

CaixaBank i elBulliFoundation presenten a Benidorm la Guia per a Emprenedors en Restauració, Mise en Place

- **Més de 200 empenedors i empresaris del sector de la restauració assisteixen a aquest acte protagonitzat per Ferran Adrià.**
- **L'objectiu de la publicació és que els empenedors afrontin, amb les màximes garanties d'èxit, la posada a punt d'un negoci de restauració i minimitzin el risc de la inversió.**
- **Amb aquestes iniciatives, CaixaBank pretén aportar un valor diferencial als seus clients i consolidar-se com l'entitat de referència per als professionals d'aquest sector.**

Benidorm, 27 de setembre de 2017

CaixaBank i elBulliFoundation han presentat avui a Benidorm, Mise en Place, Guia per gestionar un restaurant, un projecte per a empenedors i empresaris en el qual s'explica, pas a pas, com posar en marxa un negoci de restauració, des de la idea inicial, incloent-hi els tràmits i requisits legals, el pla de negoci, l'anàlisi de la competència, els recursos humans i el pla de màrqueting, entre altres aspectes clau per a la consecució de l'èxit empresarial del projecte.

Més de 200 empenedors i empresaris del sector de la restauració han assistit avui a l'acte de presentació a l'Ajuntament de Benidorm amb Ferran Adrià, l'alcalde de la ciutat, Toni Pérez, i la directora comercial de CaixaBank a la Comunitat Valenciana, Beatriz Alventosa.

L'objectiu d'aquest manual, desenvolupat per un equip mixt de treball de CaixaBank i elBulliFoundation, és que les pimes i empenedors afrontin, amb les màximes garanties d'èxit, la posada a punt d'un negoci de restauració i minimitzin el risc de la inversió realitzada. La guia recull tota l'experiència i coneixements adquirits per l'equip d'elBulliFoundation durant la seva trajectòria i és un dels primers resultats de l'acord signat entre ambdues institucions.

Mise en Place està disponible en dos formats. D'una banda, s'ofereix una edició impresa, de contingut resumit i caràcter motivacional, i, per un altre, una versió digital en la qual s'amplia la informació continguda en la versió en paper i es recull tot el contingut teòric i pràctic desenvolupat durant sis mesos d'intens treball, com a plantilles i altres materials pràctics per aplicar en la gestió dels negocis. A més, aquesta versió digital s'actualitzarà de manera periòdica amb noves experiències dels empenedors.

El llibre complet es pot consultar al web de CaixaBank Negocis, i la versió impresa està a la disposició dels clients, prèvia sol·licitud al seu gestor de CaixaBank.

“Work in progress”

Per a Ferran Adrià, “es tracta d'un projecte totalment viu en el qual hem de saber entendre les necessitats dels emprenedors per, així, arribar a ells i ajudar-los a millorar els seus projectes sent conscients de la seva complexitat”. D'aquesta forma, es pretén aconseguir un alt grau d'interacció amb emprenedors i empresaris que permeti un flux incessant d'informació per adaptar el contingut de la guia a les necessitats del sector.

Segons Ferran Adrià, “al nostre país estem plens de talent, però a vegades hem de ser conscients de la necessitat de gestionar eficientment; aquest és el punt d'inflexió que ens dóna el grau d'excel·lència necessari en els projectes”.

A més, dins el mateix manual s'ha subratllat la importància de la cogestió entre empresari i equip, i la necessitat d'un lideratge efectiu, ja que, en paraules d'Adrià, “la diferència entre la creació i la innovació, és un bon lideratge amb visió de futur i un rigorós model de gestió”.

CaixaBank, entitat de referència per al sector de la restauració

CaixaBank ha posat aquest complet manual a la disposició dels seus clients, a la pàgina web de CaixaBank Negocis. Amb aquesta iniciativa, l'entitat financera pretén aportar un valor diferencial als seus clients i se suma a la completa oferta financera que CaixaBank posa a la disposició dels professionals del sector de la restauració.

La directora comercial de CaixaBank a la Comunitat Valenciana, Beatriz Alventosa, afirma que “aquesta iniciativa és una mostra de la importància que el sector de la restauració té per CaixaBank”. L'entitat ofereix als professionals d'aquest sector productes i serveis dissenyats per facilitar la gestió dels seus negocis, el seu finançament i les solucions de protecció necessàries. “Per a això, CaixaBank compta amb un equip de gestors especialitzats que es desplacen a l'empresa del client, perquè aquest no hagi de desplaçar-se ni sortir del seu establiment”, va concloure la directora comercial.

Acord entre CaixaBank i elBulliFoundation

Mise en Place, Guia per gestionar un restaurant, és una iniciativa fruit de l'acord entre CaixaBank i elBulliFoundation, que té en compte la creació d'equips de treball mixts per a diferents projectes.

La col·laboració de CaixaBank contribuirà al desenvolupament de la Bullipedia, projecte en què elBulliFoundation està elaborant un estudi científic i històric amb suport al sector agrari (segment en què actualment CaixaBank està focalitzat a través d'AgroBank) i a altres sectors

de productes específics.

L'acord entre CaixaBank i elBulliFoundation, inclou a més la creació de beques perquè els clients joves de CaixaBank es puguin incorporar a l'equip de treball d'elBulliFoundation o la celebració de conferències de Ferran Adrià dirigides a empleats i clients de CaixaBank.

El acuerdo entre CaixaBank y elBulliFoundation, incluye además la creación de becas para que los clientes jóvenes de CaixaBank se puedan incorporar al equipo de trabajo de elBulliFoundation o la celebración de conferencias de Ferran Adrià dirigidas a empleados y clientes de CaixaBank.