

#talentocruzcampo

El lado *más social* de tu cerveza

Informe anual 2023

Fundación
Cruzcampo

A close-up photograph of a blue denim shirt sleeve. The sleeve features the Cruzcampo logo, which consists of the word "TALENTO" in large, bold, white capital letters, followed by "Cruzcampo" in a smaller, white, stylized font, and a small red and white crest below it. The background is blurred, showing a person's arm and a brown bag.

TALENTO
—Cruzcampo—



Fundación
Cruzcampo

Índice

Mensaje de nuestra presidenta	3
Nuestra contribución en 2023	4
1 Fieles a nuestro compromiso social	5
2 Nuestra labor desde Factoría Cruzcampo	8
3 Desarrollamos el potencial del talento	11
4 Apoyamos la cultura cervecera	22
5 Volcados con nuestra sociedad	28
6 Anexo. Cuentas anuales	31



Compromiso

Factoría
Cruzcampo

Talento

Cultura
cervecera

Nuestra
sociedad

Cuentas
anuales

Mensaje de nuestra *presidenta*

“

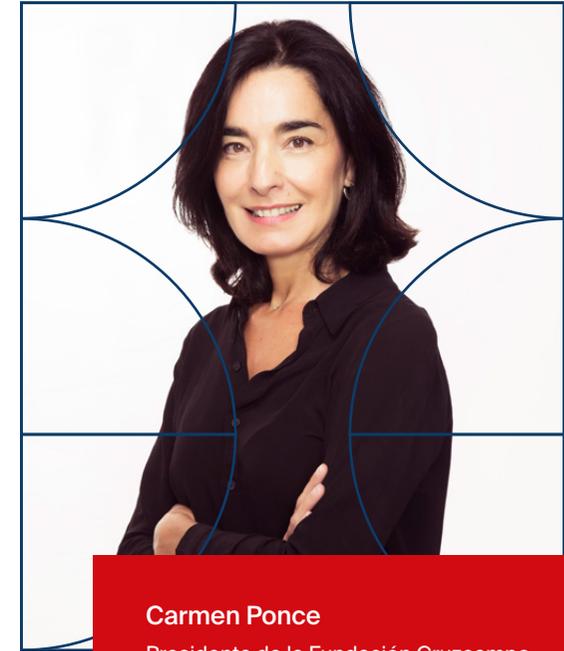
En Fundación Cruzcampo, estamos **profundamente comprometidos con nuestra comunidad** y, por ello, hoy celebramos el propósito por el que hace 29 años nació la Fundación: **apoyar el talento joven para brindar un mundo mejor.**

De nuevo hemos realizado el ejercicio de repasar nuestro progreso durante el último año y lo damos a conocer a través del presente Informe Anual 2023, que tengo el placer de presentaros.

Se trata de un documento a través del que recorreremos cómo hemos avanzado con la promoción del talento joven a través de la finalización de la tercera edición de **Talento Cruzcampo** y el inicio de la cuarta. Su éxito nos está permitiendo impulsar el potencial de nuestros jóvenes y contribuir a la profesionalización de un sector tan relevante en el país como es el de la hostelería.

En este sentido, **Factoría Cruzcampo** continúa adquiriendo relevancia para este fin, además de ser nuestro espacio para potenciar la cultura cervecera mediante propuestas novedosas y un sinfín de iniciativas alrededor de este mundo tan de nuestra tierra. Además, supone una fuente de inspiración para los maestros cerveceros que dan rienda suelta a su imaginación con la continua experimentación para seguir sorprendiendo a quienes nos visitan.

Como colofón, la recaudación que obtenemos en Factoría Cruzcampo supone un extra para la labor social que llevamos a cabo, pues



Carmen Ponce

Presidenta de la Fundación Cruzcampo y directora de Relaciones Corporativas y Sostenibilidad de HEINEKEN España

es **destinada a las becas** que ofrecemos al alumnado de Talento Cruzcampo.

En definitiva, seguimos haciendo lo que mejor sabemos desde nuestros inicios, **volcar nuestros esfuerzos para contribuir al progreso** de la tierra que nos acoge y continuaremos trabajando para dar lo mejor de nosotros, sumando las fuerzas de Fundación Cruzcampo y HEINEKEN España.



Compromiso

Nuestra contribución en 2023

Factoría
Cruzcampo

265

personas formadas en las instalaciones de Factoría Cruzcampo

Talento

Cultura
cervecera

En nuestros 29 años de historia:

Cerca de

40 M€

de inversión social desde 1995

+16.000

personas formadas en hostelería

Nuestra
sociedad

Cuentas
anuales

2º

aniversario de **Factoría Cruzcampo**



20.000

visitantes recibidos en la Factoría Cruzcampo

1.187

beneficiarios directos

90%

de inserción laboral entre los participantes de Talento Cruzcampo

3

organizaciones beneficiadas



#talentocruzcampo

Fieles a nuestro *compromiso* *social*

Seguimos con la misma ilusión y pasión con la que iniciamos nuestra labor por contribuir al progreso de la sociedad que nos acoge.

Fundación
Cruzcampo





Fieles a nuestro *compromiso* *social*

“

Para poder desarrollar una actividad con **impacto real en la sociedad** debemos mantenernos actualizados y dedicar nuestros esfuerzos a atender las necesidades de cada momento.

