

EL GRUPO CUEVAS CERRÓ 2011 CON UN CRECIMIENTO DEL 12,1% EN SU CIFRA DE NEGOCIO, HASTA 94,1 MILLONES

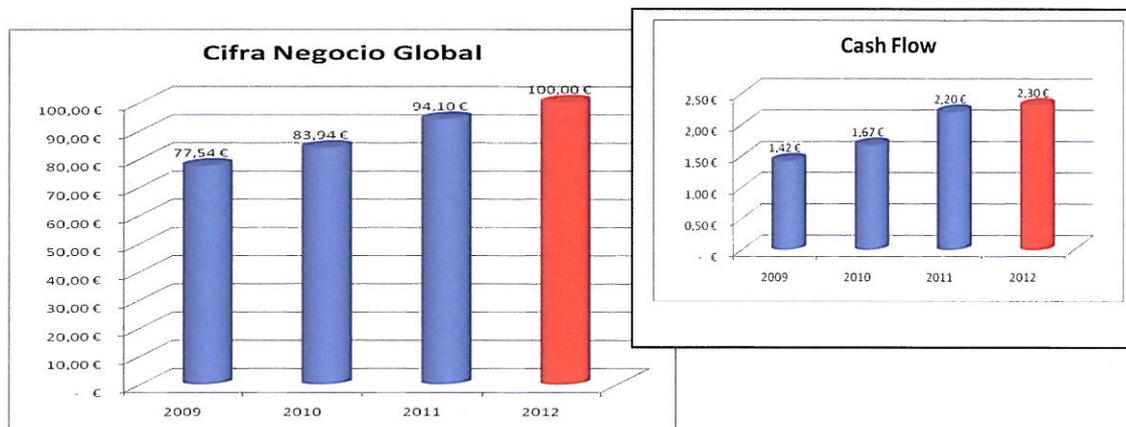
- LA COMPAÑÍA ESPERA REBASAR ESTE AÑO LOS 100 MILLONES, EN UN EJERCICIO EN EL QUE DARÁ UN NUEVO IMPULSO A LAS INVERSIONES.
- LA INVERSIÓN PREVISTA PARA 2012 SUPERA LOS TRES MILLONES Y APUESTA DE NUEVO POR LA INNOVACIÓN, POR LA TECNOLOGÍA Y POR LA EXPANSIÓN COMERCIAL.
- MANTIENE EL CRECIMIENTO DEL EMPLEO Y SU ACTIVIDAD GENERA 425 EMPLEOS DIRECTOS.
- EN EL ÚLTIMO AÑO, EL GRUPO AÑADIÓ OTROS 3.500 METROS CUADRADOS A SU SUPERFICIE COMERCIAL DE VENTA, QUE YA ASCIENDE A 34.900 METROS CUADRADOS.
- EN 2011, EL CASH-FLOW CRECIÓ UN 30% Y SE SITUÓ EN 2,2 MILLONES.

OURENSE, 4 DE JULIO DE 2012.

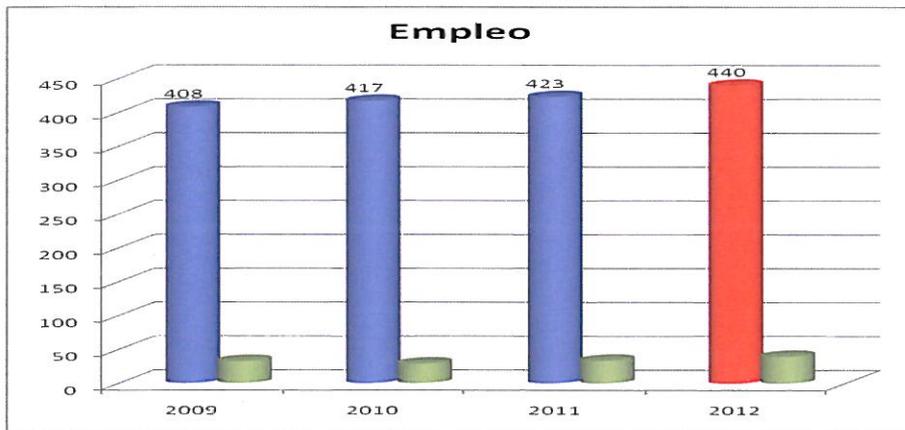
La cifra de negocio del **Grupo Cuevas** se elevó en 2011 a **94,11 millones de euros**, un **12,1% más** que al cierre de 2010, en un positivo ejercicio en el que la **solidez de la compañía** se ha visto reforzada **con el auge de las exportaciones**, **con la ampliación del canal de distribución** y **con la ejecución y planificación de nuevas inversiones estratégicas**.

