# BTS CGO 2013

# *LIZARRAN* ESPABILA1 CON LA CRISIS Y SE MULTIPLICA POR EL MUNDO

Texte n°21

*El País*, 28/12/2012

La restauración española está de moda. Costumbres como el pincho o las tapas triunfan allá donde van, por la originalidad que supone en muchos países combinar unas cañas**2** o unos vinos con algo para picar. *[Lizarran](http://www.lizarran.es/%22%20%5Ct%20%22_blank)* ha dado un giro nuevo a una tradición, lo que le ha llevado a una rápida proliferación por España y una internacionalización que no conoce fronteras.

Después de nacer en Sitges (Barcelona) en 1998, se extendió rápidamente por el territorio nacional hasta llegar este año a los más de 200 establecimientos. El concepto es el mismo del bar de toda la vida. Una decoración moderna y precios ajustados para sobrevivir a la creciente competencia son los principales puntos fuertes de esta franquicia.

Bajo la fórmula que le hizo triunfar en España, en 2007 decidió dar el salto internacional. El primer país en el que entró fue Portugal para seguir por Francia, Rusia, México, Chile, Estados Unidos, China y Marruecos. Los países de América Latina son apuestas**3** seguras de la cadena española, ya que la proximidad cultural facilita la aceptación de estos hábitos de consumo.

La estrategia expansionista no olvida España, donde abrirá unos 50 establecimientos durante los próximos 12 meses.

La competencia es feroz. El gran número de bares y restaurantes, además de una recesión que reduce el poder adquisitivo de los clientes, obliga a llevar a cabo**4** cambios. “Está claro que la crisis no ayuda, pero te espabila y nosotros estamos vendiendo más que el año pasado”, afirma Manuel Robledo, propietario de *Lizarran*. “Tenemos más recursos y trabajamos más horas”, añade.

Un platito con comida al lado de una caña pasará de ser una estampa típicamente española a una imagen global. Los continuos cambios en *Lizarran*, que tanto tienen que ver con la renovación de los ingredientes como de la estética de los establecimientos, provocan el impulso de un modelo de restauración que impacta y agrada a consumidores de todo el mundo.

**VOCABULARIO**

 1 espabilar: *se réveiller*

2 unas cañas: *quelques verres de bière*

3 una apuesta: *un pari*

4 llevar a cabo: *mener à bien*