



Better
Life



puratos
Food Innovation for Good

Aspectos más destacados
sobre sostenibilidad en 2025

Better
Planet



Better
Health



Índice

En Puratos, la sostenibilidad, la salud y el bienestar, y la innovación van de la mano. Guiados por nuestro propósito y nuestro compromiso de impulsar la innovación alimentaria para hacer el bien, nos esforzamos por crear valor para nuestros clientes, al tiempo que contribuimos a un planeta mejor, una mejor salud y una mejor calidad de vida. El año 2025 estuvo marcado tanto por los avances como por las dificultades, con conflictos a escala mundial, los efectos cada vez más acusados del cambio climático y los retos del mercado, que nos obligaron a adaptarnos, sin perder de vista nuestros objetivos y, en algunos ámbitos, incluso reforzando nuestro nivel de ambición.

2025 también marca un hito importante, ya que supone la culminación de la primera etapa de nuestra andadura. Entre nuestros principales logros, alcanzamos la neutralidad en carbono en nuestras operaciones directas y seguimos reforzando la resiliencia de la cadena de suministro, la innovación y la formación. Este informe sobre aspectos más destacados sobre sostenibilidad ofrece una visión general de nuestro camino hacia la sostenibilidad, en el que compartimos los avances, los retos y ejemplos concretos de cómo nuestros equipos, socios y comunidades hacen realidad nuestros compromisos mientras construimos juntos un futuro más sostenible.

Pierre Tossut

CEO del Grupo Puratos



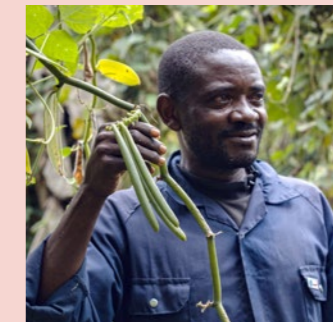
**Quiénes
somos**



**Nuestro
enfoque de la
sostenibilidad**



**1
Medio
ambiente**



**2
Abastecimiento
responsable**



**4
Comunidades**



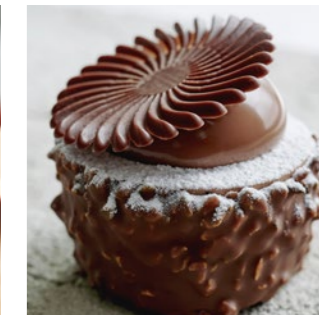
**6
Salud y
bienestar**



Quiénes somos

Durante más de un siglo, Puratos ha estado impulsada por una **pasión por la innovación alimentaria para hacer el bien**. Desde nuestra fundación en Bélgica en 1919, hoy colaboramos con clientes de más de 100 países —desde panaderías artesanas hasta marcas de alimentación internacionales—, proporcionando **soluciones de vanguardia en panadería, pastelería y chocolate**. Para nosotros, la innovación no es solo una palabra que está de moda: forma parte de nuestro ADN. Combinando nuestro rico legado con una investigación y desarrollo con visión de futuro, nos mantenemos a la vanguardia, creando productos que no solo son deliciosos, sino también más sanos y sostenibles.

Ofrecemos una gama completa de soluciones alimentarias innovadoras para los sectores de la panadería, la pastelería y el chocolate.



Objetivo

Hacemos avanzar el planeta creando soluciones alimentarias innovadoras para la salud y el bienestar de las personas en todo el mundo.

Misión

Impulsamos el éxito de nuestros clientes en sus negocios transformando las tecnologías y las experiencias propias de culturas alimentarias de todo el mundo en nuevas oportunidades. Juntos, mejoramos las vidas de las personas y protegemos el planeta.