Nuestras áreas de actuación



Potenciamos el talento joven a través de la formación en hostelería, lo que supone un importante impulso para su inserción laboral.



Promovemos la cultura cervecera desde nuestro espacio Factoría Cruzcampo.



Iniciamos nuestra andadura en 1995, lo que nos convierte en la fundación cervecera más longeva del país.

A través de la labor que llevamos a cabo, canalizamos la acción social de HEINEKEN España, único patrono de la Fundación, y, desde nuestros inicios, la compañía ha invertido más de 40 millones de euros para desarrollar iniciativas que contribuyen a **generar un impacto positivo** en Andalucía, donde nos encontramos.

Cumplimos 29 años de trayectoria en los que hemos centrado nuestra actividad en

promover el **progreso social y cultural** del entorno que nos acoge. Para hacer realidad esta visión, hemos definido dos claras líneas de actuación.

Mediante estas áreas de actuación, **adaptamos la labor que desarrollamos a las necesidades de nuestra sociedad** y aportamos nuestros esfuerzos y compromiso para dar respuesta a los desafíos actuales, como la digitalización, nuevos canales de comunicación, la dinamización del consumo, el ocio seguro y el cuidado del medio ambiente, entre otros.



Cerca de tres décadas de *historia*

Compromiso

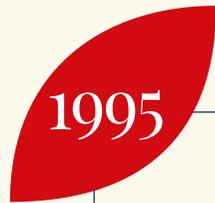
Factoría
Cruzcampo

Talento

Cultura
cervecera

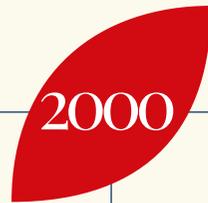
Nuestra
sociedad

Cuentas
anuales



1995

Iniciamos nuestra labor social con un sólido compromiso con la sociedad andaluza.



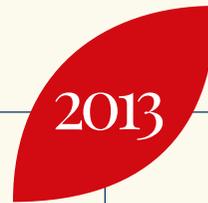
2000

Impulsamos la **profesionalización del sector hostelero** creando la Escuela de Hostelería.



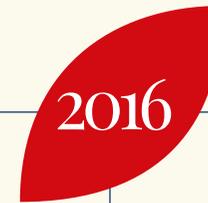
2011

Contribuimos al **progreso de nuestra sociedad** mediante el apoyo a la cultura, obras sociales y benéficas, y poniendo a su servicio nuestro Centro Cultural.



2013

Lanzamos los **programas RED INNprende y Talentage** para favorecer la empleabilidad de jóvenes andaluces.



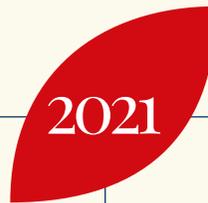
2016

Lanzamos el programa **Cultura Viva** para apoyar e impulsar a creadores culturales que transforman Andalucía.



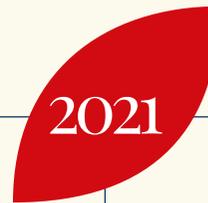
2023

Sumamos nuevas fuerzas a nuestro compromiso con **alianzas estratégicas** con entidades como Deoleo, Covap, Cruz Roja y Fundación "la Caixa".



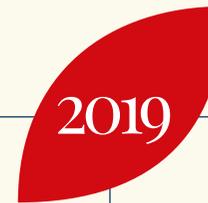
2021

Lanzamos **Talento Cruzcampo**, el programa de formación en hostelería para jóvenes adaptado a las demandas del mercado actual.



2021

Inauguramos **Factoría Cruzcampo**, un espacio único con fin social que se convierte en nuestra nueva sede.



2019

Reformamos la antigua fábrica de Cruzcampo en Sevilla para crear el espacio necesario para desarrollar nuestro fin social.



#talentocruzcampo

Nuestra labor desde *Factoría* *Cruzcampo*

Hemos creado el espacio idóneo para desarrollar todas las áreas de nuestra actividad de forma integral.

Fundación
Cruzcampo





Compromiso

Factoría
Cruzcampo

Talento

Cultura
cervecera

Nuestra
sociedad

Cuentas
anuales

Nuestra labor desde *Factoría Cruzcampo*

“

Nuestro fin social se centra en **enriquecer las oportunidades laborales del talento joven**, para lo que la Factoría Cruzcampo se constituye como un punto de encuentro y formación donde el talento ayuda al talento.

Nuestra Factoría Cruzcampo se encuentra en las instalaciones de la fabrica donde nació en 1904 la iconica marca Cruzcampo en Sevilla y que ahora se ha convertido en un espacio social abierto al público.

Es el lugar en el que llevamos a cabo la formación que ofrecemos al talento joven y, además, desarrollamos otras actividades e iniciativas dedicadas a la promoción de la cultura cervecera, como parte de nuestro patrimonio cultural.

A su vez, todo lo recaudado **se reinvierte en la propia acción social** que realizamos desde la Fundación Cruzcampo, ya que se destina a las becas de formación que ofrecemos al alumnado de nuestro programa Talento Cruzcampo.

