Un amore per il mare che si tramanda da generazioni

Company profile

Savelpesca
dei F.lli Gioioso
IMPORT • EXPORT
COMMERCIO ALL'INGROSSO DI PRODOTTI ITTICI

1. La partenza

1.1 Savelpesca, una storia di tradizione e passione per il mare. 06

1.2 Qualità, selezione rigorosa e collaborazione. 06

2. Il viaggio

2.1 Un processo produttivo monitorato e garantito. 10

2.2 Tracciabilità di ogni prodotto trasparenza per i consumatori 11

3. L'approdo

3.1 Un'offerta di prodotti ampia e diversificata. 14

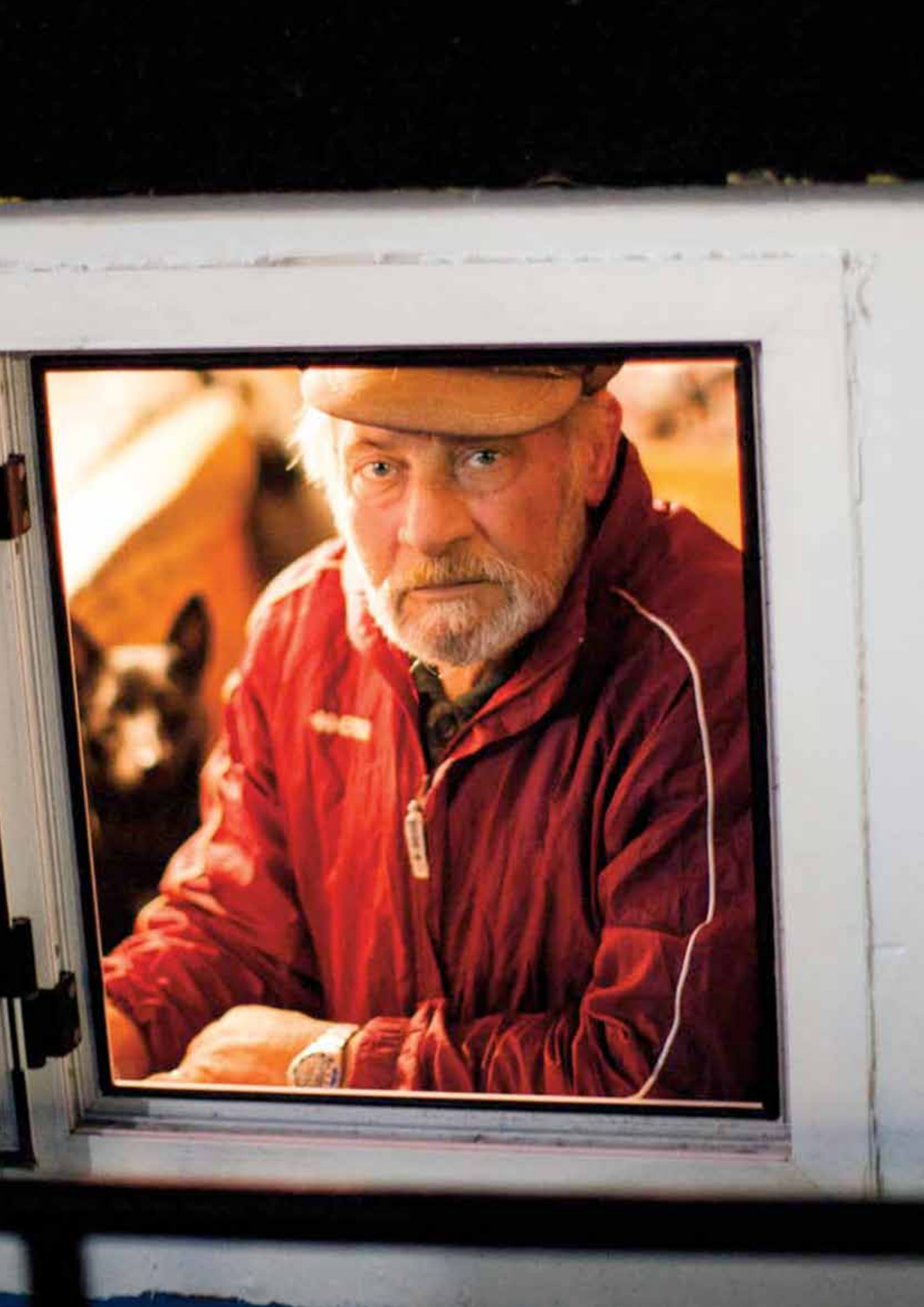
3.2 Il pescato. 15

3.3 Il congelato, il decongelato e i preparati. 16

3.4 L'allevato. 17

3.5 L'importato. 19

3.6 Dati economici significativi 20



La passione per il mare, dal 1960.

1. La partenza

1.1 Savelpesca, una storia di tradizione e passione per il mare.

1.2 Qualità, selezione rigorosa e collaborazione.

*Una storia di famiglia fatta di **passione, sacrificio e impegno.***

Savelpesca, una storia di tradizione e passione per il mare.

Agli inizi del **1960** i **fratelli Gioioso,** accomunati **dalla passione per il mare** e per la pesca, cominciarono ad avventurarsi al mattino su una piccola barca, per poi tornare e rivendere il pescato in un piccolo magazzino di circa 50 mq a ridosso del porto di Savelletri.

Una **storia** di famiglia ricca di **tradizione** e **dedizione** che non ha tardato a dare i suoi frutti. Passione, sacrificio e impegno hanno permesso, infatti, ad una piccola realtà lavorativa a conduzione familiare, di trasformarsi, nel tempo, nell'azienda strutturata e competitiva che **Savelpesca** è oggi. Savelpesca, nata nel 1996, è specializzata nell'organizzazione, selezione, lavorazione e commercializzazione di **prodotti ittici freschi, allevati, congelati e surgelati.**

