

Ferran Adrià i l'equip d'elBullifoundation formaran 90 hostalers gironins en un curs de CaixaBank

+ Notícies | 25-04-2023 | 12:58



Curs de CaixaBank - © Glòria Sánchez / GN

Ferran Adrià i l'equip d'elBullifoundation formaran 90 hostalers gironins en un curs intensiu en gestió en restauració que organitza CaixaBank. La formació se celebrarà fins dijous a la seu de l'entitat a Girona i ajudarà els participants a analitzar temes com la gestió dels restaurants com a pime, la innovació, el control pressupostari i la relació amb els clients. A la inauguració d'aquestes jornades de formació, el xef ha estat acompanyat pel director territorial Catalunya de CaixaBank, Josep Maria González.

El cuiner alerta que, tot i la força del sector en l'economia espanyola (és el 8% del PIB, hi treballa 1,3 milions de persones), la majoria dels establiments d'hostaleria de l'Estat no arriba als cinc anys de vida per culpa de la mala gestió empresarial. "Molts negocis són fallits ja abans d'obrir", ha dit. "Que un local estigui ple no vol dir que sigui rendible", ha assegurat el xef, que ha remarcat la necessitat de calcular bé els marges de benefici d'un negoci i la importància de fixar el preu en funció dels costos.

"Ara hi ha una actitud, la gent està mentalitzada que la gestió és important i en això hem millorat, perquè fa vint anys quan jo vaig començar la gent no es plantejava que el cuiner hagués de saber gestionar", ha dit el responsable del restaurant rosinc.

En aquest sentit, Adrià ha explicat que "és fonamental que els establiments treballin amb un pla de negoci i un pressupost per vetllar per la seva solvència, tal com fan les grans empreses" i ha destacat la importància de la digitalització. El xef i empresari ha celebrat que "des d'una entitat com CaixaBank es doni suport i assessoria el sector en la gestió dels seus negocis".

Per la seva banda, el director territorial Catalunya de CaixaBank, Josep Maria González, ha assenyalat que "iniciatives com aquesta demostren el compromís de CaixaBank amb els hostalers

gironins, un sector importantíssim que juntament amb el turisme constitueix un motor principal de la nostra economia i generador d'ocupació a les comarques gironines".

El curs, que busca aprofundir en una gestió eficient i sostenible dels negocis de restauració, comptarà amb la participació del xef Ferran Adrià, l'ànima d'elBulli, a més d'altres col·laboradors d'elBullifoundation com Ferran Centelles, Silvia Timón, Silvia Sánchez o Ernest Laporte.

El curs s'emmarca en l'acord de col·laboració entre CaixaBank i elBullifoundation, que des del 2015 treballen conjuntament per desenvolupar projectes conjunts relacionats amb la innovació. L'acord està especialment orientat a prestar ajuda a iniciatives professionals, especialment del sector de la gastronomia i les seves indústries relacionades.

A més, en el marc d'aquesta col·laboració, CaixaBank i elBullifoundation ofereixen formació continuada especialitzada en restauració a través del portal CaixaBankLAB Campus. El portal compta amb un programa formatiu en línia gratuït dirigit a tots els clients de CaixaBank del sector i als interessats a obrir un negoci de restauració.

CaixaBankLAB Campus ofereix seminaris de Ferran Adrià i el seu equip, testimonis de restauradors, opinions d'experts del sector i fins i tot assessorament directe de l'equip d'elBullifoundation, entre molts continguts de formatius.

Aquestes iniciatives, però, no són l'única aposta de CaixaBank per al sector de la restauració. A través de Food&Drinks, la divisió de negoci creada per impulsar el mercat hostaler a través d'un model d'especialització i proximitat amb bars, restaurants i cafeteries, l'entitat financera ofereix a aquest sector l'atenció personalitzada que requereixen amb productes i serveis que s'adaptin a les necessitats específiques, tant financeres com de gestió, i fins i tot amb serveis no financers que aportin valor afegit als seus negocis en àmbits com ara la formació i l'assessorament.

[Autor: Redacció](#)