3600 M€
en ventas

129
filiales
en 87 países

135
países en los que
están disponibles
nuestros
productos

11 045
empleados

411.7 M€
EBITDA

137
centros de
innovación en
todo el mundo

76
unidades de
producción
en 52 países

1919
Fundación de
Puratos

169.8 M€
CAPEX

2 %
de ingresos
invertidos
en I+D

1311
investigadores y
asesores técnicos
de I+D





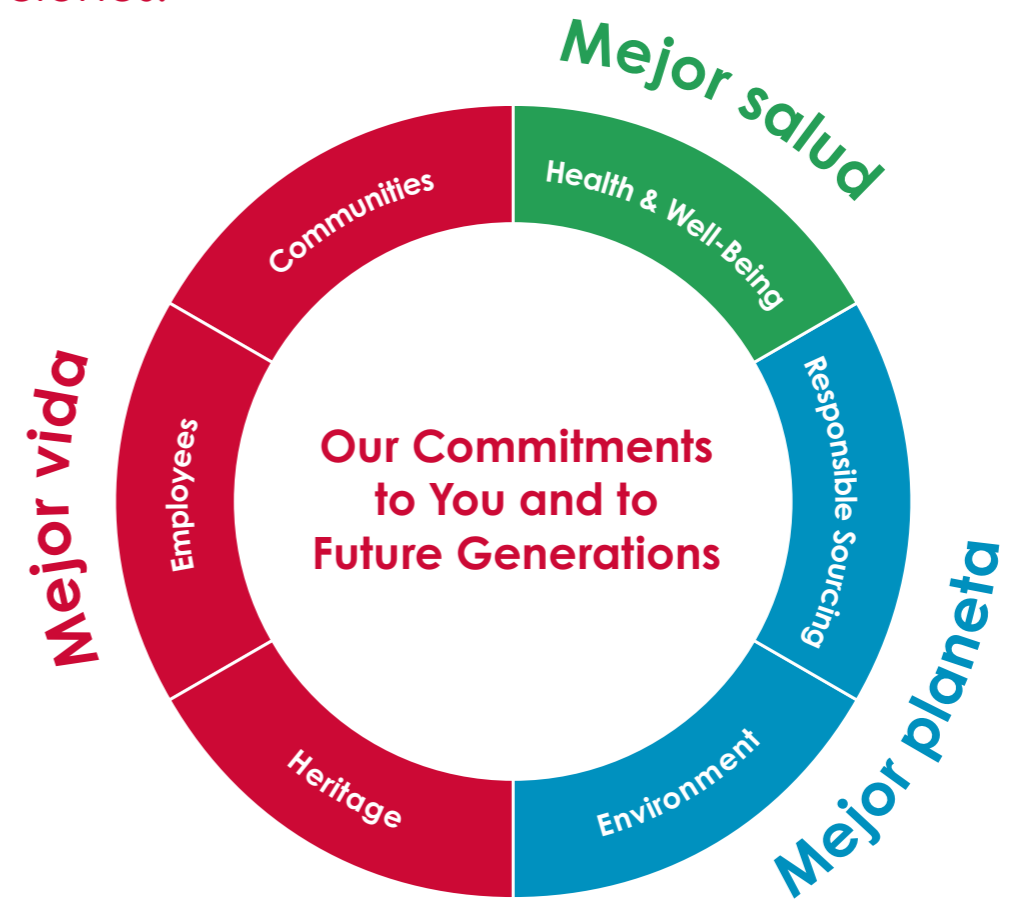
Nuestro enfoque de sostenibilidad



En Puratos, estamos profundamente comprometidos con la creación de un impacto positivo tanto en la sociedad como en el medio ambiente, garantizando un futuro mejor para las generaciones venideras.

Entendemos la sostenibilidad como nuestro compromiso contigo y con las generaciones futuras, que se traduce en proteger nuestro planeta, capacitar a las personas y crear productos que nutran de forma responsable. Como fabricante internacional de alimentos, tenemos una responsabilidad especial, y cada decisión que tomamos trata de dejar un impacto positivo y duradero.

Hemos definido **seis compromisos** en torno a nuestros **tres pilares**, que engloban nuestras diversas medidas y acciones.



1 Fin de la pobreza 	2 Hambre cero 	3 Salud y bienestar 	4 Educación de calidad
6 Agua limpia y saneamiento 	7 Energía asequible y no contaminante 	8 Trabajo decente y crecimiento económico 	9 Industria, innovación e infraestructura
12 Producción y consumo responsables 	13 Acción por el clima 	15 Vida de ecosistemas terrestres 	17 Alianzas para lograr los objetivos

Asumimos nuestra responsabilidad, alineándonos con los **Objetivos de Desarrollo Sostenible** para impulsar un cambio significativo.



Nuestra andadura en sostenibilidad empezó hace mucho tiempo



1932

Creación de Pura-Malté, el primer pan saludable



1976

Primer negocio con formación ética



2005

Primera medición del impacto del carbono



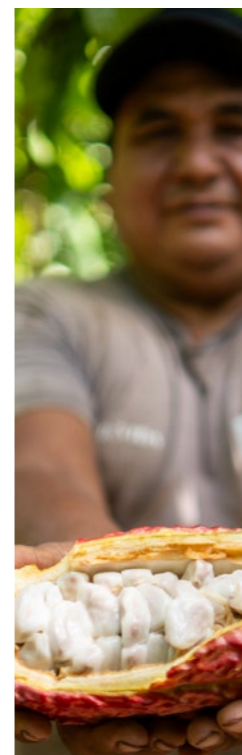
2013

Creación de la **Biblioteca de Masa Madre**, nuestra biblioteca física dedicada a preservar el patrimonio y proteger la biodiversidad de la masa madre.



2014

Inauguramos nuestra primera **Escuela de Panadería** en la India, proporcionando acceso a la educación y a oportunidades profesionales. Hemos abierto 13 escuelas desde entonces.



2016

Creación del **programa Cacao-Trace**, que mejora la calidad del cacao y aumenta los ingresos de los productores. Los productores reciben una prima por producir cacao de mayor calidad. Además, a través de la Next Generation Cocoa Foundation, se les abona directamente el Bono Chocolate, un pago adicional vinculado al valor del chocolate final.

Publicación del **primer informe de sostenibilidad**.

* Combinación de un modelo RSPO segregado, balance de masas y créditos Book&Claim.



2020

A partir de 2020, el 100 % de nuestra **producción es con aceite de palma sostenible**.*

Miembro del grupo de Sedex.



2021

Lanzamiento del **Programa «Del campo a la mesa»**, nuestro programa para un abastecimiento de fruta local y transparente.



2024

Nos comprometemos a establecer nuestros **objetivos de cero emisiones netas basados en la ciencia** a través de la iniciativa SBTi.

3,2 millones de euros de **Bono Chocolate** recaudados y distribuidos directamente a 24 073 productores, con el objetivo de alcanzar los **8 millones de euros para 2030**.