En este espacio tan relevante para la Fundación, hemos **integrado los principales aspectos de nuestra actuación**. De este modo, encontramos la propia escuela de hostelería para desarrollar las habilidades del alumnado de Talento Cruzcampo, una microcervecería que ofrece innovación y calidad a las personas que nos visitan, y un espacio social abierto a la realización de iniciativas que favorecen a nuestra sociedad.



El mundo cambia, pero las claves de la hostelería siguen siendo las mismas: **buscar la excelencia, ofrecer un buen servicio y procurar una experiencia agradable a los demás**. Por ello, nuestros alumnos son el futuro de esta industria y embajadores de los valores que defendemos en la Fundación Cruzcampo. **Su éxito será nuestro éxito.**

Carmen Ponce
Presidenta de la
Fundación Cruzcampo



Compromiso

*Factoría
Cruzcampo*

Talento

Cultura
cervecera

Nuestra
sociedad

Cuentas
anuales

Asimismo, desde su inauguración en 2021 se ha convertido en **nuestra sede**, aglutinando de este modo todo lo que somos en Fundación Cruzcampo.

Finalmente, para reforzar el compromiso que mantenemos con nuestra tierra, **priorizamos los productos de agricultores y pescadores locales**, que son utilizados en la escuela de hostelería y permiten a los chefs y alumnos elaborar platos de gran calidad.

“ Contribuimos al **progreso de nuestra sociedad** también eligiendo **productos locales**.



#talentocruzcampo

Desarrollamos el potencial del *talento*

Tenemos las mejores herramientas para apoyar a nuestros jóvenes y convertirlos en el motor impulsor del futuro de nuestra sociedad.

Fundación
Cruzcampo





Desarrollamos el potencial del *talento*

Apoyamos a nuestros jóvenes con *Talento Cruzcampo*

“

Porque todo el mundo tiene un talento y merece una oportunidad: **ayudamos a jóvenes a construir su futuro**, con programas y actividades dedicados a **mejorar la situación de desempleo** de las nuevas generaciones.

La hostelería es uno de los sectores más relevantes de nuestro país y, como hemos visto desde hace años, su profesionalización es fundamental para aportar valor a dicho sector y lograr reforzar su actividad.

Teniendo en cuenta este hecho y que existe una alta tasa de desempleo juvenil, en 2021 decidimos enfocar gran parte de nuestros esfuerzos a **promover el talento juvenil a través de la formación en hostelería.**

El resultado fue el nacimiento del **Talento Cruzcampo**, un programa de formación y becas a través del que buscamos mejorar la empleabilidad juvenil mediante la capacitación del talento joven en hostelería. Nuestro enfoque práctico en su desarrollo nos ha permitido dar lugar a un entorno de aprendizaje real en las instalaciones de Factoría Cruzcampo.





Conoce nuestras experiencias



Daniel

Ha descubierto su vocación realizando sus prácticas en sala en las instalaciones de Factoría Cruzcampo.



Carmen

Disfruta de su vocación por la cocina como medio para expresarse.



Melania

Gracias a la Escuela de Hostelería y a la a la beca de la Fundación Cruzcampo cambió su vida.



Carlos

Quería estudiar cocina y consiguió su oportunidad con una beca para el programa Talento Cruzcampo.

El sector de la hostelería necesita jóvenes profesionales cargados de **ilusión, conocimiento y talento**, tres ingredientes fundamentales para quienes participan en nuestro programa formativo Talento Cruzcampo, que ha iniciado a finales de 2023 su cuarta edición.

Talento Cruzcampo, por tanto, se ha convertido en nuestro programa insignia, a través del que ofrecemos **un año de crecimiento personal y profesional** a quienes cursan la formación en cada edición. Se trata de una iniciativa de gran relevancia en el impulso del talento joven y su inserción laboral, lo que supone la creación de un impacto positivo en la sociedad en general, y en la hostelería en particular.

Esta iniciativa, respaldada por la experiencia de más de dos décadas de la Escuela de Hostelería Fundación Cruzcampo, que lidera al equipo docente con el que contamos, **acelera la empleabilidad de sus participantes** al enseñarles a desenvolverse como profesionales de la cocina y la sala. De este modo, formamos al alumnado con un contacto directo con el público desde el primer momento, en un ambiente de convivencia e intercambio de talentos, que conecta a

jóvenes con los maestros cerveceros de Cruzcampo y con hosteleros comprometidos con su sector.

En este sentido, el curso tiene una duración de **diez meses de teoría y práctica en Factoría Cruzcampo**, que se complementa con tres meses más de prácticas en establecimientos de alta gastronomía, incluyendo Estrella Michelin.

Principales motores de Talento Cruzcampo



Potenciar el talento a través de la formación.



Facilitar la conexión con profesionales de primer nivel.



Mejorar la empleabilidad de los jóvenes participantes.



Compromiso

Factoría
Cruzcampo

Talento

Cultura
cervecera

Nuestra
sociedad

Cuentas
anuales

En 2023, hemos celebrado la **culminación de la tercera edición**, logrando contribuir con éxito a la mejora de oportunidades de tres generaciones de jóvenes procedentes de todas partes del mundo.

En esta edición, más de 20 referentes de alta gastronomía española se han sumado a nuestro fin social, abriendo sus puertas

para acoger en prácticas a los participantes. Estas prácticas no solo brindan una oportunidad de aprendizaje profesional, sino que también ha creado un foro único en el sector al **facilitar el intercambio de conocimientos y experiencias** entre las diferentes generaciones de hosteleros, por lo que contribuyen a la evolución de la gastronomía española.



