

Il New Covent Garden è il primo Mercato d'Europa. Ecco perché

Marco Gregorelli

Le redini del più importante mercato all'ingrosso britannico e di uno dei due maggiori mercati d'Europa sono in mano a una donna che sa analizzare con grande attenzione le dinamiche economiche. Il Corriere Ortofrutticolo ha intervistato in esclusiva Jan Lloyd, direttore generale di New Covent Garden. Ecco domande e risposte.

Miss Lloyd, lei gestisce l'Authority del londinese New Covent Garden da nove anni. Come giudica la sua esperienza a capo di un'Authority il cui ruolo è la sorveglianza e la gestione di un mercato del prodotto fresco così grande? Jan Lloyd

"È stata veramente un'esperienza molto interessante. Non solo forniamo servizi alle 200 aziende insediate ma anche una gamma di supporti allo sviluppo, inclusi la promozione e il marketing, come anche un lavoro lungo tutta la filiera. Non abbiamo il ruolo di sorveglianza per quanto riguarda il controllo della qualità. Questa funzione è infatti in capo agli ispettori del Dipartimento per gli Affari Alimentari e Agricoli".

Quali sono le principali problematiche con le quali la sua organizzazione deve confrontarsi ogni giorno?

"La problematica maggiore che stiamo affrontando ora è la riqualificazione. New Covent Garden è il mercato leader del Regno Unito. La nostra visione è che sia il migliore in Europa e che divenga sempre più un punto centrale per l'alimentare ma anche per il florovivaistico a Londra".

Nell'intervista rilasciata a Tommy Leighton, pubblicata nel numero di luglio-agosto del Corriere Ortofrutticolo, Gary Marshall, il presidente dei grossisti, ricorda che il New Co-

Intervista al direttore generale, lady Jan Lloyd. Londra sta assistendo alla rinascita dei mercati regionali e al dettaglio. Il consumatore riscopre l'acquisto "personalizzato"



Jan Lloyd, direttore generale del New Covent Garden di Londra

vent Garden ha attraversato momenti difficili. Poi ha avuto una metamorfosi. Oggi cosa lo distingue dagli altri due mercati di Londra, il New Spitalfield's e il West International?

"Prima del suo trasferimento a Nine Elms, Covent Garden era la realtà che determinava i prezzi di frutta e verdura nel Regno Unito. Nei primi anni 80 i supermercati smisero di acquistare dai mercati all'ingrosso e New Covent Garden si focalizzò sulla filiera del catering (ristoranti, hotel, scuole, ospedali, etc.). La nostra reputazione per la fornitura di prodotto della più alta qualità, insieme alla posizione centrale a Londra, hanno reso tutto ciò possibile. Va comunque detto che senza lo spirito imprenditoriale delle aziende insediate quella metamorfosi non si

CHI È

JAN LLOYD

È stata nominata chief executive dell'Authority a capo del Covent Garden Market di Londra nel settembre 2005. La Covent Garden Market Authority è l'ente pubblico che coordina le operazioni del mercato di New Covent Garden, il più ampio mercato all'ingrosso di frutta, verdura e fiori del Regno Unito con la più alta concentrazione di aziende rivolte al catering. Jan è alla guida di un grande progetto di riqualificazione del mercato per renderlo adeguato al 21° secolo. Nel suo ruolo di amministratore di un ente proprietario di grande sito, è parte di un comitato di portatori di interessi pubblici e privati per la riqualificazione locale dell'area e presiede il gruppo operativo per l'impiego e per le attività.

Precedentemente, Jan era stata per sei anni amministratrice della joint venture anglo-francese Yoplait Dairy Crest. E' stata impegnata per 20 anni al servizio di aziende quali Dairy Crest e la Johnson Wax. Gran parte della sua carriera si è svolta nel settore agroalimentare, coprendo aspetti quali la produzione, il marketing, lo sviluppo del prodotto e la distribuzione. Jan ha inoltre ampia esperienza nella gestione di rilevanti programmi di cambiamento ed è stata coinvolta nella creazione di joint venture e collaborazioni con aziende internazionali. Ha una laurea in lingue (francese e norvegese) e ha vissuto e lavorato in Francia.

È sposata e ha due bambini.

Buona di cuore



* Composizione e valore energetico della pera (100 g di prodotto - Parte edibile 91%). Fonte: Istituto Nazionale della Nutrizione

Casali e Associati



In Emilia Romagna si coltivano ancora varietà storiche di pere con la passione e le buone tradizioni di sempre. E sopra tutto, genuine e integre di contenuti nutrizionali preziosi per il vostro benessere: particolarmente ricche di fibre ma anche regolatrici naturali della digestione, di vero aiuto alle difese immunitarie, con un apporto limitato di calorie per una dieta sana. **Uniche anche, con il bollino IGP, riconoscimento europeo di "Indicazione Geografica Protetta", che ne garantisce assoluta tipicità e alta qualità.**

Per informazioni: **Consorzio di tutela e valorizzazione della pera dell'Emilia-Romagna IGP** presso **CSO** - Chiesuol del Fosso / FE • www.csoservizi.com • E-mail: info@csoservizi.com

Campagna promossa dalla Regione Emilia-Romagna - Assessorato Agricoltura e Ambiente



sarebbe mai verificata".

