

PASCUAL

➤ **SECTOR: LECHE Y DERIVADOS**

PASCUAL

Planta de Gurb (Barcelona), España

www.calidadpascual.com



VIDEO

➤ Empaquetadora combinada CM 800 FP



GEO LOCATION

¿ES LO MEJOR QUE PODEMOS HACER?

“DAR LO MEJOR” ES UN OBJETIVO QUE SUBYACE EN LA ACTIVIDAD PASADA, PRESENTE Y FUTURA DE PASCUAL; ES PREGUNTARSE SI SE HA HECHO TODO LO POSIBLE O SI TODAVÍA HAY MARGEN DE MEJORA —Y LA EMPRESA ESPAÑOLA LO LLEVA HACIENDO DÍA A DÍA DESDE HACE MÁS DE MEDIO SIGLO— PORQUE DUDAR ES LA MEJOR MANERA DE CRECER, INNOVAR Y MIRAR HACIA ADELANTE Y HACIA UN MUNDO CADA VEZ MÁS SOSTENIBLE. LA ATENCIÓN POR EL BIENESTAR DEL PLANETA HA LLEVADO A LA EMPRESA DE ARANDA DE DUERO A UNA INNOVACIÓN CONTINUA Y CADA VEZ MÁS SOSTENIBLE DE SUS PLANTAS PRODUCTIVAS, QUE ALBERGAN MAQUINARIA DE ÚLTIMA GENERACIÓN COMO LA EMPAQUETADORA COMBINADA SMI DE LA SERIE CM FP.

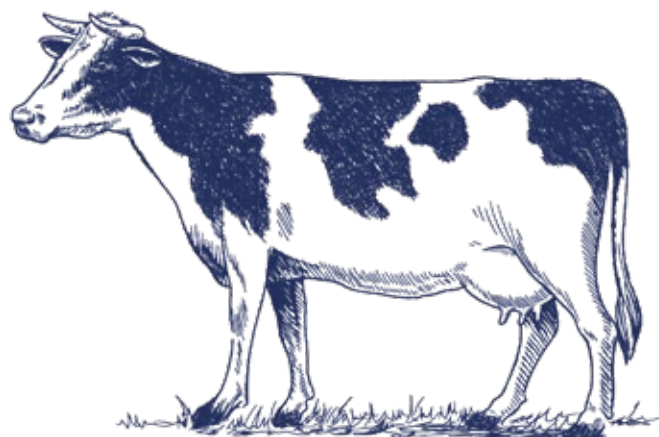


DAR LO MEJOR PARA LA TIERRA ¡TODO VIENE DE LA TIERRA Y TODO SE HACE POR EL BIEN DE LA TIERRA!

En Aranda de Duero, en la provincia española de Burgos, todo gira en torno a los conceptos de medio ambiente, cultura, tradición y bienestar. En el corazón de esta fascinante zona de España se encuentra la empresa Pascual, un referente en el sector de la alimentación, que en el concepto de “Dar lo mejor”, recoge toda su historia, hecha de pasión, tradición, calidad e innovación. Pascual, desde 1969 hasta hoy, tras más de 50 años de actividad, sigue diferenciándose por la búsqueda del bienestar 360°, porque “Dar lo mejor” para el futuro de la alimentación se ha convertido en un acto de amor y responsabilidad hacia nuestro entorno.

Primera empresa española en envasar leche en brik de cartón, desde 1973 ha revolucionado la forma de desayunar y ha crecido permaneciendo en la mesa con los consumidores para ofrecerles lo mejor; si bien Pascual se ha convertido en una empresa internacional, a lo largo de los años ha mantenido la pasión y la tradición de la misma empresa familiar. Esta empresa española apuesta continuamente por la alimentación del futuro ofreciendo al consumidor productos de calidad adoptando decisiones responsables, desde la elección de las materias primas hasta las crecientes inversiones para el uso de soluciones de “packaging” sostenibles. Para los procesos de envasado, dentro de

sus líneas de producción en España y en todo el mundo, Pascual colabora desde hace años con SMI. Un ejemplo de esta colaboración lo representa el reciente suministro de una empaquetadora combinada de la serie CM 800 FP, instalada en la planta de Gurb (Barcelona) para el envasado de botellas de Leche Pascual en cajas de cartón wrap-around y en formatos bandeja + film y solo film con el uso de película retráctil 100% reciclada.



