

Entrevista

Iñaki Benito Otazu, director gerente de la Fundación Patrimonio Comunal Olivarero

“Mi prioridad es contar una red de almacenes adaptada a las necesidades del sector”

Asumiste hace prácticamente 3 meses la dirección de la Fundación Patrimonio Comunal Olivarero, ¿cómo ha sido la incorporación? ¿qué objetivos te has marcado a corto y largo plazo?

Valoro mi llegada a la FPCO de forma muy positiva. En estos 3 primeros meses estoy siendo consciente del papel clave e insustituible que ejerce esta institución en el sector. Estoy viviendo un momento profesional muy especial.

La etapa laboral que he vivido durante más de 4 años en Cooperativas Agro-alimentarias de España me ha puesto mucho más fácil mi adaptación a las nuevas funciones que desarrollo en la FPCO. Ha sido una suerte enorme haber podido rodearme de las personas que forman parte del equipo de Cooperativas.

A corto plazo, en la FPCO daremos continuidad a las líneas de trabajo puestas ya en marcha por el anterior director, Ricardo Domínguez, quien realizó una importante apuesta por la digitalización en la gestión de nuestra red de almacenes, puso en marcha un proyecto piloto en el ámbito de la trazabilidad, y comenzó, entre otras cosas, a desarrollar trabajos en materia de certificación de la calidad. Creo que son proyectos todavía vivos que hay que seguir impulsando.

En el medio-largo plazo debemos ser ambiciosos. Mi prioridad pasa por contar con una red de almacenes adaptada a las necesidades del sector. Para ello, tendremos que poner en marcha un proceso de mejora continua y modernización de instalaciones, planteándonos incluso el desarrollo de nuevos centros en ubicaciones estratégicas.

Asimismo, debemos jugar un papel clave a la hora de garantizar la calidad de nuestras producciones y contribuir a la difusión de los beneficios del aceite de oliva sobre nuestra salud. Pondremos en marcha actuaciones en este sentido. Aspiramos además a que la tienda que disponemos en el centro de Madrid, La Comunal, se convierta en toda una referencia y ayude a posicionar la imagen de nuestros aceites de oliva virgen extra.

¿Qué capacidad de almacenamiento tiene el PCO? ¿cuál es su ocupación? Y ¿qué inversiones de ampliación y modernización estáis acometiendo?

A día de hoy contamos con 11 centros de almacenamiento activos ubicados en las provincias de Córdoba, Jaén, Sevilla, Granada, Badajoz y Toledo. La capacidad de estos centros varía sustancialmente, al poder encontramos almacenes como el de Lucena que tiene una capacidad ligeramente superior a las 10.000 toneladas, a otros como el de Espeluy, el

de mayores dimensiones, con capacidad para almacenar cerca de 90.000 toneladas de producto. En total, la FPCO dispone de una capacidad de unas 350.000 toneladas, lo que nos convierte en el primer almacenista de aceite de oliva del mundo.

Contamos en estos momentos con unas existencias próximas a las 50.000 toneladas, si bien la capacidad contratada por los operadores representa una cifra superior.

En nuestras instalaciones contamos con tipologías diferentes de unidades de almacenamiento que van desde los depósitos aéreos a los trujales subterráneos. Son instalaciones que llevan con nosotros varias décadas, sobre las que realizamos tareas de mantenimiento de manera continua.

En dos de nuestros centros, el de Puente Genil y Atarfe, se ha decidido ampliar su capacidad de almacenamiento con 30 nuevos depósitos de acero inoxidable de 200 toneladas cada uno de ellos. Además, estamos acondicionando otras instalaciones, renovando oficinas, centros de recepción, alumbrado, mejoras en el pavimento para facilitar el tránsito de los camiones, etc.

Por otro lado, hemos instalado placas fotovoltaicas en alguna de nuestras naves para impulsar el autoconsumo energético, y estamos valorando hacerlo extensivo a otros centros.

¿Qué papel puede jugar el PCO en los sistemas de regulación de mercado establecidos en la normativa europea?

Considero que la FPCO está llamada a tener un protagonismo especial precisamente en aquellas campañas excedentarias que puedan provocar la puesta en marcha de los mecanismos de regulación de mercado contemplados en la normativa comunitaria.

En caso de que el Ministerio de Agricultura tomara la decisión en próximos años, si se dieran las circunstancias, de activar el artículo 167 bis de la Organización Común de los Mercados, los operadores tendrían la obligación de mantener inmovilizado un porcentaje determinado de su aceite, con el objetivo de adecuar la oferta a la demanda y lograr un reequilibrio en el mercado. En esos momentos nuestra red de almacenes jugará un papel clave.



La trazabilidad y la calidad del aceite de oliva español es una de las líneas de trabajo que ha reforzado en los últimos años el PCO ¿Qué actuaciones están realizando en este sentido?

