

# Dossier di presentazione



La nostra attività

*A cosa ci dedichiamo?*



Manipolazione, trasformazione,  
confezionamento e  
ultracongelamento di prodotti a base  
di carne per la loro distribuzione nel  
mercato **internazionale HORECA e  
Foodservice.**

# Le nostre origini

Storia...



Gicarns forma parte di una holding di aziende spagnole, nata nel 1963, le cui attività comprendono tutti i processi del settore carnico, dall'allevamento fino alla commercializzazione del prodotto finale.

# Dati generali

Le nostre cifre



**FATTURATO 2009:** 12.000.000 €

**WORKFORCE 2009:** 35 persone

**INFRASTRUTTURA:** 3.400 m<sup>2</sup>

1 Sala ricezione/spedizione mercanzia: 100 m<sup>2</sup>

1 Sala sezionamento, selezione e classificazione: 800 m<sup>2</sup>

1 Sala prodotti trattati ed elaborati: 600 m<sup>2</sup>

5 Camere frigorifere: 700 m<sup>2</sup>

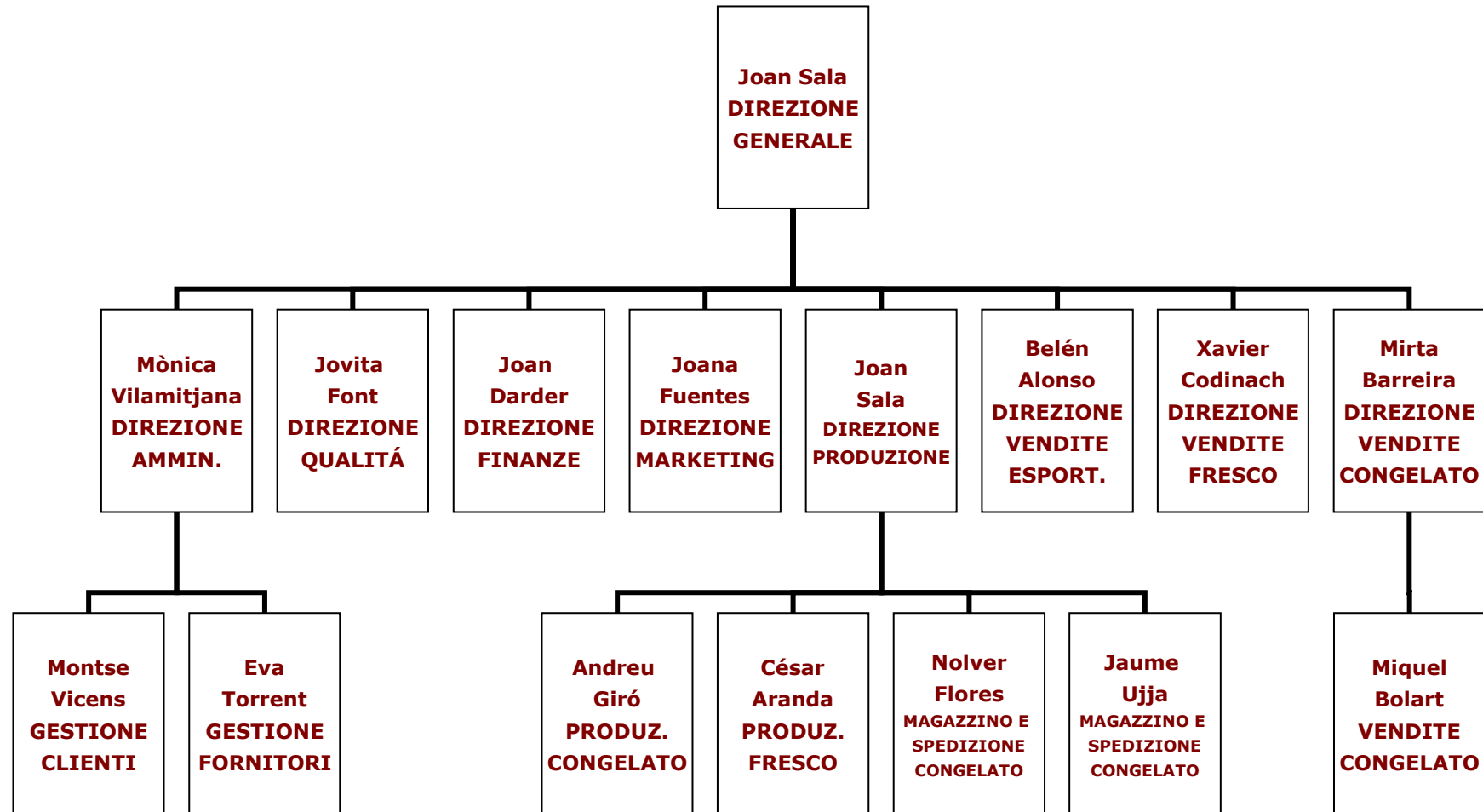
2 Camere frigorifere (esterne): 800 m<sup>2</sup>

