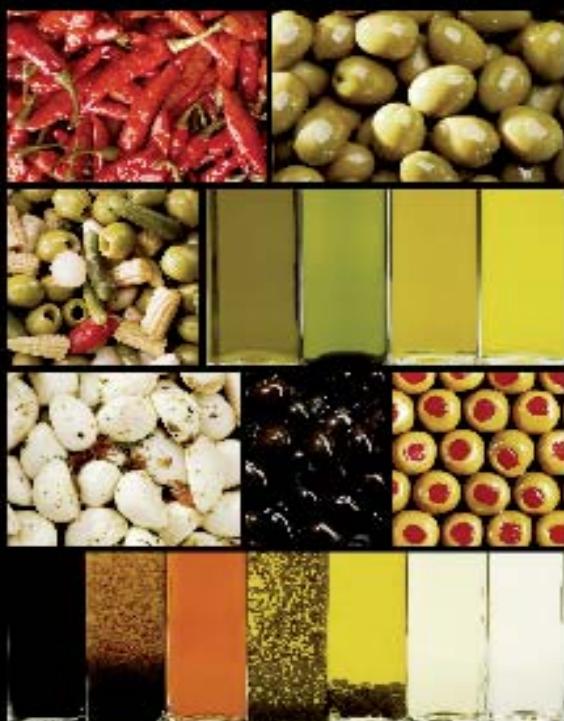


productos de calidad



quality products

 tepesa

tepesa



quiénes somos

who we are

*The company was created in the late forties, with many years of experience and development in olive production, and as a result of its growth, **TEPESA** was constituted as such in 1969.*

*We look at the olive industry from a global point of view, starting with the cultivation of olive groves on land that we own ourselves, then their curing, fermentation, classification and selection, and finally their transformation (pitting, filling, etc.), packaging and distribution. Our level of sales places **TEPESA** among the ten leading companies at world level, and we are in fifth position with regard to the technological ability or positioning in the export market.*

Our field of activity includes the curing and packaging both of olives and of other kinds of pickles (garlic, capers, pepper, etc.), as well as the packaging of vegetable oils and vinegars.

*Since 2004 the quality of our work has been backed not only by the ISO 9001:2000 quality regulation, but also by the specific international regulations of the food sector **INTERNATIONAL FOOD STANDARD (IFS)** and **BRITISH RETAIL CONSORTIUM (BRC)**, in both cases at the **HIGHEST LEVEL**.*

*For many years at **TEPESA** we have kept to our clear vocation for exporting (90% of our production), with our products being found in America, Europe and Australia.*



Nacida a finales de los cuarenta, tras años de experiencia y desarrollo en la producción olivarera, y como fruto de su crecimiento, **TEPESA** pasa a constituirse como tal en 1969.

Contemplamos la actividad de la aceituna de una manera integral, desde el cultivo de olivares en las fincas de nuestra propiedad, pasando por su aderezo, fermentación, clasificación y selección, hasta su transformación (deshueso, relleno, etc.), envasado y distribución. El volumen de negocio de **TEPESA** nos sitúa entre las 10 primeras empresas del sector a nivel mundial, ranking que nos coloca en la 5^a posición si se considera la capacidad tecnológica o el posicionamiento dentro del mercado de la exportación. Nuestro ámbito de actuación contempla el aderezo y envasado tanto de aceitunas como de otro tipo de encurtidos (ajos, alcachofas, pimienta, etc.), así como el envasado de aceites vegetales y vinagres.

Desde el año 2004 nos avala no sólo la certificación por la norma de calidad ISO 9001:2000, sino también por las normativas internacionales específicas del sector de alimentación **INTERNATIONAL FOOD STANDARD (IFS)** y **BRITISH RETAIL CONSORTIUM (BRC)**, en ambos casos en el **MÁXIMO NIVEL (HIGHER LEVEL)**.

En **TEPESA** mantenemos desde hace muchos años una clara vocación exportadora (90% de su producción), llegando nuestros productos al continente americano, europeo y Australia.

tepesa

dónde



where

donde estamos

where we are

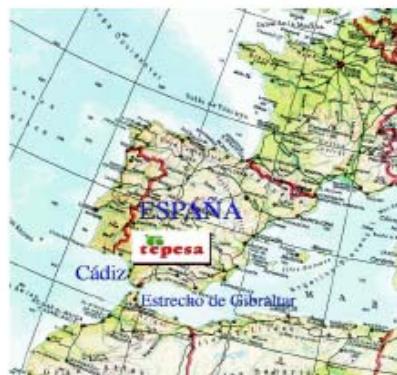


Our company headquarters and premises for storage, processing and packaging are located in **Seville**.

