

Ferran Adrià impartirá una masterclass y un curso de formación en Castellón de la mano de CaixaBank y el Ayuntamiento

- ***El Teatro Principal de Castellón acogerá el próximo 5 de noviembre un encuentro con el chef y presidente de elBullifoundation, Ferrán Adrià, en el que realizará un recorrido por toda su trayectoria y compartirá sus reflexiones sobre las nuevas tendencias en gastronomía***
- ***La entidad financiera organizará, además, una serie de actividades con Ferrán Adrià y su equipo dirigido a ayudar a los clientes de la entidad a impulsar sus negocios, como el curso dirigido a profesionales de la hostelería que tendrá lugar los días 4, 5 y 6 de noviembre en el Centro Integrado Público de Formación Profesional Costa de Azahar COSDA***
- ***CaixaBank materializa su apoyo a la restauración a través de Food&Drinks, la división especializada que ofrece servicios adaptados a las necesidades de bares, restaurantes y cafeterías***

Castellón, 21 de octubre de 2024

CaixaBank y el Ayuntamiento de Castellón han presentado este lunes un evento con el chef y presidente de elBullifoundation, Ferran Adrià, que acogerá el Teatro Principal de Castellón el próximo 5 de noviembre y que está previsto que reúna a más de 500 personas.

En el acto, que se celebrará en horario de tarde bajo el título “Esencia y Futuro: Actitud Innovadora”, Ferran Adrià compartirá su visión sobre los factores y valores necesarios para tener éxito en la restauración actual; hablará de formación, gestión e innovación; y expondrá la labor realizada desde elBullifoundation para ayudar a restauradores y emprendedores. El célebre cocinero compartirá, además, con las más de 500 personas que está previsto que acudan al evento, toda su trayectoria gastronómica, haciendo hincapié en la importancia de tener una actitud innovadora y destacando los principales cambios que han surgido en el sector desde que cerrará el templo gastronómico El Bulli.

Durante la presentación, la directora territorial de CaixaBank en la Comunidad Valenciana y Región de Murcia, Olga García, ha señalado que “celebrar un evento de esta magnitud en el Teatro Principal de Castellón, supone una fuerte apuesta por parte de nuestra Dirección Territorial, y con esto queremos mostrar el fiel compromiso que tiene CaixaBank

con el sector hostelero y de la restauración de la provincia de Castellón y de la Comunidad Valenciana”.

Por su parte, la alcaldesa de Castellón, Begoña Carrasco, ha destacado que “Castellón es toda una capital de la gastronomía. Somos una de las despensas más ricas del Mediterráneo, pues en esta terreta tenemos la gran fortuna de combinar el mar y la montaña, que nos ofrecen sus mejores productos. Unos alimentos Kilómetro 0 que, si bien por sí mismos ya son un reclamo para el visitante, cuando llegan a las cocinas de nuestros locales de hostelería se convierten en auténticos manjares. Creaciones culinarias que son verdaderas obras de arte, que despiertan todos los sentidos y que hacen que, quien las prueba, repita”. “La gastronomía forma parte inseparable de la experiencia de vivir Castellón. Queremos reforzar esa capitalidad con la presencia de los mejores y más prestigiosos chefs del mundo, como es el caso de Ferran Adrià que, de la mano de CaixaBank, nos sirve para poner a Castellón en el mapa de la gastronomía mundial”, ha afirmado la alcaldesa de la ciudad.

La asistencia al evento es gratuita previa inscripción en el siguiente enlace, hasta completar aforo: [Formulario de inscripción](#).

Un curso dirigido a personal de la hostelería

Enmarcado en esta visita, CaixaBank ha organizado además el ‘Curso Intensivo de Gestión en Restauración’ dirigido a personal de hostelería. El curso, que tendrá lugar los próximos 4, 5 y 6 de noviembre en el Centro Integrado Público de Formación Profesional Costa de Azahar COSDA, busca profundizar en una gestión eficiente y sostenible de los negocios de restauración.