L'impresa, che ha origini dall'amore per la pesca dei fratelli Gioioso, è cresciuta, giorno dopo giorno, con la consapevolezza del patrimonio ittico pugliese e instaurando un rapporto di profonda conoscenza della materia prima, utile alla selezione delle **qualità pregiate** e dei **prodotti migliori**: se non si conosce il prodotto e se non si ha affinità nella lavorazione, questa intimità, che nasce dall'approccio costante e diretto, non la si può acquisire indirettamente. Ed è proprio questa passione che ha alimentato la storia di Savelpesca.

L'azienda, oggi, è il punto di riferimento per gli operatori nel settore della grande distribuzione, ristorazione, pescherie e commercio all'ingrosso, sul **mercato locale, nazionale** (Lazio, Liguria, Lombardia, Veneto, Campania, Calabria e Sicilia) ed **estero** (Malta, Spagna e Grecia).

Qualità, selezione rigorosa e collaborazione.

Savelpesca, attraverso una rigorosa e costante selezione delle materie prime, garantisce **prodotti ittici** sempre freschi e della **migliore qualità**. Grazie alla collaborazioneconuna numerosa flotta d'imbarcazioni, **all'efficiente coordinamento commerciale-logistico** e ad una **moderna organizzazione dei processi di lavorazione**, è in grado di rispondere alle diverse esigenze di mercato, in **tempi brevissimi**, nel pieno rispetto del cliente e delle normative comunitarie vigenti in campo alimentare.

L'azienda offre una gamma quanto più estesa possibile di prodotti, attraverso una **selezione** estremamente **accurata**. La tecnologia si è frapposta, come in ogni altro settore, a rielaborare le metodologie di lavoro, ma anche in questo caso il suo intervento è stato modulato per garantire prodotti nella loro originaria naturalezza.

Sarelfresca
Gioiosa
IMPORT - EXPORT
SCANIA

Dal mare, ogni giorno, freschezza e sapore.

2. Il viaggio

2.1 Un processo produttivo monitorato e garantito.

2.2 Tracciabilità di ogni prodotto, trasparenza per i consumatori.

L'eccellenza dell'offerta e un'ampia possibilità di scelta, sono i valori guida del processo di ricerca e selezione di Savelpesca.

