



GARCIMAR

DESDE 1931



GARCIMAR

**SOMOS UNA EMPRESA FAMILIAR CON AMPLIA TRADICIÓN EN
EL SECTOR DE LA ALIMENTACIÓN, ESPECIALIZADA EN OFRECER
SERVICIOS Y UN AMPLIO CATÁLOGO DE PRODUCTOS CON
GARANTÍA PROPIA.**





LÍDERES EN DISTRIBUCIÓN ALIMENTARIA EN EL CANAL HORECA



Distribuimos más de 2000 referencias en las categorías de fresco, congelado y refrigerado a colectividades y empresas de la restauración comercial.



Somos líderes porque entendemos las nuevas necesidades de la restauración profesional y trabajamos para ofrecer las mejores soluciones.

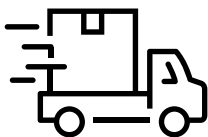


Garantizamos calidad y un servicio personalizado, conocemos el producto por historia y por vocación. Disponemos de las instalaciones, la tecnología y el personal más especializado para ofrecerle la mejor experiencia de compra.



PERSONAL
+ 235

Formamos un equipo humano de más de 235 personas entregadas al servicio de nuestros clientes.



CAMIONES
70

Nuestra flota de 70 vehículos realiza un reparto capilar a 2 temperaturas (congelado y refrigerado) en 24 horas.



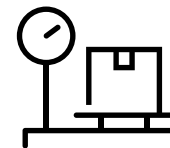
ALMACENAMIENTO
50.000 m³

Tenemos una capacidad de almacenaje de 50.000 m³.



DELEGACIONES
9

Contamos con nueve delegaciones en toda España que garantizan una logística capilar y eficiente.



TONELADAS
20.000

20 millones de Kg. distribuidos a lo largo del último año.

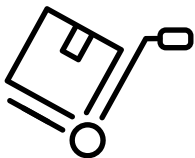
GARCIMAR EN CIFRAS



REFERENCIAS

2.000

Más de 2.000 referencias de las cuales más del 50% tienen marca Garcimar.



ENTREGAS

220.000

En colegios, hospitales, hoteles, fábricas, residencias, restaurantes, empresas de catering, etc.



FACTURACIÓN

65M€

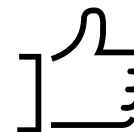
Crecimiento del 5% anual acumulado en la cifra de negocio durante la última década.



EQUIPO COMERCIAL

70

Equipo comercial cualificado formado por 70 personas volcadas al servicio del cliente las 24 horas del día.



DPTO. CALIDAD

+7

Departamento de calidad propio para garantizar el cumplimiento de todos los procedimientos implantados.

**LA CALIDAD DE
UN PROVEEDOR
DE PROXIMIDAD
CON LOS SERVICIOS
Y GARANTÍA DE
UNA GRAN MARCA**



**MARCA Y
GARANTÍA
PROPIA**



**SALA DE MANIPULACIÓN
PARA PEDIDOS
PERSONALIZADOS**



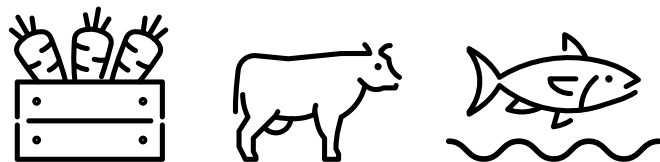
**SERVICIO
EN 24/48 HORAS**



**CERTIFICADO
IFS FOOD
2016 / 19**



GARCIMAR HA INCORPORADO LA TECNOLOGÍA Y LAS MEJORES PRÁCTICAS DEL MERCADO PARA PRESERVAR, ELABORAR Y DISTRIBUIR EL PRODUCTO.



ABASTECIMIENTO

Nos proveemos de producto de la pesca procedente de las principales lonjas y mercados nacionales e internacionales. Contamos con un amplio surtido en pescados, mariscos, carnes, verduras, precocinados y postres para cubrir las necesidades de la restauración profesional más exigente.



ALMACENAMIENTO

Tenemos las instalaciones más modernas y preparadas para el tratamiento y conservación de los alimentos. Nuestras cámaras frigoríficas de gran capacidad garantizan su óptima conservación.