2025

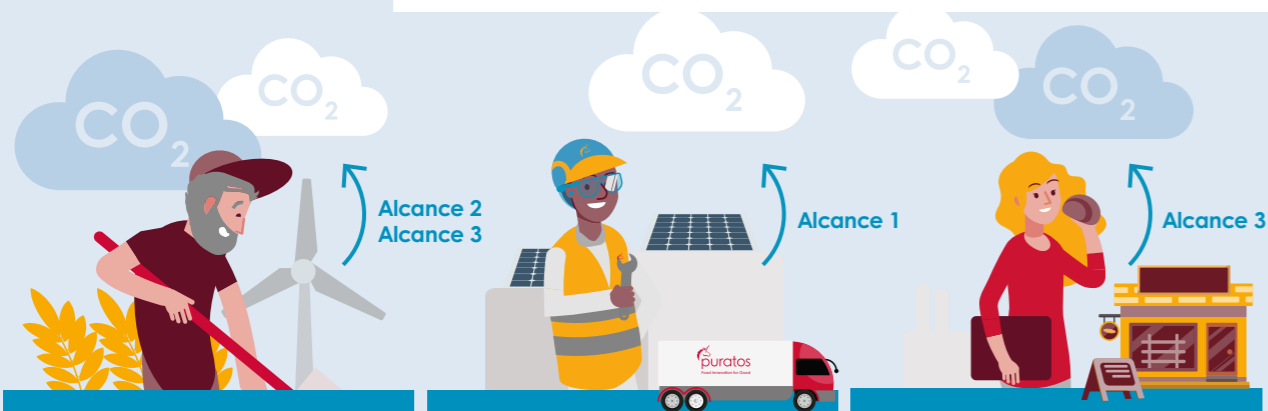
Hemos logrado alcanzar la **neutralidad en carbono en nuestras operaciones** gracias al uso de electricidad 100 % renovable y a varias medidas de optimización de procesos.

Nos hemos **comprometido a obtener el 50 % de la harina a partir de prácticas que favorezcan la transición hacia la agricultura regenerativa para 2030**.

Medio ambiente

Reducir nuestra huella de carbono global

Somos conscientes de la gravedad de la crisis medioambiental a la que se enfrenta nuestro planeta y la acuciante necesidad de actuar. Como miembros responsables de la comunidad internacional, nos hemos fijado objetivos climáticos ambiciosos y buscamos activamente soluciones para reducir nuestra huella tanto en nuestras operaciones como en toda nuestra cadena de valor.



Actividades previas a la producción



Agricultura



Proveedores de materias primas

Actividades de Puratos



Fabricación



Envasado y logística

Actividades posteriores a la producción



Artesanos, minoristas, empresas industriales y de servicios alimentarios



Consumidores



Fin de la vida útil

Nuestros avances

EN 2025



Hemos alcanzado la neutralidad en carbono en nuestras operaciones (alcances 1 y 2)

100 %

de nuestra electricidad procede de energías renovables,

mediante la producción *in situ* y la compra de electricidad renovable a la red.



-46 %

en kg de CO₂eq por tonelada producida en comparación con el año de referencia, 2016.



20 plantas neutras en carbono



Seguir reduciendo las emisiones de carbono en línea con el Acuerdo de París

En 2024, nos unimos formalmente a la **iniciativa de los Objetivos Basados en la Ciencia (SBTi)**, reafirmando así nuestro compromiso con las acciones climáticas. En el primer trimestre de 2026, hemos presentado a la SBTi nuestros objetivos basados en la ciencia para reducir las emisiones para su validación. [Más información sobre la iniciativa SBTi.](#)





>90 %
de nuestras
emisiones
proceden del
alcance 3,
principalmente de
materias primas

Para alcanzar nuestra ambición de cero emisiones netas, estamos comprometidos con el abastecimiento responsable, las prácticas agrícolas sostenibles y la mejora de nuestra cartera de productos. Creemos que el verdadero progreso también depende de la colaboración con nuestros clientes y socios en toda la cadena de valor y del fomento de las nuevas tecnologías e innovaciones.

Abastecimiento responsable



Prácticas agrícolas más sostenibles



Cartera de productos, nuevas tecnologías e innovación



Colaboración con nuestros socios en toda la cadena de valor



Innovar para generar un impacto positivo



Nos esforzamos constantemente por aumentar nuestro impacto positivo creando soluciones alimentarias innovadoras que sean mejores para ti, para las comunidades con las que trabajamos y para el planeta. Desde hace años, realizamos evaluaciones del ciclo de vida utilizando la metodología de la huella ambiental del producto. Por ello, si integras algunas de nuestras innovadoras soluciones en tus productos acabados, podrás reducir tu huella de carbono hasta en un 40 %.

Más información [aquí](#).



Caso práctico

Nuestras soluciones innovadoras permiten a nuestros clientes elaborar tartas de crema y muchos otros productos de pastelería y panadería que son significativamente más sostenibles, logrando una importante reducción de las emisiones de carbono sin renunciar al sabor. Esta impresionante reducción es posible gracias al uso de nuestros innovadores mejorantes para pastelería, que permiten reducir la cantidad de aceite y huevos, así como la incorporación de un relleno de fruta de origen sostenible.

Más información [aquí](#).



Nuestras soluciones



Solución para reducir el uso de huevos

Solución para reducir el uso de grasas

Rellenos de fruta de origen sostenible

Apuesta por un pastel de crema más sostenible y reduce las emisiones de carbono hasta en un

25 %*



El modelo hacia una panadería sostenible



Caso práctico

En Puratos, creemos que podemos acelerar nuestro camino hacia la sostenibilidad avanzando juntos. Por ello, hemos elaborado el Plan de Sostenibilidad, una guía práctica destinada a ayudar a nuestros clientes a impulsar sus iniciativas en materia de sostenibilidad.

