

CaixaBank inaugura en Tarragona un curso de gestión para restauradores de la mano de Ferran Adrià y elBullifoundation

- **El Palacio de Congresos de Tarragona acoge hasta el miércoles el "Curso intensivo de gestión en Restauración", impartido por el propio Ferran Adrià y su equipo de elBullifoundation, ante más de 90 hosteleros tarraconenses.**
- **Durante la inauguración de estas jornadas de formación, Ferran Adrià ha estado acompañado por el director territorial Catalunya de CaixaBank, Josep M^a González.**
- **CaixaBank materializa el apoyo a la restauración a través de Food&Drinks, la división especializada que ofrece servicios adaptados a las necesidades de bares, restaurantes y cafeterías.**

Tarragona, 10 de marzo de 2025

El Palacio de Congresos de Tarragona, ha acogido esta mañana la inauguración del 'Curso Intensivo de Gestión en Restauración', que desde hoy hasta el miércoles impartirá el equipo de elBullifoundation, liderado por su presidente, Ferran Adrià. En la inauguración de estas jornadas de formación, el chef ha estado acompañado por el director territorial Catalunya de CaixaBank, Josep M^a González.

El programa formativo, que busca profundizar en una gestión eficiente y rentable de los negocios de restauración, cuenta con la participación de Ferran Adrià, así como otros colaboradores de elBullifoundation como Lluís García, Ferran Centelles, Silvia Timón, Silvia Sánchez o Ernest Laporte. Durante estas jornadas de formación se tratarán temas como la gestión de los restaurantes como pymes, la innovación, el control presupuestario, la relación con los clientes y una sesión dedicada a la gestión eficiente del vino.

Ferran Adrià, durante su intervención, ha dado el punto de vista sobre cómo gestionar un negocio de restauración y cómo adaptarse a la evolución del sector. Adrià ha explicado que "es fundamental que los establecimientos trabajen con un plan de negocio y un presupuesto para velar por su solvencia, tal y como hacen las grandes empresas" y ha destacado la importancia de la digitalización. El chef y empresario ha celebrado que "desde una entidad como CaixaBank se apoye y asesore al sector en la gestión de sus negocios".

Por su parte, el director territorial Cataluña de CaixaBank, Josep M^a González, ha señalado que "iniciativas como esta demuestran el compromiso de CaixaBank con los hosteleros tarraconenses, un sector importantísimo que junto con el turismo constituye un motor principal de nuestra economía y generador de empleo en el Camp de Tarragona y Les Terres de l'Ebre".

González ha incidido en que "el apoyo de CaixaBank al sector de la restauración a través de Food&Drinks va mucho más allá del ámbito financiero, ofreciendo un asesoramiento y acompañamiento a los hosteleros, que tienen que ver en la gestión un pilar fundamental para construir el futuro de sus negocios".

La iniciativa forma parte del conjunto de experiencias únicas y memorables que la entidad, a través de 'CaixaBank Experience', ofrece a los clientes, tanto de manera presencial como mediante los canales digitales, en torno a ámbitos como la gastronomía, la cultura, la música y el deporte.

CaixaBank y elBullifoundation

Este curso se enmarca 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 ofrecer ayuda a iniciativas profesionales, especialmente del sector de la gastronomía y sus industrias relacionadas.

Además, en el marco de esta colaboración, CaixaBank y elBullifoundation ofrecen formación continuada especializada en restauración a través del portal CaixaBankLAB Campus. El portal cuenta con un programa formativo en línea gratuito dirigido a todos los clientes de CaixaBank del sector y a aquellos interesados en abrir un negocio de restauración. CaixaBankLAB Campus ofrece seminarios de Ferran Adrià y su equipo, testigos de restauradores, opiniones de expertos del sector e incluso asesoramiento directo del equipo de elBullifoundation, entre muchos contenidos formativos.

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 adapten 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 del negocio y a simplificar su actividad diaria. El catálogo de productos y servicios incluye desde soluciones tecnológicas de cobro para ventas tanto físicas como en línea, 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 al modelo de atención y 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 del 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.