GOOD FEED



GOOD HEALTH



GOOD HOUSING



APPROPRIATE BEHAVIOUR



➤ CERTIFICADO AENOR: EL BIENESTAR ANIMAL MARCA LA DIFERENCIA

Pascual fue la primera empresa española de gran consumo que ha obtenido en 2018 el certificado de calidad AENOR(*) en todas sus empresas comercializadoras de leche. En total distribuidas por todo el territorio nacional acreditadas para cumplir los requisitos del modelo AENOR, que hace referencia a los criterios del European Welfare Quality, el máximo estándar europeo para evaluar el bienestar de los animales y las explotaciones ganaderas lecheras. Los principios básicos para obtener la certificación se refieren a la buena alimentación, la buena vivienda, la buena salud y el comportamiento adecuado a las necesidades de la especie. Buscar el bienestar de las vacas en las granjas es una cuestión que ya preocupaba a Pascual en los años 90; Gracias al trabajo realizado desde entonces en estrecho contacto con los ganaderos, la empresa española ha conseguido la certificación de las empresas agrícolas que suministran la leche y las 90.000 vacas que en ellas habitan, respetando estrictamente los parámetros fijados para el Bienestar Animal.



AYER, HOY Y MAÑANA: CUANDO EL CONSUMIDOR ES LA RAZÓN DE SER DE UNA EMPRESA

Fruto de la visión emprendedora e innovadora de Don Tomás Pascual Sanz, nace Leche Pascual en 1969 en Aranda de Duero, cerca de Burgos. Año tras año, la compañía destaca por sus opciones innovadoras que la convierten en pionera en varios sectores: en 1973 fue la primera empresa española en comercializar leche de larga duración gracias al proceso de ultrapasteurización y la primera marca en introducir el brik en España, mientras

que en 1980 fue la primera en introducir la leche desnatada y semidesnatada en el mercado nacional. Los siguientes años se caracterizan por un proceso de diversificación de productos que lleva a la empresa a expandirse a otros sectores. Con la compra de los manantiales Bezoya, el grupo Pascual entra en el mercado de las aguas minerales; con el lanzamiento de la marca Zumosol, se convierte en líder del mercado de zumos; y con Bifrutas, crea una nueva categoría de alimentos funcionales

(leche y zumo). Otro hito de la innovación de la empresa fue la democratización de las bebidas vegetales en España en el año 2002, llevándolas al gran consumo. En 2005 volvió a ser pionera con el lanzamiento al mercado de la primera botella aséptica de plástico PET para envasar leche. Desde 1994 hemos asistido a la expansión internacional de Pascual (hoy presente en más de 50 países), enfocada principalmente a la exportación de yogures pasteurizados y postres de larga duración. Además, desde hace unos



años, Pascual ha iniciado una estrategia de internacionalización, comenzando a producir en terceros países de la mano de partners de referencia. El año 2006, con el fallecimiento del fundador Tomás Pascual Sanz, supuso el primer relevo generacional dentro de la empresa, con la asunción de su hijo mayor Tomás Pascual Gómez-Cuétara.



PASCUAL EN NÚMEROS

 **697:** millones € (facturación en 2021)

 **2296:** número de empleados (2021)

 **70.000:** puntos de venta

 **+50:** número de países donde está presente.

 **7:** número de centros de producción en España, de los cuales:

- **2** en Aranda de Duero y Burgos: plantas de producción multiproducto
- **2** en Ortigosa del Monte (Segovia) y Trescasas (Segovia) para el embotellado de agua mineral natural Bezoya
- **1** en Pamplona (Navarra) para procesamiento de café
- **1** en Gurb (Barcelona) para la producción y envasado de leche y derivados
- **1** en Madrid (planta Iberica Lactofresh)
- **26** delegaciones comerciales distribuidas por toda España. La sede de Pascual está ubicada en las oficinas de Manoteras (Madrid).

LA CONTRIBUCIÓN A LA CALIDAD DE VIDA

El principio inspirador de toda la actividad de Pascual gira en torno al concepto de calidad de vida, entendida como el compromiso de dar lo mejor y superarse en la búsqueda diaria del bienestar. Los pilares fundamentales de la empresa se pueden resumir en los siguientes:

- Productos y hábitos saludables: los productos ofrecidos contribuyen al bienestar, la salud y la nutrición humana.
- Trabajo de calidad y desarrollo social: compromiso para mejorar el trabajo de los colaboradores y asegurar un impacto positivo en la comunidad.
- Actividades sostenibles y economía circular: estrategias para reducir el impacto ambiental y promover la economía circular.