Más información [aquí](#).



* Por 1 kg de brioche, en comparación con un brioche de mantequilla clásico (con un 20 % de huevos y un 15 % de mantequilla) Verificado por GF-Impact (2024), utilizando la metodología medioambiental de producto (fuente de datos: datos secundarios). Basado en suposiciones generales, puede variar.



Envasado: reducir, reutilizar, reciclar

Los envases de los alimentos deben ser seguros, fiables y sostenibles, una afirmación que también comparten los consumidores. Según nuestro estudio Taste Tomorrow de 2025, el 72 % de los consumidores prefiere que todos los alimentos se vendan en envases sostenibles.

En Puratos, seguimos las 3 R (Reducir, Reutilizar, Reciclar) para:

- Minimizar el sobreenvasado al tiempo que preservamos la calidad y el tiempo de conservación.
- Aprovechar al máximo los materiales reutilizables siempre que sea posible.
- Introducir envases que sean fáciles de reciclar.

La reciclabilidad de los envases es, y seguirá siendo, un aspecto prioritario. Además de mejorar los propios envases, es fundamental apoyar el desarrollo de ecosistemas e infraestructuras que permitan un reciclaje eficaz a gran escala.

Simplificamos el reciclaje diseñando **envases más limpios y eficientes:**

- Menos tintas y productos químicos para maximizar la reciclabilidad y ahorrar recursos.
- Menos contaminantes que eliminar, lo que facilita el reciclaje.
- Un diseño más inteligente, con menos impresión y que reduce los residuos.

Normas de envasado: diseño sostenible

- Cinta sin blanquear para el cierre
- Papel sin blanquear
- De más de 3 tintas a solo 1
- Reducción del área de impresión más de un 70 %



Nuestros avances EN 2025

98 %

de nuestros envases salientes son reciclables o reutilizables (en peso)

Objetivo GLOBAL

100 %

Seguimos comprometidos con el objetivo de que el 100 % de nuestros envases salientes estén fabricados con materiales reciclables o reutilizables.

El agua: un recurso vital, una responsabilidad compartida

El agua es esencial para nuestras operaciones y el ecosistema. Nuestro objetivo es alcanzar el equilibrio hídrico para 2030, garantizando una gestión responsable del agua y reduciendo el consumo de agua por tonelada producida mediante:

- La gestión responsable de los vertidos.
- La evaluación de los riesgos hídricos locales.
- El compromiso de las partes interesadas para construir una cadena de suministro resistente.
- La priorización de las zonas de alto estrés hídrico.



-14 %

de agua utilizada por tonelada producida desde el año de referencia 2016

Cero residuos: nuestro compromiso para 2030

La mala gestión de los residuos perjudica a las personas y al planeta. Por ello, trabajamos para conseguir que en 2030 no haya residuos en los vertederos de todo el mundo. Asimismo, estamos centrados en:

- Minimizar los residuos de alimentos en la producción y el almacenamiento.
- Reducir los residuos operativos en todas nuestras instalaciones.
- Reducir el desperdicio alimentario con soluciones innovadoras de conservación.

Reducir el desperdicio alimentario

Los consumidores exigen medidas: el 65 %* quiere productos alimentarios que no generen residuos. Nuestras soluciones ayudan a:

- Prolongar el tiempo de conservación.
- Reducir la pérdida y el desperdicio de alimentos.
- Minimizar la huella medioambiental.



Nuestros avances EN 2025

Cero residuos a los vertederos en nuestros 12 principales países productores

Compromiso PARA 2030

Cero residuos a vertederos en todo el mundo

+30 %

de aumento del tiempo de conservación



* Taste Tomorrow de Puratos en 2024.

Abastecimiento responsable

Para unas cadenas de suministro éticas y transparentes

Somos conscientes de que la demanda de determinados ingredientes y materias primas puede ejercer presión sobre los hábitats naturales y afectar al desarrollo sostenible de las comunidades locales.

Estamos comprometidos a construir una cadena de valor resistente para las materias primas críticas que garantice la trazabilidad, la transparencia y el abastecimiento responsable en toda nuestra cadena de suministro. Para avanzar hacia este objetivo, es esencial la colaboración con todas las partes implicadas en nuestra cadena de valor.

100 %

de nuestro aceite de palma y aceite de palmiste apoya la producción sostenible*



Nuestros avances EN 2025

38.2 % de los ingredientes de cacao utilizados por el Grupo se obtienen del programa certificado Cacao-Trace, nuestro propio programa de abastecimiento sostenible de cacao.

Compromiso PARA 2030

El 50 % de nuestros ingredientes de cacao procederá del programa Cacao-Trace.



* - Combinación del volumen adquirido con certificación RSPO, los créditos Book & Claim y el apoyo a los pequeños productores en colaboración con Solidaridad.

Construir un futuro sostenible con Cacao-Trace

En Puratos, el cacao es una materia prima esencial, y estamos comprometidos a crear un futuro sostenible para las próximas generaciones. Desde 2013, nuestro programa Cacao-Trace aborda retos industriales clave en el sector del cacao y el chocolate, como unos ingresos justos para los productores, la lucha contra el trabajo infantil y la prevención de la deforestación.