El programa formativo contará con la participación de Ferran Adrià y con la de otros colaboradores de elBullifoundation como Ferrán Centelles, Silvia Timón, Silvia Sánchez, Lluís García o Ernest Laporte. Durante estas jornadas de formación se tratarán temas como la gestión de los restaurantes desde el punto de vista de una pyme, la innovación, el control presupuestario, la relación con los clientes y una sesión especial dedicada a la gestión eficiente del vino.

CaixaBank cuenta con la colaboración de la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería y Turismo de Castellón (ASHOTUR) en la organización de este evento. La inscripción de los profesionales interesados se debe realizar a través de su página web: [Link instrucciones de registro](#).

Para la directora territorial de CaixaBank en la Comunidad Valenciana y Región de Murcia, Olga García, “este tipo de formación es la herramienta clave que necesitan muchos de

nuestros hosteleros de la región para poder seguir siendo competitivos y atractivos en un entorno en el que la innovación y creatividad puede marcar la diferencia”, ha afirmado durante la presentación del curso.

Por su parte, la alcaldesa de Castellón, Begoña Carrasco, ha señalado que “esta es también una enorme oportunidad para los grandes profesionales de la hostelería de nuestra ciudad, así como para los jóvenes que se están formando en nuestra Escuela de Hostelería COSDA, una de las más prestigiosas de España, ya que podrán también aprender, disfrutar y motivarse para seguir avanzando en su carrera con las palabras de uno de los mejores cocineros de la historia, como es Ferran Adrià”.

Las iniciativas forman parte de un conjunto actividades relacionadas con la hostelería, la gastronomía, la agroalimentación y también la acción social, que ha organizado CaixaBank con motivo de la visita del presidente de elBullifoundation, Ferran Adrià, a la provincia de Castellón; en las que el chef y su equipo tratan de ayudar a impulsar y desarrollar los negocios de los clientes de la entidad financiera.

CaixaBank y elBullifoundation

Estas actividades se enmarcan en el acuerdo de colaboración entre CaixaBank y elBullifoundation, que desde 2015 trabajan conjuntamente para desarrollar proyectos conjuntos con un eje principal: la innovación. El acuerdo, que tiene como objetivo aplicar la creatividad a proyectos concretos que tengan como resultado la innovación, está orientado a prestar ayuda a iniciativas profesionales, especialmente del sector de la gastronomía y sus industrias relacionadas.

En el marco de esta colaboración, CaixaBank y elBullifoundation imparten sesiones sobre gestión empresarial de la mano del chef Ferran Adrià, del sumiller Ferran Centelles y de sus prestigiosos equipos. Además, a través del portal CaixaBankLAB Campus, se ofrece formación especializada en restauración a los clientes de la entidad financiera.

Apoyo al sector de la restauración

A través de *Food&Drinks*, CaixaBank pone a disposición de los negocios de restauración una oferta de productos y servicios diferenciales que se adaptan a sus necesidades específicas, así como una red de profesionales expertos en el sector en todas las oficinas de la entidad, que les ayudan a optimizar la rentabilidad de su negocio y a simplificar su actividad diaria. El catálogo de productos y servicios incluye desde soluciones tecnológicas de cobro para ventas tanto físicas como online, hasta financiación adaptada a los proyectos y necesidades de este tipo de negocios, e incluso con servicios no financieros que aporten valor añadido en ámbitos como la formación y el asesoramiento.

Con el objetivo de potenciar la experiencia digital y ofrecer un valor añadido en el modelo de atención y de prestación de servicios, *Food&Drinks* se articula como una comunidad de

clientes que tienen acceso exclusivo a contenidos financieros y no financieros específicos para el sector. En un entorno digital creado exclusivamente para los clientes de *Food&Drinks* en CaixaBankNow, los usuarios pueden visualizar todos los productos y servicios, y recibir un asesoramiento especializado de su gestor de confianza sin necesidad de desplazarse a la oficina.

La comunidad *Food&Drinks*, además, tiene a su disposición contenidos como formaciones, charlas, asesoramiento empresarial, así como acceso a productos de *partners* estratégicos del sector en mejores condiciones.