LA CONTRIBUCIÓN A LA SOSTENIBILIDAD AMBIENTAL

Pascual ha dado un paso más en sus objetivos de sostenibilidad medio-ambiental, convirtiéndose en la primera empresa de Castilla y León (y la primera láctea de España) en registrar, en 2020, sus emisiones directas e indirectas de CO² (sólo el 12% de las empresas lo hace) en la Oficina Española de Cambio Climático (OECC). Al medir las emisiones indirectas, derivadas del transporte y logística de materias primas y del movimiento de empleados, esta realidad industrial hace una contribución adicional al bien del planeta y demuestra su liderazgo en el sector en materia de sostenibilidad, anticipándose a lo que demandan las instituciones públicas. Pascual mejora la reciclabilidad de los envases de todas sus marcas incorporando el nuevo tapón unido, producido a partir de caña de azúcar, que mejora su reciclabilidad, más sostenible que el anterior, ya que además de estar fabricado a partir de un material renovable como la caña de azúcar; ahora también va unido al propio envase facilitando su reciclaje. Esta transformación se implementará en sus envases de la gama clásica, que incluye la leche entera, semidesnatada y desnatada. A partir de ahí, Pascual continuará introduciendo este formato en el mercado a través de marcas como Bezoya, Bifrutas, Vivesoy o Essential, de manera paulatina.

La compañía inicia así su adaptación a la Directiva 2019/904 aprobada el pasado junio de 2019 por el Parlamento Europeo y que entrará en vigor a partir de julio de 2024, con el objetivo de fomentar la economía circular y reducir la utilización de plásticos de un solo uso.

Pascual se adapta así a un cambio legislativo que supone un reto para la industria del envase y del embalaje. Además, la directiva contempla también otras medidas como que las botellas y briks de plástico cuyo principal componente en la fabricación sea el tereftalato de polietileno («botellas PET») contengan al menos un 25% de plástico reciclado, un indicador que marcas como Bezoya ya cumplen al 100%.

Un paso más en el campo de la sostenibilidad y en la aplicación del concepto de circularidad se ha dado con el uso de film retráctil 100% reciclado, utilizado para el envasado de las botellas de leche Pascual en bandeja + film y solo film realizado por la empaquetadora combinada SMI CM 800 FP instalada en la planta de Gurb (Barcelona).

La empresa española ha dado una segunda vida al plástico y, gracias al uso de este recurso reciclado en lugar de virgen, ha podido reducir la huella de carbono de su negocio.



LA CALIDAD QUE NACE DE LA NATURALEZA

Pascual tiene un vínculo muy estrecho con el territorio de Aranda de Duero, donde tiene su sede.

La localidad de Aranda, situada en la cuenca más ancha del río Duero, es conocida por su patrimonio histórico (principales atractivos como el Puente de la Conchuela, la Iglesia de Santa María la Real y la Iglesia de San Juan) y por la excelente gastronomía, común elemento de esta comarca donde predominan los productos agrícolas como las legumbres, los embutidos, la caza y mucho más.

El cordero lechal cocinado en horno de leña, la trucha marinada o el estofado de bacalao son solo algunos de los segundos platos típicos de la zona.

Burgos, durante cinco largos siglos capital del reino unificado de Castilla y León, cuenta con una de las obras maestras del gótico español, la magnífica Catedral, declarada Patrimonio de la Humanidad.

El territorio de la Ribera del Duero, zona de cultivo de la vid para la elaboración del vino DOC, sorprende por la presencia de lugares históricos, caracterizados por edificios góticos, casas con artesanados

renacentistas y bodegas de renombre.

Por su situación privilegiada, toda la provincia de Burgos está llena de interesantes itinerarios, en primer lugar el Camino de Santiago; se trata de una famosísima ruta de peregrinación (declarada Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO) que, durante el recorrido a pie de cientos de kilómetros para llegar a Santiago de Compostela, permite descubrir iglesias, conventos, ermitas y conocer diferentes regiones españolas (entre ellos el de Castilla y León).



