

Víver Kombucha cuadruplica sus ventas en 2022 y alcanza los 3.000 puntos de venta

La firma de Granada ampliará su capacidad productiva en 2023 a fin de consolidarse en todo el territorio nacional y dar el salto a otros mercados

La empresa Víver Kombucha ha cuadruplicado sus ventas en 2022 y triplicado sus puntos de venta con respecto a 2021, hasta alcanzar los 3.000 en el territorio nacional. La de Granada, que durante los últimos meses del pasado año ha trabajado al 100 por 100 de su capacidad, ampliará de forma significativa su producción para pasar de los 1,5 millones de botellas a los seis millones. Sus previsiones apuntan a que a lo largo de 2023 esta cifra podría alcanzar cifras muy superiores situando a la marca en el mercado internacional.

El objetivo de la firma, que a lo largo de este último año ha conseguido establecerse como una de las empresas líder del mercado de kombucha, pasa por "posicionarse como referente en la elaboración de las bebidas saludables del futuro", ha explicado su co-Fundador, Raúl de Frutos.

Según De Frutos, un factor determinante para este crecimiento ha sido "el buen posicionamiento alcanzado en el sector Retail que, en cuestión de 18 meses Víver Kombucha ha pasado a estar presente en cerca de 20 grandes superficies de las principales enseñas del sector". De esta forma, "hemos conseguido una distribución sostenida en todo el país", ha añadido el co-Fundador de la compañía.

La buena aceptación de esta bebida saludable en sus distintos puntos de venta ha sido otro de los factores que ha propiciado el crecimiento exponencial de Víver Kombucha, un refresco elaborado bajo estrictos parámetros de calidad, a la manera artesanal, y que utiliza, de forma exclusiva, productos ecológicos y de cercanía en sus procesos de producción.

"Donde entramos nos quedamos", ha dicho de Frutos, quién ha subrayado en que esto se consigue gracias a que Víver Kombucha es un producto extraordinario que cumple con las demandas de la población y las tendencias actuales del mercado.

Y es que, a diferencia de otras marcas, "no tomamos atajos en el proceso de elaboración". Con una kombucha suave y equilibrada capaz de agradar a todos los paladares, fermentada siguiendo los métodos tradicionales y con fruta de proximidad para obtener las distintas variedades de esta bebida. "Hacemos todo con mucho mimo con el objetivo de conseguir la mejor kombucha ecológica refrigerada del mercado", ha puntualizado.

El canal Horeca es otro de sus retos para este 2023. Aunque la marca está presente en más de 500 bares y restaurantes del país, aseguran que "la restauración a nivel de kombucha tiene aún mucho que madurar pero que las posibilidades de crecimiento dentro de este canal son enormes".

A nivel de e-commerce, Viver Kombucha es una de las marcas más activas de su sector. La firma granadina mantiene viva una comunidad en donde fluye a diario el intercambio de ideas con los consumidores a fin de actualizar y mejorar la bebida. Sus ventas a través de esta plataforma representan un 10 por ciento del total.

"Para nosotros el canal online es muy valioso ya que nos permite tener comunicación directa con el cliente final, aplicando las mejoras que nos sugieren", ha matizado de Frutos.

En marzo se cumplen 3 años desde que Viver Kombucha comenzara su distribución en tiendas y cadenas del sector ecológico y ya ha conseguido tener presencia en enseñas como El Corte Inglés, Carrefour, Alcampo, Covirán, Covalco, Coaliment, Masymas, Semark, Comerbal, Eroski, Caprabo, GM Food, Herbolarios Navarro, Grupo Upper, Spar, Deza Calidad, Grupo Gadisa y a través del canal Horeca.

Viver Kombucha abrió sus puertas en marzo de 2020 y, desde la responsabilidad corporativa en clave social, dona el 20 por ciento de sus beneficios para la ayuda a pacientes de cáncer a realizar ejercicio físico para mejorar su calidad de vida, a través de la fundación UAPO.

Hace unos meses, NH Hoteles Group la seleccionó como marca premium para los hoteles 5 estrellas de la cadena. Sus bebidas están también presentes en más de 500 bares y restaurantes de todo el país.

Datos de contacto:

María José García-Mondelo Pérez
617551616

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

Categorías: [Nacional](#) [Nutrición](#) [Finanzas](#) [Andalucía](#) [Recursos humanos](#) [Consumo](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>