



Forn Franquesa obre una botiga pròpia a Barcelona per vendre les coques de Perafita

El seu primer establiment a la Ciutat Comtal estarà a prop de la Sagrada Família, on vendrà l'àmplia varietat de les seves conegudes coques a banda de brioixeria i pa artesans.

L'obertura forma part d'un pla de creixement per obrir nous establiments a Barcelona i ciutats com Vic amb l'objectiu de potenciar la venda en botigues pròpies.

Les coques de Perafita s'han convertit en una marca molt valorada pels consumidors per la seva qualitat i reconeguda també perquè es comercialitzen a moltes fires i mercats de Catalunya.

Perafita, 4 de febrer de 2012.- A partir d'aquest febrer les **coques de Perafita** es podran comprar també a Barcelona. [Forn Franquesa](#), que porta més de 60 anys elaborant les renombrades coques de manera artesanal, obrirà la seva primera botiga a la Ciutat Comtal, a prop d'un lloc emblemàtic com la Sagrada Família, on vendrà tota la seva gamma de coques dolces i salades a part de pastissos i brioixeria i pa de pagès. L'obertura forma part d'un pla de creixement que ha de permetre l'empresa obrir nous establiments els pròxims anys, amb l'objectiu de potenciar la venda dels seus productes a través de botigues pròpies i facilitar-ne l'accés a nous clients en nuclis urbans.

“El fet de trobar sovint a les fires i mercats de Barcelona gent que ens demanava si teníem botiga per comprar els nostres productes ens va fer adonar que hi havia una demanda que havíem cobrir”, explica Elisabet Franquesa, actual responsable de Forn Franquesa. “Hem esperat a trobar un lloc ben situat i en un barri emblemàtic, com la Sagrada Família, on volem fidelitzar el client de proximitat a banda de turistes i passavolants”, afegeix. Franquesa creu que el gran valor dels productes de Forn Franquesa és “l'excel·lent relació qualitat-preu”. La botiga té 45 m2 i s'ha dissenyat “amb encant”, en línia amb la que l'empresa va obrir a Platja d'Aro l'any passat, amb la marca perfectament identificable des de l'exterior i tots els productes ben il·luminats i a la vista del client. A la botiga s'hi vendrà la trentena de varietats de les **coques de Perafita**, el seu producte estrella, com la coca de forner, xocolata, ou, vidre, llardons, pasta de full, cabell d'àngel, a banda de pastissos, brioixeria dolça i salada i diferents tipus de pa, tot elaborat artesanalment.

L'obertura forma part d'un pla de creixement que ha de permetre l'empresa obrir nous establiments a ciutats com Barcelona i Vic els pròxims anys i amb l'objectiu de potenciar les seves vendes a través de botigues pròpies. L'empresa creu que serà una manera de donar més valor al seu producte i d'acostar-lo a un client que ara només hi pot accedir a les fires i mercats on són presents i sobretot als caps de setmana. A l'actualitat les **coques de Perafita** s'han convertit en una marca molt valorada pels consumidors per la seva qualitat i reconeguda també perquè es comercialitzen a moltes fires i mercats de Catalunya, una de les seves principals vies de venda. “L'èxit dels nostres productes és que arriben a un públic molt ampli i que com que agraden, els clients repeteixen i això



ens permet fidelitzar-los”, assegura Franquesa. A banda dels de Barcelona i Platja d'Aro, l'empresa té tres establiments propis més, un a Perafita i dos a Vic. També comercialitza els seus productes a diferents punts de venda ubicats a la demarcació de Barcelona. Les coques s'elaboren a Perafita, on l'empresa compta amb un obrador de 300 m2, cuites amb forn de llenya seguint el procés artesanal que va iniciar fa més de mig segle el fundador de l'empresa, Lluís Franquesa.

Sobre Forn Franquesa

Fundada per Lluís Franquesa al 1952 com un petit forn de poble, on es venia pa i coques, Forn Franquesa s'ha convertit en els seus 60 anys d'història en una empresa referent en el sector dels productes de proximitat associada a la marca **coques de Perafita**. Sota les regnes d'Elisabet i Albert Franquesa, té actualment més d'una quarantena de treballadors, cinc botigues pròpies, i una important presència en les principals fires i mercats de Catalunya que li ha permès créixer i dibuixar un pla d'expansió per seguir obrint nous establiments en el futur. L'empresa va experimentar un important creixement a partir dels anys 80 de mans de Salvador Franquesa, pare dels actuals responsables, que va començar a organitzar visites guiades a la botiga de Perafita i a comercialitzar i donar a conèixer les coques arreu gràcies a la presència a les fires. Els últims anys, Forn Franquesa ha diversificat el negoci obrint una agrobotiga a Perafita, on a banda dels seus productes venen també formatges, embotits i vi, i la casa rural [Ca L'Estamenya](#), inaugurada al 2008.