En los dos últimos años (entre 2009 y 2011), la facturación ha crecido un 21,4%, a pesar del escenario de crisis, de la caída del consumo interno y de las restricciones financieras para activar inversiones. Además, la línea de crecimiento del **Grupo Cuevas** no se detendrá en 2012, ya que **el objetivo pasa por alcanzar este año la selectiva barrera de los 100 millones de euros en cifra de negocio**.

Al cierre de 2011, el cash-flow se situaba en 2,16 millones, un 29,6% más que un año antes. La previsión para 2012 asciende a 2,3 millones. Esta cifra estimada representa un incremento del 62% desde 2009.



En plena crisis económica, laboral y social, la compañía **continúa sumando plantilla**. La actividad del grupo consolidó en 2011 un total de **425 empleos directos**. El compromiso social y la estabilidad laboral siguen siendo la base de un proyecto de empresa forjado desde el **capital humano**.



Mientras, **la superficie de venta** dedicada al negocio de la distribución alimentaria **ha crecido un 17% en el último año, al añadir otros 3.500 metros cuadrados** entre las aperturas del formato Cash & Carry y de las enseñas de establecimientos franquiciados Plenus y Tandy. El aumento de 3.500 metros cuadrados en doce meses constituye una cifra muy superior a la media del sector en Galicia y es equiparable al esfuerzo realizado por las grandes cadenas gallegas. **Actualmente, la superficie total de sala de venta -en todas las enseñas y formatos- del Grupo Cuevas se eleva a 34.900 metros cuadrados.**

En 2011 también ha habido **continuidad en la aportación de las distintas sociedades** que integran el **Grupo Cuevas. Todas ellas consolidaron o aumentaron su facturación.**

Por otra parte, el crecimiento de las exportaciones destaca entre los **hechos relevantes** del ejercicio. El auge de la actividad exportadora posibilitó los crecimientos de la cifra de negocio.

Este destacado impulso en el proceso de internacionalización del grupo ha sido recogido recientemente por el **Informe Ardán**, que en su **edición de 2012** sitúa a una de las sociedades del grupo, a **Cuevas y Cía., entre las 165 firmas gallegas -y sólo once ourensanas- que han alcanzado el indicador Ardán de empresa internacionalizada.**

En concreto, **supera en seis puntos** la mediana de las firmas incluidas en este nuevo índice que mide el grado de apertura exterior del tejido productivo de Galicia. Con el **Marrón Glacé** como producto estrella, en el último año Cuevas y Cía. ha pasado de exportar **del 12% al 21%** de su producción total.

CRECIMIENTO DE LA INVERSIÓN

Aunque el escenario actual no favorece ni estimula la inversión, **el plan de negocio de la compañía sigue apostando por el crecimiento corporativo**. Así, en los próximos meses se ejecutarán diferentes operaciones relacionadas con la expansión comercial, con la innovación en el tratamiento de producto y con el desafío permanente de impulsar la calidad y el servicio al cliente.

Frunatur y Aquíé cobrarán máximo protagonismo con dos importantes proyectos. El primero de ellos, el de Frunatur, consiste en la **construcción de una plataforma logística que integrará un novedoso sistema de frío completo**. Así, dará un gran salto cualitativo en la conservación del producto, en la clasificación, en el envasado y previamente en el almacenamiento de la materia prima.

La futura planta, contigua a las actuales instalaciones del Polígono de San Cibrao, **estará dotada de diferentes cámaras de frío**, que permitirán aplicar temperaturas individuales en función del tipo de alimento. **La inversión prevista** en este proyecto **asciende inicialmente a 1,3 millones de euros**.

Por su parte, **Aquíé retomará la estrategia de aperturas**. Se halla en fase de negociación la incorporación de posibles locales, en varias ciudades gallegas, para **aumentar la red comercial** de esta enseña de supermercados de nueva generación. El interés se centra especialmente en Ourense, en donde está prevista la apertura de **un segundo Aquíé a medio plazo**.

Con los proyectos de Frunatur y Aquíé, **la inversión estimada por el Grupo Cuevas para 2012 supera los 3 millones euros**.