La tercera edición de Talento Cruzcampo ha dado lugar a un año cargado de retos y de crecimiento personal y profesional. **Hoy celebramos el talento de nuestros jóvenes.**

Regla Bejarano
*Directora de la
Fundación Cruzcampo*



Compromiso

Factoría
Cruzcampo

Talento

Cultura
cervecera

Nuestra
sociedad

Cuentas
anuales



Nuestro alumnado de la III edición disfruta de experiencias laborales con reconocidos chefs y hosteleros

En la tercera edición de Talento Cruzcampo, hemos contado con la colaboración de importantes referentes en el sector, incluyendo algunos con Estrella Michelin como Grupo Dani García, El Portal de Echaurren o Cenador de Amós, que han abierto sus puertas para **acoger a nuestro alumnado durante sus tres meses de prácticas.**

Se trata de **reconocidos chefs y establecimientos de alta**

gastronomía en diferentes puntos de la geografía española, en los que el alumnado ha podido iniciar sus primeras experiencias laborales junto a referentes de la cocina de nuestro país. Durante los tres meses de prácticas, han tenido la oportunidad de sumergirse en el mundo de la alta gastronomía y convivir con destacados profesionales hosteleros y sus equipos.

Más de 200 participantes han disfrutado de la beca que a día de hoy les capacita para ser profesionales en sala y cocina, a los que se suman los casi 70 que recogen el testigo, formando parte de la IV edición de Talento Cruzcampo que se ha iniciado en el nuevo curso 2023-2024.

En esta **cuarta edición del programa**, que comenzó en septiembre, hemos ampliado el número de becas para cubrir al 100% de participantes seleccionados. Así, desde la Fundación Cruzcampo, hemos asumido el 90% del coste de cada joven admitido y otorgado ayudas de alojamiento valoradas en 2.500€ anuales.

La **tasa del 90% de empleabilidad** tras finalizar el curso, más de la mitad en establecimientos de alta gastronomía, refleja nuestro compromiso continuo de nutrir y empoderar a la próxima generación de profesionales de la hostelería. Los graduados han demostrado no solo habilidades excepcionales, sino también un espíritu de dedicación y determinación que los llevará lejos en sus futuras carreras.

Al éxito del programa también contribuye nuestra creciente **red de alianzas**, que suman fuerzas con un compromiso afín al nuestro, con el objetivo de contribuir a potenciar el gran talento que abunda entre nuestros jóvenes.



Compromiso

Factoría
Cruzcampo

Talento

Cultura
cervecera

Nuestra
sociedad

Cuentas
anuales



Hemos aprendido no solo habilidades en sala y cocina, sino también **el valor del trabajo en equipo, la pasión por la excelencia y el arte de crear experiencias memorables**. No hemos finalizado el programa y ya hemos recibido muchos de nosotros ofertas de empleo en lugares que de otra forma serían mucho más difíciles de alcanzar.

Marta

Alumna de la III edición de Talento Cruzcampo

Sumamos nuevas alianzas y reforzamos la existentes en 2023 para enriquecer nuestra oferta



Firmamos un acuerdo con Deoleo

Esta nueva alianza con la compañía número uno de aceite de oliva a nivel mundial nos va a permitir continuar impulsando el talento joven y su empleabilidad en el sector de la hostelería a través del desarrollo de nuevos proyectos educativos en el marco de la nueva edición de Talento Cruzcampo. En concreto, mediante este acuerdo buscamos desarrollar actividades destinadas a **fortalecer la cultura del aceite de oliva en el sector de la hostelería y la restauración**.

La involucración de Deoleo en este proyecto tiene el propósito de acercar a los futuros chefs los amplios beneficios del aceite de oliva, poniendo énfasis en tres

pilares esenciales: **sostenibilidad, calidad e innovación**. Para ello, realizaremos distintas acciones incluyendo la presencia de aceites, vinagres y otros productos elaborados por la empresa, además de facilitar nuestras instalaciones para la realización de seminarios profesionales de cata de aceites y la creación de menús especiales maridados con aceite.

Asimismo, realizaremos cursos de formación en la propia factoría de Deoleo en Alcolea (Córdoba), así como seminarios y financiamiento de becas para estudiantes de nuestra Escuela de Hostelería.



Compromiso

Factoría
Cruzcampo

Talento

Cultura
cervecera

Nuestra
sociedad

Cuentas
anuales

Sumamos nuevas alianzas y reforzamos la existentes en 2023 para enriquecer nuestra oferta



Iniciamos una importante colaboración con los clubes de fútbol de la capital hispalense, Real Betis Balompié y Sevilla FC

Con esta nueva alianza, se unen a nuestra acción social mediante el **apadrinamiento de los casi 70 participantes en la cuarta edición** de Talento Cruzcampo por parte de distintos miembros de ambos clubes. Esta colaboración la han iniciado compartiendo una experiencia inmersiva con el alumnado en nuestras cocinas de Factoría Cruzcampo, siendo un ejemplo tangible de cómo el deporte puede ser un catalizador para el cambio social.

