CaixaBank y elBullifoundation presentan la guía *Food and Beverage* en Madrid, que aporta claves estratégicas para el sector de la restauración

- ***La entidad reúne a 50 clientes del mundo de la restauración en su oficina Store Juan Bravo de Madrid para atender las explicaciones del chef Ferrán Adrià.***

- ***El objetivo de la publicación es que los emprendedores conozcan las claves estratégicas, afronten con garantías la puesta en marcha del proyecto y ejecuten los pasos correctos para mantener con éxito el negocio.***

- ***Con esta iniciativa, CaixaBank pretende aportar un valor diferencial a sus clientes en Madrid y consolidarse como la entidad de referencia para los profesionales de la hostelería y la restauración.***

Madrid, 13 de diciembre de 2018.

CaixaBank y elBulliFoundation han presentado hoy en Madrid *Food and Beverage*, una guía de gestión empresarial, cuya intención es asesorar a pequeñas y medianas empresas de restauración para conseguir crear y mantener un establecimiento de buena calidad, con resultados positivos, y que permitan a los emprendedores conseguir una longevidad empresarial.

En el acto, celebrado en la oficina Store Juan Bravo, la entidad ha congregado a cincuenta clientes y empresarios del sector de la hostelería que han tenido oportunidad de adentrarse en los contenidos de la guía de la mano de Ferrán Adrià y debatir con él, en el coloquio posterior a su charla, las tendencias del sector de la restauración.

En este libro editado por CaixaBank y elBulliFoundation, tras la primera colaboración que supuso *Mise en Place*, se desgranan las claves para dirigir la sala de un restaurante de forma correcta y se focaliza en la importancia del equipo de sala y en las bebidas, gracias al trabajo desarrollado por Lluís Garcia, director de elBulli, y Ferran Centelles, sumiller de elBulli. Como destacó Ferrán Adrià en su intervención: “La próxima revolución no estará en la cocina, estará en la sala”.

El objetivo del libro es que los responsables de restaurantes de Madrid conozcan las claves para dirigir correctamente sus negocios, empezando por la sala del restaurante y siguiendo por la gestión de las bebidas, puesto que tiene un impacto transversal en distintos sectores económicos.

Para ello, la guía narra los principales requisitos a valorar antes de abrir un negocio de restauración, detalla los riesgos a evitar, informa de los trámites a realizar, impulsa propuestas de modelos de empresa, ofrece estrategias empresariales de éxito, aporta sugerencias para el plan económico, presenta manuales de procedimiento para organizar y formar al equipo y marca las líneas básicas para perdurar en el tiempo. “Muchos negocios abren sin tener si quiera un modelo de negocio, un plan de empresa o un presupuesto que controle las cuentas de explotación que marcarán las líneas a seguir para poder continuar abiertos al cabo de poco tiempo. Estos precedentes hacen que la mayoría de empresas no alcancen su primer año de vida, no sobrevivan a los primeros cinco años y muy pocas perduren en el tiempo. Es imprescindible hacer un análisis minucioso”, afirma Adrià.

Entre los aspectos más destacados, el libro se centra en hablar de innovación, sostenibilidad financiera, valores, estructuras y liderazgo, eficiencia y planificación y visión estratégica. Todo ello se desarrolla minuciosamente bajo pautas y ejemplos concretos que ayuden a los emprendedores a entender cada uno de los pasos a seguir.

Finalmente, el libro destina un espacio destacado a las bebidas en el marco de la restauración gastronómica. La guía pretende proporcionar un conocimiento global para emprendedores, desde el agricultor que se ocupa de la uva hasta el vino que se sirve en el restaurante. Para ello, *Food and Beverage* incide en la tipología de bebidas que un negocio debe disponer, la historia y evolución de éstas bebidas, su presencia y presentación en restaurantes, cómo clasificarlas, ordenarlas y almacenarlas, la forma en la que marcar el precio y las funciones en la gestión de las bebidas.

CaixaBank, entidad de referencia para el sector de la restauración

Esta iniciativa gestionada de la mano de elBullifoundation permite a la entidad financiera 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 presentación de *Food and Beverage* es una muestra de la importancia que el sector de la restauración tiene para CaixaBank que, a través de CaixaBank Negocios, ofrece a los profesionales de este sector productos y servicios diseñados para facilitar la gestión del negocio, la financiación y la protección necesarias. Para ello, CaixaBank cuenta con un equipo de gestores especialistas que se desplazan al propio negocio del cliente, para que este no tenga que desplazarse ni salir de su establecimiento.

Acuerdo entre CaixaBank y elBullifoundation

CaixaBank y elBullifoundation unieron esfuerzos el año 2015 para desarrollar proyectos conjuntos con un principal eje: la innovación.

La colaboración de ambas compañías buscaba una nueva fórmula para conseguir impulsar proyectos innovadores y para ello se creó CaixaBankLAB, un portal donde poder encontrar información útil para los emprendedores en torno a proyectos y actividades desarrolladas conjuntamente por CaixaBank y elBullifoundation.

Esta iniciativa, que tiene como objetivo aplicar la creatividad a proyectos concretos que tengan como resultado la innovación, está orientada a ayudar a las iniciativas profesionales del sector de la gastronomía y sus industrias relacionadas.

Desde la vinculación de ambas compañías, CaixaBank ha contribuido activamente al desarrollo, entre otras acciones, de la Bullipedia, proyecto en el que elBullifoundation está elaborando un estudio científico e histórico en apoyo al sector agrario (segmento en el que actualmente CaixaBank está focalizado a través de AgroBank) y a otros sectores de productos específicos.