

JAFISA®



De carne y hueso

www.grupojafisa.com

TABLA DE CONTENIDO

Sabemos de dónde venimos y hacia dónde vamos. Producimos carne con criterio, experiencia y una clara apuesta por la calidad. En este dossier te mostramos cómo trabajamos, qué defendemos y por qué somos una marca en la que confiar.

01. Quiénes somos y qué defendemos

02. Cómo producimos lo que comemos

03. Lo que ponemos en tu mesa

04. Meat Supreme: Nuestra joya

05. Quiénes confían en nosotros

06. Por qué elegirnos

07. Mirando hacia el futuro

08. En palabras de nuestra CEO

09. Contacta con nosotros

Te invitamos a recorrer estas páginas y descubrir cómo trabajamos, qué defendemos y por qué nuestra manera de hacer las cosas marca la diferencia. Un recorrido por nuestra historia, nuestro proceso y los productos que nos definen.

INTRODUCCIÓN

Antes de hablar de procesos, productos o cifras, hay algo más importante: una forma de hacer las cosas.

Una forma que empieza mucho antes del resultado final. En el origen, en el tiempo y en las decisiones que no siempre se ven, pero que lo cambian todo. En el respeto por el proceso y en la convicción de que la calidad es consecuencia, nunca casualidad.

Porque cada elección deja huella.
Y esa huella define lo que somos.

Aquí empieza nuestra historia.



Quiénes somos y qué defendemos

Llevamos décadas en el sector Horeca y si seguimos así es debido a que nunca hemos dejado de hacer lo que mejor sabemos: ofrecer carne de calidad, con un servicio a medida y una red de distribución eficiente.

Calidad

Nos comprometemos con cada pedido, con cada cliente, cada corte con el mismo nivel de exigencia.

Tradición

Nuestra larga historia nos respalda. Aprendimos de los que empezaron este camino y hemos querido conservar lo que creemos que nunca debe perderse, la esencia que nos ha distinguido siempre.

Confianza

La transparencia y honestidad no se predicán, se demuestran. Es por ello que como consecuencia nuestros clientes siguen eligiéndonos a su lado año tras año.

Variedad

No hablamos de producto cárnico en general. Hablamos de todas sus razas y geografía: Vaca gallega, Angus, Wagyu, Simmental, Frisona, nacional, europeo e internacional, así como todos sus cortes y despieces a medida de nuestros clientes.



Defendemos lo mismo que quieren nuestros clientes: un producto exquisito, un servicio a medida y la seguridad de que no damos lugar a la improvisación con un gran equipo humano dispuesto a dar el 100% por continuar con los valores creados durante décadas.

Cómo producimos lo que comemos

Nuestra filosofía: todo nuestro proceso empieza en el campo, analizando cada paso de la cadena minuciosamente para poder finalizar en tu mesa.

“Lo que nosotros queremos es lo mismo que queremos para nuestros clientes”.



BIENESTAR ANIMAL

Creemos que un animal cuidado desde su nacimiento, en el entorno adecuado y alimentado de manera correcta, da como resultado una carne excepcional.



CONTROL DE CALIDAD

En nuestro grupo no hablamos de estándares, hablamos de calidad excepcional: **la trazabilidad a través de toda la cadena** está minuciosamente supervisada para garantizar que todo lo que entra y sale de nuestras instalaciones cumple con lo que prometemos, “de la granja a la mesa”.



PRÁCTICAS SOSTENIBLES

El futuro se construye hoy, nuestras fincas y proveedores trabajan bajo **los más estrictos criterios de sostenibilidad**, reduciendo el impacto medio ambiental.

Contamos con una flota en continua renovación y mirando al futuro, trabajando ya con **vehículos eléctricos e híbridos** y con el compromiso de cuidar nuestro planeta.

El producto que elaboramos no es solo carne: **es confianza, valor en cada bocado y la tranquilidad** de que lo que llega a tu negocio es tal y como tu mismo nos lo has transmitido como cliente.

Lo que ponemos en tu mesa

Servimos al mismo tiempo una selección y variedad de producto. No hablamos de un género cualquiera, hablamos de esa pieza que convierte cada plato en un recuerdo único. Producto exclusivo y cuidado, elaborado y transformado en nuestras propias instalaciones con el máximo esmero.



