

CaixaBank, Ferran Adrià y elBullifoundation presentan en la DO Utiel-Requena la guía *Food and Beverage*

- **La entidad financiera reúne en la DO Utiel-Requena a cerca de cincuenta empresarios y directivos del sector bodeguero y hostelero en este acto protagonizado por Ferrán Adrià.**
- **El objetivo de la publicación es que los emprendedores y empresarios conozcan la guía para gestionar las bebidas en la sala, afronten con garantías la gestión de su negocio para el éxito**

Utiel, 15 de octubre de 2019.- CaixaBank, Ferran Adrià y elBulliFoundation presentaron ayer en la sede del Consejo Regulador de la DO Utiel-Requena, la Bodega Redonda de Utiel, la publicación *Food and Beverage*, una guía de gestión empresarial cuya intención es asesorar a pequeñas y medianas empresas de restauración para conseguir gestionar las bebidas en sala. Además, explica y deja ver la importancia del servicio para mantener un establecimiento de buena calidad, con resultados positivos y que permitan a los emprendedores conseguir una longevidad empresarial.

En el acto, la entidad financiera, representada por su director territorial en la Comunitat Valenciana, **Xicu Costa**, congregó unos cincuenta empresarios y directivos del sector bodeguero y de la restauración, que se adentraron en los contenidos de la guía de la mano del propio **Ferran Adrià** y debatir con él, en el coloquio posterior a su charla, las tendencias del sector de la restauración.

En este libro editado por CaixaBank y elBulliFoundation, tras la primera colaboración que supuso *Mise en Place*, se desgranán las **claves para gestionar las sala de un restaurante** de forma correcta y se focaliza en la importancia del equipo de sala y en la **gestión de las bebidas**, gracias al trabajo desarrollado por **Lluís García, director de elBulli, y Ferrán Centelles, sumiller de elBulli**. Como destacó **Ferrán Adrià** en su intervención: **“La próxima revolución no estará en la cocina, estará en la sala”**.

El objetivo del libro es que los emprendedores y empresarios conozcan las claves para dirigir correctamente sus negocios, empezando por la sala del restaurante y siguiendo por la gestión de las bebidas, puesto que tiene un impacto transversal en distintos sectores económicos. Para ello, la guía narra los principales requisitos a valorar antes de abrir un negocio de restauración, detalla los riesgos que es preciso evitar, informa de los trámites necesarios, impulsa propuestas de modelos de empresa, ofrece estrategias empresariales de éxito, aporta sugerencias para el plan económico, presenta manuales de procedimiento para organizar y formar al equipo y marca las líneas básicas para perdurar en el tiempo. **“Muchos negocios abren sin tener si quiera un modelo de negocio, un plan de empresa o un**

presupuesto que controle las cuentas de explotación que marcarán las líneas a seguir para poder continuar abiertos al cabo de poco tiempo. Estos precedentes hacen que la mayoría de empresas no alcancen su primer año de vida, no sobrevivan a los primeros cinco años y muy pocas perduren en el tiempo. Es imprescindible hacer un análisis minucioso”, afirma Adrià.

Entre los aspectos más destacados, el libro se centra en hablar de **innovación**, sostenibilidad financiera, valores, estructuras y **liderazgo**, eficiencia y planificación y visión estratégica. Todo ello se desarrolla minuciosamente bajo pautas y ejemplos concretos que ayuden a los emprendedores a entender cada uno de los pasos a seguir.

Finalmente, el libro destina un espacio destacado a las bebidas en el marco de la restauración gastronómica. La guía pretende proporcionar un **conocimiento global para emprendedores, desde el viticultor que se ocupa de la uva hasta el vino que se sirve en el restaurante**. Para ello, *Food and Beverage* incide en la tipología de bebidas que un negocio debe disponer, la historia y evolución de éstas bebidas, su presencia y presentación en restaurantes, cómo clasificarlas, ordenarlas y almacenarlas, la forma en la que marcar el precio y las funciones en la gestión de las bebidas.

La Bobal en la Bullipedia

La presentación de *Food and Beverage* es una muestra de la importancia que el sector de la restauración tiene para CaixaBank, que unió esfuerzos con elBullifoundation en 2015 para desarrollar proyectos conjuntos con un principal eje: la innovación. Desde entonces, nacieron acciones como la **Bullipedia**, proyecto en el que elBullifoundation está elaborando un estudio científico e histórico en apoyo al sector agrario y a otros sectores de productos específicos.

En uno de los tomos de la Bullipedia aparece un apartado dedicado a la uva Bobal, gracias a la colaboración del sumiller **Bruno Murciano**, natural de Caudete de las Fuentes (municipio de la DO Utiel-Requena) y también bodeguero, que preparó una cata representativa para Ferran Centelles, somelier de elBulli. Murciano, desde que empezó siempre han **apostado en la Bobal, en la DO Utiel-Requena**, y se ha volcado en ello con sus vinos y desde su ámbito de actuación como sumiller de reconocido prestigio y embajador de esta tierra. Así, mostró ayer a los asistentes las páginas dedicadas a este territorio. Adrià comentó que cada zona tiene que saber desarrollar sus variedades autóctonas, y la **Bobal tiene eso de especial como diferenciadora**.

Recientemente, la entidad financiera renovó su acuerdo de colaboración con Ferran Adrià y su equipo de trabajo para ofrecer formación en gestión empresarial a restaurantes, emprendedores y pymes clientes del banco a través de cursos impartidos por el prestigioso chef. Además, este nuevo acuerdo incorpora un programa de becas dotado por CaixaBank y establece también la creación del **Wine Tour**, una ruta por todas las DO de España dirigida a impulsar la industria vitivinícola Centelles.