

De las ferias ambulantes a la franquicia: así ha triunfado Forno de Lugo

Forno de Lugo pasa de la quiebra al éxito y decide apostar por el modelo de franquicia. Esta panadería especializada en producción y distribución de pan y otros productos gallegos como empanadas o repostería tradicional, comienza a franquiciar tras el éxito de sus aperturas en Madrid y Galicia. Su fundador, Héctor Pérez Ramos, vio ante la cancelación de las ferias presenciales una excelente oportunidad para darle un giro a su negocio

Hasta el momento y desde el inicio de la pandemia, ya han sido inaugurados nueve centros propios. Ahora, y con objetivo de continuar la expansión, comienza la selección de franquiciados ante una creciente demanda de emprendedores que quieren instaurar su propio negocio de la mano de la enseña.

Una larga trayectoria a sus espaldas

En realidad, Forno de Lugo nace en 2005. Su modelo de negocio se basaba entonces en asistir a ferias ambulantes de productos regionales y mercadillos artesanales para poner a disposición de los asistentes su amplia oferta de productos. Su éxito ha ido en aumento con el paso de los años: en 2018 llegaron a asistir a 120 eventos de este estilo celebrados a lo largo de todo el territorio nacional.

Sin embargo, la llegada de la pandemia imposibilitó el poder celebrar ferias de manera presencial. Este hecho fue el que llevó a Héctor Pérez Ramos, fundador de Forno de Lugo, a reinventarse y dar un giro a su estrategia, abriendo su primer local físico.

Héctor contó para esta apertura –que tuvo lugar en Vigo— con el absoluto apoyo de su equipo de trabajadores. Estos vieron en la inauguración una excelente oportunidad para apostar por el autoempleo, muy valorado en la complicada situación económica actual.

Tras haber vivido una gran acogida de manos de los consumidores gallegos, Forno de Lugo abrió su primer establecimiento en Madrid. La ubicación seleccionada fue Carabanchel, dado que trataba de una zona donde la marca ya había participado con éxito en ferias gastronómicas. Además, de cara a realizar los desplazamientos – puesto que sus productos se envían diariamente desde Lugo—, contaban con la ventaja de disponer del transporte necesario para llevar a cabo las entregas.

En apenas unos meses, la enseña ha vivido un crecimiento exponencial. Y es que, a día de hoy, ya dispone de nueve centros propios operativos. De ellos, siete se distribuyen por la Comunidad de Madrid. No obstante, en Forno de Lugo apuestan por continuar expandiendo su oferta por el territorio nacional. Por ello, comienza su desarrollo en régimen de franquicia por Galicia, Comunidad de Madrid y Castilla-León, aunque se prevé una ampliación de nuevas zonas progresivamente.

El producto gallego

Forno de Lugo destaca por su amplia oferta de productos gallegos. Para su elaboración, se siguen las tradiciones centenarias de la región, que logran dotar a todos ellos de la máxima calidad. Asimismo, las selectas harinas con las que se elabora la masa madre consiguen un sabor, textura y aroma único en el mercado.

Los populares panes de la enseña cuentan con indicación geográfica protegida (IGP). Estos son transportados diariamente de Lugo a Madrid para que los consumidores puedan disfrutar de su máxima calidad y frescura. No obstante, además de los panes, entre los productos estrella de la marca se encuentran 18 tipos distintos de empanadas (lacón, carne, pulpo, mejillones...) y repostería tradicional gallega.

Pero la oferta de Forno de Lugo no queda ahí. En sus establecimientos ofrece, además, una variada lista de productos artesanales de origen gallego. Algunos de ellos son:

- Queso Cebreiro DOP Santo André
- Vermut artesanal El Riba
- Licores de Galicia
- Embutido de Lugo
- Patatas de origen gallego Erias
- Mieles
- Etc.

La gran mayoría de ellos son elaborados en Castroverde, pueblo del que procede el fundador, o de los municipios cercanos.

Sus locales

Al local de Vigo le siguieron los establecimientos de Madrid: López de Hoyos, Carabanchel, Argüelles, Alcalá y Alcorcón, y las aperturas en los populares centros comerciales de La Gavia o Príncipe Pio.

A día de hoy, se posiciona como una de las franquicias de panaderías con mayor proyección del mercado nacional. Cada vez son más los consumidores que buscan disfrutar de sus productos.

Franquiciar con Forno de Lugo

Son muchos los motivos por los que Forno de Lugo se consolida como una de las mejores opciones para franquiciar. En primer lugar, por las garantías que ofrece trabajar con un producto de tan alta calidad y demanda. En este sentido, cabe destacar que se trata de la única franquicia que garantiza un pan con denominación de origen. Además, a los franquiciados les son ofrecidos formación, soporte y asesoramiento inicial y continuado.

Esta enseña supone una opción idónea para todos aquellos que quieran apostar por emprender bajo

una firma con un valor especial en el mercado. La consultora de franquicias BeFranquicia ha sido la encargada de desarrollar el proyecto de franquicia así como la expansión.

Actualmente, seleccionan tanto franquiciados que quieran instaurar el local con la mira puesta en el autoempleo o simplemente en ser dueños de su propio negocio; como inversores. Franquiciar con Forno de Lugo supone ser propietario de uno de los negocios más competitivos del mercado y con mayor proyección de crecimiento, que además garantiza factores tan importantes como una rápida recuperación de la inversión, facilidad en la gestión o la máxima visibilidad de la marca.

Datos de contacto:

Carlos Blanco de Cordova

619275124

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

Categorías: [Nacional](#) [Franquicias](#) [Gastronomía](#) [Emprendedores](#) [Restauración](#) [Consumo](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>