VACUNO

Seleccionado por nuestros expertos y y en toda variedad de cortes.



PORCINO

Procedente de los mejores productores del país.



CORDERO

Trabajamos con el mejor producto y denominaciones de origen nacionales siempre de la granja a la mesa con un producto fresco.



POLLERÍA

Siempre de la granja a la mesa con un producto fresco.



PRODUCTO GOURMET

Alta selección de productos delicatessen.



EMBUTIDOS Y QUESOS

Seleccionada de manera minuciosa por toda nuestra geografía.



MEAT SUPREME: Nuestra joya

La palabra calidad es algo que en nuestro grupo no se discute y por lo tanto la exigencia de nuestros clientes tampoco, por lo que este sello conlleva como significado la excelencia y la perfección en cada una de las razas y cortes.



LA MADURACIÓN QUE MARCA LA DIFERENCIA

Controlamos mediante “Dry-Aged” los estrictos protocolos de humedad, frío y flujo del aire.

EL CORTE PERFECTO A TU MEDIDA

En nuestra sala de despiece propia adaptamos cada corte a lo que tu carta nos exige. Porcionamos en cualquier gramaje y envasamos a tu elección con la última tecnología y maquinaria del sector, siempre con la misma precisión.

DISTRIBUCIÓN LOGÍSTICA

Más de 9.000 m2 de instalaciones propias, la última tecnología y una flota puntera y renovada constantemente para asegurar las entregas en menos de 24/48 horas en todo el territorio nacional.

Con “THE MEAT SUPREME” by Jafisa no solo adquieres un producto, llevas a tu negocio un sello cuya distinción ha sido elegida, trabajada y elaborada por un equipo humano que se deja la piel cada día y sin el cual cada uno de estos procesos sería imposible de conseguir.

RAZAS QUE CUENTAN HISTORIAS

Animales criados bajo nuestros propios criterios, razas procedentes desde el mundo entero: Angus Americano, Argentino, Frisona, Simmental, Retinto, Wagyu Japones A5-A4 y toda su gama de despiece, y como no, de nuestra tierra de la que estamos orgullosos: vacas y terneras nacionales generalmente del norte de nuestro país así como la sierra de Guadarrama entre otros, e innumerables razas que incorporamos a nuestro catálogo en relación con la evolución del mercado.

BIENESTAR COMO PRINCIPIO

A pesar de formar parte de lo denominado como gran industria, cuidamos nuestros animales. No son mundos opuestos, son la base de un producto impecable en cada bocado y en cada entrega.

Quiénes confían en nosotros

No hay mejor carta de presentación que la confianza de quienes forman parte de nuestra familia. Cada día trabajamos con clientes que no se conforman con ser uno más, contamos con restaurantes de prestigio, cadenas hoteleras y caterings que saben diferenciar la calidad de nuestra marca.



Más de **4,000 clientes** en todo el país, avalan nuestra trayectoria y nos eligen porque saben que detrás de cada pedido hay una red de distribución sólida, un equipo humano apasionado por la excelencia y un producto escogido con cariño para cada uno de ellos.



**+500 EXPEDICIONES
DIARIAS**



**+9.000 M2
DE INSTALACIONES**



**ENTREGAS NACIONALES
EN MENOS DE 24H/48H**



No lo decimos nosotros, lo dicen quienes llevan años junto a nosotros y a nuestras generaciones día a día, quienes con orgullo ponen su nombre a nuestro lado. Marcas, chefs y distribuidores que saben que nuestra filosofía como grupo se cumple de manera minuciosa.

Por qué elegirnos

No elegimos nunca lo más sencillo, **buscamos la excelencia**. Porque cuando un cliente se sienta en tu mesa no solo busca un producto cárnico, sino la calidad y la seguridad de que será **una experiencia inolvidable**.

Esto es gracias a **años de experiencia, de una obsesión por lo artesanal** y mantener vivas unas raíces en cuanto a producto y una única misión: ayudarte a que tu negocio brille cada vez que sirves un plato en tu mesa.

Marcamos la diferencia: hay productos que se pueden encontrar con facilidad, pero **la tranquilidad y la confianza de ofrecer lo mejor nos avala cada día**.

- 1

NO VENDEMOS CARNE. CREAMOS EXPERIENCIAS.

