

## **Deoleo espera mantener cuotas de mercado pese a los altos precios del aceite**

Noticias

El aceite de oliva en origen que se adquiere para envasar ha alcanzado niveles récord

Deoleo ha destacado que continuará con su apuesta por la calidad y la innovación, lo que permitirá a esta compañía, sumado al buen posicionamiento de sus marcas, mantener las cuotas de mercado a pesar de la coyuntura de altos precios del aceite de oliva en origen.

Así lo indican fuentes de la firma consultadas por Efeagro, en un momento en el que la materia prima, el aceite de oliva en origen que adquieren para envasar, ha alcanzado niveles récord. "Lógicamente esta situación está influyendo en nuestros resultados. El coste de la venta ha subido en torno a un 30 %, pero los precios de venta unitarios solo han aumentado un 15 %", han declarado las mismas fuentes.

Han señalado que, cuando se producen subidas de la materia prima "tan espectaculares" como las que se han registrado en el último año (un 60 % de junio de 2014 a junio de 2015), Deoleo no puede trasladar de forma inmediata al consumidor esos precios, "porque tendría un efecto devastador en el consumo". "De ahí, que se hayan erosionado nuestros márgenes. A esta situación se une la presión de las marcas de la distribución, han concretado las mismas fuentes.

Entre las opciones de futuro, Deoleo ha reiterado que seguirán con su estrategia de investigación y desarrollo en innovación "para buscar productos de alto valor añadido que se adapten a las necesidades reales del consumidor actual".

En este sentido, han recordado que el año pasado pusieron en marcha el Instituto Deoleo, un proyecto pionero en España para fomentar la investigación en aceite de oliva y difundir su consumo en el mundo. "La diversificación pasa ante todo por la innovación, que ha sido desde siempre uno de los pilares de Deoleo y que es el mejor camino posible para seguir creciendo y consolidándonos como empresa líder mundial en aceite de oliva, más aún en un contexto como el actual", han puntualizado desde la aceitera.

Redacción