EL GRUPO CUEVAS INVIERTE 1,3 MILLONES EN UNA PLANTA DE TECNOLOGÍA AVANZADA DE FRÍO PARA FRUNATUR

- LAS NUEVAS INSTALACIONES, DOTADAS DE DIFERENTES CÁMARAS DE FRÍO, INCORPORAN LAS ÚLTIMAS TECNOLOGÍAS EN CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS.
- LA NUEVA PLATAFORMA, QUE PERMITIRÁ COMO MÍNIMO TRIPLICAR EL VOLUMEN ACTUAL, SE CONSTRUIRÁ EN INSTALACIONES CONTIGUAS A LAS ACTUALES DEL POLÍGONO DE SAN CIBRAO.
- ESTA INVERSIÓN IMPULSARÁ LA ESTRATEGIA DE CRECIMIENTO DE LA SOCIEDAD, QUE ACTUALMENTE YA MUEVE MÁS DE 3.500 TONELADAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS.

OURENSE, 4 DE JULIO DE 2012.

La empresa **Frunatur**, del **Grupo Cuevas**, tiene en marcha un **proyecto tecnológico de ampliación y mejora de sus instalaciones productivas** ubicadas en la calle principal del **Polígono de San Cibrao das Viñas**. La operación estratégica se basa en la construcción de una plataforma de frío -adyacente a la nave actual-, para albergar las **últimas tecnologías en conservación y en procesado de frutas y hortalizas**. El presupuesto sobrepasa **1,3 millones de euros**.

La nueva planta, que entrará en servicio el próximo año, convertirá a **Frunatur** en **una de las selectas empresas del sector dotada de plataforma de frío completa**. Es decir, pasará a contar con una **moderna infraestructura capaz de garantizar que la distribución de sus alimentos no altera la cadena de frío durante todo el proceso de distribución**, desde el almacenamiento de la materia prima hasta la entrega final a los clientes habituales (supermercados, tiendas de proximidad, colegios, residencias, hostelería y Cash & Carry del propio Grupo).

Esta inversión dará un **impulso definitivo al plan de negocio y a la estrategia de crecimiento** de la empresa. Al **augmentar la capacidad de procesado**, logrará un **mayor volumen de facturación** (la cifra de negocio actual supera los 3 millones de euros) y **reforzará el posicionamiento comercial en los mercados de Galicia y del norte de Portugal**.

CONSERVACIÓN POR TIPO DE ALIMENTO

Cuando esté operativa la nueva planta, el área de conservación estará formada por **diferentes cámaras de frío, con temperaturas individualizadas que variarán en función del tipo de alimento** y que permitirán una conservación a medio y largo plazo mejor. Además, la planta contará con una amplia **zona de picking, totalmente climatizada**, para la preparación de los pedidos del día.

El equipamiento de la planta incluye **maquinaria para envasar, pesar y clasificar** que permitirá **aumentar el número de referencias a procesar**. De hecho, con esta inversión Frunatur verá triplicada -como mínimo- su actual capacidad de procesado. En 2011, movió algo más de 3.500 toneladas de frutas y hortalizas en los mercados de Galicia y del norte de Portugal.

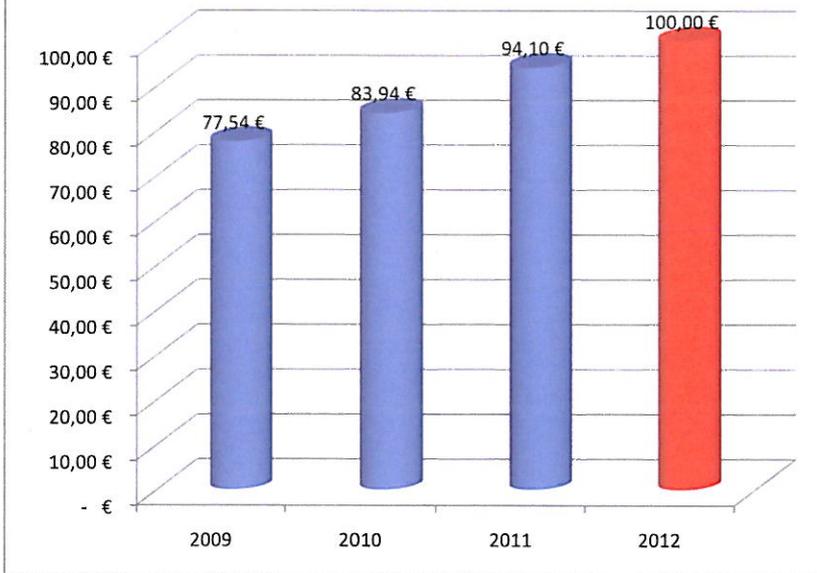
Otras ventajas añadidas del proyecto tecnológico son **la mejora de la eficiencia y de la rentabilidad, con altos estándares de seguridad laboral y de responsabilidad ambiental**.

