

## CaixaBank y elBulliFoundation presentan en Benidorm la Guía para Emprendedores en Restauración, Mise en Place

- **Más de 200 emprendedores y empresarios del sector de la restauración asisten a este acto protagonizado por Ferran Adrià.**
- **El objetivo de la publicación es que los emprendedores afronten, con las máximas garantías de éxito, la puesta en marcha de un negocio de restauración y minimicen el riesgo de la inversión.**
- **Con estas iniciativas, CaixaBank pretende aportar un valor diferencial a sus clientes y consolidarse como la entidad de referencia para los profesionales de este sector.**

**Benidorm, 27 de septiembre de 2017**

CaixaBank y elBulliFoundation han presentado hoy en Benidorm, Mise en Place, Guía para gestionar un restaurante, un proyecto para emprendedores y empresarios en el que se explica, paso a paso, cómo poner en marcha un negocio de restauración, desde la idea inicial, incluyendo los trámites y requisitos legales, el plan de negocio, el análisis de la competencia, los recursos humanos y el plan de marketing, entre otros aspectos clave para la consecución del éxito empresarial del proyecto.

Más de 200 emprendedores y empresarios del sector de la restauración han asistido hoy al acto de presentación en el Ayuntamiento de Benidorm con Ferran Adrià, el alcalde de la ciudad, Toni Pérez, y la directora comercial de CaixaBank en la Comunitat Valenciana, Beatriz Alventosa.

El objetivo de este manual, desarrollado por un equipo mixto de trabajo de CaixaBank y elBulliFoundation, es que las pymes y emprendedores afronten, con las máximas garantías de éxito, la puesta en marcha de un negocio de restauración y minimicen el riesgo de la inversión realizada. La guía recoge toda la experiencia y conocimientos adquiridos por el equipo de elBulliFoundation durante su trayectoria y es uno de los primeros resultados del acuerdo firmado entre ambas instituciones.

Mise en Place está disponible en dos formatos. Por un lado, se ofrece una edición impresa, de contenido resumido y carácter motivacional, y, por otro, una versión digital en la que se amplía la información contenida en la versión en papel y se recoge todo el contenido teórico y práctico desarrollado durante seis meses de intenso trabajo, como plantillas y otros materiales prácticos para aplicar en la gestión de los negocios. Además, esta versión digital se actualizará de manera periódica con nuevas experiencias de los emprendedores.

El libro completo se puede consultar en el web de CaixaBank Negocios, y la versión impresa está a disposición de los clientes, previa solicitud a su gestor de CaixaBank.

### **“Work in progress”**

Para Ferran Adrià, “se trata de un proyecto totalmente vivo en el que hemos de saber entender las necesidades de los emprendedores para, así, llegar a ellos y ayudarlos a mejorar sus proyectos siendo conscientes de lo complicado que es”. De esta forma, se pretende conseguir un alto grado de interacción con emprendedores y empresarios que permita un flujo incesante de información para adaptar el contenido de la guía a las propias necesidades del sector.

Según Ferran Adrià, “en nuestro país estamos llenos de talento, pero a veces tenemos que ser conscientes de la necesidad de gestionar eficientemente; este es el punto de inflexión que nos da el grado de excelencia necesario en los proyectos”.

Además, dentro del propio manual se ha subrayado la importancia de la cogestión entre empresario y equipo, y la necesidad de un liderazgo efectivo ya que, en palabras de Adrià, “la diferencia entre la creación y la innovación, es un buen liderazgo con visión de futuro y un riguroso modelo de gestión”.

### **CaixaBank, entidad de referencia para el sector de la restauración**

CaixaBank ha puesto este completo manual a disposición de sus clientes, en la página web de CaixaBank Negocios. Con esta iniciativa, la entidad financiera pretende aportar un valor diferencial a sus clientes y se suma a la completa oferta financiera que CaixaBank pone a disposición de los profesionales del sector de la restauración.

La directora comercial de CaixaBank en la Comunitat Valenciana, Beatriz Alventosa, afirma que “esta iniciativa es una muestra de la importancia que el sector de la restauración tiene para CaixaBank”. La entidad ofrece a los profesionales de este sector productos y servicios diseñados para facilitar la gestión de sus negocios, su financiación y las soluciones de protección necesarias. “Para ello, CaixaBank cuenta con un equipo de gestores especializados que se desplazan a la empresa del cliente, para que éste no tenga que desplazarse ni salir de su establecimiento”, concluyó la directora comercial.

### **Acuerdo entre CaixaBank y elBulliFoundation**

Mise en Place, Guía para gestionar un restaurante, es una iniciativa fruto del acuerdo entre CaixaBank y elBulliFoundation, que tiene en cuenta la creación de equipos de trabajo mixtos para diferentes proyectos.

La colaboración de CaixaBank contribuirá al desarrollo de la Bullipedia, proyecto en que elBulliFoundation está elaborando un estudio científico e histórico con apoyo al sector agrario (segmento en que actualmente CaixaBank está focalizado a través de AgroBank) y a otros sectores de productos específicos.

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.