Un processo produttivo monitorato e garantito.

Il metodo di lavorazione impostato da Savelpesca permette di monitorare continuamente l'intero processo produttivo, dalla scelta iniziale del pesce alla consegna finale, attraverso l'utilizzo di **moderne** e *sofisticate* **attrezzature**, insieme ad uno **staff** sempre presente, qualificato e altamente competente.

A. Ricerca e selezione.

La consapevolezza del prezioso patrimonio ittico, insieme alla precisa volontà di garantire l'eccellenza dell'offerta e un'am- pia possibilità di scelta, sono i valori guida del processo di ricerca e selezione di Savelpesca. Una fase fondamentale che tiene conto della **stagionalità**, dei **trend di mercato** e ov- viamente dei fornitori più qualificati presenti sul mercato per affidabilità nelle consegne e per la freschezza e qualità dei prodotti.

B. Ricevimento materie prime.

Il pesce selezionato e acquistato da Savelpesca, una volta giunto in azienda, viene sottoposto a **precisi controlli** atti a verificarne e analizzarne la qualità, soprattutto per quanto riguarda i congelati che provengono da lontano. Nel momento in cui i prodotti sono considerati conformi, passano alla fase successiva della lavorazione.

C. Lavorazione e preparazione.

Uno dei punti di forza di Savelpesca è la capacità di consegnare il prodotto già **pronto per essere venduto**, senza bisogno di ulteriori trasformazioni o particolari processi. Merito dell'attenta selezione iniziale, il team di Savelpesca sa perfettamente che i prodotti del mare vanno rispettati a partire dal momento della pesca fino alla vendita. Per questo la fase della lavorazione, si avvale di evolute attrezzature che consentono di ottimizzare i processi ed i tempi di produzione e permettere il delivery nel più breve tempo possibile. Savelpesca, non operando in atmosfera modificata, offre un prodotto fresco che deve essere perciò consumato in un arco di tempo ridotto. Il pesce, lavorato attentamente e con cura, viene riposto in **imballi adatti** agli alimenti accompagnati da ghiaccio.

D. Logistica.

Un importante anello strategico del processo produttivo di Savelpesca è rappresentato dall'**efficienza e velocità nella consegna dei prodotti**. Per garantire, infatti, il massimo della freschezza, tutte le distribuzioni avvengono in un arco temporale di massimo **12 ore.** Tutto questo è possibile grazie ad un'articolata organizzazione logistica, composta da un ampio parco di 11 automezzi di proprietà, oltre che alla collaborazione con autotrasportatori esterni per andare incontro alle esigenze dei clienti sul mercato locale e nazionale.

L'uso di tecnologie avanzate per rispondere alle attuali normative in campo alimentare.

Tracciabilità di ogni prodotto, trasparenza per i consumatori.

Savelpesca, costituita da un moderno apparato aziendale con celle di stoccaggio, sala lavorazione, magazzino di carico/scarico, uffici amministrativi, commerciali e qualità, impianti e locali dotati della più **avanzata tecnologia**, risponde pienamente alle prescrizioni della nuova normativa comunitaria in campo alimentare.

In corso di certificazione Certiquality - importante documento che attesta il possesso da parte di un'azienda di un controllo di gestione per la sicurezza alimentare - l'azienda è oggi in grado di **controllare e tracciare l'intero percorso di ogni prodotto,** per offrire trasparenza e rispetto nei confronti di tutti i consumatori.

Attenzione e controllo per garantire eccellenza e qualità.

3. L'approdo

3.1 Un'offerta di prodotti ampia e diversificata.

3.2 Il pescato.

3.3 Il congelato, il decongelato e i preparati.

3.4 L'allevato.

3.5 L'importato.

3.6 Dati economici significativi.

Un'offerta di prodotti ampia e diversificata.

Savelpesca forte di una lunga esperienza nel settore, di una conoscenza unica e specifica della materia prima, ogni giorno orienta la sua mission aziendale, alla ricerca di **prodotti sempre nuovi**, per garantire un ventaglio di referenze ampie e diversificate, con l'obiettivo primario di approvvigionare continuamente i mercati di redistribuzione.