Por otra parte, la maquinaria de envasado, pesado y clasificación **permitirá manipular cualquier tipo de fruta y hortaliza** como patatas, limones, cebollas, castañas y naranjas, entre otros. Este sistema aporta una serie de ventajas competitivas y ahorros de costes muy importantes **manteniendo en todo momento las mejores condiciones de conservación y una óptima presentación**.

Por sus avanzadas prestaciones, esta plataforma de frío reforzará y facilitará el cumplimiento de las normativas exigidas tanto en trazabilidad como en etiquetado. Todos los envases lucirán una **etiqueta identificativa** que certifica que cada producto cumple las diferentes normas en vigor.

Aunque el origen de los productos está condicionado por la estacionalidad, por las variedades y por los stocks disponibles, esta empresa del **Grupo Cuevas** siempre tiene entre sus objetivos de base la **apuesta por los productos gallegos**. Otro de sus desafíos es el de lograr la **máxima eficiencia en la rotación de la materia prima**; al dar prioridad a la **distribución inmediata**, Frunatur evita largos períodos de conservación.

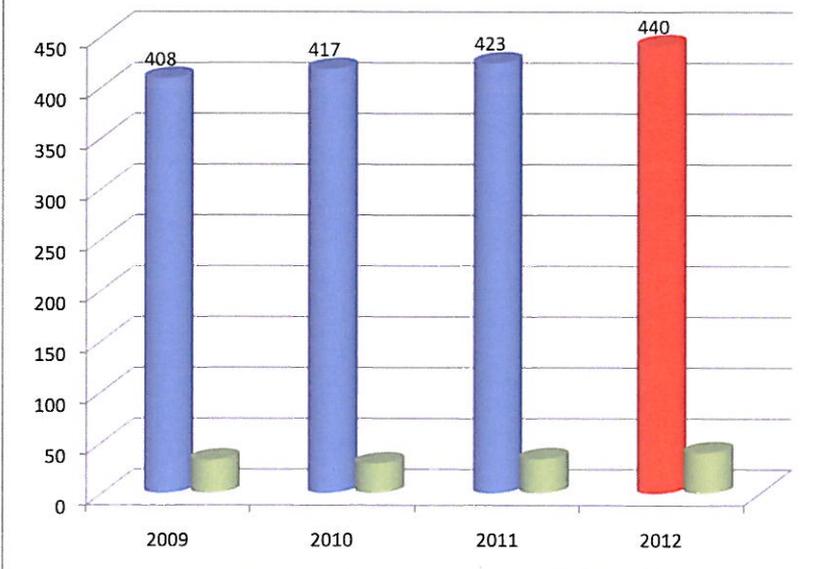
Cifra Negocio Global



Cash Flow



Empleo



NOTICIAS DE INTERÉS

GRANDES CHEFS PARA LA HUMILDE CASTAÑA

El Grupo CUEVAS es una referencia mundial de la castaña desde hace casi setenta años, cuando respondió a la llamada de la emigración gallega a América, que necesitaba y pedía castañas para combatir su desaliento, soportar el desarraigo y aliviar el doloroso alejamiento de la tierra. Las castañas eran para los emigrantes los territorios reales de sus infancias y las almas de sus bosques. Ahí empezó la relación de Cuevas y la castaña.

Ya en los setenta, el Grupo Cuevas empezó a recolectar, seleccionar y procesar toneladas de castaña fresca autóctona para atender la creciente demanda internacional. Luego adquirió la tecnología para pelarla y congelarla con destino a los grandes mercados asiáticos. En los 80, empezó a sacar las castañas del fuego con un arriesgado paso que convertía la humilde castaña en una exquisitez: abrió la primera fábrica en España del Marrón Glacé de Cuevas, que hoy está en las tiendas más selectas del mundo y en 26 países de los cinco continentes.

Y hoy, Cuevas le abre las puertas a la nueva cocina, a la cocina sencilla, a la saludable, a la de toda la vida...La castaña vuelve a las mesas con la nueva Línea CHEF, y en cualquier momento del año, como purés, guarniciones, rellenos...para platos dulces o salados, para consumir de modo fácil e inmediato, para convertir en un minuto un plato básico en otro especial.

