vinetur

La Cachopería de Asturias impulsa su expansión tras elevar un 20% sus ventas

La cadena prepara aperturas en Bilbao y Gijón con un modelo centrado en la personalización del cachopo

martes 9 de junio de 2026



La Cachopería de Asturias ha puesto en marcha su plan de crecimiento en España después de doce años de actividad centrada en la gastronomía asturiana. La empresa, nacida en Avilés en 2013, quiere llevar a nuevas plazas un formato de restauración basado en un elemento muy concreto de su propuesta: la posibilidad de que cada cliente configure su propio cachopo a medida.

La compañía sitúa el origen de su trayectoria en la apertura de su primer restaurante en Avilés, donde inició una actividad especializada en dar al cachopo un espacio propio dentro de la restauración. Desde entonces, la marca asegura que se ha consolidado como un punto de referencia para la clientela local y también para quienes visitan Asturias.

Dentro de esa evolución, La Cachopería de Asturias informa de que en el último periodo ha registrado un aumento del 20% en sus ventas. La empresa vincula ese avance a la aceptación de un modelo que funciona tanto en sala como en el servicio de reparto a domicilio, dos canales que, a su juicio, refuerzan la viabilidad comercial del negocio.

El rasgo central de la propuesta de la cadena es la personalización del producto. La empresa explica que su oferta se articula a través de un “Recetario” con el que el comensal puede decidir distintos elementos del plato. Ese sistema permite elegir la base, los rebozados, los rellenos, las salsas y varios complementos artesanales, con la intención de que cada pedido se adapte al gusto del cliente.

Junto a esa fórmula abierta, la enseña incorpora una selección de Cachopos Top, que reúne recetas clásicas y otras versiones adaptadas a las nuevas zonas franquiciadas. Según trasladan desde la marca, esas adaptaciones incluyen productos propios de cada área en la que se implante el negocio, con el objetivo de ajustar parte de la carta a cada mercado.

La Cachopería de Asturias prepara ahora su llegada a nuevas localizaciones. Entre los destinos ya avanzados por la compañía figuran Bilbao y Gijón, dos plazas con las que pretende reforzar su presencia. La empresa no ha detallado fechas de apertura, pero sí enmarca estos movimientos dentro de una estrategia de expansión nacional.

La cadena señala además que los nuevos establecimientos estarán diseñados para ampliar la experiencia del cliente más allá de la comida. La intención, según la empresa, es crear espacios cómodos y cercanos que mantengan una ambientación vinculada al espíritu asturiano y a la identidad de la marca.

En paralelo al crecimiento comercial, La Cachopería de Asturias presenta su proyecto como una opción para franquiciados e inversores. La compañía sostiene que su identidad de marca y su recorrido desde 2013 permiten plantear un negocio pensado para mantenerse en el tiempo, apoyado en una propuesta especializada y reconocible.

La empresa añade que ofrece acompañamiento continuo a quienes se incorporen a la red, con formación, manuales operativos y la transferencia de su conocimiento interno. Con ese esquema, la enseña plantea que perfiles distintos de emprendedores puedan abrir y gestionar un establecimiento con apoyo de la central.

El movimiento de La Cachopería de Asturias se produce en un momento en el que varias cadenas de restauración buscan fórmulas de especialización y personalización para diferenciarse. En el caso de esta marca, la apuesta pasa por convertir un plato muy identificado con Asturias en el eje de una expansión que quiere mantener la cocina tradicional asturiana como base, pero con margen para adaptar parte de la oferta a cada nueva ciudad.

Desde la compañía insisten en que el cliente no solo consume el producto, sino que participa en su diseño. Esa idea es la que la empresa sitúa en el centro de su crecimiento y de su propuesta de valor, tanto para el público como para los futuros franquiciados con los que quiere extender su presencia en el mercado español.