Bajo el lema “**El talento ayuda al talento**”, nuestro alumnado ha contado con unos padrinos y madrinas de excepción por parte

de ambos equipos, quienes se han sumado al impulso del talento de esta nueva generación con su apoyo y testimonios. Sirven, por tanto, de inspiración y ejemplo de talento joven, esfuerzo, superación y éxito para los participantes de Talento Cruzcampo.



En Fundación Cruzcampo, creemos en el **poder de la colaboración** y, gracias a este acuerdo, vamos a trabajar de la mano de un referente como Deoleo para que nuestros jóvenes de Talento Cruzcampo amplíen sus conocimientos, experiencias y su especialización en hostelería.

Regla Bejarano

*Directora de la
Fundación Cruzcampo*



Compromiso

Factoría
Cruzcampo

Talento

Cultura
cervecera

Nuestra
sociedad

Cuentas
anuales



Sumamos nuevas alianzas y reforzamos la existentes en 2023 para enriquecer nuestra oferta

COVAP

Renovamos nuestro compromiso de colaboración con COVAP

Junto a esta empresa promovemos **actividades formativas centradas en el mundo de los productos lácteos, ibéricos y carnes**. Para ello, incluimos en los planes de estudio de Talento Cruzcampo una serie de seminarios profesionales y formación especializada que imparten técnicos de la propia Cooperativa Ganadera del Valle de los Pedroches (COVAP), además de ofrecer una beca del 100% a uno de los estudiantes.

El objetivo de esta alianza es **fomentar el conocimiento y aprecio del alumnado por estos**

productos, así como brindar oportunidades de formación y desarrollo para profesionales del sector. Además, se convierte en proveedor exclusivo de productos lácteos, ibéricos y carnes en Factoría Cruzcampo.

En definitiva, mediante esta colaboración **contribuimos a fortalecer la oferta gastronómica y de formación del sector**, a la vez que promovemos el desarrollo profesional de jóvenes y la excelencia en la industria de alimentos.



Nuestra red de colaboradores en Talento Cruzcampo

Con el apoyo de

ATA Autónomos – Asociación de Trabajadores Autónomos

Fundación CEOE – Confederación Española de Organizaciones Empresariales

Marcas de Restauración

Colaboran

Deoleo

Covap

Fundación Valentín de Madariaga

Human Age Institute de Manpower

Padrinos

Boortmalt

DHL

Fundación “la Caixa”

Refrival



Barceló Montecastillo Golf & Sports Resort
(Jerez de la Frontera, Cádiz)
Boroa Jatetxea (Boroa, Bizkaia)
Casa Gerardo (Prendes, Asturias)
Castillo de Gorraiz Hotel Golf & Spa (Gorraiz, Navarra)
Cenador de Amos
(Villaverde de Pontones, Cantabria)
Deloya Gastronomía (Oviedo, Asturias)
El Portal de Echaurren (Ezcaray, La Rioja)
Finca Montesqueiro (Oleiros, A Coruña)
Lobito de Mar, restaurante de Grupo Dani García
(Marbella, Málaga)

Hotel Rest Torre de Galizano - La Torre by
Marañon (Galizano, Cantabria)
Hotel Restaurante Nintai (Marbella, Málaga)
Jauregibarria Jatetxea (Amorebieta-Etxano, Biscay)
La Bobadilla (Loja, Granada)
Muka (Donostia, Gipuzkoa)
Restaurante Albanta (Granada)
Restaurante Can Jubany (Calldetenes, Barcelona)
Restaurante Es Fum (Costa d'en Blanes, Illes Balears)
Restaurante Mugaritz (Errenteria, Gipuzkoa)
Restaurante Nerua (Bilbao, Bizkaia)
Topa Sukalderia (Donostia, Gipuzkoa)



Compromiso

Factoría
Cruzcampo

Talento

Cultura
cervecera

Nuestra
sociedad

Cuentas
anuales

Contribuimos a la *profesionalización* de la hostelería

Más allá de Talento Cruzcampo, seguimos manteniendo el desarrollo de otras acciones formativas relacionadas con profesionalización del sector hostelero y el apoyo social a nuestra comunidad.

Se trata de cursos centrados en impulsar las capacidades y habilidades de quienes tienen vocación hostelera, destinados tanto a profesionales que quieren continuar mejorando como a quienes buscan iniciarse en este mundo.

Establecemos nuevas alianzas con Cruz Roja y Fundación “la Caixa”



En 2023, nos hemos **aliado con Cruz Roja y Fundación “la Caixa”** para impartir nuevos cursos especializados en cocina y sala, dirigidos a jóvenes y personas desempleadas, con el fin de mejorar su empleabilidad. Nuestro objetivo es promover el empleo a través de formación cualificada y de calidad en hostelería, además de ofrecer a los participantes la posibilidad de acceder a nuestra bolsa de trabajo.

La alianza con Fundación “la Caixa” se materializa con la puesta en marcha de nuevos cursos de formación en hostelería. Por un lado, hemos iniciado el **“Curso de Iniciación a Sala” en Madrid**, desarrollado por CONVIVE Fundación Cepaim en el marco de los puntos formativos del Programa Incorpora de Fundación La Caixa.

