

CaixaBank inaugura a Tarragona un curs de gestió per a restauradors de la ma de Ferran Adrià i elBullifoundation

- **El Palau de Congressos de Tarragona acull fins dimecres el “Curs intensiu de gestió en Restauració”, impartit pel propi Ferran Adrià i el seu equip d’elBullifoundation, davant de més de 90 hostalers tarragonins.**
- **Durant la inauguració d’aquestes jornades de formació, Ferran Adrià ha estat acompanyat pel director territorial Catalunya de CaixaBank, Josep M^a González.**
- **CaixaBank materialitza el suport a la restauració a través de Food&Drinks, la divisió especialitzada que ofereix serveis adaptats a les necessitats de bars, restaurants i cafeteries.**

Tarragona, 10 de març de 2025

El Palau de Congressos de Tarragona, ha acollit aquest matí la inauguració del 'Curs Intensiu de Gestió en Restauració', que des d'avui fins dimecres impartirà l'equip d'elBullifoundation, liderat pel seu president, Ferran Adrià. A la inauguració d'aquestes jornades de formació, el xef ha estat acompanyat pel director territorial Catalunya de CaixaBank, Josep M^a González.

El programa formatiu, que busca aprofundir en una gestió eficient i rendible dels negocis de restauració, compta amb la participació de Ferran Adrià, així com altres col·laboradors d'elBullifoundation com Lluís Garcia, Ferran Centelles, Silvia Timón, Silvia Sánchez o Ernest Laporte. Durant aquestes jornades de formació es tractaran temes com la gestió dels restaurants com a pimes, la innovació, el control pressupostari, la relació amb els clients i una sessió dedicada a la gestió eficient del vi.

Ferran Adrià, durant la seva intervenció, ha donat el punt de vista sobre com gestionar un negoci de restauració i com adaptar-se a l'evolució del sector. Adrià ha explicat que "és fonamental que els establiments treballin amb un pla de negoci i un pressupost per vetllar per la seva solvència, tal com fan les grans empreses" i ha destacat la importància de la digitalització. El xef i empresari ha celebrat que “des d'una entitat com CaixaBank es doni suport i assessoria el sector en la gestió dels seus negocis”.

Per la seva banda, el director territorial Catalunya de CaixaBank, Josep M^a González, ha assenyalat que “iniciatives com aquesta demostren el compromís de CaixaBank amb els

hostalers tarragonins, un sector importantíssim que juntament amb el turisme constitueix un motor principal de la nostra economia i generador d'ocupació al Camp de Tarragona i les Terres de l'Ebre”.

Gonzàlez ha incidit que “el suport de CaixaBank al sector de la restauració a través de Food&Drinks va molt més enllà de l'àmbit financer, oferint un assessorament i acompanyament als hostalers, que han de veure en la gestió un pilar fonamental per construir el futur dels seus negocis”.

La iniciativa forma part del conjunt d'experiències úniques i memorables que l'entitat, a través de 'CaixaBank Experience', ofereix als clients, tant de manera presencial com mitjançant els canals digitals, al voltant d'àmbits com la gastronomia, la cultura, la música i l'esport.

CaixaBank i elBullifoundation

Aquest curs s'emmarca a l'acord de col·laboració entre CaixaBank i elBullifoundation, que des del 2015 treballen conjuntament per desenvolupar projectes conjunts amb un eix principal: la innovació. L'acord, que té com a objectiu aplicar la creativitat a projectes concrets que tinguin com a resultat la innovació, està orientat a oferir ajuda a iniciatives professionals, especialment del sector de la gastronomia i les seves indústries relacionades.

A més, en el marc d'aquesta col·laboració, CaixaBank i elBullifoundation ofereixen formació continuada especialitzada en restauració a través del portal CaixaBankLAB Campus. El portal compta amb un programa formatiu en línia gratuït dirigit a tots els clients de CaixaBank del sector i a aquells interessats a obrir un negoci de restauració. CaixaBankLAB Campus ofereix seminaris de Ferran Adrià i el seu equip, testimonis de restauradors, opinions d'experts del sector i fins i tot assessorament directe de l'equip d'elBullifoundation, entre molts continguts formatius.

Suport al sector de la restauració

A través de Food&Drinks, CaixaBank posa a disposició dels negocis de restauració una oferta de productes i serveis diferencials que s'adaptin a les seves necessitats específiques, així com una xarxa de professionals experts al sector a totes les oficines de l'entitat, que els ajuden a optimitzar la rendibilitat del negoci i a simplificar la seva activitat diària. El catàleg de productes i serveis inclou des de solucions tecnològiques de cobrament per a vendes tant físiques com en línia, fins a finançament adaptat als projectes i necessitats d'aquest tipus de negocis, i fins i tot amb serveis no financers que aportin valor afegit en àmbits com la formació i el assessorament.

Amb l'objectiu de potenciar l'experiència digital i oferir un valor afegit al model d'atenció i prestació de serveis, Food&Drinks s'articula com una comunitat de clients que tenen accés

exclusiu a continguts financers i no financers específics per al sector. En un entorn digital creat exclusivament per als clients de Food&Drinks a CaixaBankNow, els usuaris poden visualitzar tots els productes i serveis, i rebre un assessorament especialitzat del gestor de confiança sense necessitat de desplaçar-se a l'oficina.

La comunitat Food&Drinks, a més, té a la seva disposició continguts com a formacions, xerrades, assessorament empresarial, així com accés a productes de partners estratègics del sector en millors condicions.