With a surface area of approximately 45,000 square meters 18,000 of which are industrial premises and the rest is used basically for fermentation plants and installations.

Seville is the **world centre for fine table olives** with thousands of hectares of olive groves of the most select varieties, in a region that has a strong tradition of olive-growing, towns such as Dos Hermanas, Alcalá de Guadaira, and the whole Aljarafe coast.

A setting that is privileged by its land and sea connections: less than two hours distant is the port of Algeciras, the communications centre of the **Strait of Gibraltar** and now the largest port on the Mediterranean. Also, the port of Seville is five minutes from our premises, and little more than an hour away is the port of **Cádiz**.

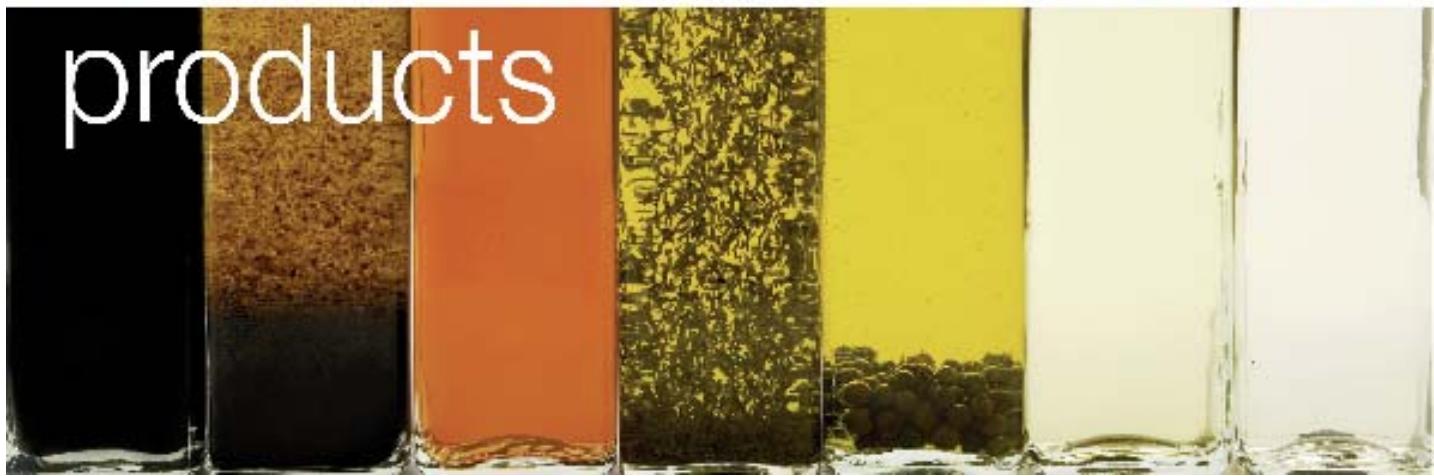
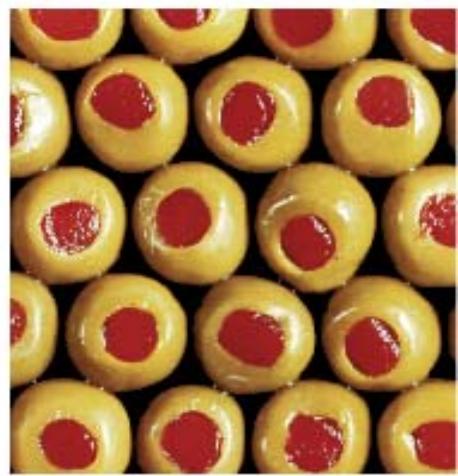
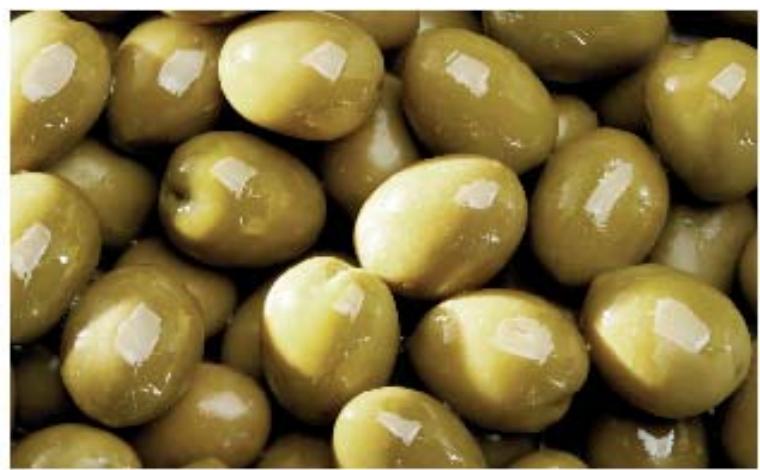


