“La calidad, estabilidad y cercanía son los principales valores de España para TESCO”

TESCO es una de las grandes cadenas de distribución agroalimentarias de Reino Unido, un mercado que sigue teniendo un gran peso para nuestro sector exportador. Entrevistamos a David de Callejón, director de Suministros de España y Marruecos de TESCO, para hablar del papel que juega España como proveedor hortofrutícola.

Por Marga López, Periodista Agroalimentaria

¿Qué importancia tiene el sector hortofrutícola español para TESCO, en cuanto a volumen de compras, de qué zonas, principales productos?

La hortofruticultura de España sigue siendo clave para nuestro suministro. España es nuestro

principal proveedor, después de la producción propia de UK, y lo es por su calidad y su estabilidad, además de su cercanía, que resulta fundamental para suministrar un producto fresco. Probablemente el arco mediterráneo sea la zona de suministro más importante, y en cuanto a productos, destacaría: lechuga, melón, brassicas y hortícolas, como las más importantes.

> Hemos tenido una campaña muy complicada, pero se ha hecho un gran esfuerzo por mantener una buena oferta a nuestros clientes

En esta campaña, las mermas en producción en origen por la climatología están complicando el suministro en general. ¿Cómo se está desarrollando el ejercicio, habéis tenido escasez o más dificultades en algunos productos?

Efectivamente, ha resultado una campana difícil, una de las peores que recuerdo. No solo por la climatología, sino también porque ha habido serios problemas de virus (tomate) y plagas (pimiento), además de un comienzo tardío de la producción del norte de Europa por el coste de la energía. Es decir, la tormenta perfecta. Pero dentro de la dificultad, se ha hecho un gran esfuerzo por mantener una buena oferta a nuestros clientes y el resultado ha sido positivo.

El sector productor español está trabajando para lograr una agricultura más sostenible. ¿Cuáles son los principales requisitos de los proveedores de TESCO en este sentido?

TESCO está totalmente involucrado en la sostenibilidad de nuestro suministro. Como requisitos de producción destacaría GlobalGap con el módulo Tesco Nurture, Sedex-Smeta y la certificación Leaf. Además, se trabaja con nuestros agricultores desde hace años en la reducción de plásticos y de las emisiones de CO_2.

El incremento de los costes de producción es otra de las cuestiones que más preocupan a los productores, ya que es difícil trasladar esos incrementos al consumidor. ¿Cómo está gestionando TESCO estas cuestiones?

Es un asunto complejo, creo que se impone el sentido común y analizar uno por uno los incrementos de costes y tratar de mitigarlos en la medida de lo posible, donde existan alternativas para hacerlo.

> La lechuga, el melón, las brassicas y las hortícolas, los principales productos españoles para TESCO

Sobre la percepción del producto español en Reino Unido, ¿qué es lo que más se valora, cómo se percibe el sector productor y qué áreas cree que se deberían trabajar más en origen para ganar más confianza?

Se valora mucho la profesionalidad del sector, la experiencia, la regularidad en el suministro y su calidad. Confiamos plenamente en el sector y la producción española, por ello, esperamos podemos tener campañas más tranquilas y satisfactorias para ambas partes.

Como aspectos a mejorar, quizás adaptarnos más a los cambios del consumo, producir más pensando en el cliente final. Se echa de menos una planificación en origen basada en estudios de mercado de destino.

Entrevista publicada en la revista ECA FRUITS Ed. 20