

Levaduramadre abre su primera tienda en Barcelona, continuando con su ambicioso plan de expansión

En diciembre, la marca centra su atención en Barcelona, donde abrirá 3 tiendas y un obrador central de 1.000m2, antes de que acabe el año. La compañía cuenta actualmente con 118 establecimientos en Madrid, Valencia y Alicante, y con la llegada a Barcelona, espera cerrar el año con cerca de 125 tiendas

Levaduramadre continúa su expansión por España con la apertura de su primera tienda en Barcelona. Tras dar el salto desde Madrid a Valencia y Alicante en septiembre y octubre de este año, la compañía ya cuenta con 118 establecimientos. A esta primera tienda de Barcelona, situada en Carrer de Sant Gervasi de Cassoles, 119, se sumarán otras tres tiendas hasta final de año en la ciudad. La compañía prevé así cerrar el año con cerca de 125 tiendas.

La apuesta por Cataluña refleja la solidez del modelo de negocio de la marca, capaz de generar confianza entre los franquiciados para seguir apostando por la marca, aun cuando se encuentra lejos de su ciudad de nacimiento. "Siempre hemos dicho que Levaduramadre es una marca de amantes del pan, para amantes del pan. Sabemos que Barcelona es una ciudad con gran tradición panera. De grandes amantes del pan. Por lo que esperamos que nuestra marca encaje en la cultura de esta ciudad y nos permita formar parte de ella", comenta Moncho López, co-director y socio fundador de Levaduramadre, en referencia a las expectativas con la llegada a la capital catalana.

Además, esta llegada de Levaduramadre a Barcelona supone un impulso al empleo local, con la creación inicial de aproximadamente 15 nuevos puestos de trabajo, tanto en la tienda como en el obrador que las abastecerá y que cuenta con 1.000 m2 y está ubicado al norte de la ciudad.

El nuevo establecimiento ofrecerá una carta variada de panes, desde barras de pan del día, como la famosa barra Rústica, a hogazas especiales o su variedad de propuestas dulces como bollería, tartas, magdalenas, cookies, o productos salados entre los que destacan las empanadas, quiches o frittatas. Pero también, incorpora para esta apertura especialidades catalanas entre las que destacan el pan payés, las cocas, los xuxos o los carquiñolis, entre otros. Además, con motivo de la Navidad, la tienda también dispondrá de roscones de Reyes, mazapanes y polvorones junto a otros dulces navideños.

La expansión de Levaduramadre a Barcelona y resto de ciudades, forma parte del propósito de la marca. Algo tan sencillo y honesto como tratar de llevar a las casas un producto esencial y necesario como es el pan, de la mejor manera posible. Algo que nunca debería faltar en una buena mesa, y con lo que cada vez los consumidores son más exigentes. Y es que Levaduramadre quiere volver a los orígenes. Rememorar ese pan hecho en el pueblo, con los mejores ingredientes y materias primas de primera calidad, a través de recetas que sean equilibradas y con una relación calidad-precio accesible.

Además, tanto la marca, como sus tiendas y todas las personas que trabajan en este proyecto, se mueven bajo el lema "Tratamos de hacer algo tan ordinario como el pan, extraordinariamente bien". Quieren ser esa panadería de barrio de referencia, en la que los usuarios se sienten a gusto porque pueden elegir entre una variedad amplia de productos y disfrutar además de un ambiente acogedor.

De este respeto y gusto por las cosas bien hechas nació, hace ya más de una década, la primera tienda Levaduramadre. Una pequeña panadería ideada por su fundador, Moncho López, en un barrio de Madrid. Moncho, físico de formación, decidió un buen día que quería dedicarse a una profesión que realmente le apasionara. Su gusto por el pan le llevó a investigar y a utilizar toda su creatividad para convertirse en panadero y lanzarse a la aventura. "Un día compré una amasadora vieja y me puse a hacer pan. Me empecé a formar, estudié, aprendí y empecé a desarrollar mis propias recetas", comenta. "Me gusta la sensación de hacer pan de forma tradicional, de hacerlo con mis propias manos. Es un trabajo muy creativo. Algo muy sencillo pero que a la vez entraña una gran responsabilidad, porque es un producto que llega a miles de personas".

Gracias a esta filosofía y la cercanía de la marca con los clientes, la compañía ha conseguido consolidar un modelo de negocio sólido y a la vez familiar. A principios de 2017, Levaduramadre contaba con apenas 10 tiendas en Madrid y, en tan solo 5 años y con la reciente expansión a la Comunidad Valenciana y ahora a Cataluña, se ha multiplicado por más de 10 el número de tiendas, acercándose a las 120. En total a lo largo de este año se han realizado cerca de 50 aperturas, lo que supone haber doblado el negocio con respecto a 2021.

Los best sellers de la marca

La esencia del surtido de Levaduramadre se basa en dos aspectos fundamentales: calidad y sabor. La compañía centra sus esfuerzos en ofrecer productos que aseguren las cualidades organolépticas, la frescura de todas las variedades y que sean equilibrados. Entre los amantes de la marca, los productos preferidos y más vendidos son la barra de pan del día, como la ya famosa Rústica, los croissants o palmeras de chocolate, las empanadas y las hogazas con las creaciones más especiales de Moncho, como puede ser la hogaza de vino tinto, pasas y nueces, la de queso o la de tomate.

Sobre Levaduramadre

Levaduramadre, fundada por Moncho López e Iñaky de la Cuesta, es una red de panaderías perteneciente a Comess Group. Desde su creación, ha puesto el foco en tres pilares: elaboración tradicional y artesanal, atención personalizada al cliente y alta calidad. Con más de una década en el mercado, cuenta con una amplia oferta comercial, que va desde panes elaborados con masa madre y largas fermentaciones, productos dulces y salados y una línea gourmet.

Las instalaciones de su obrador central, donde se asegura la calidad óptima de todos los productos, sirven además como escuela de panadería en la que al año se forman a más de 500 particulares y 50 panaderos a nivel profesional.

Datos de contacto:

Comunicación de Comess Group

914 90 28 05

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

Categorías: [Franquicias](#) [Gastronomía](#) [Cataluña](#) [Emprendedores](#) [Restauración](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>