Además, hemos extendido nuestros **cursos de hostelería para personas desempleadas** a Málaga y Cádiz, sumándose a los que ya veníamos impartiendo en Sevilla. Se trata de cursos de especialización en hostelería para personas en situación de vulnerabilidad de todas las edades, incluidos jóvenes desempleados

Por otro lado, junto a Cruz Roja, hemos ofrecido las instalaciones de Factoría Cruzcampo para llevar a cabo el **“Curso de Técnicas Básicas de Cocina” en Sevilla**. Además, cabe destacar que este curso ha sido financiado gracias a la aportación de personas empleadas de HEINEKEN España, a través de sus sindicatos CCOO y UGT.



Compromiso

Factoría
Cruzcampo

Talento

Cultura
cervecera

Nuestra
sociedad

Cuentas
anuales



En Fundación Cruzcampo, creemos firmemente en el poder de las alianzas y en que juntos llegamos más lejos y podemos mejorar la empleabilidad de más jóvenes y personas en situación de desempleo. Con colaboraciones de este calado, podemos realmente ofrecer oportunidades de calidad que cambian vidas. Este es el fin social que perseguimos desde Fundación Cruzcampo y el que nos mueve cada día desde hace años.

Regla Bejarano

*Directora de la
Fundación Cruzcampo*

“
Con nuestra **acción social** impulsamos formación que cambia vidas de jóvenes desempleados al favorecer su **inserción laboral** en hostelería.

El desarrollo de estas iniciativas nos ha permitido establecernos como una **fuerza impulsora de la inclusión y la igualdad de oportunidades en la sociedad**, siempre con un foco principal: la formación en hostelería para la mejora de la empleabilidad. En los últimos tres años, hemos redoblado nuestros esfuerzos en esta dirección, consolidando nuestro papel como agente transformador de la realidad social, gracias a su vez a las alianzas con entidades que aportan gran valor diferencial a nuestra capacidad de actuación.

De forma adicional, mantenemos nuestro acuerdo con la Universidad de Sevilla

para acoger el **Curso de Experto en Ciencia y Tecnología de la Elaboración de Cerveza** en Factoría Cruzcampo. Mediante esta alianza, facilitamos que las prácticas asociadas al curso puedan llevarse a cabo en nuestras instalaciones.

Además, hemos colaborado con la Cámara de Comercio en su **máster de Sumillería**, con la impartición del módulo cervecero. En 2023, hemos impartido 15 horas, tanto teóricas como prácticas, destinadas para 12 personas.

Finalmente, seguimos siendo entidad formadora acogida al **Programa Integral de Cualificación y Empleo (PICE)**, que impulsa la Cámara de Comercio de Sevilla. Dicho programa se centra en contribuir a la inserción laboral de jóvenes de entre 16 y 29 años para hacer frente al paro juvenil.

“
Mediante estas acciones formativas favorecemos una mayor cualificación profesional y la mejora de la empleabilidad.

#talentocruzcampo

Apoyamos la cultura *cervecera*

Nos apasiona dar a conocer el mundo de la cerveza y mostrar su arraigo en la cultura de nuestra tierra.

Fundación
Cruzcampo





Compromiso

Factoría
Cruzcampo

Talento

*Cultura
cervecera*

Nuestra
sociedad

Cuentas
anuales

Apoyamos la cultura *cervecera*

Brindamos
el disfrute
de la cerveza
desde *Factoría
Cruzcampo*

“

Factoría Cruzcampo es un espacio único en el que promovemos la **cultura para el disfrute cervecero**.

El segundo pilar de actuación de nuestra actividad se centra en dar a conocer y reforzar la cultura cervecera tan arraigada en nuestra región y con nuestra razón de ser.

Para ello, Factoría Cruzcampo se constituye como el espacio ideal, ofreciendo un lugar de encuentro para disfrutar del mundo de la cerveza.

Con la renovación de parte de la fábrica original de Cruzcampo en Sevilla para convertirla en Factoría Cruzcampo, volvemos a elaborar **cervezas que solo pueden disfrutarse aquí mismo**, viviendo experiencias gastronómicas y cerveceras con las que aprender más sobre nuestra bebida. Se trata de un edificio de 1.300 m² considerado patrimonio histórico industrial de Sevilla.

Nuestros visitantes pueden sumergirse en el **ambiente industrial de una cervecería en pleno funcionamiento**, además de formar parte de la práctica con la que aprenden los jóvenes a los que becamos para estudiar hostelería entre estas históricas paredes.



En esta microcervecería que hemos creado, por tanto, se dan la mano la tradición y la innovación, nuestros maestros cerveceros elaboran **novedosas creaciones cerveceras** para deleite de quienes nos visitan. Así, en Factoría Cruzcampo disponemos de cervezas artesanales recién elaboradas, donde hicimos la primera Cruzcampo, ofreciendo hasta 30 variedades al año que solo se pueden probar aquí.

A la oportunidad de disfrutar de estas ediciones limitadas sumamos diversas experiencias que adaptamos a las distintas épocas del año, con el fin de dar respuesta a las necesidades de cada momento a los consumidores.



Experiencias cerveceras de nuestra Factoría Cruzcampo

Compromiso

Factoría
Cruzcampo

Talento

Cultura
cervecera

Nuestra
sociedad

Cuentas
anuales



Taller de tiraje + cata con mucho acento

Enseñamos a cómo tirar la caña perfecta en los propios tiradores de la fábrica original de Cruzcampo, con el acompañamiento de nuestro Beer Coach y la degustación guiada de dos nuevas variedades de cerveza artesana.