Elegir chocolate con la certificación Cacao-Trace significa apoyar a más de 24 000 productores de 8 países, ayudándoles a dominar la fermentación y la agricultura sostenible para un mañana mejor.



Hasta un **-36 %** de emisiones de CO₂*

Más de ocho años con Sedex para mejorar la transparencia de la cadena de suministro

Animamos a nuestros proveedores de materias primas y envases a que se unan a la plataforma en línea Sedex para la identificación de riesgos. Utilizamos el Cuestionario de Autoevaluación y las auditorías SMETA para evaluar nuestras plantas en cuatro pilares clave: normas laborales, salud y seguridad, ética empresarial y medio ambiente.

* por kg de Topfil de arándanos. En comparación con las bayas cultivadas típicas - Verificado por GF-Impact (2023), utilizando la metodología medioambiental de producto (fuente de datos: datos secundarios). Basado en suposiciones generales, puede variar.



Un ejemplo de cómo nuestro compromiso con el planeta y las comunidades se traduce en valor añadido para el producto es Ambiente Chocolate Flavor, una cobertura para montar de origen vegetal para tartas y postres. Ofrece una **menor huella medioambiental** que las alternativas lácteas y está elaborada con cacao en polvo procedente del programa Cacao-Trace, lo que contribuye a un abastecimiento de cacao más sostenible y apoya a los productores de cacao.

Más del 37 % de nuestra fruta procede de nuestro programa «Del campo a la mesa»

Nuestro programa «Del campo a la mesa» garantiza una fruta de primera calidad y de origen sostenible, con especial hincapié en el abastecimiento local, la colaboración a largo plazo con los productores y la garantía de unos ingresos justos. El programa también promueve el uso responsable de plaguicidas, conocidos por ser perjudiciales para la biodiversidad del suelo.

Gracias a la ausencia de fertilizantes e irrigación en entornos forestales salvajes, donde las bayas se recogen meticulosamente a mano.





Agricultura regenerativa: una agricultura para el futuro

La agricultura regenerativa es un enfoque agrícola basado en los resultados que restaura los ecosistemas naturales mediante la mejora de la salud del suelo, la biodiversidad y la resiliencia climática, al tiempo que genera valor a largo plazo para los productores y las comunidades.



Agricultura sostenible para un futuro resiliente

Invertir en agricultura sostenible es una prioridad para garantizar la resistencia de nuestra cadena de suministro en el futuro. Desde hace años, hemos colaborado con productores de todo el mundo para explorar diferentes prácticas agrícolas, al tiempo que contribuimos a mejorar los ingresos de los productores y a conseguir un mejor pan, pasteles y chocolate.

Desde 2022, hemos puesto en marcha diversos proyectos piloto en varios países, colaborando con socios locales para ayudar a los productores en su transición hacia la agricultura regenerativa. Nuestro objetivo es evaluar el impacto y utilizar estos conocimientos para desarrollar mejores ingredientes y productos acabados. Ya ofrecemos productos elaborados con trigo cultivado de forma regenerativa, incluida una gama de masas madre.

Bélgica

Cultivae
Farm For Good
Grupo
Südzucker

Francia

Dossche Mills
Grands Moulins
de Paris

Reino Unido

Wildfarmed

Australia

Provenance
Flour and Malt



Compromiso PARA 2030

El 50 % de los principales volúmenes de harina de Puratos se destinará a apoyar a los productores comprometidos con la agricultura regenerativa para 2030. En el marco de este objetivo,

se logrará una reducción del 30 % de CO₂eq en el conjunto de los volúmenes de harina regenerativa de Puratos. Tenemos previsto ampliar progresivamente nuestro marco de agricultura regenerativa a otras materias primas clave, como el cacao, la remolacha azucarera y la fruta.

Puratos firma el manifiesto de la Sustainable Wheat Initiative: impulsar la sostenibilidad desde el suelo hasta el lineal

En 2025, Puratos se adhirió al manifiesto de la Sustainable Wheat Initiative (Iniciativa de Trigo Sostenible, SWIE), una iniciativa de colaboración del sector destinada a acelerar la transición hacia una producción de trigo más sostenible.

La iniciativa establece el objetivo común de reducir en un 30 % las emisiones de CO₂ equivalente procedentes del trigo y la harina de trigo en Europa para 2030, en comparación con los niveles de 2022, de acuerdo con los datos científicos sobre el clima. Dado que aproximadamente el 80 % de la huella de carbono del trigo se genera en la fase agrícola, esta colaboración se centra en impulsar el cambio allí donde tiene mayor impacto. Al sumarse a esta coalición de empresas líderes del sector de la panadería industrial, Puratos contribuye al desarrollo de trigo y harina con una menor huella de carbono y fomenta prácticas más sostenibles a lo largo de toda la cadena de valor.

Caso práctico

Lanzamiento en 2024 de la primera masa madre elaborada con harina 100 % integral procedente de prácticas de agricultura regenerativa

Nuestra dedicación a la agricultura sostenible es algo más que buenas prácticas: se trata de crear productos de alto valor.

