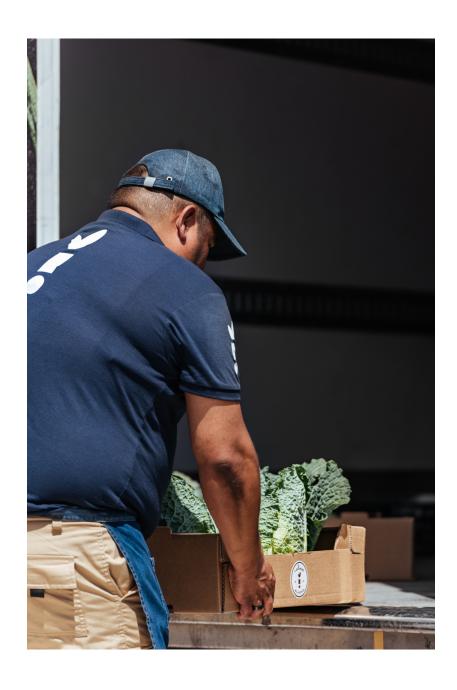


Frutas y Verduras Eladio es el resultado de una empresa familiar malagueña con casi 40 años de tradición, que ha ido pasando de generación en generación, sabiendo reinventarse y adaptarse a los tiempos, hasta convertirse en todo un referente. En la actualidad, esta empresa distribuye a nivel nacional, haciendo llegar la mejor materia prima tanto a profesionales como a particulares, siendo la apuesta segura de los restaurantes, hoteles y supermercados de Andalucía.

Eladio Rueda está tras la gerencia de la empresa. Su padre, Diego Rueda, creó los cimientos de la que hoy es una marca de éxito que mueve al año alrededor de 15 millones de kilos. Desde tomates, lechugas, zanahorias y patatas a todo tipo de frutas y hortalizas, tanto de proximidad y conocidas por todos, como alimentos exóticos que se van incorporando al catálogo de Eladio conforme su equipo va descubriéndolos, convirtiéndolos así en asesores de los chefs con los que colaboran.

Y es que si en algo se caracteriza Frutas y Verduras Eladio es por la honestidad de sus productos y la excelencia en el trato a sus clientes. Productos frescos de temporada, que se sirven 24 horas los 365 días del año. La maquinaria que se pone en marcha para poner al servicio del cliente estas materias primas de primera calidad no es simple. Constantemente sus camiones y furgonetas de reparto se mueven por toda Andalucía para suministrar más de 2.000 referencias diferentes de productos que llegan directamente del campo a la mesa, de las huertas a las cocinas.



UNA EMPRESA EN CONSTANTE MEJORA

El esfuerzo de mejora es parte de la filosofía principal de la empresa. Todos los agentes involucrados buscan mejorar y superarse a diario; los responsables de compras eligen los mejores productores, saliendo, viendo y probando la mercancía antes de comprarla. No sólo la recepción y elaboración de pedidos cuenta con protocolos de actuación personalizados para sus clientes, si no que además, los vehículos de transporte están equipados con tecnología E-Drive, que mantiene el frío aunque el camión se abra muchas veces o haya congestiones de tráfico.

En Marbella dispone de unas amplias instalaciones que superan los 2.500 metros cuadrados y 200 toneladas de almacenamiento, y en 2022 han abierto nueva nave en Málaga. Un espacio de casi 1.500 m2, dividido en dos zonas, una de venta al público y otra para preparación, que permitirá seguir mejorando el servicio a sus clientes de la capital y de la Costa del Sol oriental, así como fortalecer su expansión.

Además, la distribuidora cuenta con más de 800 empleados y ofrece a sus clientes un servicio personalizado de 24 horas durante los 365 días del año, con el sello de calidad de la marca. El mayor orgullo de la empresa es la satisfacción del cliente.

ALTA GASTRONOMÍA

La exigencia de los hoteles y restaurantes de lujo es especialmente elevada en el caso de las frutas y las verduras, pues son productos cuya calidad se nota inmediatamente en el paladar y que requieren de una manipulación y transporte impecables para llegar en perfectas condiciones hasta las cocinas.

Por ello, Frutas y Verduras Eladio realiza un intenso trabajo de renovación constante para cumplir y, a ser posible, superar las nuevas exigencias. Y es esta búsqueda constante de la excelencia de producto y servicio, donde reside el éxito de la empresa.

En apenas nueve años, la compañía se ha convertido en el principal distribuidor especializado en alta gastronomía de toda Andalucía. Puente Romano, Finca Cortesín, Los Monteros, Marbella Club o los estrella Michelín Dani García y El Lago, son sólo algunos de sus clientes.





KM O Y SOSTENIBILIDAD

Eladio lo tiene claro. La mejor manera de retar a una de las industrias más contaminantes del mundo es desde dentro. Para ello, han adoptado medidas que ayuden a preservar la belleza y la riqueza del planeta Tierra. La agricultura a gran escala, la polución y el calentamiento global no están de moda.

Se trata de una empresa que ama la Tierra por encima de todo y por lo tanto, es incapaz de adoptar un rol pasivo en esta transformación, por ello, además de impulsar el comercio de producto de cercanía, han comenzado a producir sus propias frutas y verduras orgánicas, tienen un plan para sustituir la flota de vehículos por camiones y coches eléctricos, y usan materiales de embalaje 100% reciclable para eliminar los plásticos de un solo uso.



CALMA ELADIO

CALMA ELADIO es la una de las últimas novedades de esta empresa. Se trata del paso a la producción directa, un sello que distingue en exclusiva una selección de frutas y verduras de cercanía y de temporada, cultivadas por pequeños productores locales. Un proyecto pionero encomendado a Paco García, fundador y responsable de la filosofía slow food del restaurante El Lago de Marbella (1 Estrella Michelin y 1 Sol Repsol).

Frutas y Verduras Eladio ha llegado a acuerdos con agricultores de la Costa del Sol Occidental y el Guadalhorce, que cultivarán por encargo y vendiendo a un precio digno, frutas y hortalizas de variedades locales elegidas por Paco García, que ha ido buscando las tierras más idóneas y los agricultores que mejor tratan uno u otro producto.





Un sello que se dirige en exclusiva a la hostelería, trasladando a sus compañeros de profesión el resultado de una búsqueda que a García le ha llevado años, y que se concreta en productos de temporada, trazables, llenos de sabor, saludables y respetuosos con el medio ambiente. Cuando Paco García comenzó su camino en El Lago, fue un verdadero reto, ya que parecía que en Málaga solo había 'espetos y pescaito frito'. Nada más lejos de la realidad, ya que García acabó convirtiéndose en el máximo embajador de los productos de la provincia, siempre con un doble compromiso, con los agricultores, que mantienen vivo el campo, y con la gastronomía malagueña. Ahora este compromiso se convertirá en triple, puesto que toda su experiencia la va a poner al servicio de Eladio.

"CALMA es lo que necesitamos todos. Calma para dedicar tiempo a comprar y leer el origen de los alimentos; para cocinar con productos frescos recién recolectados en su momento óptimo; calma para disfrutar de una agricultura tradicional, hija de la paciencia, sin crecimientos rápidos y sin atajos."



GRACIAS

Contacto de prensa

maria.geronico@nudecoagency.com