“En El Corte Inglés buscamos un sabor y variedad único que invite a consumir de nuevo”

El Corte Inglés siempre ha destacado por su especial cuidado con la calidad y la excelencia en cada una de las áreas que abordan. Jacinto Fernández Sastre, responsable de compras de frutas y hortalizas dentro de la compañía, nos cuenta cuáles son algunas de las estrategias que implementan dentro del producto fresco.

¿Cuál es la filosofía de ECI en cuanto a la selección de productos frescos, especialmente en el área de hortícolas?

La filosofía dentro de ECI es buscar la diferenciación, calidad e innovación ofrecer un producto de mayor valor atractivo en sabor, variedad y a todos niveles organolépticos a precios competitivos, sostenibles en el tiempo y con el propio medio ambiente, comprando lo producido en nuestro país siempre bajo unas normas de calidad y cumpliendo la ley agroalimentaria.

¿Cómo se aseguran de ofrecer productos hortícolas de calidad y frescura a sus clientes?

Trabajamos diariamente con más de 200 proveedores, ellos saben de nuestra calidad y ficha técnica además de unas cantidades aproximadas y aseguramos un pedido diario a nuestra plataforma dónde no dejamos stock de un día para otro, pedido fresco todos los días en un flujo

tenso.

¿Cuáles son las principales fuentes de abastecimiento de productos hortícolas para los supermercados de ECI?

Las principales fuentes son proveedores nacionales y locales con una colaboración estrecha y con algunos de ellos llevamos trabajando más de 20 años sin olvidarnos de las nuevas empresas que nacen con productos y variedades innovadoras.

¿Qué estrategias implementan para promover el consumo de productos hortícolas frescos entre sus clientes?

A través de nuestras calidades buscamos un sabor y variedad único que invite a consumir de nuevo, creamos contenido dentro de nuestra revista APTC en la Web, realizamos degustaciones en los puntos de venta y somos de los pocos que mantenemos jefes de sección profesionales y a la vez prescriptores para dar valor a nuestro surtido.

¿Existen programas de colaboración con productores locales para impulsar la oferta de productos frescos y de temporada en sus supermercados?

Los programas de colaboración existen a nivel región y comunidad autónoma, manteniendo todas las IGP Y D.O que existen en nuestro territorio, trabajamos los productos certificados en cada comunidad con proveedores locales debidamente certificados y homologados según indica la ley y que son verdaderamente producidos dónde comercializaos dichos productos, reuniendo la máxima garantía de seguridad a nivel agroalimentario.

¿Qué tendencias observan dentro del sector de productos hortícolas frescos y cómo están respondiendo a ellas?

Las tendencias son derivadas del desarrollo socio económico dónde existen un mayor número de familias monoparentales y donde la unidad familiar es menor, trabajamos por un producto de conveniencia y con menor gramaje acorde a las necesidades del consumidor, evitando el desperdicio alimentario y dando productos semi elaborados, cortados y listos para ser consumidos, haciendo inversiones y reformas importantes para mantener las necesidades de nuestros clientes.