Y Cuevas sigue investigando y dignificando la castaña a través de un Foro en el que participan los más reconocidos cocineros y reposteros españoles, que a la vez que se acercan al producto y proponen nuevas fórmulas gastronómicas con la castaña, la incorporan a la alta cocina, y potencian la imagen de Ourense como destino atractivo y marca de la buena mesa.

Otras líneas abiertas atienden a todo lo que rodea a la cultura de la castaña: estudios sobre itinerarios gastro-turísticos siguiendo la presencia del castaño, recuperación de tradiciones culinarias o publicaciones sobre el arraigo social que ha tenido históricamente este producto en la provincia. Y aquí jugará un papel destacado la colaboración de Cuevas con la Universidad.

22 PUNTOS DE VENTA EN GALICIA

El Grupo Cuevas posee 22 centros de alimentación propios distribuidos por toda la geografía gallega. La oferta incluye las diferentes propuestas de consumo promovidas desde la firma atendiendo a necesidades concretas de mercado, desde los tradicionales centros Aquí hasta el nuevo concepto de las tiendas Aquíé reconocido en 2009 como una de las seis propuestas más innovadoras del mundo, pasando por los Cash and Carry. A estas propuestas se unen los Tandy, orientados a atender necesidades de pequeños núcleos de población, y los nuevos Plenus.

EL GRUPO CUEVAS EXTIENDE LOS SUPERMERCADOS PLENUS A GALICIA

Con la apertura de un nuevo supermercado PLENUS en Vigo, el Grupo Cuevas inicia la fase decisiva de expansión de la marca creada en 2011, y que cuenta ya con cuatro centros, dos en la provincia de Ourense y otros dos en la provincia de Pontevedra. Con esta nueva apertura, el

Grupo ourensano comienza a cumplir el plan establecido para 2012 de implantar en toda Galicia la novedosa oferta comercial de los PLENUS, concebidos como tienda de proximidad, con una superficie mínima de venta de 400 metros cuadrados y con una clara apuesta por la sección de frescos y orientados a la reducción de costes –en productos de máxima calidad y primeras marcas-, con la finalidad de que cada franquiciado pueda competir abiertamente en precios y calidad con cualquiera de las grandes enseñas de la distribución.

Plenus Supermercados es la marca de Grupo Cuevas que recoge toda la experiencia y valor de las demás enseñas del grupo, para presentarla en un modelo de franquicia. La identidad de marca refleja que Plenus Supermercados representa un modelo actual, moderno y joven del concepto de la distribución alimentaria.

Plenus Supermercados representa una clara y decidida apuesta por la sección de frescos, la gama de productos que encaja mejor con la satisfacción del cliente. El fresco transmite vida, dinamismo, profesionalidad, autoexigencia y capacidad de superación. Proporciona, además, la excelencia en la capacitación profesional. La enseña ofrece preparación previa y formación continua al personal de toda la red.

COCINA SALUDABLE: APRENDER A COCINAR AL HACER LA COMPRA

Las novedosas tiendas Aquíé incorporaron una sección para ayudar a elegir y disponer del menú de cada día, elaborado por prestigiosos cocineros gallegos bajo la supervisión dietética de expertos nutricionistas. El objetivo es facilitar una alimentación sana, equilibrada, variada, asequible y sabrosa durante todo el año, con productos de temporada.

El Grupo Cuevas desarrolla desde entonces una singular apuesta por acercar a sus clientes y consumidores en general a la mejor alimentación posible, y crear hábitos de vida saludable, por todos los medios imaginables. A modo de ejemplo:

La web www.dietaatlanticogallega.com se convirtió en la primera página interactiva para disfrutar de la cocina gallega, con información sobre las calorías y nutrientes de cada plato y la posibilidad de combinar ingredientes de forma personalizada. Sigue recibiendo numerosas consultas de todo el mundo.

Alumnos avanzados de cocina de la Escuela de Vilamarín ofrecen explicaciones y consejos a quienes hacen su compra diaria en las tiendas Aquíé. Responden de forma distendida y sencilla a las preguntas, aclaran dudas y ofrecen nuevas propuestas de platos, texturas y sabores con los mismos ingredientes que en ese momento se están adquiriendo en la tienda, bien sea para combinarlos de otro modo o hacer preparaciones diferentes.

Cuevas prepara también una edición con fichas de los trescientos platos más tradicionales de la cocina atlántico gallega, con recetas, información nutricional, medidas, beneficios saludables, modos de preparación, criterios para elegir los ingredientes, o documentación histórica sobre cada plato y sus circunstancias.