

Rubén Fornell desembarca en el Grupo Cala Bandida para la conquista de la excelencia hostelera

Dos promesas ya consagradas unen sus fuerzas para orientar la nueva evolución de la hostelería española a través de tres pilares: evolución humana, estructuras internas y cultura empresarial

El grupo Cala Bandida celebraba recientemente su décimo aniversario con el anuncio del salto a Madrid que estará ubicado en La Finca. El grupo de tres amigos socios, liderado por Lucas Gisbert, continúa imparable tras sus éxitos en Cala Bandida (Jávea), Villa Bandida (Alicante) y La Bandideta (Cala de la Granadella).

A este grupo tan prometedor, como ya consagrado, se une Rubén Fornell, una de las figuras más polifacéticas del tejido humano y empresarial, especializado en el prestigioso MIT, habiendo recorrido 37 países, media docena de proyectos propios y colaboraciones con entidades de la talla de Iberia o la Casa de su Majestad el Rey.

Rubén Fornell es un nombre conocido tanto en las élites de la psicoterapia, discípulo de figuras mundiales como Jorge Bucay o Georges Escribano, como del ámbito de la música clásica ligado desde su infancia al maestro Daniel Barenboim, como en el ámbito empresarial en el que ha demostrado su solvencia tras madurar junto a empresarios y directivos de España y Latinoamérica.

En palabras de Fornell: "Cala Bandida da un paso tan revolucionario como necesario, apostando por el crecimiento personal y profesional de los seres humanos que constituyen la marca, la optimización de las estructuras internas y un enfoque futurista de la cultura empresarial".

Esta unión simboliza una nueva era en el mundo de la hostelería española, que avanza desde la revolución gastronómica del último medio siglo para aprovechar el conocimiento psicológico y empresarial más profundo. "El encuentro con Lucas Gisbert y Cala Bandida ha sido una armonía consonante entre visión, valores y rumbos", comenta Fornell, que ha estado ligado a la hostelería en un recorrido desde su infancia, sus propios proyectos pasando por sus estudios de cocina junto a reputados chefs como Jesús Almagro (Canseco&Mesteño), José Luque (The Westin Palace) y Miguel de la Fuente (Hotel Intercontinental).

"El reto es tan grande como la confianza y la ilusión que tenemos y, como siempre, necesita de la mejor versión de los seres humanos para poder conseguirse", finaliza Fornell.

Datos de contacto:

V. Alfaro
658822811

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Nacional](#) [Gastronomía](#) [Madrid](#) [Valencia](#) [Restauración](#) [Recursos humanos](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>