UN OBJETIVO PARA MUCHOS PRODUCTOS

EL CONCEPTO DE “DAR LO MEJOR”
SE EXTIENDE A TODOS LOS PRODUCTOS
DEL GRUPO PASCUAL, QUE SE
CONVIERTEN ASÍ EN VEHÍCULOS
DE PROMOCIÓN DE LOS VALORES
CORPORATIVOS, COMO SON LA CALIDAD,
LA PASIÓN, LA CERCANÍA, LA INTEGRIDAD
Y LA INNOVACIÓN, ESTA ÚLTIMA
INTEGRADA MAGISTRALMENTE EN
TODOS LOS PROCESOS PRODUCTIVOS,
SIEMPRE ANTEPONRIENDO A LAS
PERSONAS Y REFORZANDO EL
COMPROMISO CON LA COMUNIDAD Y
EL TERRITORIO EN EL QUE OPERA LA
EMPRESA.

LECHE PASCUAL: una amplia gama de productos, desde sus leches clásicas (Entera, Semidesnatada y Desnatada) hasta leches funcionales como Lecha Pascual Calcio o Leche Pascual Salud pasando por batidos y yogures, así como natas y mantequillas.

BEZOYA: desde 1974 Pascual envasa el agua de los manantiales de Bezoya (Segovia), un producto de muy baja mineralización, en botellas fabricadas con plástico 100% reciclado; además, en la planta de producción de agua de Bezoya se presta la máxima atención a la biodiversidad, utilizando soluciones de “envases” sostenibles y aplicando la estrategia de “residuo cero”.

BIFRUTAS: la empresa española se ha adelantado a los tiempos creando un producto innovador como Bifrutas, que desde 1997 mezcla lo mejor de la fruta y la leche y siempre está en la búsqueda de nuevas mezclas nutritivas y naturales, envasadas en tetra briks de base biológica; es decir, con un 75% del material procedente de fuentes renovables y tapón vegetal.

VIVESOY: desde 2002, con el lanzamiento de la marca Vivesoy, Pascual elabora bebidas saludables y 100% vegetales como alternativa a la leche, elaboradas con semillas procedentes exclusivamente de cultivos ubicados en España, con el objetivo de fomentar la economía local y minimizando el ‘impacto ambiental’.



CAFFE' MOCAY: en 2010 la compañía incorporó la marca de café Mocay para llevar el mejor café a más de 100.000 bares y restaurantes y ofrecer al consumidor final cápsulas 100% compostables y vasos listos para beber (RTD).

ESSENTIAL: la nueva marca Pascual Essential, lanzada en 2021, ofrece una amplia gama de zumos de frutas naturales, saludables y de alta calidad nutricional disponibles en diferentes formatos, como brik, PET, vaso o Bag-in-Box, muy demandados por la Canal Horeca.

PASCUAL PROFESIONAL: la marca exclusiva dirigida al sector de la hostelería,

enfocada a dar soluciones integrales al hostelero: productos adaptados al canal, servicios de valor añadido, soluciones a medida, reparto impecable y respetuoso con el medioambiente, formación y asesoramiento.

CAFÉ JURADO: la más reciente adquisición de Pascual anunciada el pasado mes de septiembre de 2022. Con la compra de Café Jurado, compañía cafetera referente en la región del Levante, Pascual impulsa su presencia en el sector retail; ya que el 30% de las ventas de Jurado provienen de este canal.



SOLUCIONES SMI PARA PASCUAL

Pascual significa historia, tradición, cultura y desarrollo sostenible. Esta empresa española es testigo de la fuerza, de la pasión y la energía puestas en el campo por el bienestar de la tierra, los animales y el hombre. De estas sinergias nacen productos únicos y de calidad que son empaquetados con máquinas de embalaje de SMI, porque "dar lo mejor" significa también perseguir la mejora continua en las soluciones que se ofrecen a los consumidores: nuevos productos, nuevas combinaciones de sabores, nuevas soluciones de embalaje, nuevos envases. Pascual colabora desde hace años con SMI para el proceso de envasado de las líneas de producción de Aranda de Duero (Burgos) y Gurb (Barcelona), así como de algunas plantas presentes en el extranjero (como la de San Juan del Río en México, donde se encuentran instaladas 6 empaquetadoras SMI).