Cata armonizada: sabores con mucho acento

Degustación de una selección de quesos andaluces, maridados con cervezas artesanas recién elaboradas en este mismo espacio.



Noche cervecera: cena con música en vivo

Disfrute de la cena en el ambiente de la música en directo de jóvenes talentos andaluces que inician sus carreras musicales: solistas, grupos y DJs, a quienes apoyamos dándoles visibilidad e invitándoles a subir a nuestra tarima cada semana.



Visita + cata con mucho acento

Damos a conocer cómo elaboramos cerveza en el lugar que vio nacer la primera Cruzcampo a través de un recorrido por las instalaciones de la Factoría de la mano de nuestros maestros cerveceros, además de poder disfrutar de una degustación guiada de cuatro variedades de cerveza elaboradas en el mismo espacio.



Tapeito cervecero

Una oferta para que los visitantes puedan probar las cervezas recién elaboradas acompañadas de las tapas preparadas por nuestros alumnos becados.



Entre las **experiencias especiales celebradas en 2023**, podemos destacar las siguientes:

Compromiso

Factoría
Cruzcampo

Talento

*Cultura
cervecera*

Nuestra
sociedad

Cuentas
anuales



Noche en Blanco

Celebramos la Noche en Blanco con un programa especial: **“Haciendo cerveza desde 1904”**, en el que ofrecemos la degustación de una variedad artesana de la mano de nuestro coach cervecero y el disfrute de un taller demostrativo.

Velás en nuestra terraza

Realizamos **Velás en nuestra terraza durante la época estival**, así como catas gratuitas de la nueva Cruzcampo Tremenda y catas con trivial cervecero, para amenizar las noches de los viernes con premios al ganador. Además, ofrecemos una nueva propuesta gastronómica con sabores del verano para tapear.



Nuevas recetas navideñas

Lanzamos nuevas **recetas artesanas navideñas**, destacando la “Zambomba”, homenaje al tradicional instrumento. Asimismo, contamos con carta y menús de Navidad, con el fin de ofrecer el escenario perfecto para celebrar reuniones festivas, cenas de empresa y encuentros con amigos en un ambiente que combina la tradición con un toque vanguardista.



Compromiso

Factoría
Cruzcampo

Talento

*Cultura
cervecera*

Nuestra
sociedad

Cuentas
anuales

Profesionalizamos el mundo de la cerveza

“

La experiencia en las ediciones finalizadas nos ha mostrado que el alumnado no solo **se beneficia del conocimiento** que los profesores imparten en el aula, sino de un ambiente de **intercambio e investigación** entre los propios alumnos.



Con el fin de reforzar nuestro compromiso con la cultura cervecera, desde 2021 también colaboramos con la Universidad de Sevilla para ofrecer el Curso de Experto en Ciencia y Tecnología de la Elaboración de la Cerveza.

Impartido por el departamento de Ingeniería Química y Ambiental de esta ciudad, su objetivo principal es mostrar una visión global del proceso de elaboración de la cerveza, a través de la transferencia directa de conocimientos, y mediante espacios de reflexión y debate.

El curso se completa con la **realización de prácticas en Factoría Cruzcampo**. Esto permite al alumnado tener acceso al proceso real de fabricación de una cerveza, abarcando todo su ciclo, desde la elaboración de la receta hasta el embotellado y etiquetado.

En definitiva, mediante la realización de este curso buscamos formar a jóvenes como **expertos en la elaboración de cerveza**, un nicho de mercado en crecimiento, por lo que brinda interesantes oportunidades para acceder al mercado laboral.



Compromiso

Factoría
Cruzcampo

Talento

*Cultura
cervecera*

Nuestra
sociedad

Cuentas
anuales



Fundación
Cruzcampo

“

Fomentamos la **investigación
y el aprendizaje** de nuestro
alumnado a través de la ciencia.

Estructuración del Curso de Experto en Ciencia y Tecnología de la Elaboración de la Cerveza



Primera parte de carácter teórico-práctico, dedicada a los aspectos relacionados con la ciencia y la tecnología cervecera, como malteado, aguas, macerado, cocción, fermentación y filtración, entre otros.



Segunda parte eminentemente práctica, donde se afianzan los conocimientos adquiridos previamente relacionados con catas, diseño de recetas, análisis sensorial, lúpulo, limpieza, elaboración y visitas. Además, se dan a conocer los pasos necesarios para la fabricación y envasado, junto a la exposición de los retos actuales de la industria y sus posibles soluciones.

#talentocruzcampo

Volcados con nuestra *sociedad*

En nuestra forma de ser nos caracterizamos por la empatía que nos conduce a dar lo mejor de la Fundación para apoyar a quienes más lo necesitan.

Fundación
Cruzcampo





Compromiso

Factoría
Cruzcampo

Talento

Cultura
cervecera

*Nuestra
sociedad*

Cuentas
anuales

Volcados con nuestra *sociedad*

Ayudamos a quienes *más* *lo necesitan*

De forma adicional a nuestras actividades anteriores, seguimos trabajando en **iniciativas de acción social** a través de las que contribuimos a generar un impacto positivo en nuestra sociedad junto a diversas entidades con las que colaboramos.