Masas madre 100 % regenerativas



Sapore Lavida
Bélgica

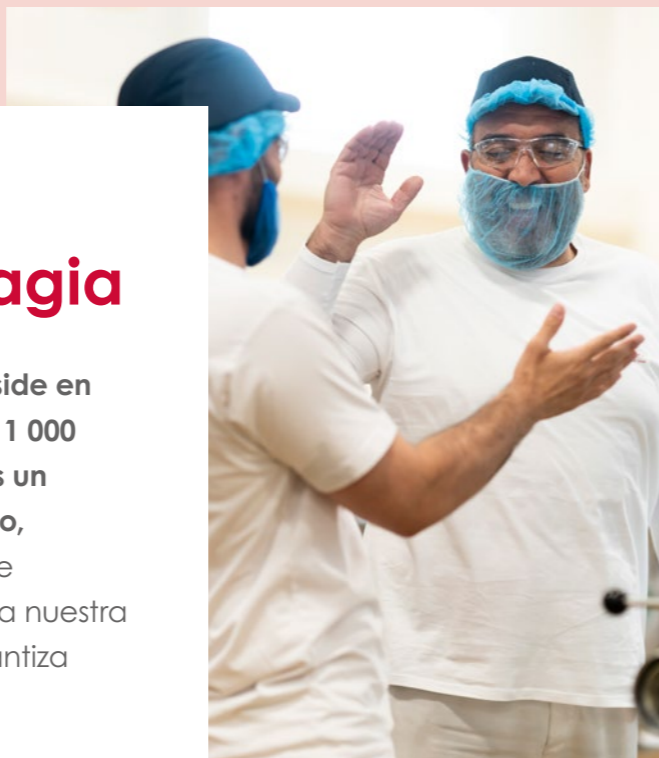
Sapore Sally
Reino Unido

Sapore Alcina
Australia

Empleados

Las personas que hacen posible la magia

La verdadera fortaleza de una empresa reside en las personas que la integran. Con más de 11 000 empleados en todo el mundo, fomentamos un entorno de trabajo diverso, inclusivo, seguro, saludable y comprometido. Es este enfoque centrado en las personas el que da forma a nuestra cultura, impulsa nuestro crecimiento y garantiza nuestro liderazgo en el sector.



Encuesta Voice!

En 2024, continuamos con nuestro compromiso de fomentar un lugar de trabajo abierto y comunicativo mediante el lanzamiento de la encuesta Voice! 2024.

Esta encuesta está diseñada para que nuestros empleados compartan sus opiniones sobre aspectos cruciales de nuestra organización, como el compromiso, la capacitación, el liderazgo, la

comunicación, la colaboración y nuestros valores y objetivos fundamentales.

En 2025, seguimos trabajando para mejorar en los ámbitos que la encuesta había señalado como críticos, así como para mantener el alto nivel de satisfacción en aquellos que obtuvieron una puntuación elevada.

93 %

de tasa de respuesta de la encuesta anual Voice! 2024 sobre el compromiso de los empleados, lo que demuestra una gran disposición de los empleados a compartir sus opiniones.

89 %

de los empleados expresa una gran motivación, lo que refleja un firme compromiso con Puratos.

81 %

de los empleados manifiesta estar muy capacitados, en lo que se refiere a las herramientas y recursos necesarios para hacer bien su trabajo.

Nuestros avances

EN 2025
Alcanzamos una media de 37 horas de formación por empleado.

Compromiso

PARA 2026
Nuestro objetivo es alcanzar una media de cinco días de formación por empleado.

Nuestro programa Talento para el Futuro

Tanto a nivel global como local, nuestro programa de formación y desarrollo ofrece a nuestros empleados de todo el mundo numerosas oportunidades para seguir aprendiendo y adquirir las habilidades que necesitan para tener éxito hoy y prepararse para el mañana.

La salud y el bienestar de los empleados: cultivar nuestro llamamiento de cuidarnos unos a otros

En Puratos, creemos firmemente que estar bien nos inspira a hacer las cosas bien. Por ello, aspiramos a ofrecer una experiencia de empleado que fomente el bienestar total de cada persona, equipando y capacitando a nuestra plantilla para que alcancen su máximo potencial en todas las esferas de la vida.

>1200

empleados participaron en nuestra serie de webinars sobre el bienestar Healthflix Wellbinar®, aprendiendo sobre cada uno de los pilares de compromiso dentro de nuestro Plan de Salud y Bienestar de los Empleados de Puratos, los datos sobre las últimas investigaciones y las mejores prácticas internas compartidas sobre cómo los países están aplicando nuestro llamamiento a cuidarnos unos a otros.



8180 empleados y sus familias están cubiertos por TELUS Health

En 2025, fue para nosotros un orgullo ampliar nuestro primer Programa Global de Asistencia al Empleado a otros 24 países, con lo que ya son un total de 50 países los que cuentan con esta cobertura en todo el mundo. Este programa ofrece un conjunto completo de herramientas digitales y servicios de asesoramiento, que abordan numerosos temas, como la salud mental o la orientación financiera y jurídica, entre otros.



La seguridad de nuestros empleados, máxima prioridad

En Puratos, estamos comprometidos a que nuestros empleados y partes interesadas no sufran ningún accidente laboral, mediante una gestión eficaz de los riesgos y una cultura del cuidado en un entorno de trabajo seguro.

Premio 2025 HR Excellence Award

Nuestro compromiso con un entorno de trabajo inclusivo, seguro y saludable, que valora la diversidad y permite a los empleados desarrollar su potencial, ha sido reconocido con el premio a la «Most Remarkable Employer Organization» (Organización Empleadora Más Destacada) en los HR Excellence Awards 2025, celebrados en Bélgica. Este galardón reconoce nuestros esfuerzos globales para crear un entorno laboral solidario, inclusivo y de alto rendimiento en todas nuestras filiales. Además, este reconocimiento se ha visto reforzado por distinciones locales, como las certificaciones de Top Employer (Mejor empleador) o Great Place to Work (Mejores empresas para trabajar).

