

FRUNATUR CUADRUPLICA LA CAPACIDAD PRODUCTIVA CON SU NUEVA PLATAFORMA TECNOLÓGICA DE FRÍO

- **Con esta inversión cifrada en 1,3 millones de euros, la empresa del Grupo Cuevas refuerza su posicionamiento comercial en los mercados de Galicia y Portugal y amplía su oferta de alimentación saludable.**
- **Las nuevas instalaciones integran un novedoso sistema completo de frío, con el que Frunatur da un salto cualitativo en el almacenamiento de materias primas, la conservación de producto, la clasificación y el envasado.**
- **La planta tiene 1.400 metros cuadrados, con cuatro cámaras de almacenamiento con temperaturas y humedades individualizadas, seis muelles de carga, dos de descarga, zona climatizada de picking, oficina de control y área de envasado y procesado.**

OURENSE, 3 DE ABRIL DE 2013.

La entrada en servicio de la nueva plataforma de tecnología avanzada de frío cuadruplica la capacidad de producción de Frunatur, la empresa del Grupo Cuevas especializada en la distribución de frutas y hortalizas con altos estándares de calidad. La visita inaugural de la conselleira de Medio Rural e do Mar, Rosa Quintana, coincide hoy con las primeras jornadas de actividad de la planta, que ha necesitado una inversión de 1,3 millones de euros, con la colaboración de la propia Consellería. Con esta nueva apuesta por Frunatur, y el desarrollo a medio plazo del plan estratégico en el que contempla la comercialización de productos de cuarta y quinta gama, Cuevas amplía la oferta de alimentación saludable ya implantada en otras áreas del Grupo, y consolida su vocación innovadora y expansiva, además de la consolidación y generación de empleo en un período de fuerte contracción.

Las nuevas instalaciones aumentan en 1.400 metros cuadrados la superficie cubierta del complejo de Frunatur ubicado en la calle principal del Polígono de San Cibrao das Viñas. Las oficinas administrativas ocupan 130 m² en la planta superior, mientras que los 1.256 m² de la planta inferior se distribuyen entre dos muelles de descarga; seis muelles de carga; cuatro cámaras de almacenamiento; un amplio obrador para clasificado, pesaje y preparación de pedidos; una zona de envasado y procesado de fruta; y una oficina de control.

El área de conservación formada por las cuatro cámaras de frío permite aplicar temperaturas y humedades individualizadas que varían en función del tipo de producto y que mejoran la optimización de conservación tanto en la zona destinada a verduras, hortalizas, cítricos y plátanos como en la reservada para frutas con pepita y hueso.

Esta infraestructura garantiza que no se altera la cadena de frío durante todo el proceso de distribución, desde la fase de almacenamiento de la materia prima hasta la entrega a los clientes finales (Cash & Carry del Grupo Cuevas, cadenas de supermercados, tiendas de proximidad, hostelería, colegios, residencias, ...).

Otras de las novedades de la plataforma tecnológica es la dotación de una amplia superficie de picking, totalmente climatizada, y en la que se integra además una oficina de control con plena visibilidad sobre toda la zona de manipulado, para extremar la calidad de producto.

Con esta ampliación, Frunatur se convierte en una de las selectas empresas del sector dotada de plataforma de frío completa y, por otra parte, da un salto cualitativo al incorporar maquinaria de primer nivel para envasar, pesar y clasificar frutas y hortalizas, con lo que multiplica el número de referencias a procesar.

La planta dispone de seis puestos informatizados para la preparación de pedidos. De esta forma, a través de una pantalla táctil los trabajadores de la sección de picking gestionan los pedidos por orden de ruta y de descarga. Al basar todo el proceso en la distribución inmediata y en la máxima eficiencia en la rotación de los productos, se acortan los períodos de conservación y se refuerza la calidad en el ciclo de consumo.

El director general del Grupo Cuevas, Artur Yuste, resalta que “Frunatur representa hoy el mejor ejemplo de la continua apuesta que viene realizando la compañía desde que nació: por la innovación y por la tecnología”. Además, asegura que este proyecto dará “un impulso definitivo al plan de negocio y a la estrategia de crecimiento de la empresa, ya que reforzará su posicionamiento en los mercados de Galicia y del norte de Portugal”.

Entre las ventajas inmediatas que se logran con la apertura de la planta, Artur Yuste destaca “la optimización en la conservación de producto, en la clasificación, en el envasado y, previamente, en el almacenamiento de la materia prima”. Y como beneficios añadidos enumera “los altos estándares de seguridad laboral y de responsabilidad medioambiental, la mejora de la eficiencia, el ahorro de costes y el aumento de la productividad”.

Por otra parte, la maquinaria de envasado, pesado y clasificación permite 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.

Aunque el origen de los productos está condicionado por la estacionalidad, por las variedades y por los stocks disponibles, Frunatur mantiene la filosofía del Grupo Cuevas respecto a la progresiva presencia de productos gallegos con niveles de calidad e identidad contrastados. 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.

Junto con el impulso a la calidad de producto, a la conservación y a la presentación, la nueva plataforma de Frunatur también permite mejorar la trazabilidad, garantizando en todo momento tanto el cumplimiento de las normativas europeas y nacionales de trayectoria de origen como las de envasado y etiquetado.

Las principales magnitudes de Frunatur en 2012 han sido una facturación próxima a los 3 millones de euros; una cifra de inversión de 700.000 euros; y un volumen de procesado de 3.500 toneladas de frutas y hortalizas. La sociedad tiene una plantilla media de 17 empleados. Las previsiones de 2013 contemplan un incremento de la facturación alrededor del 15%, con un incremento estable de personal cualificado a final de año.