ELABORACIÓN

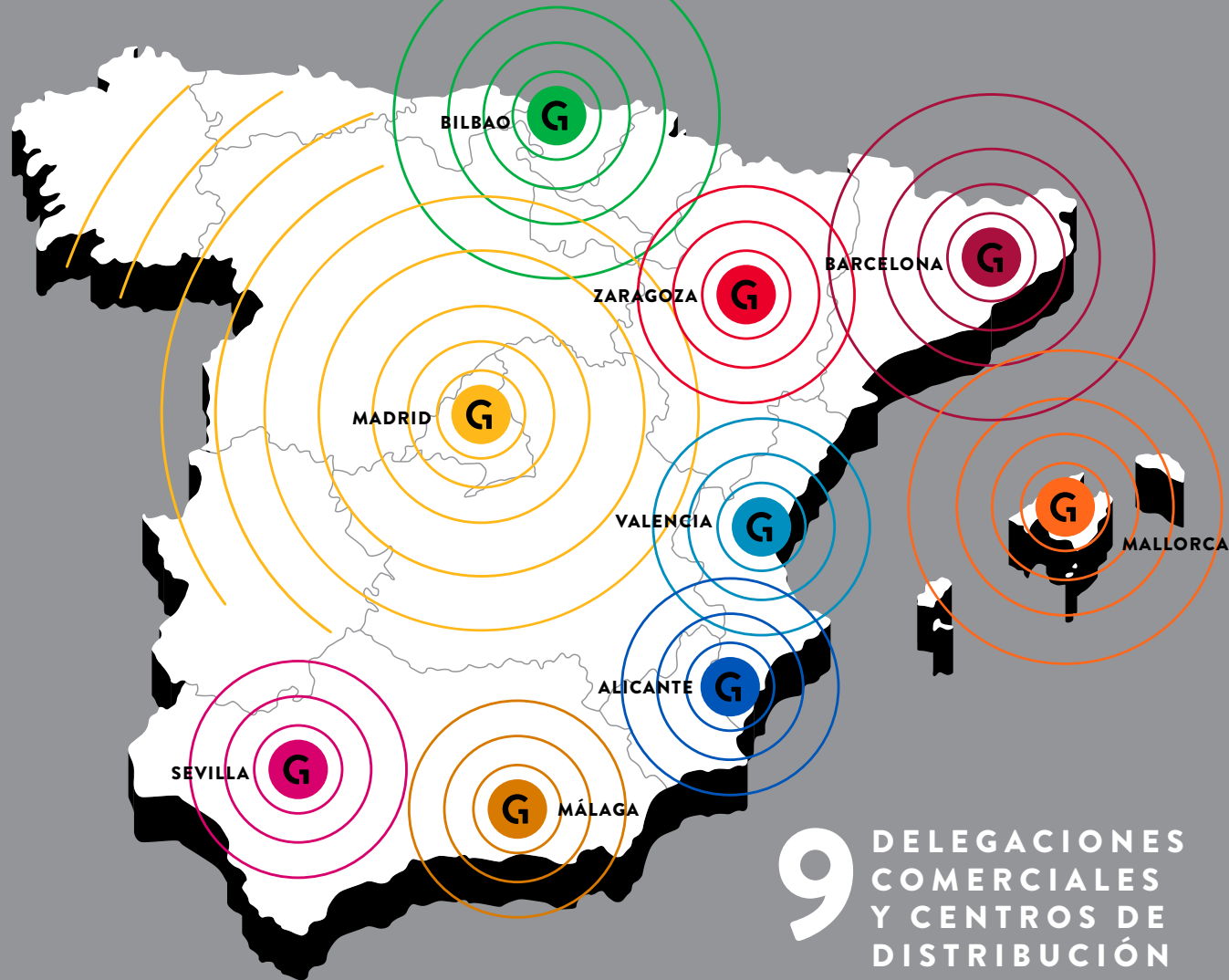
Manipulamos producto de la pesca fresco y congelado respondiendo a las necesidades del cliente. Disponemos de túnel de congelación para elaborar el producto final, utilizando agua tratada con proceso de ósmosis para preservar la transparencia y la calidad microbiológica del producto. En las salas de manipulación preparamos el pescado fresco al gusto del cliente siguiendo los exhaustivos controles implantados por nuestro departamento de calidad.



DISTRIBUCIÓN

Tenemos nueve delegaciones y centros de distribución repartidos estratégicamente por el territorio nacional, lo que nos permite una óptima capilaridad.