Per queste ragioni, accanto al **pescato nostrale**, ai prodotti di **allevamento nazionale** ed **estero**, al **pescato di importazione** immediatamente sistemato su cargo refrigerati, Savelpesca offre anche una gamma di **prodotti confezionati "lavorati"** finalizzati ad un consumo pratico, veloce adatto a chi, pur vivendo di corsa, non perde il gusto per il mangiare bene.

Specie pescate:
ricciole, gallinelle, spada, calamaretti, moscardini, alici, triglie, alalunga, aragoste, astici locali, cicale, gamberi rossi e viola, lampughe, razze, pesce San Pietro, scampi, scorfani, seppie, polpi.

Provenienza:
Italia (Puglia).

Il pescato.

La costa pugliese rappresenta una risorsa strategica oltre che estetica, per le infinite e abbondanti varietà di pesce che ogni giorno è in grado di offrire.

Per questo motivo Savelpesca, da sempre legata al suo **territorio** e ispirata dalla volontà di offrire un prodotto ittico caratterizzato da una **reale filiera corta**, ha scelto di investire su un bacino territorialmente vicino, scegliendo i migliori pescherecci cosparsi lungo la ricca e chilometrica **costa** che da Foggia, abbracciando il tacco, giunge fino a Taranto.

Il congelato, il decongelato e i preparati.

Dai mari incontaminati del nord, dalle acque generose del Pacifico, dalle lagune del mare asiatico, Savelpesca seleziona i migliori prodotti sempre e rigorosamente congelati a bordo, per garantire **eccellenza** e qualità, oltre alla sicurezza di un trattamento che permette al pesce di conservare le proprietà nutritive, grazie al totale rispetto di ogni fase della catena del freddo.

Specie pescate:
ricciole, gallinelle, spada, calamaretti, moscardini, alici, triglie, alalunga, aragoste, astici locali, cicale, gamberi rossi e viola, lampughe, razze, pesce San Pietro, scampi, scorfani, seppie, polpi.

Provenienza:
Italia (Puglia).

Specie allevate:
spigole, orate, acquadelle, salmoni, trote, cozze e ostriche.

Provenienza:
Italia, Grecia, Spagna, Norvegia.

L'allevato.

Dalle acque italiane, greche, spagnole e norvegesi provengono i prodotti che per loro natura sono reperibili tutto l'anno, a parte qualche raro periodo. Savelpesca li acquista sia dal mercato nazionale che estero, scegliendo le migliori aziende presenti sul territorio, per offrire sempre il massimo della qualità e della bontà.

Specie importate:
sogliole, gallinelle, filetti di persico, filone tonno, aringa, calamari, moscardini, ostriche, mazzancolle, astici canadesi, razze, scampi, sgombri.

Provenienza:
Danimarca, Spagna, Oman, Francia, Senegal.

L'importato.

Savelpesca offre anche una vasta gamma di prodotti ittici d'importazione rigorosamente selezionati, per garantire sempre la freschezza del pesce come appena pescato.

Dati economici significativi.

Fatturato 2019:
€ 21.000.000

Crescita annua:
ca 20% (a.p.)

Dipendenti:
54

Automezzi
14

N.ro clienti:
300

N.ro consegne annue:
24.000

Kg di pesce movimentato:
5,0 milioni

Estensione aziende e celle in mq:
totale copertura 1666 mq
pertinenza 5600 mq

Savelpesca srl dei F.lli Gioioso

Contrada S. Angelo
zona ASI Ind.le Sud
72015 Fasano (BR) - Italia

tel: 080 4829337 /
080 4827945 / 080 4413232
fax: 080 4413390

info@savelpesca.it
www.savelpesca.it

savelpesca
dei F.lli Gioioso
IMPORT • EXPORT
COMMERCIO ALL'INGROSSO DI PRODOTTI ITTICI

Punta il QR Code
per ricevere informazioni
o per conoscere nel dettaglio
la nostra offerta.

FSC