Entidades con las que colaboramos en iniciativas sociales



Fundación Andalucía Olímpica.

Colaboramos desde hace años con esta organización, centrada en apoyar el deporte olímpico y paralímpico andaluz.



Fundación Proyecto Hombre.

Mediante nuestra alianza con esta entidad, contribuimos a apoyar a personas con adicciones, ayudándoles para que puedan optar a programas de prevención, rehabilitación y reinserción a través de la maduración y su crecimiento personal.



Compromiso

Factoría
Cruzcampo

Talento

Cultura
cervecera

*Nuestra
sociedad*

Cuentas
anuales

Apoyamos al talento emergente de la *música*

Apoyamos a 26 artistas
emergentes en 2023

“
**Creemos junto a
nuestros jóvenes,**
llenándonos de su
alegría y vitalidad para
**seguir alimentando el
compromiso** que desde
siempre abrazamos en la
Fundación Cruzcampo de
contribuir al **progreso de
nuestra comunidad.**

Desde Factoría Cruzcampo, también tenemos la capacidad de contribuir a dar visibilidad al nuevo talento que inicia sus pasos en el mundo de la música. Gracias a sus actuaciones, los clientes y consumidores pueden disfrutar de una agradable velada armonizada con **conciertos en nuestras noches musicales.**

A su vez, favorecemos que estos nuevos artistas se den a conocer, ayudándoles a encontrar su lugar en un sector tan competitivo. De esta forma, brindamos nuestro **apoyo al talento joven de nuestra tierra también en el mundo musical.**

- [Marta López](#)
- [Sixko Durán](#)
- [Rosse](#)
- [Saray Ramírez](#)
- [Rafunky](#)
- [Julio Villalobos](#)
- [Rosa Valdivia](#)
- [Toneleros](#)
- [María Ordóñez](#)
- [Mario Mariosso](#)
- [Toni Piano](#)
- [Likindoy](#)
- [Rosario Cohete](#)
- [Laguch](#)
- [Cuver Violin](#)
- [Julia Dueñas](#)

- [DJ Martínez](#)
- [Ale Bellido](#)
- [Margarita Fernández](#)
- [Lady Lion](#)
- [Carmen Eche copar](#)
- [Irene Cárdenas](#)
- [Edu Gabriel](#)
- [Delfeo](#)
- [Luis Romero](#)
- [Toni Piano](#)



#talentocruzcampo

Anexo. Cuentas anuales

Fundación
Cruzcampo





Cuentas anuales

Compromiso

Factoría
Cruzcampo

Talento

Cultura
cervecera

Nuestra
sociedad

Cuentas
anuales

ACTIVO	2023	2022	2021
A) ACTIVO NO CORRIENTE	4.757.735,09	4.665.239,32	4.668.675,58
I. Inmovilizado intangible	292.918,47	297.128,08	301.337,69
II. Bienes del Patrimonio Histórico			
III. Inmovilizado material	4.390.885,88	4.294.180,50	4.293.407,15
IV. Inversiones inmobiliarias			
V. Inversiones en entidades del grupo y asociadas a largo plazo			
VI. Inversiones financieras a largo plazo	73.930,74	73.930,74	73.930,74
VII. Activos por impuesto diferido			
VIII. Deudores no corrientes:		0	
1. Usuarios			
2. Patrocinadores o afiliados			
3. Otros			
B) ACTIVO CORRIENTE	838.275,35	397.062,93	323.924,10
I. Existencias			
II. Usuarios y otros deudores de la actividad propia	264.052,34	269.576,41	218.938,20
1. Entidades del grupo			
2. Entidades asociadas			
3. Otros	264.052,34	269.576,41	218.938,20
III. Deudores comerciales y otras cuentas a cobrar	91.346,29	33.510,15	547,90
IV. Inversiones en entidades del grupo y asociadas a corto plazo			
V. Inversiones financieras a corto plazo			0,00
VI. Periodificaciones a corto plazo	25.995,00	0,00	
VII. Efectivo y otros activos líquidos equivalentes	456.881,72	93.976,37	104.438,00
TOTAL ACTIVO (A+B)	5.596.010,44	5.062.302,25	4.992.599,68



	PATRIMONIO NETO Y PASIVO		
	2023	2022	2021
Compromiso	A) PATRIMONIO NETO		
	761.226,26	546.723,73	336.271,03
Factoría Cruzcampo	A-1) Fondos propios		
	468.307,74	249.595,61	34.933,31
	I. Dotación fundacional		
	30.050,61	30.050,61	30.050,61
	1. Dotación fundacional		
		30.050,61	30.050,61
Talento	2. (Dotación fundacional no exigido)		
	II. Reservas		
	214.662,30	0,00	
	III. Excedentes de ejercicios anteriores		
	4.882,70	4.882,70	4.872,32
Cultura cervecera	IV. Excedente del ejercicio		
	218.712,13	214.662,30	10,38
	A-2) Subvenciones, donaciones y legados recibidos		
	292.918,52	297.128,12	301.337,72
Nuestra sociedad	B) PASIVO NO CORRIENTE		
	3.951.889,51	3.860.795,34	4.075.295,34
	I. Provisiones a largo plazo		
	II. Deudas a largo plazo		
		0,00	
	1. Deudas con entidades de crédito		
	2. