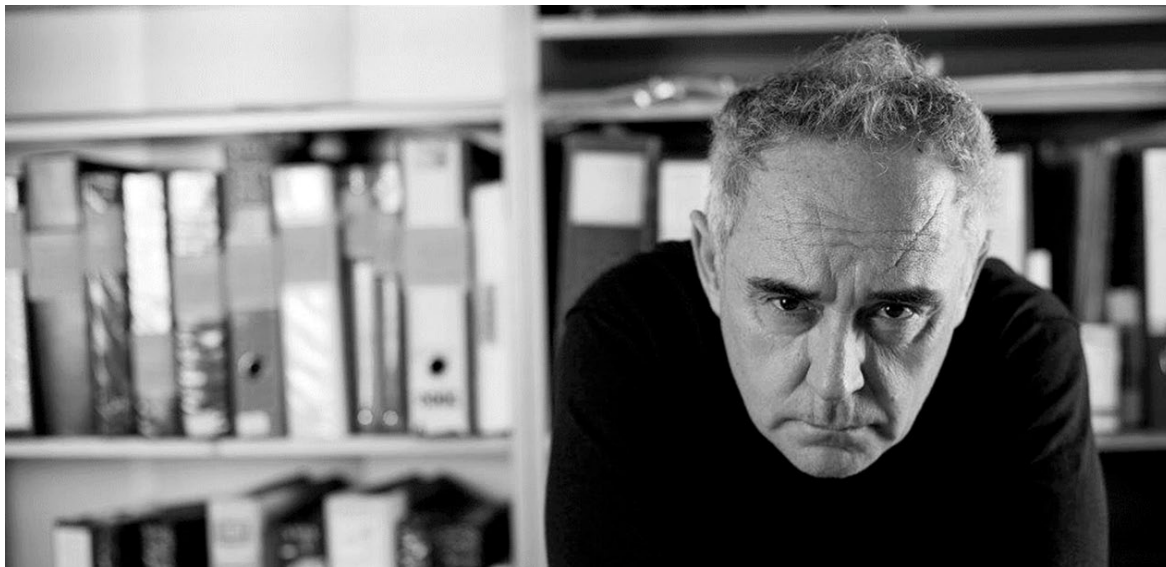


CURSO INTENSIVO DE GESTIÓN EN RESTAURACIÓN

con Ferran Adrià y el equipo de elBullifoundation



elBullifoundation thinknovate.

Una gestión eficiente y rentable es imprescindible para el éxito de todo restaurante. En épocas difíciles, además, esta gestión se convierte aún más en un elemento primordial y diferencial.

Un equipo de expertos en gestión empresarial y restauración de elBullifoundation impartirán **6 sesiones formativas**, una de ellas a cargo de **Ferran Adrià**, en las que se compartirá el conocimiento y buenas prácticas de gestión fruto de la experiencia acumulada en este tipo de negocio.

El objetivo de este curso es **transmitir de forma concentrada, sencilla y práctica** cuáles son los principales puntos que debes tener en cuenta a la hora de gestionar eficaz y eficientemente un restaurante, y hacerlo rentable.

Pondremos foco en algunas de las variables más importantes para la supervivencia del negocio: la estrategia, los presupuestos y el control presupuestario, cómo llenar el restaurante, la gestión del vino como elemento diferencial y la necesidad de mantener una actitud innovadora para diferenciarte y dar larga vida a tu restaurante. Por eso, utilizaremos una herramienta exclusiva de elBullifoundation creada para facilitar la auto reflexión y el autodiagnóstico del negocio: el **Documento de Identidad de la Empresa (DIE)**.

[Accede a la información detallada del curso](#)

CAIXABANKLAB CAMPUS

Además, como cliente de CaixaBank tienes acceso a CaixaBankLab Campus, un espacio virtual complementario a este evento desde donde podrás acceder a todos los contenidos del Programa “Recetas de Gestión con Ferran Adrià”: Para un mejor aprovechamiento de este evento, te recomendamos que te des de alta en el CaixaBankLab Campus antes y puedas conocer su contenido <https://www.caixabanklab-campus.com/como-acceder/>