Nuestra sede social e instalaciones de almacenamiento, procesado y envasado están situadas en **Sevilla**.

Con una superficie de aproximadamente 45.000 metros cuadrados; de ellos 18.000 son de naves industriales y el resto se dedica básicamente a plantas de fermentadores e instalaciones.

Sevilla es el **centro mundial de la aceituna fina de mesa** con miles de hectáreas de olivares de las más selectas variedades, en una región de tradición aceitunera histórica en poblaciones como Dos Hermanas, Alcalá de Guadaira, y toda la cornisa del Aljarafe.

Un **emplazamiento privilegiado** por su conexión por **tierra** y por **mar**: a menos de dos horas se encuentra el puerto de Algeciras, eje de comunicaciones del **Estrecho de Gibraltar**, y actualmente el primer puerto del Mediterráneo. Igualmente, el puerto de Sevilla se encuentra a 5 minutos de nuestras instalaciones y a poco más de una hora, el puerto de **Cádiz**.



products

productos y servicios

products and services

TEPESA owns registered trade marks for a wide variety of products. Our orientation towards the greatest adaptation to our customers' needs leads us to produce highly differentiated products, with a great variety of ranges and presentations, grouped in two large families: Olives and Other Pickles and Oils and Vinegars.

Olives and Other Pickles:

With a view to packaging (with the possibility of working in any format) the most popular presentation is in small and medium-sized glass containers (up to 500 ml).

In addition to the traditional olive packaging (plain with pit, pitted, filled with anchovy and pepper, black, etc.) we have a wide range of **products in constant evolution**, the fruit of our **R&D department** and of permanent co-operation with our customers.

This range is extended with the preparation of other products such as garlic, capers, piri-piri, and also cocktail presentations, garnishes, and an extensive range of recipes in prepared products.

Oils and Vinegars:

Packages in glass bottles from 250 to 1000 ml., and 1 litre pet bottles hold extra virgin quality oils and balsamic vinegars, all made according to "premium" labelling.

The specialities in this range include varieties such as: thyme, rosemary and capsicum pepper oils, with garlic, soya, vinaigrettes, etc.



En **TEPESA** disponemos de marcas registradas para una gran variedad de productos. Nuestra orientación hacia la máxima adaptación a las exigencias de nuestros clientes nos lleva a la realización de productos altamente diferenciados, con una gran variedad de gamas y presentaciones, agrupados en dos grandes familias: Aceitunas y Otros encurtidos, Aceites y Vinagres.

Aceitunas y Otros encurtidos:

Atendiendo a los envases (con posibilidad de trabajar en cualquier formato) su presentación más demandada se encuentra en los envases de vidrio de pequeña y mediana capacidad (hasta 500 ml).

Además de los envasados tradicionales de aceituna (lisas con hueso, deshuesadas, rellenas con anchoa y pimiento, negras, etc.) disponemos de una amplia gama de **productos en constante evolución**, fruto de nuestro **departamento de I+D** y de la colaboración permanente con nuestros clientes.

Esta gama se amplía con la elaboración de otros productos tales como ajos, alcaparras, piri-piri, así como coctels, garniciones, y un amplio recetario de elaborados.

Aceites y Vinagres:

Envasados en botellas de vidrio desde 250 a 1000 ml., y pet de 1 litro, guardan aceites de calidad virgen extra y vinagres balsámicos, todos ellos elaborados mediante el marchamo "premium".

