

## OURENSE

## ARTUR YUSTE

Director general del Grupo Cuevas

# “LA INNOVACIÓN NOS AYUDA A SER MEJORES, PERO SOBRE TODO NOS AYUDA A SER ÚTILES”

M. VÁZQUEZ. OURENSE  
local@laregion.net

## PERFIL

## Nombre

Artur Yuste Tarragó

## Lugar nacimiento

Lleida

## Titulación

Técnico Superior en Aplicaciones informáticas

## Cargo

Director General del Grupo Cuevas.

■ ■ ■ A punto de cumplir los tres años como director general del Grupo Cuevas, Artur Yuste ha sabido mantener a esta emblemática empresa ourensana, uno de los grupos con más historia en Galicia, en un referente en el mundo de la innovación, que lejos de estancarse aborda continuamente nuevos proyectos como pilar fundamental de su estrategia empresarial.

## Alimentación, coches, distribución..., ¿en la diversificación está el éxito?

El Grupo Cuevas nace en 1867 principalmente como una empresa mayorista de distribución de alimentación, esto es *cash & carry*, que en su momento fue pionero en este formato y que ha logrado abrir establecimientos en las principales ciudades gallegas. Entrando en el mundo de la castaña, subrayar que es uno de nuestros principales elementos y en el que hacemos especial hincapié para conseguir la recuperación e introducción de esta producto en el día a día del consumidor a través de la innovación. Tenemos Tomóvil, que es el concesionario Ford para Ourense y Vigo. Pasamos a Frunatur, que es la empresa distribuidora de frutas, verduras y hortalizas frescas y, finalmente, los supermercados Aquí, Plenus y Aquíé, este último se puede definir como una muestra del empeño que ponemos hacia la consecución de una alimentación sana, saludable

y nutritiva, aspectos por los que la sociedad de hoy en día muestra una especial preocupación.

## Debe ser difícil trabajar en campos tan distintos, ¿cuál es la clave?

Yo destacaré tres elementos: el orgullo de pertenencia, la innovación y la constancia y el trabajo. El primero, basado principalmente en el orgullo que puede sentir un trabajador del Grupo Cuevas de pertenecer al mismo y de realizar un trabajo que le reconforta y le llena. En el aspecto de innovación y constancia, tengo que destacar que siempre hemos sido un grupo muy innovador que nos ayuda a ser útiles a quienes confían en nosotros y a llevar a cabo nuevos proyectos que se diferencian. En cuanto a la constancia y al trabajo, pienso que es la base fundamental para que cualquier empresa se mantenga en pie.

## La castaña puede considerarse sin duda un producto emblemático del grupo. En los últimos años han dado un fuerte impulso a este producto a través de la investigación y la innovación.

Desde el grupo hemos querido dar a la castaña todo el valor que perdió con la llegada de la patata, tanto a la hora de la elaboración de postres como para el acompañamiento de salados. Tras irrumpir en el mercado con el *marrón glacé* en los 80, hemos dado nuevos pasos para dignificarla y acercarla a los consumidores. Para ello hemos creado el Foro de la Castaña y la Línea Chef, que permite consumir este producto durante todo el año de forma inmediata y con todas las cualidades en puré, salsas o como acompañamiento a diferentes platos. También hemos conseguido que se acerquen a Ourense grandes chefs y reposteros de la talla de Arzak, Jordi Roca o Paco Torreblanca, y que nos enseñaran las posibilidades que tiene este producto que, nutritivamente es mucho mejor que la patata. Tenemos que pensar que más de dos tercios

## LAS FRASES

✓ "Llegan nuevos tiempos. Convendría que a los empresarios de Ourense se les viera unidos cuando tengan que abrir ventanas".

✓ "Seguiremos insistiendo para que la castaña tenga sitio propio en las mejores cartas de cocina".

✓ "Son tiempos difíciles, pero estamos trabajando en la expansión de nuestro modelo de tiendas".

✓ "En Aquíé escogen sus menús cada día desde amas de casa hasta deportistas profesionales".

de los restaurantes con Estrella Michelin de España la utilizan y por tanto podemos definirlo como el que más potencia tiene de nuestra comunidad.

## Frunatur es también un referente en distribución y está a punto de inaugurar unas instalaciones mejoradas.

Se trata, en esencia, de la construcción de una plataforma de frío, adyacente a la nave actual, que albergará las últimas tecnologías en conservación y en procesado de frutas, verduras y hortalizas con el fin de que en ningún momento se rompa el factor térmico, lo que hará que el cliente pueda disfrutar del producto durante más días sin perder ninguna de sus cualidades. Además, con la nueva planta aumentamos la capacidad de procesado y permitirá, como mínimo, triplicar el volumen actual y reforzar el posicionamiento en los mercados de Galicia y norte de Portugal.

## ¿Cómo se refleja ese trabajo de innovación en los supermercados?

Nosotros tenemos los supermercados Aquí, los más convencionales; Plenus, que es una línea más franquiciable, y las novedosas tiendas Aquíé que son aque-



Artur Yuste, director general del Grupo Cuevas.

MIGUEL ÁNGEL

llas en las que exponemos todo nuestro valor añadido a través de sus productos. Es de destacar la sección "Que hacemos hoy" (QFH) de los Aquíé a través de la que buscamos ofrecer y mostrarle a nuestros clientes que es posible comer sano, saludable, diferente y económico todos los días, y, si quieren, sin necesidad de cocinar. Estos menús están valorados nutricionalmente, elaborados en base a la cocina tradicional y sin ningún tipo de aditivo alimentario. Los consumidores también pueden consultar las recetas en la web [dietaatlanticogallega.com](http://dietaatlanticogallega.com) y elegir menú desde casa.

## Su último "invento" son los sandwiches nutritivos, recién presentado en Xantar.

Sí. Se trata de una nueva gama resultado de años de investigación hasta obtener un producto saludable, rico y con el nivel calórico preciso. Están elaborados con pan polar, originario de Suecia, y con ingredientes seleccionados sin conservantes ni colorantes que dan como resultado diferentes combinaciones.

## ¿Verán la luz próximamente

## nuevos proyectos?

Sigo reafirmando la innovación como una constante del grupo y, por ello, apenas sacamos un producto y ya estamos investigando en el siguiente. Así, en el mundo de la castaña seguiremos con el Foro, promocionando y dando a conocerla y esperamos sacar al mercado un par de productos nuevos este año. En cuanto a los supermercados, intentaremos seguir en nuestra línea de aperturas con uno o dos establecimientos nuevos. Yo creo que no hay ni secretos ni éxito, hay trabajo y recompensa. El trabajo tiene que ser constante y la recompensa es el resultado que sacas.

## En plena crisis económica, ¿qué camino es necesario seguir?

Creo que el trabajo en equipo es un factor esencial aplicable tanto a esta empresa como a todos los empresarios de la ciudad. Desde mi punto de vista si queremos salir de esta situación debemos unirnos y trabajar en conjunto, no tiene sentido que cada uno reme para un lado. Solo trabajando juntos conseguiremos lo que no tenemos y saldremos adelante. ■