Parliamo del business: nel mercato si può notare che una gran parte del prodotto è importato da altri Paesi: Spagna, Olanda, Italia, Francia, etc. Quali sono le caratteristiche-chiave che un esportatore straniero deve avere per stabilire una partnership di successo con un grossista di New Covent Garden?

"La parola chiave è proprio partnership. Per commerciare con successo in New Covent Garden i grossisti guardano alla qualità e alla costanza delle forniture perché i loro clienti si aspettano entrambe".

Nel Mercato si può anche notare che state promuovendo il prodotto con la bandiera inglese sul packaging. Quando è iniziato questo trend? Pensa che l'Inghilterra, potrebbe iniziare ad esportare, magari anche in Italia, considerando che avete una gamma di prodotti eccellenti



dalle patate alle carote, agli asparagi di Norfolk, alle fragole?

"C'è stata una grandissima crescita d'interesse per i prodotti locali, guidata in parte da chef influenti, ma anche da preoccupazioni relative alla sicurezza alimentare. Non c'è inoltre dubbio che prodotti come l'asparago di Norfolk,

le patate Jersey Royal, il rabarbaro dello Yorkshire abbiano tutto il potenziale per poter essere esportati".

Una cosa che contraddistingue Londra dalle altre capitali, come Parigi, Madrid, Roma, nella distribuzione alimentare, è che non ha centraliz-

www.tipsadvertising.it

La Bontà ti fa Bella.



La Ciliegia e la Susina di Vignola

VIGNOLA®

Via dell'Agricoltura, 1 - c/o Mercato Ortofrutticolo - 41058 - Vignola - MO
Tel/Fax 059 773645 - E-mail consorziodellaciliegia@tin.it



zato tutto il commercio all'ingrosso in un unico grande hub (pensiamo a Rungis, MercaMadrid e il CAR), ma ha preferito costruire tre hub per l'ortofrutta e altri poli specializzati esclusivamente sulla carne e sul pesce. Quali sono state le ragioni e quali i pro e i contro di questa scelta?

"La ragione per cui Londra ha cinque mercati all'ingrosso (tre per frutta e verdura, uno della carne e uno del pesce) è più storica che strategica. E siccome questi mercati appartengono a differenti proprietari, non è verosimile che ci saranno cambiamenti nel prossimo futuro. Ci sono anche punti di vista secondo i quali, considerata la grandezza di Londra, questa risulta meglio servita con questo assetto".

L'Authority è stata recentemente impegnata dallo studio della riqualificazione del Mercato. Tale riqualificazione è parte di una più ampia e



intensa riprogettazione di tutta l'urbanizzazione della parte sud di Londra, con la centrale di Battersea e la nuova ambasciata americana al centro. Quali sono i principi chiave che state prendendo in considerazione e le ambizioni specifiche per il nuovo Mercato?

"Dobbiamo assicurare che New Covent Garden rimanga il mercato all'ingrosso leader nel Regno Unito e che diventi il migliore in Europa. La riqualificazione stessa assicurerà il futuro del Mercato. Non solo con servizi che siano i più moderni, ma creeremo anche un punto nodale per l'alimentare e i fiori a Londra, non solo per l'ingrosso ma anche aperto al pubblico".

Come vede il futuro del commercio ortofrutticolo a Londra e più in generale in Gran Bretagna: ci saranno ulteriori e rilevanti evoluzioni rispetto alla realtà di oggi?

"Londra sta assistendo a una rinascita dei suoi mercati rionali e al dettaglio. Ci sono segnali che le persone sono insoddisfatte del modo 'asettico' in cui acquistano nei supermercati. Desiderano un'esperienza più relazionale. Lo stesso vale per la ristorazione: gli chef vogliono sapere da dove proviene la loro materia prima e come è stata prodotta. Ci sono segnali per cui l'esperienza del semplice acquisto non è più soddisfacente. New Covent Garden non è il mero spostamento di cassette, ma è il trasferimento di conoscenza lungo la filiera. Questo è ciò per cui il Mercato aggiunge valore. La stessa crescita dei social media, se ci pensiamo, è il sintomo del desiderio di un contatto maggiore tra acquirente e venditore".

IMPORT EXPORT

aglio nobile
dal 1965

45010 Villadose, Ro Italy
Viale della Tecnica 5
tel. +39 0425 405641
fax +39 0425 405003
info@cervati.it
www.cervati.com

scalogno / shallot / échalote
schalotte / chalote

aglio italiano/ italian garlic
Italienischer Knoblauch
ajo italiano / ail italien

bio aglio / organic garlic
Bio-Knoblauch / ail biologique
orgánicos de ajo

aglio rosso / red garlic
rot Knoblauch / rojo ajo
rouge à l'ail

aglio bianco polesano DOP
white garlic polesano DOP
ail blanc du Polésine DOP
weißer Knoblauch polesano DOP
ajo blanco polesano DOP

AGLIO AIL GARLIC AJOS KNOBLAUCH - SCALOGNO SHALLOT SCHALOTTE ÈCHALOTE CHALOTE



AZIENDA CON SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITÀ
UNI EN 9001:2008 CERTIFICATO CSQA NR. 171

AZIENDA CERTIFICATA IFS INTERNATIONAL FOOD STANDARD
VERSIONE 4 (HIGHER LEVEL) DA CSQA - ISA ITALY