

Eduardo Recuero López

General manager en HIDA Alimentación

“La innovación y nuestro departamento de I+D son esenciales en nuestra empresa”

Mónica Ramírez

Corría el año 1954 cuando Mateo Hidalgo fundó Hida Alimentación, en la Región de Murcia. Desde entonces, esta empresa, “referente del sabor y de cultura del tomate”, ha ido evolucionando para combinar la exigencia de los preparados caseros con la producción industrial, lo que requiere una gran inversión en innovación. De ahí que Hida Alimentación tenga unas instalaciones dotadas con la última tecnología en maquinaria y seguridad alimentaria, con una capacidad productiva de más de 600.000 unidades diarias.

En 2011, la factoría comenzó una nueva etapa, logrando una mayor expansión con unas instalaciones, ubicadas en Mula (Murcia), de más de 30.000 m². Eduardo Recuero López, general manager en HIDA Alimentación, nos habla a lo largo de esta entrevista de las principales innovaciones y tendencias del sector, y de los retos a los que se enfrentan.

Comencemos hablando sobre los orígenes de Hida Alimentación, ¿cuándo y en qué contexto se fundó?

Hida Alimentación fue fundada en 1954, marcando el inicio de nuestra empresa dedicada a la elaboración de conservas vegetales y sofritos caseros. Hemos logrado mantener la tradición de la cocina casera, al mismo tiempo que incorporamos innovaciones para garantizar la calidad de nuestros productos.

¿Cómo ha ido evolucionando la empresa desde entonces?

Desde la fundación, hemos experimentado una evolución orgánica, adaptándonos a las demandas cambiantes del mercado y a las necesidades de los consumidores, que son cada vez más exigentes. Esta adaptabilidad ha sido clave para nuestro éxito y crecimiento. Además, hemos invertido en tecnología y en la formación de nuestro personal para garantizar la calidad de nuestros productos. Nuestro compromiso con la innovación y la mejora continua nos ha permitido mantenernos



Eduardo Recuero López

“Nuestro equipo está compuesto por una variedad de perfiles, desde expertos en agricultura y producción, hasta especialistas en marketing y ventas, pasando por el equipo de I+D”

a la vanguardia en un mercado cada vez más competitivo.

¿Cómo se combina el hecho de hacer un producto que resulte “casero y sabroso” con la producción industrial a gran escala?

Lograr un sabor casero y sabroso en una producción industrial a gran escala es un desafío que abordamos con cuidado y precisión. Utilizamos recetas tradicionales y seleccionamos ingredientes frescos recién cosechados de alta calidad para mantener el auténtico sabor casero. A pesar de la escala de producción, cada lote

lo supervisamos de cerca para garantizar su sabor y textura. Además, invertimos en la última tecnología alimentaria para garantizar un producto de alta calidad. Por último, realizamos diferentes pruebas regulares para asegurarnos de que cada lote de nuestro producto cumple con nuestros altos estándares de “El auténtico sabor casero desde 1954”.

¿Cuál es la producción anual de Hida? ¿De dónde procede la materia prima?

Nuestra materia prima procede del campo y de temporada, recién recolectada en su punto óptimo de maduración. Únicamente transcurren 24 horas desde que se recolecta hasta que la procesamos en nuestras instalaciones de Mula.

Anualmente, nuestra producción se encuentra sobre los 20 millones de kilogramos de hortalizas en materias primas. Este proceso de transformación se realiza siguiendo rigurosos protocolos técnicos para garantizar la integridad y calidad de nuestros productos.

¿Cómo es su capacidad exportadora?

Contamos con una capacidad exportadora aproximadamente del 10% de su facturación anual. Esto nos indica que aún tenemos un grandísimo recorrido de crecimiento en los mercados internacionales.

¿Cuántos empleados tiene la empresa y qué tipos de perfiles trabajan en ella?

Somos más de 100 profesionales en plantilla. Prácticamente el 100% de nuestra plantilla en Hida Alimentación es fija, además de que actuamos en base a los principios de igualdad y diversidad. Nuestro equipo está compuesto por una variedad de perfiles, desde expertos en agricultura y producción, hasta especialistas en marketing y ventas. También contamos con un equipo de I+D que trabaja constantemente en la mejora de nuestros productos y procesos. Creemos firmemente en el valor de cada miembro de nuestro equipo y en su contribución al éxito de la empresa.

“El sector agroalimentario en España se enfrenta a desafíos clave como la transición hacia la sostenibilidad, el cambio tecnológico y la evolución de precios”

¿Resulta difícil encontrar determinados perfiles cualificados?

En Hida Alimentación apostamos por la excelencia, por ello siempre estamos pendientes de aquellos perfiles cualificados que aporten un valor añadido. Sin embargo, encontrar estos perfiles puede ser un desafío para nosotros. Buscamos personas que no solo tengan las habilidades técnicas necesarias, sino también una pasión por la calidad y un compromiso con nuestros valores. Esto puede hacer que la búsqueda sea más difícil para nosotros, pero creemos que es esencial para mantener nuestros altos estándares. A pesar de estos desafíos, estamos comprometidos a invertir nuestro tiempo y recursos en la búsqueda de los mejores talentos para nuestra empresa.