Además contamos con una flota renovada de más de setenta camiones frigoríficos que garantiza la cadena de frío.



9 DELEGACIONES
COMERCIALES
Y CENTROS DE
DISTRIBUCIÓN



HISTORIA DE UNA VOCACIÓN



Juan Bautista García, Chimo.

Nuestra empresa nace en 1931 en el barrio mariner de El Serrallo (Tarragona) con una pequeña flota de barcos.

La tercera generación, casi noventa años después, impulsa con la misma ilusión e idénticos valores la empresa para satisfacer las nuevas necesidades del sector y continuar distinguiéndose con la mejor calidad y el servicio más personalizado.

EL ESPÍRITU EMPRENDEDOR
DE JUAN BAUTISTA GARCÍA
SIGUE VIGENTE EN EL EQUIPO
DE PERSONAS QUE DÍA A DÍA
HACE POSIBLE EL SERVICIO A
NUESTROS CLIENTES.

CERCA DEL PRODUCTO, CERCA DEL CLIENTE

1931

Juan Bautista
García, Chimo,
crea Garcimar.

1946

Garcimar compra
un puesto en el
mercado del Born
de Barcelona,
comenzando a
vender pescado
recibido de las
distintas lonjas
españolas.

1954

La empresa
adquiere dos
puestos más en
la ampliación del
mercado, iniciando
poco después la
importación de
pescado fresco de
otros mercados
europeos.

1963

Garcimar es pionera
en desarrollar la
comercialización de
pescado congelado.
Se crea la empresa
Frigoríficos de Ta-
rragona, uno de los
primeros almacenes
de congelado cons-
truidos en España.

1983

Se traslada del
Born a las nuevas
instalaciones del
Mercat del Peix en
Mercabarna. Como
empresa más antigua
del mercado, tuvo el
privilegio de escoger
los tres puestos que
todavía hoy dispone.

1985

Inicia el negocio de
distribución, empe-
zando en Cataluña.
Pocos años después
abre la delegación
de Madrid para ex-
pandirse posterior-
mente a Zaragoza,
Sevilla, Valencia,
Mallorca, Málaga,
Bilbao y Alicante

2003

Inicia la actividad de
importación directa
de productos de la
pesca en origen.

2008

Inaugura las actua-
les instalaciones con
cámara de congela-
do de 4700 pallets,
cámaras de fresco,
túnel de conge-
lación y salas de
elaboración com-
partimentadas para
productos frescos y
congelados.

