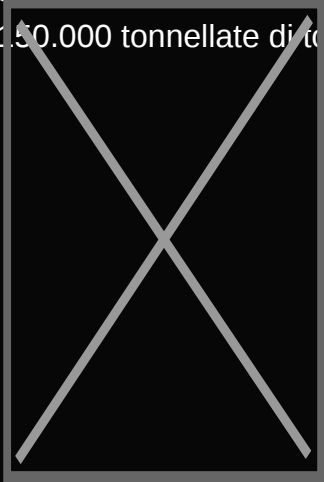


Ribeira, il saper fare che si tramanda da generazioni

tonno-ribeira-large-0104e40f

Amare il mare vuol dire saperlo ascoltare e soprattutto rispettare, è con questo spirito che nasce il maggiore produttore europeo di tonno e specialità ittiche: una storia che significa soprattutto valori come qualità e rispetto profondo, con autenticità e senza mediazione. La missione dell'azienda è quella di rispondere alle attese dei clienti in modo responsabile, sostenibile e rispettoso dell'ambiente. I numeri testimoniano ampiamente gli sforzi profusi verso il miglioramento continuo: il fatturato del gruppo supera i 400 milioni di euro, i dipendenti sono più di 3.000 e ogni anno si lavorano oltre 150.000 tonnellate di tonno e altre specialità ittiche.



Gli stabilimenti di lavorazione e conservazione dei prodotti sono tra i più

automatizzati e all'avanguardia d'Europa; il grado di automazione necessariamente raggiunto ha comunque permesso di preservare la manualità e il know how artigianale del saper fare che si tramanda da generazioni. La tracciabilità delle materie prime, meticolosamente selezionate, permette di assicurare l'utilizzo delle specie e degli esemplari la cui sostenibilità è garantita dal rispetto delle aree di pesca e dall'utilizzo degli attrezzi da pesca sostenibili. Tutto questo è reso possibile dai continui investimenti e dalla quotidiana condivisione tra le diverse funzioni aziendali impegnate in un costante lavoro di squadra teso al miglioramento continuo; dalla ricerca e sviluppo fino al controllo

qualità, che dedica incessantemente risorse e tecnologie per garantire il massimo della qualità e della sicurezza dei prodotti del gruppo Frinsa. L'azienda ha ottenuto attestazioni certificate dagli standard internazionali: BRC, British Retail Consortium, standard globale per la sicurezza alimentare; IFS, International Food Standard; Sistema di Gestione Qualità UNI EN ISO 9001:2008; e la certificazione ambientale ISO 14001:2004.

La grande conoscenza e rispetto del mare, la sapienza delle mani degli uomini, il processo di miglioramento continuo che guida le attività del gruppo Frinsa sono le migliori garanzie per i clienti partner che ogni giorno possono valutare la straordinaria ampiezza della gamma prodotti proposta, scegliendo tra le diverse referenze e formati che ne costituiscono la profondità. Frinsa seleziona e conserva con cura l'essenza del mare, bontà dimenticate pronte da gustare, direttamente dal mare alla tavola, senza mediazione, garantisce Frinsa.