1 Sala logistica e spedizione (esterna): 200 m<sup>2</sup>

Uffici 200 m<sup>2</sup>

# La nostra squadra

di professionisti



# La nostra missione

Il nostro incarico



**Semplificare, agevolare** e migliorare il lavoro dei professionisti della cucina

apportando le **massime garanzie** di servizio, di qualità, sanitarie e di tracciabilità

e contribuendo all'**ottimizzazione delle risorse** e alla riduzione dei costi in scarti di produzione e mano d'opera.

La nostra visione

La nostra proiezione di futuro



Diventare la **migliore opzione** per il settore HORECA e Foodservice fra tutte le alternative.

I nostri valori

La nostra filosofia di lavoro



## **Il lavoro di gruppo**

Lavoriamo **con VOI** per ottenere la soddisfazione dei  
VOSTRI clienti e consumatori finali dei NOSTRI  
prodotti.

L' **esperienza ampia e diversificata dei nostri  
professionisti** ci permette di massimizzare la qualità dei  
risultati finali.

# I nostri valori

*La nostra rinnovazione non stop*



## L'innovazione e l'adattamento al cambiamento

Ricerchiamo e creiamo prodotti **nuovi** ed **esclusivi** per disporre di un'**ampia gamma** ed essere sempre all'avanguardia.

Il nostro **dinamismo** e la nostra **flessibilità** ci conferiscono il massimo livello di adattamento alle necessità di ogni mercato e cliente, sia nel prodotto che nei sistemi di lavoro.

# I nostri valori

La nostra ragione d'essere



## L'orientamento al cliente

Lavoriamo "ad hoc" secondo le **necessità e i suggerimenti del cliente.**

La **soddisfazione del cliente** è la nostra ragione d'essere, considerato che solo essa garantisce la nostra esistenza e la nostra crescita continua.

Cosa ci rende diversi?



## La redditività

La qualità dei prodotti, la loro massima utilizzazione (0% di scarti), la forma di presentazione, la praticità di manipolazione, e molte altre particolarità, **garantiscono un'ottimizzazione delle risorse e una riduzione dei costi in termini di tempo e mano d'opera** che si riassumono in una **MAGGIORE REDDITIVITÀ DELL'INVESTIMENTO.**

