

Textos
Anna Cabanillas

Santander



Temple de la cervesa artesana

Beer'linale té previst tancar el seu primer exercici superant la xifra dels 800.000 euros de facturació

Ubicat al cor de Barcelona, a pocs metres de la Rambla, Beer'linale és un nou concepte de cerveseria que aposta per la fusió de la degustació de cerveses artesanals de tot el món i la gastronomia artesanal catalana. Ignasi Santacana i Jorge Knuth –amb tres socis inversors més– van decidir embarcar-se en el projecte després de detectar

el creixement del consum de la cervesa artesana a l'Estat i, concretament, a Catalunya. “La nostra missió és convertir Beer'linale en el lloc referent per als amants de la bona cervesa i que aquests no hagin de renunciar a acompanyar-la de cuina de nivell. Volem trencar amb la idea que les canyes només es poden acompanyar d'olives i

Ignasi Santacana i Jorge Knuth van fundar Beer'linale amb Àlex Ros, José Torres i José Luis Sanchiz



fritada”, diu Ignasi Santacana, fundador i gerent de Beer'linale.

Amb una carta formada per més de 180 cerveses artesanals de tot el món, l'establiment de 700 m² presumeix de ser el primer de la ciutat que disposa de neveres de tres temperatures de guarda. “A més, aquí pots consumir des d'una cervesa de tres euros fins a la més exclusiva del món, l'americana Utopia, que s'acosta als 300 euros”, afegeix l'emprenedor.

Malgrat la seva centrada ubicació, els artífexs del projecte adverteixen que només el 30% de la clientela són turistes. “Tot i que estem encantats que els turistes apostin pel nostre local durant la seva estada a la ciutat, el nostre gran objectiu és convertir-nos en un dels locals de referència per als barcelonins cervesers, i, a poc a poc, ho estem aconseguint”, sentència Knuth, cofundador de l'establiment.

Beer'linale –posada en marxa amb una inversió de 750.000 euros aportats pels cinc socis– preveu tancar el seu primer exercici al mercat superant els 800.000 euros de facturació. A mitjà termini, la cerveseria –que té 17 treballadors– no descarta inaugurar un altre establiment propi a la capital catalana.



Premis al foment de l'ocupació

Central Parc guanya el guardó Josep M. Piñol a la innovació

La cooperativa dedicada al conreu i comercialització de verdures i hortalisses ecològiques, Central Parc, ha guanyat el premi per al foment de l'ocupació Josep M. Piñol a la Innovació, dotat de 10.000 euros i atorgat per la fundació Acció Solidària contra l'Atur aquesta setmana a Barcelona. L'empresa social de Sant Boi té una doble missió: formar i ocupar persones en risc d'exclusió social i recuperar parcel·les agrícoles abandonades. En aquesta línia, el premi a la millor trajectòria 2016, també reconeguda amb un premi de 10.000 euros, ha estat concedit a la Fundació Adsis, que des de fa 50 anys treballa en programes de prevenció i reinserció sociolaboral i atén més de 20.000 persones anualment a tot l'Estat.



Stephan Samson, cofundador d'ECrowd amb Jordi Solé i Matthieu van Haperen

Finançar la sostenibilitat

ECrowd La plataforma de finançament col·lectiu tanca una ronda d'inversió de més de 300.000 euros

ECrowd, plataforma de finançament col·lectiu d'inversions rendibles i amb impacte positiu en el medi ambient, ha tancat una ronda d'inversió de 307.900 euros a través de la plataforma Crowdcube. Amb la inversió aconseguida en només dues setmanes, ampliarà l'equip i farà accions de màrqueting per consolidar la seva presència al mercat del finançament col·lectiu d'inversions sostenibles. Per Matthieu van Haperen, cofundador de l'empresa emergent, “l'èxit d'aquesta ronda és una altra validació del nostre model de plataforma, que combina la desintermediació financera per plataformes *fintech*, la nova economia col·laborativa i la transició cap a un nou model energètic sostenible”.