ENTREVISTA

"Patatas "La Huerta de Doña Rogelia", garantía de calidad"

José Luis Gómez Gerente de Patatas Hijos de José Luis Gómez

En Hijos de José Luis Gómez se dedican al cultivo, envasado y comercialización de patatas de la más alta calidad, acumulando más de 40 años de experiencia en el sector. En los últimos años, Hijos de José Luis Gómez ha llevado a cabo fuertes inversiones en la ampliación y modernización de sus instalaciones, han conseguido otorgarle a sus productos un plus de calidad y presentación final que les ha valido para consolidarse como una de las empresas líderes y con mayor proyección a nivel nacional en la comercialización de patatas.
Hoy, disponen de unas completas instalaciones ubicadas en Onzonilla (León) con una superficie de 8.000 m2 y 10.000 m3 de capacidad de frío, donde desarrollan todo el proceso de almacenamiento, conservación, control de calidad (en el laboratorio ubicado en la propia planta), envasado y expedición.

¿Cómo han conseguido posicionarse como referente español en la comercialización de patatas?

Hemos llevado a cabo una constante evolución adelantándonos a las exigencias del mercado, siendo cada día más profesionales, para conseguir cimentar de la manera más sólida la empresa y así afrontar el futuro con las mejores garantías. La producción, los controles de calidad, la logística y la presentación del producto final los optimizamos de manera permanente para conseguir un producto que aporte valor añadido.

Esta filosofía de trabajo ha sido muy valorada por nuestros clientes y consumidores, lo que nos ha llevado a contar con su confianza y fidelidad, factor fundamental para nuestro crecimiento y consolidación.

¿En qué se basa la excelencia del producto que ustedes ofrecen?

Para intentar llegar a conseguir dicha excelencia hay que explicar que entendemos por "calidad", y para nosotros la palabra calidad abarca, no sólo a la patata como tal, sino a todos los procedimientos tanto administrativos como de producción que desarrollamos para su transformación, y de esta manera posicionar en el punto de venta final un producto que no defraude y cumpla con todas las expectativas exigidas por el consumidor.

En nuestra empresa uno de los puntos referentes está en el cumplimiento de todos los requisitos de trazabilidad que se exigen a la patata a lo largo de su proceso productivo, y empleamos las últimas técnicas agrarias para que el consumidor tenga plena garantía del producto que adquiere.

Todas y cada una de las patatas que se manipulan en nuestras instalaciones, son sometidas a dos procesos de selección y a unos controles rigurosos y exhaustivos llevados a cabo en nuestro laboratorio, con el fin de certificar la mayor calidad sanitaria y culinaria de la patata.

Estos procedimientos nos han permitido contar con varias certificaciones de calidad, entre las que destacamos el sello de calidad "Tierra de Sabor", otorgado por la Junta de Castilla y León, transmitiendo de esta manera nuestro apoyo incondicional al sector agrario de nuestra comunidad.

¿De cuántas marcas hablamos que actualmente estén comercializando?

La empresa cuenta en el mercado con las siguientes marcas registradas:

"La Huerta de Doña Rogelia", "La Granja de José Luis", "Babypat", "Val de Picones" e "Hijolusa".

¿Cuál es el producto más valorado por el consumidor?

Nuestra marca más reconocida es **"La Huerta de Doña Rogelia"**, con la cual posicionamos en el mercado el abanico más amplio de segmentación. Dicha marca cuenta con el sello de certificación de producto otorgado por SGS, el cual hemos conseguido gracias a los estrictos controles de calidad a los que sometemos a todos nuestros productos.

Destacar, el lanzamiento en 2012 de la patata "Babypat Especial Microondas", presentada en un envase de 400 gr. para su cocción directa en el microondas. Las diferencias más importantes en relación a otros productos similares, empezando por la patata envasada que es específica para este tipo de presentación, radica en el envase, que ninguna otra empresa utiliza, ya que tiene una posición vertical, con unas micro perforaciones que hacen que la cocción sea uniforme, y un abre fácil para su apertura consiguiendo la máxima comodidad para su consumo. Es la manera más sana y con el menor aporte calórico de consumir patatas.

Ustedes remarcan la importancia de la logística en la cadena de producción, ¿por qué?

Siempre hemos tenido claro que uno de los puntos clave para cimentar y consolidar nuestra empresa tenía que pasar por dar un servicio inmejorable a todos nuestros clientes. Había dos opciones, o contar con transporte independiente contratado, lo cual no nos ofrecía todas las garantías, u optar por una flota de camiones fija, lo que se transmitiría en una exquisita atención a nuestros clientes.

Optamos por esta última, para atender las demandas de nuestros clientes diariamente, ofreciendo una óptima calidad en cuanto a frescura, aspecto, sabor, y todo ello conservando la cadena de frío.

Esta cadena no se rompe nunca, ya que tanto los vehículos como la zona de envasado y expedición están

climatizados a la misma temperatura, garantizando así la calidad del producto que llega a los consumidores.

¿Qué planes de futuro se han fijado?

Continuar con la misma metodología de trabajo para intentar no defraudar y cumplir con lo que cualquier persona que adquiera nuestras patatas espera.

Respecto al sector, sigo pensando que necesitamos de una mayor profesionalización, hay que producir patatas de mayor calidad y sembrar las variedades hoy demandadas. También hay que decir que se están dando pasos importantes, ya que desde hace 4 años se está celebrando en España, en las instalaciones de Ifema en Madrid, la feria "Fruit Attraction", en la cual nosotros somos expositores, otorgándole al sector hortofrutícola español un puesto relevante a nivel europeo.

El mayor reto para, a nivel sectorial, poder ver el futuro con cierto optimismo, es conseguir la máxima unión entre todas las partes implicadas en la cadena de valor.

PATATAS HIJOS de JOSÉ LUIS GÓMEZ

MÁS INFORMACIÓN
www.hijolusa.es