

# «Para mantener la constancia y paciencia en la empresa es necesario ir a las raíces»

## MURCIA

**E. C.** La Asociación de Directivos de la Región de Murcia ha situado a Luis Miguel García, director general de Nueva Cocina Mediterránea, en el centro de la diana. Para bien. Porque el empresario lleva desde hace más de dos décadas ofreciendo soluciones alimentarias basadas en la dieta mediterránea y adaptadas a los nuevos hábitos de consumo, sin renunciar a la salubridad ni la calidad. Por ello, García ha recibido el premio Adimur 2021 al Directivo Pyme, en la primera edición de estos galardones: «Te da fuerzas para seguir trabajando», reconoce con humildad.

**—¿Qué supone recibir el premio Adimur 2021 al Directivo Pyme?**

—Ha sido una gran satisfacción. Adimur es una asociación formada por grandísimos profesionales, y que me hayan considerado para sus primeros premios como candidato en su nominación y posteriormente ser el premiado por el jurado, formado por representantes de las cámaras, la política y la experiencia empresarial representada en Tomás Zamora, te da fuerzas para seguir trabajando en esta línea, aumentar mi exigencia diaria y seguir creando empleo y riqueza para la Región.

**—¿Cómo definiría su filosofía de trabajo?**

—Constancia y paciencia. Es difícil mantenerlas en un mundo tan cambiante, tecnológico, económico, salud, financiero, hábitos de consumo, para mantener esto es necesario ir a las raíces. Como director general, estoy obligado a marcar las líneas de trabajo y alcanzar los objetivos en cuanto a lo que significa cumplir con los compromisos adquiridos.

**—¿Cómo surgió la idea de crear Nueva Cocina Mediterránea?**

—Tiene su origen conceptual en Pastelería Luis Miguel, con unos criterios de calidad y servicio aplicado a un campo similar como era la alimentación envasada en 5ª gama, conservando todas sus cualidades organolépticas. Para este proyecto constituimos una sociedad junto a otros cuatro socios a los que años más tarde les adquirí sus participaciones. Había un gran mercado por delante: facilitar el trabajo a la restauración, aumentar las garantías higiénico-sanitarias y la flexibilidad en oferta, llevar a los hogares alimentos ya preparados manteniendo todas sus cualidades, como hechos en casa, pero ahorrando tiempo, energía y dinero a los hogares, así como reducir las mermas.

Uno de nuestros servicios es atender a las personas mayores, que muchas viven solas en casa, llevándoles menús diarios a sus domicilios, de este modo les facilitamos



El director general de Nueva Cocina Mediterránea, Luis Miguel García. Óscar Sánchez



García recoge el premio Adimur en presencia de Miguel López González, Fernando López Miras y XX. A.

la vida y nos garantizamos que lleven una buena nutrición.

**—De fundar la empresa hace más de 20 años a convertirse en un referente en el sector regional, ¿cómo ha sido ese proceso?**

—Crear en lo que haces, trabajar en un sector con productos que aportan valor añadido, diferenciación a través de la calidad y el servicio, y sobre todo no buscar el beneficio a corto plazo. Siempre he enfocado la empresa como lo que es y debe

**«La mejora continua es algo arriesgado porque no tiene fin, pero a la vez es motivador porque permite dar respuesta a las nuevas necesidades»**

ser, una organización con personalidad jurídica propia, cuyo fin es prestar servicios al cliente a través de sus productos y actividades, aumentando su solvencia cada año, la estabilidad de sus trabajadores, las inversiones necesarias y los activos que requiera. Con esa visión se creó, se ha convertido en lo que es hoy y, si Dios quiere, seguirá creciendo.

**—¿Cuáles son las metas que se ha marcado en su trayectoria profesional?**

—La mejora continua es algo arriesgado porque no tiene fin, ya que siempre se pueden mejorar procesos, productos, formas de gestión e innovación. Pero a la vez es motivador y permite a la empresa poder dar respuesta en cada momento a las nuevas necesidades. Si antes decía que tenía claro que la empresa es un ente independiente al que hay que cuidar, quizás a la inversa no lo tengo tan claro y los requerimientos de la organización pueden absorberte, esto hay que cuidarlo no lo siempre es una cualidad. En cuanto a mi carrera profesional, la entiendo siempre dentro de Nueva Cocina Mediterránea.

**—¿Quiénes son sus grandes referentes en la compleja carrera del empresario?**

—Hay grandes casos en esta Región y en este país que han sabido crear importantes empresas y auténticos referentes en su sector uniendo su imagen personal y la empresa, siendo esto garantía de honestidad y compromiso en el producto final, de mantener a la familia unida, y de defender los intereses regionales y nacionales, así como sus valores. Creo que esta es una de las grandes aportaciones de la empresa familiar a todo nuestro tejido productivo.

**—La empresa realiza diferentes servicios (alimentación, canal horeca, catering, comida a domicilio, colectividades). ¿Es la diversificación la mejor estrategia de expansión?**

—En nuestro caso así ha sido, si bien la diversificación tiene un hilo conductor muy claro: nuestro sector de alimentación y llevar nuestro concepto a todas las áreas que trabajamos. Hay momentos que el crecimiento de alguna de las áreas te lleva a tener que elegir.

**—¿Cómo garantizan la máxima calidad en todos sus productos?**

—Desde la elección de la materia prima, los proveedores, la aplicación al máximo de las normas de calidad IFS, ISO 9000, ISO 14000, normas de calidad de proceso y de producto, la incorporación de la maquinaria más actualizada y precisa para la fabricación. Hemos incorporado en nuestras últimas instalaciones un laboratorio propio, con un equipo de ocho personas en el Departamento de Calidad y Microbiología, con los controles y supervisión en todas las áreas de la empresa.

**—¿Qué proyectos baraja la empresa de cara a un futuro próximo?**

—Estamos aumentando la capacidad productiva de diferentes líneas para dar respuesta al aumento de la demanda. En febrero de 2022 estará disponible nuestra nueva marca, La Cocina de Pitágoras, con seis referencias de productos veganos a partir de proteína vegetal con los que el consumidor podrá disfrutar de riquísimos platos en los que hemos logrado sustituir la carne y mantener la ingesta de proteína a partir de proteína vegetal y tener las salsas y sabores que todos esperamos de un plato. Comer bien y poder elegir nuestras preferencias nutritivas no tienen por qué ser incompatibles con disfrutar de los sabores y con poder acceder de forma fácil a su consumo.