

“Hacemos que los productos murcianos sean conocidos y apreciados en el resto del globo”

César Vicente Egea. Director general en el Área de Producto Fresco. Vicepresidente

TANA es una empresa familiar murciana dedicada a los cítricos que ha experimentado un crecimiento de casi el 10% en el último ejercicio apoyada en su buen hacer y su expansión internacional

Después de ser galardonada con el Premio a la Trayectoria en el Sector de los Cítricos en la última edición de los Premios Excelencia Empresarial 2023 otorgados por esta misma cabecera, conversamos con el Director general en el Área de Producto Fresco de TANA, César Vicente Egea, para conocer más sobre esta empresa familiar murciana que, poco a poco, se está extendiendo mundialmente.

Para hacernos una idea, Tana prevé que su facturación para el periodo 2022-2023 sea de 41 M€, que supera con creces los 37.5 M€ de la campaña 2021-2022, lo que supone un 9.3% de incremento de un año a otro. Conozcamos más sobre la empresa y este crecimiento de la mano de César Vicente Egea.

Empecemos por el principio: ¿cómo definirías TANA?

Tana es una empresa familiar, fundada en 1955 por dos hermanos con la ilusión y el objetivo de ofrecer y posicionar el limón, la naranja, el pomelo, el melón, la sandía y otras frutas que son características de la región de Murcia y Andalucía (concretamente de Málaga), en mercados europeos, teniendo a Francia como su principal destino. Gracias a aquella pasión e inquietud, hemos llegado a copar una posición más que destacada en la exportación de fruta de la región de Murcia, aportando al mercado un producto de altísima calidad.

Pero hoy no hablamos solo de Francia, ya que vuestros productos se exportan a muchos otros países...

Así es. Actualmente estamos muy bien posicionados en muchos países de continente europeo y otros mercados. Y esto es debido, principalmente, a la calidad de cada uno de nuestros productos, pero también por nuestra historia, por nuestra trayectoria y por nuestra gran experticia (tanto en producción como en comercialización). Tana es actualmente una marca de renombre a nivel internacional y que, sin renunciar

nunca a nuestras raíces murcianas, hacemos que los productos de esta tierra sean conocidos y apreciados en el resto del globo. Este es un hecho que nos hace ser importantes de cara a nuestros clientes, que también, sin duda, nos valoran por la calidad de todos nuestros productos.

¿Cómo conseguís esta calidad?

Para conseguirla y que todos los actores implicados nos lo reconozcan, cubrimos y controlamos todo el ciclo natural de vida de nuestras frutas, cuidando desde su primer día en el árbol hasta aprovechar o reciclar el último gramo de ella gracias a nuestra línea de Industria. De este modo, Tana es la única empresa del sector que tiene estas características tan especiales e importantes que ayudan al medio ambiente por su sostenibilidad al no desperdiciar ni un gramo de la fruta que entra en nuestras instalaciones.

Hablando de sostenibilidad, creo que es uno de los puntos clave de vuestro plan estratégico, ¿verdad?

Correcto. En plena actualización de la empresa, tanto a nivel de estructura como de desarrollo e I+D, las líneas fundamentales en las que nos vamos a fijar son las de seguir

apostando por una mayor atención en todo lo que respecta al cuidado, control y protección de la fruta desde el origen en nuestras fincas o fincas asociadas, así como en crecer en hectáreas de producción propia. Lo que sí que es innegociable es que seguiremos ofreciendo la mejor calidad y trazabilidad a nuestros clientes.

Por otro lado, comercialmente, nuestro objetivo es la penetración y posicionamiento de nuestros productos en mercados y países donde no tenemos presencia actualmente y, de este modo, seguir creciendo.



Sobre TANA

Nacida en Murcia en 1955, Tana deriva su actividad en dos líneas de negocio claramente definidas: la primera, la del mercado del producto fresco convencional y ecológico, destinada al consumidor final y en la que Tana ofrece llevar del campo a la distribución los mejores productos frescos en distintas confecciones a través de las grandes cadenas de supermercados y plazas de abastos; y la segunda, dirigida al negocio de la industria.

Y es en esta segunda línea en la que sus cítricos, como limón, pomelo y

naranja, se transforman en zumos (concentrados, esencia, pasteurizados...) y todo tipo de derivados de la piel y la pulpa del cítrico (raspaduras, rodajas, cascos para helados, tiras en bastones...). "En global, el objetivo que tenemos en Tana está enfocado a conseguir la mayor calidad posible y con la mayor trazabilidad posible de toda nuestra fruta y productos derivados de la industria a través de fincas propias y asociadas", explica César Vicente Egea, director general en el Área de Producto Fresco, vicepresidente.



Loving citrus since 1955

fruit attraction
FERIA INTERNACIONAL DEL SECTOR DE FRUTAS Y HORTALIZAS

Visítanos
3-5 Octubre 2023.
Pabellón 7, Stand 75E11

Referentes
en el sector de
cítrico




Murcia (España)
968 820 100 968 821 208

tana.es