Estamos en el momento idóneo para trabajar en estos dos ámbitos. Creo que es fundamental centrar nuestros esfuerzos en garantizar la mayor transparencia a las múltiples operaciones comerciales que se realizan a diario en nuestro sector y velar por asegurar la calidad de nuestras producciones. Debe ser un elemento diferencial para el sector, que le permita afianzar su liderazgo a nivel mundial. Será también una herramienta importante para fomentar el aumento de consumo de nuestro producto.

Hace poco más de un año la FPCO diseñó la aplicación denominada Trazado, que nació con el objetivo de monitorizar a tiempo real los movimientos que se producen entre operadores. Estamos convencidos que este proyecto va a servir de inspiración para el desarrollo del sistema de trazabilidad telemático que el Ministerio de Agricultura va a incorporar en la Norma de Calidad que publicará de forma inminente.

La FPCO está llamada a tener un protagonismo especial precisamente en aquellas campañas excedentarias que puedan provocar la puesta en marcha de los mecanismos de regulación de mercado

Desde la FPCO queremos seguir ampliando las actuaciones en este sentido. Nos planteamos continuar con el desarrollo de una certificación de calidad para aquellos operadores y lotes de producto que cumplan con una serie de requisitos exigentes, más allá de los que marque la propia normativa. Asimismo, consideramos que es necesario trasladar los conceptos de sostenibilidad ambiental, económica y social a lo largo de la cadena, algo en lo que trabajaremos durante los próximos meses.

Otras de las actuaciones se han enfocado en la digitalización, y de hecho se ha avanzado en la transformación digital tanto en la gestión de almacenamiento como en información, ¿qué otras iniciativas tenéis previstas?

Efectivamente, la digitalización ha sido una piedra angular sobre la que han girado las actuaciones de la FPCO durante los últimos años. La puesta en marcha de una plataforma como Atenea, que nos permite monitorizar los movimientos de producto dentro de todos nuestros centros, así como llevar un control documental exhaustivo, ha sido una de las principales iniciativas desarrolladas.

Hemos añadido una nueva funcionalidad a esta plataforma que pronto estará disponible. La denominamos Atenea Clientes, y será un servicio que permitirá a los operadores, entre otras cosas, tener un control a tiempo real de las

unidades de almacenamiento que hayan contratado, optimizar sus movimientos y concertar mediante un servicio de cita previa la llegada de sus cisternas, haciendo de esa manera su operativa diaria más eficiente.

Avanzamos asimismo hacia la digitalización documental total, agilizando y dotando de seguridad a la transmisión y firma de los documentos que se manejan.

Por otro lado, hemos apostado también por la digitalización de nuestra tienda, incorporando medios tecnológicos muy interesantes, que nos permitirán albergar sesiones de cata y degustación de producto, acciones formativas, y otra serie de actos y eventos, que podrán además ser retransmitidos en streaming. De manera complementaria, hemos lanzado recientemente la mayor plataforma de e-commerce del mundo dedicada en exclusiva a los Aceites de Oliva Virgen Extra, www.lacomunal.es, un proyecto en el que estamos muy ilusionados.

Somos el primer productor mundial de aceite de oliva, pero existe un gran desconocimiento entre nuestros consumidores ¿qué acciones de promoción vais a llevar a cabo desde PCO para incrementar su consumo y qué se conozcan los beneficios de nuestro Aceite de Oliva?

Cierto es que en los últimos años hemos dado pasos importantes en la divulgación de las propiedades de nuestro producto, pero desde luego que queda un enorme camino por recorrer. Y no solo en el ámbito internacional, donde el consumo de aceite de oliva representa menos de un 3% sobre el total de aceites vegetales, sino también en el nacional, donde aún hoy existe un gran desconocimiento de nuestro producto.

Desde la FPCO trabajamos en varios ámbitos con el objetivo de poner en valor el producto. Por un lado, consideramos imprescindible apoyar proyectos vinculados con la investigación médica. Destacaríamos nuestra participación en el proyecto PREDIMED PLUS, que prevemos pueda finalizar de aquí a dos años y convertirse en una referencia científica.

Ejercemos también un papel importante en la edición de publicaciones, habiendo participado en varios proyectos durante los últimos años, el más reciente el de "Oliveros de España", un ejemplar que muestra la diversidad de nuestro olivar, su historia y singularidad. Actualmente trabajamos en una nueva obra, que tratará de acercar al lector el papel de una dieta rica en aceite de oliva en las diferentes etapas de nuestra vida y sus beneficios de cara a prevenir el desarrollo de ciertas enfermedades. Cuenta con la colaboración de más de 20 científicos de primera línea y esperamos que su publicación se realice a finales de este año.

Por otro lado, como he mencionado anteriormente, confiamos en que La Comunal se convierta en el escaparate ideal para promocionar y posicionar nuestros aceites, así como el museo Felipe Vegue, situado en nuestras instalaciones de Mora, en Toledo, que alberga colecciones muy interesantes y permite al visitante acercarse a la cultura e historia de nuestro olivar. Pretendemos que su actividad se reactive una vez el turismo nacional e internacional comience a recuperar su normalidad.