# IL nostro catalogo

Svariate gamme di prodotti



PRODUCTOS CONGELADOS / PRODUITS SURGELÉS

## Vacuno

Veau / Vitello / Beef

1. Bife de vaca	20 x 75 x 100 / 200 g x 10	1. Bife de vaca	20 x 75 x 100 / 200 g x 10
2. Bife de vaca	100 x 20	2. Bife de vaca	100 x 20
3. Bife de vaca	100 x 20	3. Bife de vaca	100 x 20
4. Bife de vaca	100 x 20	4. Bife de vaca	100 x 20
5. Bife de vaca	100 x 20	5. Bife de vaca	100 x 20
6. Bife de vaca	100 x 20	6. Bife de vaca	100 x 20
7. Bife de vaca	100 x 20	7. Bife de vaca	100 x 20
8. Bife de vaca	100 x 20	8. Bife de vaca	100 x 20
9. Bife de vaca	100 x 20	9. Bife de vaca	100 x 20
10. Bife de vaca	100 x 20	10. Bife de vaca	100 x 20
11. Bife de vaca	100 x 20	11. Bife de vaca	100 x 20
12. Bife de vaca	100 x 20	12. Bife de vaca	100 x 20
13. Bife de vaca	100 x 20	13. Bife de vaca	100 x 20
14. Bife de vaca	100 x 20	14. Bife de vaca	100 x 20
15. Bife de vaca	100 x 20	15. Bife de vaca	100 x 20
16. Bife de vaca	100 x 20	16. Bife de vaca	100 x 20
17. Bife de vaca	100 x 20	17. Bife de vaca	100 x 20
18. Bife de vaca	100 x 20	18. Bife de vaca	100 x 20
19. Bife de vaca	100 x 20	19. Bife de vaca	100 x 20
20. Bife de vaca	100 x 20	20. Bife de vaca	100 x 20
21. Bife de vaca	100 x 20	21. Bife de vaca	100 x 20
22. Bife de vaca	100 x 20	22. Bife de vaca	100 x 20
23. Bife de vaca	100 x 20	23. Bife de vaca	100 x 20
24. Bife de vaca	100 x 20	24. Bife de vaca	100 x 20
25. Bife de vaca	100 x 20	25. Bife de vaca	100 x 20
26. Bife de vaca	100 x 20	26. Bife de vaca	100 x 20
27. Bife de vaca	100 x 20	27. Bife de vaca	100 x 20
28. Bife de vaca	100 x 20	28. Bife de vaca	100 x 20
29. Bife de vaca	100 x 20	29. Bife de vaca	100 x 20
30. Bife de vaca	100 x 20	30. Bife de vaca	100 x 20
31. Bife de vaca	100 x 20	31. Bife de vaca	100 x 20
32. Bife de vaca	100 x 20	32. Bife de vaca	100 x 20
33. Bife de vaca	100 x 20	33. Bife de vaca	100 x 20
34. Bife de vaca	100 x 20	34. Bife de vaca	100 x 20
35. Bife de vaca	100 x 20	35. Bife de vaca	100 x 20
36. Bife de vaca	100 x 20	36. Bife de vaca	100 x 20
37. Bife de vaca	100 x 20	37. Bife de vaca	100 x 20
38. Bife de vaca	100 x 20	38. Bife de vaca	100 x 20
39. Bife de vaca	100 x 20	39. Bife de vaca	100 x 20
40. Bife de vaca	100 x 20	40. Bife de vaca	100 x 20

Av. José Pijo, 190, Barrio 201 - 11817 BELLEROS DE LA SELVA (Buenos Aires), ARGENTINA  
Tel. +34 919 47 20 40 - Fax +34 919 47 70 39 - info@gicams.com - www.gicams.com

PRODOTTI CONGELATI / FROZEN PRODUCTS

## Aves / Volaille / Pollame / Poultry

Pollo / Poulet / Polio / Chicken

Pavo / Dinde / Tacchino / Turkey

## Ovino y Caprino

Agneau et Chevreau / Agnello e Capretto

Lambo and goat kid

Cordero / Agneau / Agnello / Lamb

Cabruto / Chevreau / Capretto / Kid

## Conejo

Lapin / Coniglio

Rabbit

# IL nostro catalogo

Fornitura integrale di carni



**gicarns**

PRODOTTI CONGELATI / FROZEN PRODUCTS

## Porcino / Porc / Maiale / Pork

**PRESENTAZIONE DEI PRODOTTI**  
 Presentation of products  
 Presentazione di prodotto  
 Product presentation

4-5 kg z.      8-10 kg z.

**gicarns**

PRODUCTOS CONGELADOS / PRODUITS SURGELÉS

## Elaborados / Produits Elaborés / Elaborati / Ready-Prepared Products

**Carcutteria / Charcuterie / Salumeria / Délicatessen**

**Cocinado / Plats Culinés / Cucinato / Cooked Dishes**

4-5 kg z.      8-10 kg z.

**gicarns**

# Contatto e ubicazione:

*Dove incontrarci?*



**Av. Mas Vilà, 190**  
**17457 Riudellots de la Selva. Girona.**  
**Tel: +34 972 477 562**  
**Fax: +34 972 477 028**  
**Mail: [info@gicarns.com](mailto:info@gicarns.com)**



- ✓ **Si metta in contatto con noi per qualunque dubbio, consultazione o ulteriori informazioni.**
- ✓ **Richieda un catalogo stampato o pdf.**
- ✓ **La invitiamo a visitare la nostra Web: [www.gicarns.com](http://www.gicarns.com)**