Cada pieza seleccionada de nuestras cámaras es el resultado de un proceso llevado al detalle por profesionales de sector con piezas únicas cuyo lenguaje habla por si solo.


- 2

DE LA GRANJA A LA MESA.

Desde el campo hasta la entrega final, controlamos todo el camino con nuestro propio equipo de calidad, quien marca cada proceso para que no tengas que preocuparte de nada.


- 3

CORTES ÚNICOS A MEDIDA.

Adaptamos cada pieza a tu medida, como si de un traje se tratara, porque tu propuesta gastronómica no se merece cualquier cosa y sabemos el esfuerzo que supone también para ti, haciéndolo nuestro desde el primer día.


- 4

LA MÁS ALTA CALIDAD.

Trabajamos con razas y proveedores reconocidos a nivel nacional e internacional, cuidando siempre el bienestar animal y compartiendo todos nuestros principios.


- 5

COMPROMISO DE ENTREGA.

Toda la tecnología avanzada puesta a disposición de nuestra cartera de clientes, con una gran flota de vehículos frigoríficos propios y agencias especializadas que aseguran la cadena de frío hasta la llegada a su destino.



Mirando hacia el futuro

El futuro no se espera, se construye, y en Grupo Jafisa lo hacemos con una idea clara: **mejorar cada día aquello que ponemos en tu negocio.**

La innovación en todos los procesos, la sostenibilidad real y la búsqueda constante de la excelencia no son frases protocolarias para nosotros, son la brújula que guía cada una de nuestras decisiones.

Sabemos que el mundo gastronómico no se detiene y se encuentra en continua evolución, es por ello que tratamos de caminar a su lado y de su mano, escuchando y dejándonos aconsejar por los que confían en nosotros día a día.



En palabras de nuestra CEO

En un sector donde un gran porcentaje de las empresas de la industria cárnica llevan el nombre y el apellido de hombres, Jafisa no solo se distingue por sus productos y servicios, sino también por la forma de liderar. Nuestra CEO ha llegado aquí con trabajo, pasión y determinación, lo que hace que el trabajo de una mujer vaya acorde con un mercado cada vez más exigente, perfeccionista y cuidado con el producto, sin dejar de ser “de carne y hueso”.



Raquel Ávila Álvarez

CEO Industrias Cárnicas Jafisa

“Desde que asumí el liderazgo de esta compañía he tenido claro que nuestro propósito va más allá de producir carne de la más alta calidad, sino que queremos **revolucionar y transformar el sector cárnico** creando una cadena de valor sostenible y responsable para nuestros clientes.

Servir a más de 4.000 clientes nos inspira a mejorar y crecer cada día, por eso desarrollamos **soluciones personalizadas** donde combinamos experiencia, tradición e innovación.

Me enorgullece dirigir un **equipo comprometido**, diverso y altamente cualificado que se esfuerza cada día sabiendo que detrás de cada pedido hay personas, empresas, entidades que creen en nosotros, por lo que **apostamos por el talento, la tecnología y la trazabilidad**, garantizando que lo que le llega a nuestros clientes cumple los más altos estándares de seguridad alimentaria y bienestar animal.

Nuestro **crecimiento** ha sido posible por la confianza de clientes, empleados, directivos y socios de la Cía., a todos ellos mi agradecimiento y mi compromiso de seguir avanzando con la misma **determinación.**”

“ La calidad es nuestra mejor garantía de fidelidad de los clientes, nuestra más fuerte defensa contra la competencia y el único camino para el crecimiento. ”

Jack Welch

Contacta con nosotros

Estamos más cerca de ti de lo que te puedas imaginar. Llámanos, escríbenos un correo o clica en nuestra web, nuestro equipo humano estará encantado de atenderte y darte la solución a cualquier tipo de duda, tanto particular como profesional.



917 98 71 86



660 50 75 87



customer@grupojafisa.com



Jafisa Industrias Cárnicas
P.A.E. Neisa Sur
Avda. Andalucía Km 10.300
28021 Madrid

Síguenos y mantente al día de nuestra actividad, descuentos, recetas y eventos en nuestras redes sociales:



@grupojafisa



Grupo Jafisa

www.grupojafisa.com

No se trata solo de producir carne.

Se trata de hacerlo bien.

Con respeto.
Con criterio.
Con responsabilidad.





JAFISA
**MEAT
SUPREME®**