Empresaris de Girona es formen en un curs de gestió de pimes de la restauració organitzat per CaixaBank i elBullifoundation

+ Notícies | 17-02-2020 | 16:34



Un total de 10 empresaris gironins han participat aquesta setmana en un curs de gestió de la restauració organitzat per CaixaBank i Thinknovate, un spin-off d?elBullifoundation. El curs La gestió de la PIME de la restauració, liderat per Ferran Adrià, pretén apropar la gestió i lideratge d?un negoci de la restauració a emprenedors que ja tenen un o més restaurants i vulguin transformar-lo, o bé a nous empresaris que vulguin obrir un restaurant.

El curs, que engega aquest febrer la seva primera edició, consta de cinc dies temàtics dedicats a diferents àrees de la gestió d?un restaurant. El primer dia es treballarà sobre la base necessària per obrir o transformar un restaurant, posar les bases del negoci, estudiar la proposta de valor, i establir la missió, visió i valors del negoci. A més, durant el primer dia també s?establirà una diferenciació respecte dels altres així com la creació d?una marca.

El segon dia està centrat en el funcionament i organització d?un restaurant. Es profunditzarà en les tasques i processos, la seguretat alimentària, l?organització, la vessant administrativa i financera i la part humana dels restaurants.

El tercer dia del curs impartit per elBullifoundation se centra en el màrqueting d?una empresa de restauració. Es dona resposta a preguntes com la de com donar a conèixer el restaurant, quina oferta hi ha, l?escandall de preus, la comunicació interna i externa, les relacions públiques, la imatge i la gestió de l?experiència de client.

El quart dia està centrat exclusivament en la gestió financera d?un restaurant i en com tenir sota control tots els números de l?empresa. Es dona molta importància al control i seguiment de les dades i a la importància dels KPIs per tenir un bon control del negoci.

El curs tanca amb un dia d?aplicació d?estratègia creativa, per descobrir punts d?innovació en la gestió del restaurant i per entendre com liderar un equip perquè estigui constantment innovant.

CaixaBank, entitat de referència per al sector de la restauració

Aquest curs de restauració 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 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.

Autor: Redacció