

BrasayLeña aterriza en el archipiélago canario y crea 20 puestos de trabajo

[Multimedia](#)

La compañía, que en 2016 facturó 20 M€, un 8% más que en el ejercicio anterior, ha inaugurado su primer centro en el Centro Comercial Siam Mall de Tenerife

El grupo BrasayLeña, propietario de la cadena de restaurantes que lleva el mismo nombre y del nuevo concepto de negocio Ícona, inaugura hoy su primer establecimiento en el archipiélago canario.

Se trata de un restaurante ubicado en el Centro Comercial Siam Mall en la costa Adeje de Tenerife, que ocupará un local de 550 metros cuadrados entre terraza y salón y con capacidad para 220 comensales. Su puesta en marcha ya ha generado 20 puestos de trabajo directos entre cocineros, personal de sala y equipo gerencial.

El nuevo restaurante inicia su actividad bajo el formato de franquicia y es la quinta que realiza la cadena en los cinco primeros meses del año y que le lleva a alcanzar los 25 restaurantes en todo el país, cifra que prevé aumentar a lo largo del ejercicio con nuevas aperturas, manteniendo el porcentaje de 65% locales en propiedad y el 35% restante franquiciados.

Este crecimiento estimado, llevará a la empresa a incrementar su facturación con respecto a 2016 que fue de 20M€, un 8% más en comparables que el ejercicio anterior y a alcanzar su objetivo de superar, antes de 2020, las 40 unidades.

Una historia familiar con más de 40 años ligados a la carne

La cadena de restaurantes BrasayLeña, que proviene de más de 40 años de experiencia en la industria cárnica, ofrece en sus locales hasta 15 tipos de carnes distintas de res, ave, o cerdo, con cortes muy demandados por los amantes de la carne, y aun relativamente difíciles de encontrar en nuestro país); como la mamiña, (perfecto para asar a la brasa) o la entraña (típica en los asados brasileños y argentinos).

Carnes procedentes en un 80% de productores nacionales, seleccionadas en instalaciones de la zona Centro, Galicia, Extremadura y Castilla León y un 20% de producto internacional importado desde Alemania, Francia e Inglaterra.

Un proyecto basado en el equipo humano

El grupo BrasayLeña está inmerso en una apuesta absoluta por la calidad total.

La compañía cuenta con un Plan Estratégico puesto en marcha en enero de 2016 que ha supuesto la apertura, con gran éxito, del primer local a pie de calle, y en zonas de alto tránsito turístico concretamente a 100 metros de la Plaza Mayor de Madrid (BrasayLeña ha abierto tradicionalmente en centros comerciales) - accediendo así a un tipo de cliente desconocido hasta la fecha para la compañía y que ha supuesto una importante visibilidad a su modelo de negocio; ha reforzado su estructura con grandes profesionales, ha innovado introduciendo en todos sus locales figuras muy especializadas en cada uno de sus restaurantes como el Jefe de Carne, -un cargo similar al de “sumiller”, pero especializado en este producto, y enfocado en constatar que el tipo de corte, de cocción y de preparación es el óptimo y más adecuado para cada producto-, o el Jefe de Mesa.

Esta filosofía, le ha llevado durante 2016 a reforzar su plantilla desde los 400 trabajadores a los 500, y a poner en marcha distintos planes de formación para todos ellos.