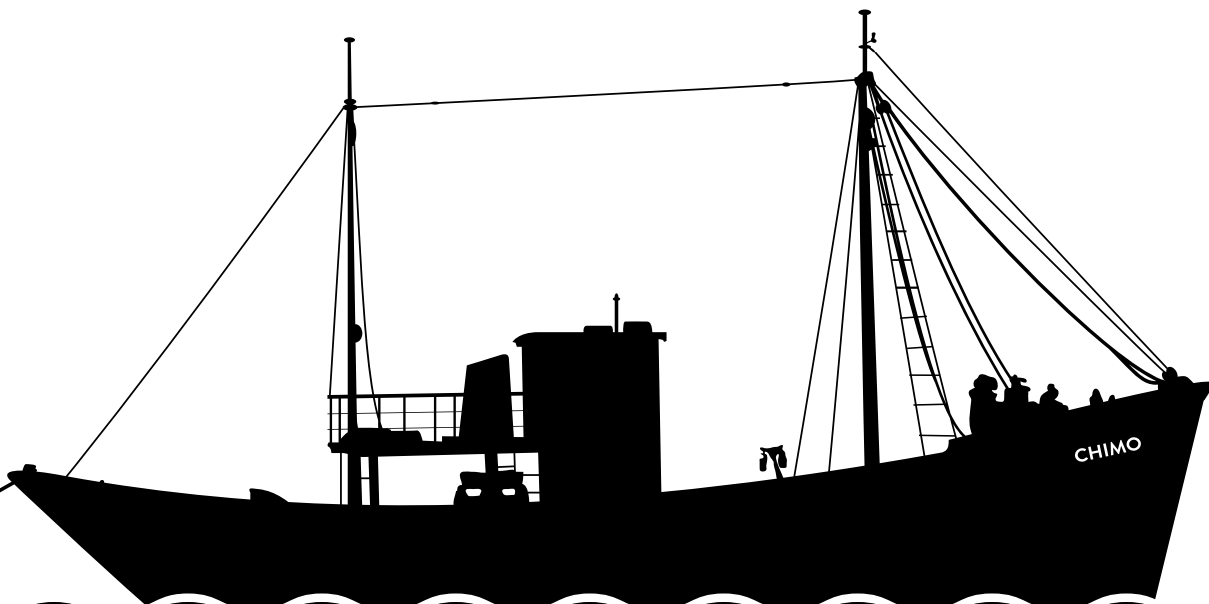
2016

2019

G

La empresa consigue la certificación IFS, (International Food Standard) una norma de seguridad alimentaria que avala el compromiso con la transparencia y la seguridad alimentaria.

Se invierte en I+D+I digitalizando la compañía e incorporando nuevos equipos de corte y envasado. En el ámbito de la comunicación se renueva la imagen corporativa.



desde 1931

**MÁS DE 235
PROFESIONALES
AL SERVICIO DE
LA EXCELENCIA**





OFRECER EL MEJOR PRODUCTO
Y DAR EL MEJOR SERVICIO EXIGE
PROFESIONALES CAPACITADOS.





MADRUGAR, MANIPULAR LOS
ALIMENTOS A TEMPERATURAS BAJO
CERO O TRABAJAR CON TURNOS
DURANTE LAS 24 HORAS DEL
DÍA FORMA PARTE DE NUESTRO
COMPROMISO.





MÁS DE 2000 REFERENCIAS DE CONFIANZA



FRESCO • CONGELADO • REFRIGERADOS • ELABORADOS





CONGELADO
PESCADOS, CARNES,
VERDURAS, PRECOCINADOS,
POSTRES Y HELADOS



ADN Y VALORES
**UN DECÁLOGO
QUE NOS HACE
DIFERENTES**



1

CALIDAD Y CONFIANZA

LA CONFIANZA
NO SE COMPRA,
SE CONSTRUYE.

Nueve décadas suministrando los mejores productos en cada categoría nos ha convertido en un proveedor de confianza dentro del canal Horeca. Aseguramos la estandarización del surtido, en calidades, precios y el cumplimiento estricto de las fichas técnicas de cada referencia en todos los centros de distribución de Península y Baleares. Garcimar es sinónimo de calidad y garantía.



2

PROFUNDIDAD DE CATÁLOGO

OFERTA COMPLETA
EN TODAS LAS GAMAS
Y TEMPERATURAS.

Más de 2000 referencias alimentarias en dos temperaturas: refrigerado y congelado. Pescados y mariscos, carnes, verduras, precocinados y postres para ser combinados en infinitos menús. Una oferta completa que facilita la gestión de pedidos y el suministro del producto.

3

SERVICIO INTEGRAL Y PERSONALIZADO

PROFESIONALES
DANDO SERVICIO
A PROFESIONALES.

La restauración profesional es exigente. Conocemos su funcionamiento y nos adaptamos a las necesidades singulares de cada cliente. Ofrecemos hasta una decena de cortes en producto de la pesca fresco y congelado para satisfacer las necesidades específicas de cada menú con la máxima eficiencia.

4

TRAZABILIDAD Y TRANSPARENCIA

EL CLIENTE CONOCE
TAN BIEN COMO NOSOTROS
EL PRODUCTO QUE COMPRA.

En un entorno globalizado, la información sobre el origen y el proceso de manipulación seguido por los alimentos constituye un derecho fundamental para el consumidor. Ofrecemos la máxima transparencia:

- Etiquetas con información completa y revisada
- Bases de datos con fichas técnicas actualizadas
- Protocolos exigentes de gestión de alérgenos
- Auditorías reforzadas a proveedores





5

INSTALACIONES

INVERTIMOS PARA
PRESERVAR Y MEJORAR
EL PRODUCTO.

Garcimar pone al servicio del producto las instalaciones más modernas y preparadas para el tratamiento y conservación de los alimentos. Disponemos de muelles de carga acondicionados, salas de elaboración de pescado fresco, túneles de congelación y salas de manipulación a diferentes temperaturas. Infraestructuras y equipamiento especializado que permiten el tratamiento personalizado de los cortes de pescado, ahorrando tiempo, costes y espacio en las cocinas de nuestros clientes.

