



L'AZIENDA

De.Ra.Do. Srl avvia la sua attività nel 2002 - da uno spin-off dell'azienda De Salvo di Matera, fondata nel 1968. La compagine aziendale ha carattere familiare, ed è giunta alla seconda generazione. Gli stabilimenti De.Ra.Do. si estendono su una superficie di 25.000 metri quadrati all'interno della Zona Industriale La Martella, nei pressi di Matera, città dei Sassi e Capitale Europea della Cultura nel 2019. Un impianto di circa 3.000 metri quadrati ospita il centro di lavorazione dei prodotti ittici, il secondo accoglie 20.000 metri cubi di celle a bassa temperatura (-25°C) e rappresenta il polo della distribuzione. L'azienda vanta una rete commerciale composta da agenti che operano nei territori di Basilicata, Puglia, Campania e Calabria.

MISSION

Selezione, lavorazione e distribuzione di alimenti d'alta qualità, destinati alla preparazione e alla somministrazione da parte dei professionisti della ristorazione. Vendita e distribuzione verso il mercato Ho.Re.Ca. di prodotti alimentari surgelati, finiti o semilavorati.

ALTA PERSONALIZZAZIONE

I professionisti di De.Ra.Do. individuano e acquisiscono sui mercati locali e internazionali prodotti ittici freschi e congelati a bordo delle navi; successivamente, ha inizio la lavorazione, escludendo l'uso di additivi, coloranti e conservanti, eseguita artigianalmente da uno staff di professionisti dotati di grande manualità e comprovata esperienza; in questa fase, i prodotti alimentari vengono puliti e approntati per semplificare il processo di preparazione da parte dei ristoranti a cui saranno distribuiti.

SEMPRE PER TE E CON TE

La consegna avviene celermente a cura dell'azienda nel rispetto rigoroso della catena del freddo, che preserva l'integrità organolettica, e garantisce la migliore protezione e conservazione possibile degli alimenti. La tracciabilità delle produzioni è assicurata in tutte le fasi.

SOSTENIBILITÀ

Attenti all'ambiente, De.Ra.Do. favorisce la riduzione dell'impatto ambientale, migliorando la sicurezza delle consegne e della conservazione dei prodotti, e riducendo gli sprechi. Inoltre, la produzione avviene con l'ausilio di un importante impianto fotovoltaico e tutti gli imballaggi sono riciclabili.

PLUS

- Organizzazione efficiente
- Qualità certificata
- Assistenza qualificata
- Consegne giornaliere
- Catena del freddo rigorosa
- Valorizzazione del patrimonio gastronomico

VISION

La nostra vision è:

Vogliamo innovare i processi di approvvigionamento e lavorazione degli alimenti a favore delle aziende della ristorazione, avvalendoci di risorse umane di elevata competenza, garantendo i più elevati standard di sicurezza, igiene e rispetto dell'ambiente, e generando alto valore aggiunto, in termini sia reddituali, sia di percezione della qualità da parte dei clienti finali.

CERTIFICAZIONI

De.Ra.Do. è uno stabilimento riconosciuto dal Ministero della Salute ai sensi del Reg. (CE) 853/2004 e da molti anni è certificata UNI EN ISO 22000:2005 (sistema di gestione per la sicurezza alimentare), UNI EN ISO 9001:2015 (sistema di gestione dell'organizzazione) e UNI ISO 45001:2018 (sistema di gestione per la sicurezza).



Uffici e Stabilimento

Zona Industriale La Martella
Via G.B. Pirelli, s.n.
75100 Matera
Phone: 0835 307746/7- Fax: 0835 313919
Web: www.derado.it
E-mail: info@derado.it

Sede Legale

Via G. Posca, 33
70124 Bari
Partita Iva: 00484200779