

En buena compañía con...

Juan Robles, fundador de Grupo Robles



“Nos gusta sobre todo la formalidad de Helvetia Seguros”

Más de cincuenta años de historia avalan al Grupo Robles como empresa restauradora de referencia en Sevilla. Calidad y éxito empresarial se unen en este proyecto que a pesar de su apuesta constante por la innovación mantiene los valores tradicionales de la cultura gastronómica sevillana más arraigada. El grupo mantiene 6 establecimientos repartidos por toda la provincia, en los que trabajan más de 150 empleados. El artífice de este gran proyecto es Juan Robles, fundador del Grupo y presidente de la Asociación de Hosteleros de Sevilla. Muchos son los logros alcanzados por este grupo restaurador y su promotor, entre los que se encuentran el Galardón al Reconocimiento a la Dedicación y al Trabajo o una Mención Honorífica en el Congreso Nacional de Cocina de Autor. Helvetia Seguros tiene el privilegio de ser la entidad aseguradora de este negocio, que es toda una referencia para el sector hostelero sevillano y andaluz.

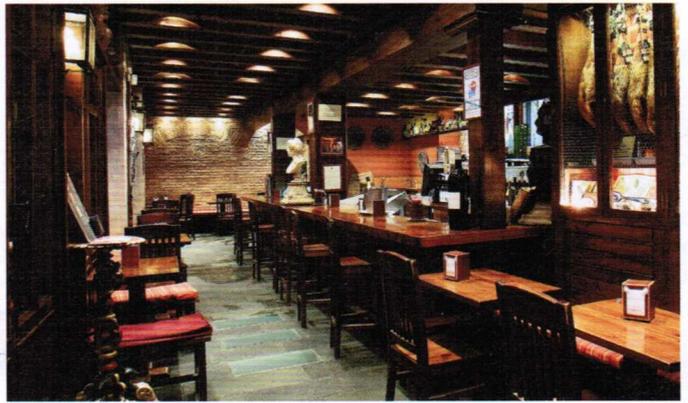
Desde que empezó su andadura en solitario en 1954, mucho han cambiado las cosas. Al igual que Helvetia Seguros usted ha sabido adaptarse a los tiempos y consolidarse dentro de su sector. Pero, ¿qué es lo primero que se le viene a la mente cuando recuerda sus inicios como empresario?

Cuando hablamos de Restaurantes Robles en Sevilla, se nos viene a la cabeza lo añejo, lo tradicional, lo de casa, en cierta manera como Helvetia Seguros, que también es una compañía con mucha historia. ¿Qué valores han sobrevivido a los años en su compañía?

Recuerdo mis inicios con mi padre. Con once o doce años, mi padre tenía un bar, y yo iba a ayudarle. Hasta los 18 años estuve compaginando estudios y ayuda en el bar. Ya cuando cumplí la mayoría de edad, empecé a trabajar por mi cuenta en el pequeño bar. Desde entonces he estado al frente de un negocio.

El trabajo y esfuerzo.





¿Cuál cree que es la receta 'mágica' de las compañías en general, y en particular de la suya, para mantenerse tantos años en el candeleró?

Si te hablo por mi trayectoria como empresario, te diría que lo primero es y ha sido la familia. Tengo una familia unida, mi mujer me ha ayudado mucho apoyando siempre el negocio. También el trabajo constante. Trabajar y trabajar sin mirar horarios. Mi padre me aconsejó que mientras más unida estuviera la familia, mejor para todos. Toda la familia siempre ha estado unida al negocio. Y nunca hemos tenido hora de salida: si había que trabajar más, se trabajaba.

¿Y cómo afrontáis la actual situación?

Son tiempos difíciles. La hostelería ha caído pero no tanto como la construcción. De todas formas, en Europa parece estar reactivándose la economía, y eso es lo que está manteniendo al sector hostelero y turístico en Andalucía y España.

¿Qué ha encontrado usted en Helvetia Seguros?

Llevamos ya bastantes años con Helvetia Seguros. Nos gusta sobre todo la formalidad de la compañía, que no es fácil de encontrar en las compañías aseguradoras. Es una empresa con nombre y con orden, que es otro valor muy importante, y que siempre buscamos en nuestros negocios: el orden. A nivel personal, Helvetia Seguros siempre nos atiende muy bien. Tenemos un trato cordial, y eso también se agradece.

Además de mantener unas señas de identidad tradicionales, Robles es un negocio en constante evolución. ¿Por qué caminos les conducirá el futuro?

De momento abarcamos todos los ámbitos de la hostelería. Tenemos todo tipo de negocios, desde los más clásicos como restaurantes o bares de tapas, hasta pizzería, heladería o servicios de catering. El negocio de heladería es probablemente el más novedoso de los que hemos desarrollado, ya que implica que la producción también sea propia.

El sector de la hostelería comparte con el de la restauración la necesidad de dar un servicio impecable al cliente. ¿Cómo es el servicio que les ofrece Helvetia Seguros?

Por lo que mis hijos me cuentan (ellos son los que mantienen un trato más directo con la compañía), me consta que recibimos un trato excelente y muy personal. Del 1 al 10, os pondría un 9, por no ser exagerado.

Si vamos a uno de sus restaurantes qué plato nos recomendaría.

Nuestras cartas son unas cartas clásicas, hacemos comida mediterránea. Todos los productos son siempre muy buenos: chacinas y mariscos de Huelva, pescado de las costas del sur, cualquier tipo de carne. Pero recomendaría especialmente nuestros postres, porque mi hija es repostera y tenemos entre treinta y cuarenta postres. Yo creo que nuestra carta es muy completa.