

PREMIOS INDUSTRIA 4.0

Evolución sin perder de vista la tradición

Tierra Astur logra el Premio Industria 4.0 en la categoría turística por su capacidad de innovación tecnológica y la implicación de sus trabajadores en la transformación digital

Gijón, Elena CASERO

“Su capacidad de innovación tecnológica orientada a la mejora de procesos, gestión de compras y stocks y comunicación digital con clientes, además del esfuerzo en la implicación de sus trabajadores en el proceso de transformación digital”, ha hecho a la empresa Tierra Astur (Crivencar) digna merecedora, en la categoría turística de uno de los Premios Industria 4.0, que ayer entregaron CTIC Centro Tecnológico y Caja Rural de Asturias y que fueron fallados a finales de septiembre.

La conocida empresa asturiana es reconocida por el constante apoyo al sector agroalimentario asturiano, en especial al pequeño productor artesano, y también por ser pionera en la comercialización en exclusiva de productos asturianos, de elaboración artesanal, tanto en el sector de la hostelería y la alimentación como en el cliente particular. Cuenta con dos tiendas en Oviedo, un cash para particulares y mayoristas en Colloto que hace las veces de centro logístico y una tienda online de productos asturianos. Además, sus productos también están disponibles en las tiendas de Tierra Astur Sidrerías.

Poco más de diez años después de fundar Crivencar hace cuatro décadas, César Suárez Junco abrió la primera de las sidrerías Tierra Astur en la calle Gascona de Oviedo, revolucionando con ella el concepto de sidrería porque “el turismo ganaba peso en Asturias y la sidra merecía que se escanciase en sidrerías con personalidad propia que sorprendiesen a todos los que visitaban nuestra tierra”, declara el empresario asturiano.

Después de estos cuarenta años, César Suárez Junco sigue defendiendo que “siempre compensa hacer las cosas mejor cada día”. Además, “recibir el Premio Industria 4.0 y llevar cuarenta años en esta aventura nos obliga a hacerlo mucho mejor para cuando



César Suárez, a la derecha, recoge el premio de manos de Juan Carlos Campo. | PABLO SOLARES



Instalaciones de uno de los establecimientos de Tierra Astur. | FOTO CEDIDA A LNE

cumplamos cincuenta”, bromea Suárez Junco.

En esa primera apertura, Suárez Junco tomó decisiones clave para lo que hoy es Tierra Astur. “Desde el principio tuve claro que en la carta sólo tendría productos asturianos, sobre todo quesos ar-

tesanales que casi nadie conocía, y también carnes de ternera porque me crie atendiendo el ganado y viendo hacer quesos”. Además, recuperó productos casi extinguidos como “los tortos de maíz, historia viva de los pueblos del oriente de la región que no había

La innovación y las nuevas tecnologías ocupan un lugar prioritario en la empresa asturiana

El productor artesano, más presente que nunca en el centro de la estrategia de Crivencar

manera de encontrar en ningún restaurante y que nosotros hacíamos en casa todos los días y, por supuesto, dando todo el protagonismo a la sidra escanciada por

camareros y no por máquinas”.

Dentro de la estrategia de la empresa, la Industria 4.0 ocupa un lugar exclusivo porque sirve para que, por ejemplo, “un sevillano conozca a través de Tierra Astur o de productosdeasturias.com un producto de un artesano asturiano y lo venga a comer a nuestras sidrerías o lo compre en nuestra tienda online”. El trabajo de la conocida empresa hostelera “también ayuda a dar a conocer los productos asturianos en el mundo y con ello aportamos nuestro grano de arena para hacer más Asturias”, declara Suárez Junco, quien apunta hacia la realidad aumentada y al big data dentro de su estrategia a largo plazo, pero, sobre todo, a seguir “buscando productos artesanales en cualquier rincón de Asturias” y todo con la misma pasión con la que cuidaba del ganado cuando era un crío en el concejo de Parres, concluye.

GASCONA - Oviedo
Tel. 985 202 502

PARRILLA - Oviedo
Tel. 984 846 624

ÁGUILA - Colloto
Tel. 985 791 228



TIERRA
ASTUR
SIDRERÍAS

www.tierra-astur.com



PONIENTE - Gijón
Tel. 985 327 448

ESPICHAS - Gijón
Tel. 984 192 021

AVILÉS - Avilés
Tel. 984 833 038