6

CALIDAD Y SEGURIDAD

LA CALIDAD Y LA SEGURIDAD
CONSTITUYEN ATRIBUTOS
TRANSVERSALES DE NUESTRA
OFERTA.

Tenemos un departamento de calidad comprometido, cuyo objetivo es la mejora continua y el cumplimiento de todos los procedimientos implantados con el fin de garantizar la seguridad de los alimentos.

Un equipo humano en formación constante, disponible en todo momento para atender las necesidades de nuestros clientes.





7

FORMACIÓN

CONTINUA,
ESPECIALIZADA Y
MULTIDISCIPLINAR.

El secreto de nuestro modelo se basa en la calidad de un grupo humano de más de doscientos trabajadores. Una plantilla motivada y en constante formación que incorpora competencias en nuevas tecnologías, seguridad e higiene y manipulación alimentaria, siguiendo los protocolos más estrictos del sector.



8

LOGÍSTICA

CAPILARIDAD
AL SERVICIO
DE LA CALIDAD.

Nueve delegaciones comerciales y almacenes acondicionados con tecnología de última generación (Alicante, Barcelona, Bilbao, Madrid, Málaga, Palma de Mallorca, Sevilla, Valencia y Zaragoza) junto a una flota de setenta camiones frigoríficos garantizan una óptima capilaridad y la entrega del producto en el día. Trabajamos las veinticuatro horas para cubrir las necesidades de stock en nuestros clientes.

Garcimar realiza más de 200.000 entregas anuales, alcanzando los 21.000 puntos mensuales y un total de operación superior a los 20.000.000 de kilos anuales de alimentos.



9

MEJORA CONTINUA Y RESPONSABILIDAD SOCIAL

CERTIFICACIÓN
DE MEJORES PRÁCTICAS.

Garcimar incorpora las mejores prácticas globales del sector en materia de investigación, seguridad, tratamiento de datos, manipulación y transporte de alimentos. Utilizamos las tecnologías de la información e innovamos para mejorar los procesos y continuar ofreciendo los mejores estándares de calidad. Estamos comprometidos con la integración de trabajadores con capacidades diferentes, así como con el respeto al medio ambiente, el reciclaje y la reducción de la huella ecológica asociada a nuestra actividad.

10

ATENCIÓN Y SERVICIOS

PROVEEDORES INTEGRALES.
SUMINISTRAMOS MUCHO
MÁS QUE PRODUCTOS.

Las necesidades de los profesionales de la restauración no se agotan con la provisión del género en las calidades y tiempos solicitados. Contamos con un equipo comercial cualificado para ofrecer una atención personalizada las 24 horas del día. Ofreciendo, en cada momento, el producto que mejor se ajusta a cada necesidad.





DELEGACIONES

ALICANTE

Polígono Industrial
Faima
Alcoy s/n
03330 Crevillent
Alicante

T. 96 166 74 34

BARCELONA

Calle F, 26
sector C
Zona Franca
08040 Barcelona

T. 93 336 51 61

BARCELONA

Mercabarna
Mercat del peix
Casillas 61-62-63
08040 Barcelona

T. 93 336 51 61
T. 93 336 18 08

BILBAO

Edificio Logifrio
Pol. Ind. Leguizamón
Araba, 7
48450 Etxebarri
Bizkaia

T. 97 647 46 48

MADRID

Polígono
San Marcos
Edison, 22
28906 Getafe
Madrid

T. 91 601 91 51

MÁLAGA

Diodoro, 13
(Frente a
Mercamálaga)
29004 Málaga

T. 95 203 87 35

MALLORCA

Mercapalma
Cardenal Rosell, 182
Parcela 13
07007 Coll d'en Rebassa
Mallorca

T. 97 174 57 02

SEVILLA

Frigoríficos
Frigodocks
Avda. de la Raza, 22
41012 Sevilla

T. 95 423 84 83

VALENCIA

Polígono Industrial
Masía del Conde
Calle 6, 8
46393 Loriguilla
Valencia

T. 96 166 74 34

ZARAGOZA

Logifrio Zaragoza
Pol. industrial Centrovía
Los Angeles, 15 naves 2-3
50196 La Muela
Zaragoza

T. 97 647 46 48

W W W . G A R C I M A R . C O M