

Uma resposta necessária à urgência da sustentabilidade

A Guimarpeixe nasceu no seio da cultura industrial vimaranense, alicerçada em bases fortes e dedicada à indústria e comercialização de produtos ultracongelados, entre os quais se destacam as mais variadas espécies de pescado. Acompanha as mais altas exigências do mercado, quer em instalações, quer em equipamentos, contendo neste campo com as melhores unidades industriais do país. Tendo em conta a qualidade dos seus produtos e a capacidade de resposta aos seus clientes, foi de forma natural que a Guimarpeixe sentiu a necessidade de alargar a sua área de atuação, passando a cobrir toda a região Norte do país e iniciando a sua aventura nos mercados internacionais.

Neste contexto, foi com enorme satisfação que perante o desafio lançado pelo Município de Esposende e reconhecendo o potencial diferenciador do projeto Blue Project, nos aliamos a este consórcio. Sendo a Guimarpeixe uma empresa dinâmica, com sentido de melhoria contínua e direcionada para o cliente, enquadra-se na nossa estratégia o reconhecimento e garantia de qualidade dos nossos produtos perante o cliente, pelo que temos ao longo do tempo por diversos mecanismos de certificação, dos quais destacamos a certificação do seu Sistema de Gestão da Qualidade de acordo com a norma NP EN ISO 9001, os rigorosos requisitos de segurança alimentar, obtendo também a certificação do seu Sistema de Gestão de Segurança Alimentar, bem como pela BRC Global Standards for Food: o reconhecimento ao mais alto nível como uma entidade cumpridora dos mais elevados padrões de segurança alimentar. Recentemente e num novo capítulo para a empresa ao nível da certificação com o reconhecimento pela norma IFS Food (International Featured Standard).

Somos uma empresa com responsabilidade ambiental que procura ter pescado com origem em pesca sustentável, pelo que perante o desafio do Blue Project, assente nos princípios da sustentabilidade, da economia circular, da economia azul e da potenciação de sistemas diferenciadores de tecnologia alimentar, alavancando de forma direta a transferência do conhecimento científico para a nossa indústria, estamos desde o primeiro momento com elevada expectativa em relação aos resultados finais deste projeto e quanto os mesmos poderão ser diferenciadores nos modelos de consumo de pescado atual.

Orgulhamo-nos por isso, por promover este projeto e integrar este consórcio.