



MARISKITO: DEL MAR AL RESTAURANTE EN 24 HORAS

Mariskito es una empresa ubicada en el Puerto de Vigo, que nace en el año 2004 al amparo de su matriz Pesciro SL, con el objetivo de servir, directamente y sin intermediarios, pescado y marisco fresco de Galicia a cualquier punto de España en 24 horas. Fernando Cividanes, gerente de la firma, señala a continuación las claves del éxito.

¿En qué se diferencian de la competencia?

Tenemos nuestras instalaciones centrales en el Puerto de Vigo, el puerto pesquero de mayor actividad a nivel nacional y uno de los de mayor peso a nivel mundial (descarga anual de pescado fresco: 95.000 Tm). De manera que estamos en disposición de llevar a la puerta del cliente el producto directamente desde el origen. Nuestros compradores seleccionan cada día en las principales lonjas de nuestro entorno

los mejores pescados y mariscos frescos que nuestros clientes demandan. Por otra parte, ofrecemos una atención personalizada, realizando un seguimiento individualizado de los pedidos, y limpiamos y preparamos tanto el pescado como el marisco a gusto del cliente (cocción, cortado, fileteado, envasado...). Todo ello se lleva a cabo siguiendo unos rigurosos y exhaustivos controles de calidad, como así lo constatan nuestras certificaciones ISO 9001:2000 (Sistema de Calidad) y 14001:2004 (Gestión ambiental).

Del mar al restaurante en 24 horas. ¿Cómo se obra tal milagro?

Conviene destacar que los productos van perfectamente empaquetados y sellados, se transforman a una temperatura de entre 0° y 5°C, manteniendo

LIMPIAMOS Y PREPARAMOS TANTO EL PESCADO COMO EL MARISCO A GUSTO DEL CLIENTE, SIGUIENDO UNOS RIGUROSOS Y EXHAUSTIVOS CONTROLES DE CALIDAD

la cadena de frío y, por tanto, intactas todas las cualidades y frescura del género. Quienes optan por este servicio saben que el pescado y marisco es de primera calidad y no hay intermediarios, por lo que el pescado tarda solamente un día desde que es capturado hasta llegar a su casa o restaurante.

¿Se dirigen tanto al canal horeca como a clientes particulares?

Efectivamente, además de contar con clientes de canal horeca repartidos por toda la geografía nacional, contamos con una tienda virtual (www.mariskito.com) dirigida a clientes particulares que desean recibir en su domicilio pescado y marisco fresco de calidad.

En apenas cinco años de existencia, han recibido cerca de cinco millones de peticiones. No hay duda de que la fórmula funciona.

Internet supone para nosotros un medio más de promoción para la venta de nuestros productos, pero no el único. El apoyo del teléfono o el correo electrónico acostumbra a ser imprescindible en la mayoría de las operaciones con el objetivo de atender con detalle a todas las especificaciones del cliente.

Y es que el futuro del sector pasa, sin lugar a dudas, por...

Una oferta basada en productos y servicios de calidad, una personalización absoluta de las relaciones proveedor-cliente y una amplia implantación del producto de quinta gama.



CATÁLOGO DE PRODUCTOS

Mariskito ofrece pescados y mariscos frescos seleccionados a diario en las principales lonjas de las costas gallegas. En su catálogo de productos podemos destacar los siguientes:

- Pescados: merluza, rape, lenguado, besugo, lubina, rodaballo, mero, pulpo, sepia, bonito, san pedro, calamar, raya, pescadilla, bacalao, abadejo, sargo y dorada.
- Mariscos: centolla, bogavante, nécora, cigala, percebe, camarón, cangrejo real, angula, gamba y bocas.
- Moluscos: mejillón, berberecho, almeja, vieira, ostra, zamburiña, navaja y bígaro.

¿Cómo realizar un pedido?

- Teléfonos: 902 999 524 / 986 228 593
- Fax: 986 453 553
- E-mail: mariskito@mariskito.com



Solicite más información a: **MARISKITO.COM** Tlf. 986 228 593 Fax 986 453 553

mariskito@mariskito.com www.mariskito.com