

Aumentó la venta de leche directamente del tambo

16/11/2021



El tambero mendocino Leonardo Guercio indicó que la población se ha volcado a comprar directamente del tambo, ya que pagan 56 pesos el litro por no tener costos de tercerización.

“A pesar de tener baja rentabilidad, seguimos trabajando, vendiendo el litro de leche a 56 pesos, y se ha incrementado la venta al público, vendemos directamente y podemos hacerlo a menor precio porque ahorramos en costos de fletes e intermediarios, como hay poco dinero se nota mayor venta acá en el tambo”, comentó a FM Vos (94.5) y Diario San Rafael.

“Aparte vendemos quesos a precios directo de la fábrica y son valores más económicos, por lo que la gente consume más, la familia que tiene tres o cuatro chicos consume mucha leche y se nota en la economía, durante la pandemia aumentamos un 30 por ciento las ventas y ahora en las últimas semanas un 5 por ciento más”, agregó.

Guercio reconoció que la actividad tambera “es más o menos como estaba antes, es más rentable plantar maíz y soja que poner un tambo, con la agricultura ganas más y la gente opta por invertir ahí”.

Por otra parte, el tambero mendocino se refirió al mercado lácteo del país y afirmó que “toda la cadena está con problemas porque la leche se vende a un valor bajo y a veces es más caro el flete que el litro de leche, toda la cadena de venta está comprometida”.

La industria

Sobre las posibles medidas para mantener la industria láctea nacional, Guercio indicó que ellos están tratando de aumentar la producción. “Por ejemplo, ahora le estamos vendiendo más leche a la firma Yogurlac y estamos tratando de aguantar la situación, venimos salvando costos y trabajando. En Mendoza hay tres tambos, hace poco cerró uno, y hay una sola fábrica que compra para comercializar, digamos”, sentenció.

En cuanto a la calidad de los productos lácteos, el tambero indicó que los vencimientos duran pocos meses y que “lo que se está consumiendo es un producto a base de leche, tanto la leche en polvo como líquida están en la misma situación porque la leche que traen de afuera está bien vestida, digamos, y es imposible competir en precios; la leche se pasteuriza, se enfría y dura determinado tiempo y acá lo que falta es mayor control de los otros productos”.