

CaixaBank reúne en Castellón a más de 500 personas en una jornada sobre innovación con Ferran Adrià

- **El chef y presidente de elBullifoundation ha compartido su trayectoria gastronómica, haciendo hincapié en la importancia de tener una actitud innovadora, así como en los principales cambios que han surgido en el sector, desde que cerrará un templo gastronómico como era El Bulli**
- **El Teatro Principal de Castellón acoge una jornada con la directora territorial de CaixaBank en la Comunidad Valenciana y Región de Murcia, Olga García Saz, y la alcaldesa de Castellón, Begoña Carrasco García**
- **En el encuentro también han intervenido figuras destacadas del ámbito creativo, como Beatriz Forés y Marina Márquez, madre e hija ceramistas, y el Chef Bosquet**
- **CaixaBank materializa su apoyo a la restauración a través de Food&Drinks, la división especializada que ofrece servicios adaptados a las necesidades de bares, restaurantes y cafeterías**

Castellón, 4 de febrero de 2025

CaixaBank ha congregado este martes a más de 500 personas en el Teatro Principal de Castellón en un evento bajo el título "Esencia y futuro, actitud innovadora". Ferran Adrià, presidente de elBullifoundation, ha compartido con los asistentes su experiencia y visión sobre las claves para el éxito en el sector de la restauración, poniendo énfasis en la importancia de una actitud innovadora y en la capacidad de adaptarse a los cambios constantes del sector.

Durante su intervención, Adrià ha subrayado que "tener un buen conocimiento financiero, un plan de negocio sólido y un presupuesto bien gestionado son fundamentales para que un negocio de restauración prospere". Además, ha insistido en la necesidad de abrazar la digitalización y mantenerse abiertos a la innovación.

Olga García Saz, directora territorial de CaixaBank en la Comunidad Valenciana y Región

de Murcia, ha destacado el compromiso de la entidad con el sector gastronómico y el emprendimiento. “En CaixaBank, apoyamos el desarrollo del tejido empresarial de Castellón no solo a través de soluciones financieras, sino también con un asesoramiento integral gracias a nuestra área especializada Food&Drinks”. “Queremos inspirar a los empresarios locales y proporcionarles herramientas clave para una gestión eficaz de sus negocios” ha afirmado García.

El evento ha contado también con la colaboración del Ayuntamiento de Castelló, al que CaixaBank ha agradecido la cesión del Teatro Principal para esta ocasión especial. La alcaldesa, Begoña Carrasco García, ha expresado su satisfacción por poder recibir a un referente como Ferran Adrià y ha destacado la relevancia de este encuentro para potenciar la economía y el turismo local.

La jornada ha incluido intervenciones de figuras destacadas del ámbito creativo, como Beatriz Forés y Marina Márquez, madre e hija ceramistas, y el Chef Bosquet, quien entrevistó a Ferran Adrià en directo a través de Instagram. El evento culminó con un video de cierre que capturó la esencia innovadora que promueve elBullifoundation en colaboración con CaixaBank.

CaixaBank y elBullifoundation

Tanto el curso celebrado en el COSDA, como el evento celebrado en el Teatro Principal de Castellón están vinculados al 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 prestar ayuda a iniciativas profesionales, especialmente del sector de la gastronomía y sus industrias relacionadas.

En el marco de esta colaboración, CaixaBank y elBullifoundation imparten sesiones sobre gestión empresarial de la mano del chef Ferran Adrià, del sumiller Ferran Centelles y de sus prestigiosos equipos. Además, a través del portal CaixaBankLAB Campus, se ofrece formación especializada en restauración a los clientes de la entidad financiera.

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 adaptan 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 de su negocio y a simplificar su actividad diaria. El catálogo de productos y servicios incluye desde soluciones tecnológicas

de cobro para ventas tanto físicas como online, hasta financiación adaptada a los proyectos y necesidades de este tipo de negocios, e incluso con servicios no financieros que aporten valor añadido a sus negocios en ámbitos como la formación y el asesoramiento.

Con el objetivo de potenciar la experiencia digital y ofrecer un valor añadido en el modelo de atención y de 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 de su 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.