

BrasayLeña amplía su presencia en Barcelona

La cadena es un referente en el 'all you can eat' especializado en carne al estilo rodizio, que el año pasado facturó un 8 % más que el anterior

La cadena de churrascarías BrasayLeña ha inaugurado su cuarto establecimiento en Barcelona. El nuevo restaurante se ubica en la zona de restauración del Centro Comercial Mataró y ha generado 20 puestos de trabajo para profesionales del sector, que ya han sido contratados y formados por la cadena.

El nuevo BrasayLeña, con aforo para 100 comensales, se suma a los 23 restaurantes más con los que cuenta la compañía. En Barcelona, el grupo dispone de tres restaurantes franquiciados más ubicados en los centros comerciales de La Maquinista, Splau, y Gran Vía 2. Su apertura coincide con la inauguración de un nuevo centro en Madrid.

“La inauguración de este nuevo centro es un punto de inflexión para la compañía, afirma Paz Serrano, directora de franquicia y expansión del grupo, pues Cataluña es una zona de interés prioritario para el grupo, por donde queremos crecer y consolidar nuestra marca con nuevos establecimientos”.

Planes de futuro

BrasayLeña ocupa la primera posición en el ranking europeo de cadenas especializadas en restauración brasileña. Desde su fundación en 2008, el grupo ha invertido cerca de 10 M€. Actualmente factura 20 M€ -un 8% más que el ejercicio anterior en términos comparados-, y da trabajo a más de 500 personas. La facturación media de cada establecimiento supera, de media, los 850.000 euros y la marca está presente en los principales centros comerciales del país.

La expansión de la compañía es mixta, tanto con establecimientos propios, como franquiciados. La empresa es propietaria del 55% de los restaurantes, y continúa invirtiendo en nuevas aperturas.

Otro dato de interés es el hecho de que, en estos 8 años de trayectoria, la media de establecimientos por franquiciado es de dos unidades. Este hecho significa que en pocos años han recuperado su inversión y han visto interesante poner en marcha un nuevo establecimiento con el mismo grupo.

La propuesta gastronómica sin competencia hasta el momento

BrasayLeña es un restaurante al estilo rodizio brasileño que permite degustar, por un precio cerrado, más de 15 cortes distintos de carne de res, ave, cerdo o ternera, asados igual que en Brasil, y servidos en el plato por churrasqueros especializados en el corte de la carne.

La oferta gastronómica se complementa con un amplio abanico de guarniciones típicas del país como patatas fritas, verduras a la brasa, plátano frito, arroz blanco, frijoles o farola (harina de mandioca), así

como con deliciosos postres artesanales.

Datos de contacto:

Pura de Rojas

ALLEGRA COMUNICACION

91 434 82 29

Nota de prensa publicada en: [Barcelona](#)

Categorías: [Gastronomía](#) [Cataluña](#) [Restauración](#) [Recursos humanos](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>