



NOTA INFORMATIVA

Encamp, 13 de novembre del 2018

El primer local Granier al Principat obrirà les seves portes al Pas de la Casa

GRUP HIPER PAS INTRODUEIX GRANIER EN EXCLUSIVA AL MERCAT ANDORRÀ

- Està previst que, amb aquest acord de col·laboració, s'inaugurin una dotzena de *Bakery Coffee* -que són cafeteries urbanes amb exposició i degustació de pa i brioixeria- i deu punts de venda de productes Granier en supermercats, per tot el territori.
- Amb aquesta aliança, Granier espera incrementar en un 15% la facturació de la divisió internacional, que va ser d'un total de 7,3 milions d'euros el passat 2017.



Grup Hiper Pas i Granier han signat un acord de col·laboració comercial per establir en exclusiva una dotzena de *Bakery Coffee* i deu punts de venda en supermercats per tot el territori andorrà. De moment, el primer *Bakery Coffee* s'inaugurarà el proper mes de desembre al Pas de la Casa, en un establiment de més de noranta metres quadrats dividits en dues plantes, al número 10 del carrer Catalunya.

Bakery Coffee és un concepte de cafeteria urbana amb exposició i degustació de pa i

brioixeria que ofereix una àmplia varietat de productes amb la màxima qualitat i el millor preu. **Jordi Mas**, Director General de Grup Hiper Pas, assegura que "aquesta aliança ens permetrà professionalitzar-nos en el sector de la restauració de la mà d'una cadena líder a Espanya, que ens aportarà el *know-how*, la formació i els seus productes artesans".

Aquesta serà la primera experiència de Granier al Principat

Per la seva banda, **Juan Pedro Conde**, fundador de Granier, afirma que "és una magnífica oportunitat per a nosaltres poder entrar al mercat andorrà de la mà d'un Grup consolidat com és Hiper Pas i d'aquesta manera introduir-nos també a l'àrea d'influència del mercat francès". Amb aquesta aliança, Granier espera incrementar en un 15,5% la facturació de la divisió internacional, que va ser d'un total de 7,3 milions d'euros el passat 2017, un 46% més que en el 2016.



El primer local de Granier a Andorra estarà on fins ara hi havia el Croissant Express del Grup Hiper Pas, que està tancat des de finals del mes d'octubre, per tal de reformar-lo i adequar-lo amb la imatge i la decoració d'aquesta cadena. Quan obri les seves portes com a *Bakery Coffee*, comptarà amb un espai de degustació per a la seva clientela –que s'espera que sigui sobretot local i francesa–, un obrador i un mostrador amb una gran varietat de productes de pa i brioxeria acabats de fer.

Productes artesans que mantenen les seves propietats

La massa de Granier es treballa en els tres obradors centrals que té a Espanya i s'ultracongela en cru per mantenir les seves propietats organolèptiques intactes. Després, es transporta a les més de 350 fleques que la companyia té repartides per tota la geografia espanyola i, internacionalment, als 21 locals de països com els Estats Units, Itàlia, Portugal, el Regne Unit i, properament, també Andorra. Al mateix punt de venda, els forners fermenten durant dotze hores els diferents tipus de pans i realitzen una cocció completa en forns específics que proporcionen una calor homogènia. Es tracta doncs d'un procés que no té res a veure amb el pa congelat pre cuit ni amb la cocció de barres de pa congelades.

Grup Hiper Pas

És una empresa familiar andorrana que compta amb divuit establiments: una central de compres pròpia, tretze supermercats i quatre comerços especialitzats, tots ells repartits en diversos punts d'Andorra. Entre altres negocis, la companyia assumeix la gestió de River Centre Comercial des de l'any 2002. <https://www.hiperpas.com>

Granier

La cadena de fleques de proximitat Granier va ser fundada l'any 2010 pel forner i empresari Juan Pedro Conde. En aquests 8 anys, s'ha consolidat com un model de negoci de referència en el seu sector d'activitat, amb més de 350 establiments en tota Espanya i una facturació neta de 47 milions d'euros en 2017. <https://pansgranier.cat>

Per a més informació de Grup Hiper Pas:

Rosario Santa María
+ 376 346 358
rsantamaria@undatia.es