CaixaBank acerca a Ferran Adrià a Jerez para impulsar la formación y la competitividad del sector hostelero

- ***Los próximos días 16, 17 y 18 de noviembre Jerez acogerá el Curso Intensivo de Gestión en Restauración impartido por el propio Adriá y su equipo de elBulliFoundation***

- ***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***

- ***La iniciativa, que se enmarca en las actividades en torno a la Capitalidad Española de la Gastronomía Jerez 2026, ha sido presentada hoy en el Ayuntamiento por Agustín Muñoz, primer teniente de alcaldesa; Francisco Ramos, director comercial de CaixaBank en Cádiz y Huelva; y Alfredo Carrasco, presidente de Hostelería Jerez***

- ***La inscripción para participar en el curso ya está disponible a través de la Asociación de Hostelería de Jerez***

Jerez, 22 de octubre de 2026

CaixaBank ha presentado hoy en el Ayuntamiento de Jerez la próxima visita de Ferran Adrià, una de las figuras más influyentes de la gastronomía mundial, que desarrollará en la ciudad un programa de actividades formativas y divulgativas los días 16, 17 y 18 de noviembre.

La iniciativa se celebrará en el marco de la Capitalidad Española de la Gastronomía Jerez 2026 y cuenta con la colaboración y el apoyo del Ayuntamiento de Jerez, reforzando la apuesta conjunta por la excelencia gastronómica, la innovación y la formación de los profesionales del sector hostelero.

La presentación ha contado con la participación de Agustín Muñoz, primer teniente de alcaldesa del Ayuntamiento de Jerez; Francisco Ramos, director comercial de CaixaBank en Cádiz y Huelva; y Alfredo Carrasco, presidente de Hostelería Jerez, quienes han

Dirección de Comunicación y
Relaciones Institucionales
prensa@caixabank.com
www.caixabank.com/comunicacion

Banco del Año 2021 en España
Mejor Banco en España 2021
Mejor Transformación Bancaria del Mundo 2021
Mejor Banco en España y Mejor Banco en Europa Occidental 2021
Mejor Banco Digital en banca de particulares en España 2021
Banco más Innovador en Europa Occidental 2021
Entidad de Banca Privada más Innovadora de Europa Occidental 2022

destacado la importancia de acercar a la ciudad iniciativas de referencia que contribuyan al fortalecimiento de uno de sus sectores económicos más relevantes.

El curso, impartido por el equipo de Ferran Adrià y elBulliFoundation, ofrecerá a los profesionales de la hostelería una formación de alto nivel en las claves que determinan el éxito de un negocio de restauración. Durante tres jornadas se abordarán aspectos esenciales como la estrategia empresarial, la gestión económica, el marketing, la rentabilidad, la experiencia de cliente y la innovación, proporcionando herramientas prácticas para mejorar la competitividad y la sostenibilidad de los establecimientos.

Se trata de una oportunidad única para que empresarios, directivos y profesionales del sector accedan al conocimiento y la metodología desarrollados por uno de los equipos más influyentes de la gastronomía mundial, trasladando al día a día de sus negocios modelos de gestión contrastados y orientados a obtener mejores resultados.

Para Francisco Ramos, director comercial de CaixaBank en Cádiz y Huelva, “la presencia de Ferran Adrià en nuestra ciudad supone una oportunidad excepcional para que los profesionales del sector puedan acceder a conocimiento de primer nivel y herramientas prácticas que les ayuden a afrontar los retos actuales de sus negocios. Desde CaixaBank queremos seguir acompañando a un sector clave para la economía y la proyección de Jerez”.

Asimismo, ha destacado que “el hecho de que Jerez ostente este año la Capitalidad Española de la Gastronomía convierte esta visita en una ocasión especialmente relevante para seguir impulsando la profesionalización, la innovación y la excelencia de nuestro tejido hostelero. Animamos a todos los profesionales a aprovechar esta oportunidad única de formación”.

Por su parte, Agustín Muñoz ha agradecido el compromiso de CaixaBank con la ciudad y la implicación de la Asociación de Hostelería de Jerez, animando a hosteleros, jóvenes emprendedores y estudiantes a participar en este Curso. También ha agradecido a Ferran Adrià su participación y su disposición a compartir sus conocimientos y su experiencia durante su estancia, que no se limitará a su participación en este Curso, sino que incluirá distintas actividades, entre las que ha destacado una visita al Mercado Central de Abastos, un encuentro con el sector agroalimentario en una finca de ASAJA y una Charla Magistral en el Teatro Villamarta.

De igual modo, Agustín Muñoz ha incidido en que esta iniciativa, que es fruto de un convenio de colaboración suscrito con esta entidad, “refleja la apuesta municipal por aprovechar la Capitalidad Gastronómica para poner en valor los productos, las

tradiciones y los profesionales de Jerez, así como para favorecer nuevas oportunidades de colaboración y crecimiento.” En este sentido, ha destacado que la alianza con CaixaBank responde a la estrategia municipal de fortalecer la promoción de la ciudad y avanzar hacia un desarrollo económico y turístico sostenible. “Hoy no sólo presentamos un curso. Presentamos el resultado del diálogo, la interlocución y el clima de entendimiento que existe entre el Ayuntamiento de Jerez y CaixaBank. Y este Curso es un buen ejemplo de lo que se puede conseguir cuando las administraciones públicas y las empresas trabajan juntas, comparten objetivos y suman esfuerzos”.

Alfredo Carrasco, presidente de Hostelería Jerez, destacó la importancia de reforzar la gestión empresarial en un sector que «cuenta con grandes profesionales y un profundo conocimiento del producto, la gastronomía y el servicio, pero en el que todavía tenemos margen de mejora en la gestión, un aspecto clave para garantizar la rentabilidad en un contexto cada vez más exigente».

En este sentido, animó a los profesionales de Jerez y su entorno a aprovechar esta «oportunidad única» de formarse de la mano de Ferran Adrià y su equipo de elBullifoundation. Carrasco subrayó que la iniciativa no está dirigida únicamente a propietarios y gerentes, sino también a responsables de cocina, sala, administración y otras áreas de bares, restaurantes y empresas de catering, que podrán participar con varios miembros de un mismo equipo.

La actividad se integra en la programación vinculada a la Capitalidad Española de la Gastronomía, una distinción que sitúa a Jerez como referente gastronómico nacional y que está permitiendo impulsar iniciativas orientadas a poner en valor la riqueza culinaria del territorio, fomentar la innovación y generar nuevas oportunidades para empresas y profesionales.

Inscripción abierta

Los profesionales de la hostelería y la restauración interesados en participar en esta acción formativa ya pueden tramitar su inscripción a través de la Asociación de Hostelería de Jerez. La iniciativa acercará a empresarios, gestores y profesionales del sector herramientas y metodologías desarrolladas por Ferran Adrià y elBulliFoundation, orientadas a mejorar la gestión, la rentabilidad y la sostenibilidad de los negocios gastronómicos.

CaixaBank y elBullifoundation

Estas actividades se enmarcan en el 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 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, los clientes de *Food&Drinks* 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.

Además, los clientes de *Food&Drinks* tienen a su disposición contenidos como formaciones, charlas, asesoramiento empresarial, así como acceso a productos de *partners* estratégicos del sector en mejores condiciones.