



Información institucional

La empresa TIRMA, S.A. se fundó el 31 de marzo de 1941, agrupando las industrias que hasta dicha fecha operaban de manera independiente. Estas industrias, que se habían iniciado en el año 1927 con un tostadero de café, se ampliaron en 1929 con la fabricación de chocolates y en 1935 con la fabricación de caramelos, grageas y conservas vegetales.

Durante las primeras décadas de su historia la empresa se consolidó fundamentalmente en el mercado canario para, posteriormente, comenzar a vender sus productos tanto en la Península como en diferentes países europeos y africanos.

Desde el comienzo de su actividad, Tirma, S.A. siempre ha apostado por la ampliación y renovación de su gama de productos. Así, partiendo de la torrefacción de café, elaboración de chocolates, cacao en polvo y ambrosías, incorporó con posterioridad la elaboración de caramelos y galletas.

La incorporación de nuevas tecnologías en sus procesos de producción así como la firme apuesta por la calidad en la elaboración de sus productos, hacen que Tirma S.A. ostente una posición de liderazgo dentro de su mercado natural en las Islas Canarias y sus productos sean cada vez más reconocidos en sus mercados de exportación.

Tirma S.A. cuenta con unas instalaciones de más de 18.000 metros cuadrados en la Avda. de Escaleritas de Las Palmas de Gran Canaria, teniendo centralizadas en las mismas todas sus actividades de elaboración y administrativas.

Actualmente su actividad se centra en los siguientes procesos:

- Tueste, molienda y envasado de **café**.
- Refinado, conchado y moldeado de todo tipo de **chocolates**.
- Amasado, horneado, corte, bañado con chocolates y envasado de **ambrosías**.
- Cocción de pulpas de **guayaba y membrillo**, enfriado y envasado en distintos pesos en paquetes termoformados.
- Mezcla de ingredientes y la cocción y troquelado de **caramelos**, y su enfriado.
- Amasado, horneado, bañado con chocolates y envasado de **galletas**.

- Amasado, mezcla y envasado de **cacao**.

Dispone del certificado IFS-Food (de *International Featured Standards*), que le otorga, tras una auditoría presencial, la revisión y aprobación de todos sus procesos industriales y le acredita internacionalmente su sistema de seguridad y calidad alimentarias, con trazabilidad desde la materia prima hasta el producto final (Numero de certificado: **CC-IFS-224/21**)

TIRMA tiene como objetivos prioritarios:

- ✓ La plena satisfacción de las necesidades de nuestros clientes, con unos productos de calidad, seguros, competitivos y eficaces.
- ✓ Compromiso con la sociedad, el medioambiente y la salud de los trabajadores, con riguroso cumplimiento de los requisitos legales.

TIRMA ha seleccionado la Calidad como un factor estratégico, aplicable en todo su ámbito organizativo, para reforzar su posición competitiva asegurando la satisfacción del cliente, evaluando y mejorando continuamente los procesos en relación con la calidad y la seguridad alimentaria de sus productos.

El compromiso que Tirma contrae con la sociedad se basa en los principios de Calidad, Seguridad Alimentaria, Responsabilidad y Transparencia de los productos que comercializa, de forma que se garantice el sostenimiento en el tiempo tanto de la empresa como de los puestos de trabajo que representa para la sociedad canaria.

Para conseguir este objetivo prioritario, TIRMA se apoya en:

1. Asumir la necesidad de una mejora continua en la calidad y seguridad alimentaria de nuestros productos, de nuestros procesos y de nuestras condiciones de trabajo. Ello lo logramos con el trabajo bien hecho y asegurando que ninguna tarea sea realizada sin las debidas medidas de seguridad e higiene.
2. Hacer de la calidad y la seguridad alimentaria los elementos básicos en la cultura de la empresa, implicando para ello a todo el personal de Tirma en la producción y distribución seguras de nuestros productos, en base al conocimiento de los peligros para la seguridad alimentaria y la importancia de la seguridad e higiene de los alimentos.
3. Las personas constituyen el valor más importante que garantiza nuestro futuro; por ello uno de los objetivos permanentes de TIRMA es velar por su seguridad y salud, de la misma forma que lo son la calidad, la productividad y la rentabilidad de las actividades.
4. Conseguir el compromiso de todo el personal de TIRMA, apoyando y atendiendo sus comunicaciones de desviaciones, sugerencias y propuestas de mejora.
5. Planificar y sistematizar la seguridad alimentaria y la calidad por medio del mantenimiento y mejora continua del estándar IFS-Food, que será considerado como mínimo de cumplimiento.
6. Como consecuencia de lo anterior, la prevención de errores es prioritaria frente a su corrección. El trabajo sin calidad no hace sino aumentar innecesariamente los costes de TIRMA.
7. Desarrollar una mejora permanente de los procesos y productos, innovando, adecuando y promoviendo los métodos de trabajo seguros en TIRMA.

8. Respetar en todo momento el medioambiente, adoptando las medidas necesarias para prevenir la contaminación y, cuando ello no sea posible, reducir al mínimo las emisiones contaminantes. La política medioambiental de TIRMA se basa en:
 - a. Respetar la normativa medioambiental vigente en los países donde opera y, en la medida de lo posible, cumplir con los compromisos voluntariamente adquiridos con la normativa internacional de comportamiento ambiental, especialmente cuando estos sean más ambiciosos.
 - b. Conocer y evaluar de forma continua los riesgos medioambientales de nuestras instalaciones productivas, así como mejorar y actualizar constantemente los mecanismos diseñados para mitigarlos o erradicarlos.
 - c. Consumir responsablemente, haciendo un uso sostenible de los recursos, y aumentando, en la medida de lo posible, el consumo de recursos de tipo renovable.
 - d. Informar y formar a los empleados sobre los efectos derivados del desarrollo de procesos y productos de Tirma, para minimizar los efectos negativos de su actividad sobre el medioambiente.
 - e. Desarrollar los nuevos productos siempre desde la perspectiva del ecodiseño.
 - f. Favorecer a proveedores cercanos, tanto de materias primas como de materiales de envasado/embalaje.
 - g. Reducir las mermas, tanto de productos como de materiales, así como buscar posibles reutilizadores de las mismas.
9. Diseñar, desarrollar e implantar un sistema de seguridad en nuestras instalaciones que evite la contaminación intencionada de los productos elaborados (Food Defence), para cumplir así con el compromiso adquirido de seguridad alimentaria de nuestros productos.
10. La capacitación y formación permanente son un elemento fundamental en TIRMA, para asegurar la seguridad alimentaria y la calidad de sus productos, y garantizar las condiciones de trabajo seguras. La Dirección se compromete a potenciar y reforzar estos aspectos, y cada integrante de TIRMA ha de ver la formación como un medio necesario para no asumir riesgos que afecten a su seguridad y salud, además de una vía de mejora profesional.
11. Nos comprometemos a conocer y aumentar el nivel de satisfacción de nuestros clientes.
12. Mejorar continuamente la eficacia del sistema de gestión de la calidad y la seguridad alimentaria.
13. Impulsar la responsabilidad social corporativa, así como asegurar el comportamiento ético en el ámbito laboral.

Para poder alcanzar los objetivos generales TIRMA establece anualmente una serie de objetivos específicos que deben ser verificables en cuanto a cumplimiento y efectividad.

La Dirección evalúa el avance en la consecución de estos objetivos cuando efectúa la revisión periódica del sistema de gestión de calidad.

El desarrollo, la aplicación y el mantenimiento de la política de la empresa son responsabilidad de la Dirección, que realiza aquellas funciones encaminadas a gestionar y supervisar el establecimiento, implantación y mantenimiento del sistema de gestión de calidad y seguridad alimentaria, aportando los recursos necesarios para lograr dichos objetivos. Para ello cuenta con la colaboración de los responsables de las distintas áreas estratégicas y operativas.