

CaixaBank organiza en Castellón un curso de gestión para hosteleros de la mano de Ferran Adrià y elBullifoundation

- ***El Grao de Castellón acoge hasta el miércoles el 'Curso Intensivo de Gestión en Restauración', impartido por el propio Adrià y su equipo de elBullifoundation, ante más de 60 hosteleros castellonenses***
- ***Durante la inauguración de estas jornadas de formación, Ferran Adrià ha estado acompañado por la directora territorial de CaixaBank en la Comunidad Valenciana y Región de Murcia, Olga García***
- ***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***
- ***El programa formativo incluye ponencias de Ferran Adrià y otros destacados expertos de elBullifoundation como Ferran Centelles, Silvia Timón, Silvia Sánchez, Lluís García y Ernest Laporte***

Castellón, 3 de febrero de 2025

El Centro Integrado Público de Formación Profesional Costa de Azahar (COSDA) en colaboración con el Ayuntamiento de Castellón, ha acogido esta mañana la inauguración del 'Curso Intensivo de Gestión en Restauración', que se celebrará desde hoy y hasta el próximo miércoles. Este curso, liderado por Ferran Adrià y el equipo de elBullifoundation, está dirigido a más de 60 hosteleros de la provincia con el objetivo de ofrecerles herramientas clave para una gestión eficiente y rentable de sus negocios. CaixaBank ha contado con la colaboración de la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería y Turismo de Castellón (ASHOTUR) en la organización de este evento.

En la sesión inaugural, Ferran Adrià ha estado acompañado por la directora territorial de CaixaBank en la Comunidad Valenciana y Región de Murcia, Olga García, quien ha destacado el compromiso de la entidad con el sector hostelero. El curso se enmarca en la iniciativa 'CaixaBank Experience', que ofrece a los clientes experiencias únicas en ámbitos como la gastronomía, la cultura y el deporte.

El programa formativo incluye ponencias de Ferran Adrià y otros destacados expertos de elBullifoundation como Ferran Centelles, Silvia Timón, Silvia Sánchez, Lluís García y Ernest Laporte. Las sesiones abordarán temas clave como la gestión de los restaurantes

como pymes, la innovación en el sector, el control presupuestario, la optimización de la sala, y una especial atención a la gestión eficiente de la bodega.

Ferran Adrià ha compartido su visión sobre la gestión empresarial en el sector de la restauración y la necesidad de adaptarse a las transformaciones del mercado. “Es esencial que los restaurantes operen con un plan de negocio sólido y un presupuesto bien definido, igual que lo hacen las grandes empresas”, ha subrayado Adrià, quien también ha destacado la importancia de la digitalización y la innovación constante. Además, ha agradecido el apoyo de CaixaBank al sector, afirmando que “el respaldo y la asesoría que ofrece una entidad como CaixaBank son fundamentales para asegurar la sostenibilidad de los negocios de restauración”.

Por su parte, Olga García ha señalado que “el apoyo de CaixaBank al sector hostelero se extiende más allá de la financiación. A través de nuestra área especializada Food&Drinks, brindamos asesoramiento estratégico para que los hosteleros puedan construir un futuro sólido para sus negocios. En Castellón, el turismo y la restauración son pilares económicos clave y generadores de empleo, y en CaixaBank seguimos comprometidos con su crecimiento”.

El curso intensivo de gestión en restauración es un reflejo del compromiso de CaixaBank con la innovación y la excelencia en el sector, promoviendo formación y apoyo práctico a los profesionales de la hostelería.

CaixaBank y elBullifoundation

CaixaBank y elBullifoundation unieron esfuerzos en el año 2015 para desarrollar proyectos conjuntos con un principal eje: la innovación. El acuerdo, que tiene como objetivo aplicar la creatividad a proyectos concretos que tengan como resultado la innovación, está orientado a ayudar a las iniciativas profesionales 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 CaixaBank *Food&Drinks*, la entidad 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.