¿Qué papel juega la innovación y el departamento de I+D en la empresa?

La innovación y nuestro departamento de I+D son esenciales en nuestra empresa. Trabajamos continuamente en el desarrollo de nuevos productos y en la mejora de los existentes, optimizamos nuestros procesos de producción para ser más eficientes y sostenibles, nos aseguramos de que cumplimos con todas las regulaciones y buscamos constantemente formas de hacer que nuestros productos y procesos sean más respetuosos con el medio ambiente. En resumen, todos estos procesos nos permiten mantenernos competitivos, cumplir con las regulaciones y satisfacer las necesidades de nuestros clientes de manera sostenible.

Sin duda, el Departamento de Calidad es también muy importante en una empresa como Hida. ¿Cómo se estructura? ¿Qué tipo de profesionales lo conforman?

En Hida Alimentación estamos siempre atentos al mercado, buscando aquellos perfiles cualificados que aporten valor a la organización, y para un departamento tan

importante, sus integrantes lo componen profesionales altamente capacitados.

¿Cómo ha tenido que adaptarse la empresa a las nuevas necesidades y exigencias normativas en lo referente a la sostenibilidad y cuidado del medioambiente?

Desde nuestros comienzos hemos prestado especial cuidado a nuestro impacto al medioambiente. Hoy en día continuamos mejorando para adaptarnos a las exigencias de sostenibilidad y medioambiente mejorando la eficiencia en el uso de recursos, gestionando los residuos de manera segura, utilizando embalajes sostenibles, autoconsumo fotovoltaico y trabajando con proveedores que siguen prácticas sostenibles. Además, nos mantenemos al día con las regulaciones y normativas en materia de sostenibilidad y medioambiente, asegurándonos de cumplir o superar todos los requisitos. Estamos comprometidos con la sostenibilidad y continuaremos buscando formas de minimizar nuestro impacto en el medioambiente.

¿Llevan a cabo acciones de responsabilidad social?

Si, como empresa, entendemos la importancia de la responsabilidad social corporativa (RSC). Tenemos varios programas en marcha que reflejan nuestro compromiso con la RSC. Estos incluyen iniciativas para mejorar las condiciones de trabajo de nuestros empleados, programas de donación a la comunidad local, y esfuerzos para reducir nuestro impacto medioambiental. Además, trabajamos con nuestros proveedores para asegurarnos de que también siguen prácticas éticas y sostenibles. Creemos que, al ser socialmente responsables, no solo estamos haciendo lo correcto, sino que también estamos creando un valor a largo plazo para nuestra empresa.

¿Cómo valora la evolución del sector agroalimentario en los últimos años?

¿Cuáles definiría como las principales tendencias y retos a los que han de enfrentarse?

El sector agroalimentario en España se enfrenta a desafíos clave como la transición hacia la sostenibilidad, el cambio tecnológico y la evolución de precios. Estos retos son cruciales para nosotros con el fin de mantener la competitividad y la viabilidad a largo plazo del sector. La evolución de precios es un factor económico significativo que afecta tanto a productores como a consumidores, y requiere una atención

constante para asegurar la estabilidad del sector.

Los productos ecológicos han ido cobrando fuerza, en los últimos años, dentro de la oferta de la industria agroalimentaria española. ¿Cómo ha sido su evolución en Hida Alimentación?

Estamos muy alineados y pendientes de las tendencias del mercado agroalimentario, por ello, en nuestra cartera, los productos ecológicos nuevamente han ido cogiendo fuerza con respecto a años anteriores.

¿Cuáles son los próximos proyectos que tienen previsto poner en marcha en la empresa?

En Hida Alimentación, nos emocionan los proyectos que tenemos en el horizonte. Uno de nuestros principales objetivos es invertir en maquinaria más eficiente, lo que nos permitirá aumentar nuestra productividad y reducir nuestro impacto ambiental. También planeamos expandir nuestras instalaciones para acomodar nuestro crecimiento y aumentar nuestra capacidad productiva. Por otro lado, estamos comprometidos con la sostenibilidad y hemos proyectado aumentar nuestra capacidad de autoconsumo fotovoltaico. Finalmente, creemos en el valor de nuestro equipo y continuaremos invirtiendo en su formación para asegurar que estén equipados con las habilidades y conocimientos necesarios para llevar a nuestra empresa al siguiente nivel. Estos proyectos reflejan nuestro compromiso con la excelencia, innovación, tradición y sostenibilidad que nos caracterizan.

“Estamos comprometidos con la sostenibilidad y hemos proyectado aumentar nuestra capacidad de autoconsumo fotovoltaico, así como continuar invirtiendo en la formación del equipo para asegurar que cuentan con las habilidades y conocimientos necesarios para llevar a nuestra empresa al siguiente nivel”