En la planta de Aranda de Duero (Burgos) existen actualmente cuatro empaquetadoras suministradas por SMI para envase secundario, en concreto dos máquinas combinadas de la serie CM, una enfardadora de la serie SK y una empaquetadora de la serie MP para envases de 0,15 L, envases de 0,2 L, 0,25 L y 0,5 L en clusters de 2x2, 1x2 y 1x3. En la planta de Gurb (Barcelona), sin embargo, se ha instalado recientemente la tercera envasadora combinada de la serie CM, suministrada por SMI a Pascual, destinada al empaquetado de botellas de leche de 1,5 L en cajas de cartón wrap-around (en formatos 2x2 y 2x4) y en paquetes de solo film de 3x2.



- **PLANTA DE GURB (BARCELONA)**
 - Empaquetadora combinada CM FP 800 y cintas transportadoras
- **PLANTA DE ARANDA DE DUERO (BURGOS)**
 - N° 2 empaquetadoras combinadas CM 600 + cintas transportadoras
 - Empaquetadoras en fajas envolvedoras de cartoncillo MP 300 + enfardadora SK 450 T
- **PLANTA SAN JUAN DEL RÍO (MÉXICO)**
 - Enfardadora LSK 30 T y cintas transportadoras
 - Empaquetadoras en fajas envolvedoras de cartoncillo
 - n° 3 formadoras de bandejas y n° 1 enfardadora para paquetes de bandeja + film



LA SOLUCIÓN IDEAL PARA CADA NECESIDAD DE EMBALAJE

La decisión de instalar una empaquetadora combinada de la serie CM nace de la necesidad de disponer de una máquina flexible capaz de dar respuesta a las necesidades de un mercado alimentario en constante evolución, que obliga a las empresas del sector a adoptar soluciones cada vez más dinámicas, competitivas y maleables. De hecho, para hacer frente a esta situación se hace necesario disponer de sistemas versátiles que se adapten rápidamente a los nuevos productos a procesar y a los nuevos envases a crear. Para gestionar eficazmente una amplia gama de soluciones de envasado diferentes, ya no es necesario invertir en la compra de múltiples empaquetadoras (una ad hoc para cada tipo de paquete), ya que todos los modelos SMI de la serie CM están diseñados para garantizar al usuario altos niveles de flexibilidad y versatilidad. Con la instalación de una sola empaquetadora es posible crear paquetes de alta calidad en solo film, bandeja + film, pad + film, solo bandeja y cajas de cartón total o parcialmente cerradas. Cuando el programa de procesamiento prevé el envasado únicamente en bandejas



o cajas envolventes, el sistema de control de la máquina desactiva automáticamente el horno termorretráctil y el sistema de envoltura con película.

La serie CM “da lo mejor de sí” en plantas de empaquetado caracterizadas por cambios frecuentes de producto o formato.



PLANTA DE GURB (BARCELONA)

➤ EMPAQUETADORA COMBINADA CM FP 800

Productos trabajados: botellas de leche PET de 1,5 L

Paquetes realizados: cajas wrap-around en formatos 2x2 y 2x4 y paquetes 3x2 en solo film.

➤ VENTAJAS

- Los frecuentes cambios en los hábitos y preferencias de los consumidores imponen nuevos retos competitivos y una gran adaptabilidad a la industria de alimentación y bebidas, tanto en la gama de productos a ofrecer como en el “packaging”.
- La serie CM es una máquina polivalente, capaz de pasar de un tipo de producción a otro de forma rápida y sencilla y es la respuesta más adecuada para interceptar cada nueva demanda del mercado, lo que permite además a Pascual gestionar el proceso productivo de forma eficiente, flexible y económica.
- Una sola máquina combina las funciones de una empaquetadora de cajas wrap-around, una empaquetadora de bandejas y una enfardadora de film termorretráctil para procesar paquetes en solo film, bandeja con o sin film y cajas wrap-around.
- Posibilidad de envasar una gran variedad de envases a una velocidad máxima de 80 paquetes/ minuto.
- Planta equipada con túnel de retráctil con cadena metálica, que asegura una mejor unión del film debajo del envase.
- Los formatos bandeja + film y solo film están fabricados con film retráctil 100% reciclado; es una solución ventajosa y ecosostenible, que permite a Pascual dar una segunda vida al plástico y reducir la huella de carbono de la materia prima.
- La serie CM es especialmente adecuada para líneas de embotellado con “cambios” frecuentes de un producto a otro o de un formato a otro y para adaptarse fácilmente a las necesidades futuras dictadas por las estrategias de marketing de los productores de “alimentos y bebidas”.
- Excelente relación calidad-precio.
- Alto nivel de rendimiento y fiabilidad.