Las especialidades en esta gama incluyen variedades tales como: aceites al tomillo, romero, pimentón, con ajos, soja, vinaigretas, etc.

recursos

resources



recursos

resources

*TEPESA's outstanding position in the oil and pickles sector is the result of the **human effort and professionalism of all its work force**, and of a proper policy of constantly applying new technologies, with all our wisdom, obtained over more than half a century of activity.*

Technologically speaking TEPESA is one of the most advanced companies in the sector with lines that produce more than 650 bottles per minute, a capacity that is far above the rest of the sector. All our premises are fitted with the latest technologies, a policy that has been a constant in the company's strategy: installation of pasteurisation tunnels in the sixties, incorporation of electronic viewing systems in the late seventies, construction of a water purifier in the eighties, etc.

La situación destacada de TEPESA en el sector de la aceituna y encurtidos es fruto del **esfuerzo humano y profesionalidad de toda su plantilla**, y de una adecuada política de constante aplicación de nuevas tecnologías, con toda nuestra sabiduría, obtenida tras más de medio siglo de actividad.

Tecnológicamente TEPESA es una de las empresas más avanzadas del sector contando con líneas que producen más de 650 frascos por minuto, capacidad muy por encima del resto de sector. Disponemos en todas las instalaciones de las últimas tecnologías, política que ha sido una constante en la estrategia de la empresa: instalación de túneles de pasteurización en los 60, incorporación de sistemas de visión electrónicos a finales de los 70, construcción de una depuradora de aguas en los 80, etc.



desarrollo



development



I + D

En **TEPESA** entendemos la importancia de trabajar con los niveles más altos de calidad que pueda demandar el mercado, la cual se garantiza mediante la formación y la gestión de nuestro departamento de **Control de Calidad** con laboratorios diferenciados para cada uno de los diferentes procesos.

Nuestro **Departamento de I+D** cuenta con un equipo de profesionales altamente cualificado, centrado en el desarrollo de nuevos productos mediante el diseño de nuevos sabores, alimentos enriquecidos, de mayor tiempo de conservación, etc., todo ello bajo las estrictas normas de seguridad alimentaria implantadas en la propia empresa.

A través de una combinación de juventud y una visión dinámica de empresa, buscamos ser líderes en nuestro sector:

- Líderes en Calidad.
- Líderes en Sistemas.
- Líderes en Servicio.

En definitiva, se trata de dar soluciones al cliente en función siempre de sus necesidades para conseguir su bienestar y el del consumidor final.

Uno de los mayores compromisos adquiridos por **TEPESA**, es el cuidado y **preservación del Medio Ambiente**. En todo nuestro proceso de fabricación se tiene en cuenta este dilema, siendo nuestra máxima, el respeto del entorno que nos rodea, con el fin de hacerlo perdurable.

La elección de las materias primas, las depuradoras de aguas residuales, el aprovechamiento de los materiales de desecho,... Todo ello nos permite **trabajar** por el bien de todos nosotros y de los que han de venir y **por un futuro mejor**, ése es nuestro compromiso.

R & D

*At **TEPESA** we understand the importance of working with the highest quality levels that the market can demand, which is guaranteed by the training and management of our **Quality Control Department** with separate laboratories for each one of the different processes.*

*Our **R&D Department** has a team of highly qualified professionals, focused on developing new products through the design of new flavours, enriched foods, greater shelf life, etc., all under the strict food safety rules set within the company.*

Through a combination of youthfulness and a dynamic dimension of our company we are looking for leadership in our sector:

- Quality leadership.
- System leadership.
- Service leadership.

In conclusion, give all the solutions to the client in order to satisfy his own needs and the final consumer ones.

TEPESA is committed to **securing and maintaining optimum standards of environmental performance** in the production. The election of the correct raw material, our purifying plant, and our recycling policy allows us to ensure our high levels of quality and comply with national legal and regulatory requirements. Our company is fully committed to sustainable development with a view to meet the demands of today without compromising the **welfare of future generations**.

aceitunas colocadas
hand-pack olives



tepe
sa

ajos y pimienta
garlic and peppercorn



tepesa

aceitunas finas de mesa
fine table olives



tepe
pesa

cocktail presentations
and garnishes



tepesa

alcaparras y piri-piri
capers and piri-piri



tépresa

latas y bolsas de plástico
tins and plastic bags





tepesá



Ctra. Madrid-Cádiz Km 547, 41013 Sevilla - España
Apartado de Correos - P.O. Box 1001 41080 Sevilla - España
Tel.: +34 954 68 92 50 Fax: +34 954 68 07 40
E-mail: tepresa@tepresa.net
www.tepresa.net