

## Tu proveedor integral horeca

Bienvenido a Sáenz Horeca, el proveedor integral de alimentación para los profesionales de hostelería, restaurantes y catering. El sector 'horeca' exige colaboradores que compartan sus inquietudes y deseos, profesionales especializados que amen el trabajo bien hecho. Esta es la filosofía de Sáenz Horeca.

## Calidad y seguridad

El departamento de calidad de Sáenz Horeca tiene un objetivo: ofrecer alimentos seguros. Un laboratorio externo realiza análisis microbiológicos y físico-químicos a todos nuestros productos.

Hemos elaborado e implantado un sistema APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos) que garantiza la inocuidad de los procesos. También, participamos en el Programa de Implantación de Sistemas de Gestión y Aseguramiento de la Calidad UNE-EN-ISO.

Según lo establecido en nuestro sistema de calidad, todas las materias primas pasan por rigurosos controles de temperatura, pH, limpieza y desinfección (L+D), estiba y control de caducidad.

Además, tal y como dictamina el reglamento europeo de seguridad alimentaria, hemos desarrollado un preciso programa informático que realiza un exhaustivo seguimiento de la trazabilidad sin interrupción. Del origen, a la mesa.

## Instalaciones y equipamientos

Las modernas instalaciones y equipamientos de Sáenz Horeca nos permiten perfeccionar en los procesos, innovar y multiplicar la capacidad productiva. Ponemos a su disposición un complejo cárnico integral con cebaderos propios y de integración, matadero, sala de despiece, almacén frigorífico, secadero de ibéricos y almacén polivalente de embutido.

Disponemos de cámaras frigoríficas diferenciadas y exclusivas para cada especie animal. Además, apoyados en la tecnología de última generación, el proceso de congelado es siempre respetuoso con los tejidos cárnicos.

En todas nuestras instalaciones, la limpieza y la desinfección (L+D) son vitales y se realizan siempre con un sistema de baja presión y gran caudal, como marca el reglamento europeo.

La verificación de la eficiencia de la L+D es analizada por un laboratorio externo que periódicamente toma muestras de laminocultivos.

Asimismo, en todos los procesos somos respetuosos con el medio ambiente y para ello disponemos de un espacio habilitado exclusivamente para el reciclado.

### **Logística del frío**

Los métodos de distribución y entrega de Sáenz Horeca garantizan el mantenimiento de la cadena de frío en todo el proceso. Para ello, disponemos de una flota propia de vehículos frigoríficos y de un sistema informático que detecta y refleja al instante cualquier variación de la temperatura.

Al mismo tiempo, aplicamos una política de producción y comercialización flexible, adaptada a las necesidades de cada cliente, que nos permite reaccionar con rapidez a sus demandas. Ofrecemos un servicio de entrega ágil y autónomo 'puerta a puerta' en 24/48 horas.

### **Innovación y tecnología**

En Sáenz Horeca entendemos la innovación como un instrumento que nos permite ofrecer diferentes alternativas de mercado a nuestros clientes. Desde el departamento de I+D+i (investigación, desarrollo e innovación tecnológica) elaboramos nuevas líneas como "Easy Cooking" y "Productos con Arte".

También colaboramos con la Universidad del País Vasco y con centros tecnológicos de investigación. Desarrollamos nuevos productos y trabajamos en proyectos tan interesantes como el ya mencionado "del prado a la mesa", un completo seguimiento de la trazabilidad y de otros muchos aspectos de interés.

Nuestro objetivo es anticiparnos a los avances en la industria alimentaria y dar el mejor servicio posible a un sector exigente e innovador, el de la restauración.

### **Todo pensado para satisfacerte**

Donde otros ven uniformidad, nosotros vemos diversidad, la diversidad de nuestros clientes. En Sáenz Horeca todo está pensado para satisfacerte. Esta filosofía nos ha permitido convertirnos en el proveedor integral de confianza del sector horeca.

Con personal especializado y siempre bajo las máximas exigencias sanitarias, nos adaptamos rápida y eficazmente a los pedidos más diversos y a las situaciones más inesperadas.

Esto sólo se consigue con el trabajo en equipo: personas bien formadas que trabajan con profesionalidad para satisfacer a otras personas. Hablamos tu mismo idioma.