*Accidentes en los que los empleados no pudieron acudir a trabajar el día en que se produjeron

Comunidades

Más que un negocio: una fuerza para el bien

Al centrarnos en la educación y la comunidad, así como en el desarrollo social, pretendemos crear más valor para la sociedad abordando los problemas de desigualdad. Para ello, nos esforzamos por abordar las disparidades en el acceso a los recursos educativos, garantizar unos ingresos dignos y mejorar el acceso a la atención sanitaria.

Desde hace más de una década, hemos generado un impacto positivo a través de la Bakery School Foundation y el programa Cacao-Trace, con el apoyo de la Next Generation Cocoa Foundation.

Escuelas de Panadería: acceso a la educación

- 14 Escuelas de Panadería en todo el mundo
- Oportunidades profesionales para jóvenes desfavorecidos

El plan de estudios, de dos años de duración, abarca 1600 horas de formación en 36 materias, que incluyen técnicas especializadas y conocimientos industriales esenciales. Con planes para abrir más escuelas para 2025, la Fundación aspira a gestionar 20 escuelas y formar a 1000 estudiantes al año de aquí a 2030.

Más información en el [Informe de la Bakery School Foundation 2025](#).



Nuestros avances EN 2025
166 estudiantes se graduaron y se inauguró una nueva escuela en Brasil.

Compromiso PARA 2030
Formar a 1000 estudiantes al año de aquí a 2030.



Cacao-Trace: retribuir a los cacaocultores

En 2016, creamos la Next Generation Cacao Foundation para distribuir el Bono Chocolate* entre los cacaocultores y sus comunidades. El objetivo de esta fundación es mejorar el bienestar social, económico y medioambiental de los productores de cacao que participan en nuestro programa Cacao-Trace.

Más información en el [Informe de 2025 de Cacao-Trace y la Next Generation Cacao Foundation](#).



Nuestros avances EN 2025

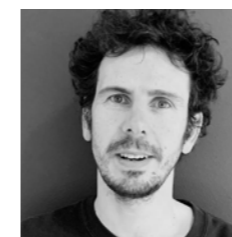
3.4 M€
el total del bono recaudado para nuestros productores de Cacao-Trace

72
infraestructuras hidráulicas

7
proyectos escolares

10 282
kits escolares

205 268
árboles plantados



Raphael Audoin-Rouzeau,
Director de Abastecimiento Global de Cacao-Trace

«Este año, el Bono Chocolate celebra su décimo aniversario. En la última década, hemos recaudado más de 13 millones de euros, lo que ha permitido construir 255 infraestructuras hidráulicas, llevar a cabo 34 proyectos escolares, crear 3 maternidades y distribuir 38 000 kits escolares. A pesar de que las primas son bastante habituales, el Bono Chocolate es realmente único en el sector. Se trata de una recompensa adicional que se suma a la Prima de calidad de Cacao-Trace, que también entregamos a los productores. De este modo, garantizamos que quienes cultivan el cacao se benefician de manera individual e inmediata, ya sea en efectivo o a través de proyectos comunitarios».



* Bono Chocolate: 10 céntimos adicionales se destinan directamente a las comunidades productoras de cacao.

Legado

Honrar el pasado, innovar para el futuro

Creemos que armonizando la innovación con la tradición podemos ofrecer a nuestros clientes y consumidores una experiencia gastronómica verdaderamente única y auténtica, al tiempo que preservamos el rico patrimonio y la artesanía del sector.

Nuestra pasión por la artesanía, la autenticidad y la diversidad nos ha impulsado a poner en marcha una serie de proyectos interesantes destinados a preservar el patrimonio de los métodos ancestrales de elaboración del pan y el chocolate.

Síguenos [aquí](#)



El legado de la masa madre

161

masas madre de 32 países se encuentran en la Biblioteca de Masa Madre de Sankt Vith.

Cerca de 4000

masas madre registradas en nuestra biblioteca digital en la Búsqueda de Masas Madre.



Conservar la masa madre, inspirar a los panaderos

2013

Abrimos la Biblioteca de Masa Madre para **proteger** la biodiversidad de las masas madre, **preservar** el legado de la elaboración de pan con masa madre para las generaciones futuras y ofrecer **apoyo** a los propietarios de masas madre.

2016

Inicio de la **Búsqueda de Masas Madre**, que ha permitido que hoy contemos con más de 4000 masas madre registradas en nuestra biblioteca digital.

2024

Presentamos el Instituto de Masas Madre, el **Sourdough Institute**, para proteger, investigar e inspirar a las futuras generaciones.



El legado del cacao mexicano

Paralelamente, nuestro compromiso se extiende a salvaguardar el legado del chocolate belga, garantizando la preservación de su inigualable sabor y protegiendo determinadas variedades antiguas de cacao. En 2008, Belcolade creó la Plantación Tikul, en Yucatán (México), con el objetivo de preservar la genética del ancestral cacao Criollo, que actualmente representa menos del 2 % de la producción mundial de cacao, y cuyo bajo contenido en polifenoles lo convierte en un cacao muy especial.



