

## CaixaBank i elBullifoundation presenten la guia *Food and Beverage* a Madrid, que aporta claus estratègiques per al sector de la restauració

- ***L'entitat reuneix a 50 clients del món de la restauració a la seva oficina Store Juan Bravo de Madrid per atendre les explicacions del xef Ferran Adrià.***
- ***L'objectiu de la publicació és que els emprenedors coneguin les claus estratègiques, afrontin amb garanties la posada en marxa del projecte i executin els passos correctes per mantenir amb èxit el negoci.***
- ***Amb aquesta iniciativa, CaixaBank pretén aportar un valor diferencial als seus clients a Madrid i consolidar-se com l'entitat de referència per als professionals de l'hostaleria i la restauració.***

**Madrid, 13 de desembre de 2018.**

CaixaBank i elBullifoundation han presentat avui a Madrid *Food and Beverage*, una guia de gestió empresarial, la intenció de la qual és assessorar a petites i mitjanes empreses de restauració per aconseguir crear i mantenir un establiment de bona qualitat, amb resultats positius i que permetin als emprenedors aconseguir una longevitat empresarial.

A l'acte, celebrat a l'oficina Store Juan Bravo, l'entitat ha congregat a cinquanta clients i empresaris del sector de l'hostaleria que han tingut oportunitat d'endinsar-se en els continguts de la guia de la mà de Ferran Adrià i debatre amb ell, al col·loqui posterior a la seva xerrada, les tendències del sector de la restauració.

En aquest llibre editat per CaixaBank i elBullifoundation, després de la primera col·laboració que va suposar *Mise en Place*, es desgranen les claus per dirigir la sala d'un restaurant de forma correcta i es focalitza en la importància de l'equip de sala i en les begudes, gràcies al treball desenvolupat per Lluís Garcia, director de elBulli, i Ferran Centelles, sommelier de elBulli. Com va destacar Ferran Adrià en la seva intervenció: "La propera revolució no estarà en la cuina, estarà a la sala".

L'objectiu del llibre és que els responsables de restaurants de Madrid coneguin les claus per dirigir correctament els seus negocis, començant per la sala del restaurant i seguint per la gestió de les begudes, ja que té un impacte transversal en diferents sectors econòmics.

Per aquest motiu, la guia narra els principals requisits a valorar abans d'obrir un negoci de restauració, detalla els riscos a evitar, informa dels tràmits a realitzar, impulsa propostes de models d'empresa, ofereix estratègies empresarials d'èxit, aporta suggeriments per al pla econòmic, presenta manuals de procediment per organitzar i formar a l'equip i marca les línies bàsiques per perdurar en el temps. "Molts negocis obren sense tenir ni tan sols un model de negoci, un pla d'empresa o un pressupost que controli els comptes d'explotació que marcaran les línies a seguir per poder continuar oberts al cap de poc temps. Aquests precedents fan que la majoria d'empreses no aconseguixin el seu primer any de vida, no sobrevisquin als primers cinc anys i molt poques perdurin en el temps. És imprescindible fer una anàlisi minuciosa", afirma Adrià.

Entre els aspectes més destacats, el llibre se centra a parlar d'innovació, sostenibilitat financera, valors, estructures i lideratge, eficiència i planificació i visió estratègica. Tot això es desenvolupa minuciosament sota pautes i exemples concrets que ajudin als emprenedors a entendre cadascun dels passos a seguir.

Finalment, el llibre destina un espai destacat a les begudes en el marc de la restauració gastronòmica. La guia pretén proporcionar un coneixement global per a emprenedors, des de l'agricultor que s'ocupa del raïm fins al vi que se serveix en el restaurant. Per a això, *Food and Beverage* incideix en la tipologia de begudes que un negoci ha de disposar, la història i evolució d'aquestes begudes, la seva presència i presentació en restaurants, com classificar-les, ordenar-les i emmagatzemar-les, la forma en la qual marcar el preu i les funcions en la gestió de les begudes.

### CaixaBank, entitat de referència per al sector de la restauració

Aquesta iniciativa gestionada de la mà de elBullifoundation permet a l'entitat financera aportar un valor diferencial als seus clients i se suma a la completa oferta financera que CaixaBank posa a la disposició dels professionals del sector de la restauració.

La presentació de *Food and Beverage* és una mostra de la importància que el sector de la restauració té per CaixaBank que, a través de CaixaBank Negocis, ofereix als professionals d'aquest sector productes i serveis dissenyats per facilitar la gestió del negoci, el finançament i la protecció necessàries. Per a això, CaixaBank compta amb un equip de gestors especialistes que es desplacen al propi negoci del client, perquè aquest no hagi de desplaçar-se ni sortir del seu establiment.

### Acord entre CaixaBank i elBullifoundation

CaixaBank i elBullifoundation van unir esforços l'any 2015 per desenvolupar projectes conjunts amb un principal eix: la innovació.

La col·laboració d'ambdues companyies buscava una nova fórmula per aconseguir impulsar projectes innovadors i per a això es va crear CaixaBankLAB, un portal on poder trobar informació útil per als emprenedors entorn de projectes i activitats desenvolupades conjuntament per CaixaBank i elBullifoundation.

Aquesta iniciativa, que té com a objectiu aplicar la creativitat a projectes concrets que tinguin com a resultat la innovació, està orientada a ajudar a les iniciatives professionals del sector de la gastronomia i les seves indústries relacionades.

Des de la vinculació d'ambdues companyies, CaixaBank ha contribuït activament al desenvolupament, entre altres accions, de la Bullipedia, projecte en el qual elBullifoundation està elaborant un estudi científic i històric en suport al sector agrari (segment en el qual actualment CaixaBank està focalitzat a través d'AgroBank) i a altres sectors de productes específics.