Salud y bienestar

En el mundo en que vivimos, en constante evolución, existe un creciente interés por opciones más saludables y alimentos sostenibles. Y Puratos lo sabe.

Nuestra misión no está centrada únicamente en los ingredientes, sino también en definir nuevos estándares en los que la salud y el sabor van de la mano sin esfuerzo. Nuestro objetivo es ofrecer productos nutricionalmente sanos sin comprometer el sabor, la textura, la calidad ni la seguridad.

Mejorar el perfil nutricional de nuestros productos

Durante muchos años, la mejora nutricional estuvo centrada principalmente en la reducción: menos azúcar, menos grasa y menos sal. Y aunque sigue siendo fundamental, actualmente la innovación va más allá.

El sector está evolucionando hacia el concepto de productos indulgentes más saludables, es decir, la creación de productos que no solo se centren en reducir o eliminar determinados componentes, sino que aporten activamente un valor positivo para la salud.

Esto incluye:

- Aumentar el contenido de fibra y cereales integrales.
- Añadir proteínas e ingredientes funcionales.
- Mejorar la calidad de las grasas.
- Favorecer la salud intestinal.
- Mejorar la biodisponibilidad de los nutrientes.

Nuestros avances

EN 2025

El 17 % de todos los lanzamientos de 2025 a nivel mundial se centraron en mejorar la nutrición.

67 %

elige determinados alimentos e ingredientes en función de los beneficios que aportan para la salud.

Cereales integrales para un toque de fibra adicional.

Muffin

Una reinención más saludable

Mix para bizcochos de nata enriquecido con fibra y bajo en azúcar y grasa para una base sabrosa y nutritiva.

Relleno de fruta bajo en azúcar para equilibrar el perfil nutricional.

En Puratos, creamos soluciones nutricionalmente equilibradas, como mixes para pastelería y panadería, rellenos, chocolate, soluciones repostería, masas madre y cereales, todo ello sin comprometer el sabor ni la textura.

Descubre más sobre nuestras soluciones [aquí](#).





Ayudamos a tomar decisiones informadas sobre la alimentación

77 %
consultó recientemente información del producto en el envase de los productos de panadería.*

Cada ingrediente tiene un propósito, y nos aseguramos de que sea uno en el que se pueda confiar. Los consumidores de hoy exigen transparencia e ingredientes fáciles de entender.

Nuestros avances EN 2025
El 12.6 %
del volumen total correspondió a productos con una etiqueta (más) limpia en 2025.

Nuestra definición de unas etiquetas (más) limpias

- **Productos con etiquetas (más) limpias:** productos que no tienen colorantes ni aromas artificiales, solo naturales, y que han eliminado uno o más aditivos para diferenciarse del producto medio de su categoría de alimentos.
- **Productos con etiqueta limpia:** productos que no contienen colorantes ni aromas artificiales, ni tampoco aditivos o ingredientes que se perciban como artificiales.

Aparte de la etiqueta, es un compromiso para ofrecer soluciones alimentarias (más) limpias con información clara y transparente, que ayude a los consumidores a tomar decisiones informadas sobre la alimentación. Más información [aquí](#).



Ofrecemos alternativas de origen vegetal

Puratos lidera la innovación de origen vegetal

Los consumidores buscan ahora opciones que beneficien tanto a su salud como al planeta, decantándose por alternativas de origen vegetal. En Puratos, nos dedicamos a desarrollar **alternativas de origen vegetal a los huevos, los lácteos y la mantequilla, sin comprometer el sabor, la textura, la funcionalidad o la seguridad:**

Estamos comprometidos con:

- Eliminar progresivamente los ingredientes de origen animal
- Crear soluciones de origen vegetal lo más nutritivas posible
- Garantizar que nuestros productos sean lo más limpios posible.

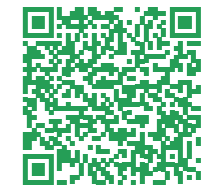
Nuestros avances EN 2025
El 10.7 %
del volumen total correspondió a productos de origen vegetal en 2025.



54 %
está interesado en opciones de origen vegetal de productos de panadería y repostería.*

Combinamos nuestras alternativas de origen vegetal con ingredientes naturalmente vegetales para crear deliciosas recetas de panadería y pastelería y creaciones de chocolate.

Más información [aquí](#).



Always **On**
Consumer
Insights

Gracias al programa de investigación Taste Tomorrow de Puratos, que aprovecha las opiniones de más de 23 000 consumidores de 56 países, junto con encuestas a expertos y la detección de tendencias mundiales, identificamos las expectativas de los consumidores en materia de salud, bienestar y consumo consciente. Esta valiosa información nos permite configurar y validar continuamente nuestra estrategia de sostenibilidad.

Visita nuestra plataforma Taste Tomorrow para descubrir nuevas oportunidades y las principales tendencias en los sectores de la panadería, la pastelería y el chocolate.

tastetomorrow
by Puratos

Visita [tastetomorrow.com](https://www.tastetomorrow.com)



* Encuesta Taste Tomorrow de Puratos

Más información en nuestro Informe de sostenibilidad 2025

En nuestro Informe de sostenibilidad 2025 presentamos con más detalle nuestras acciones y futuras iniciativas. Está disponible [aquí](#).



www.puratos.com

Puratos NV-SA - Industrialaan 25, Zone Maalbeek - B-1702 Groot-Bijgaarden, Bélgica
T +32 2 481 42 42 - F +32 2 481 43 46 - E info@puratos.com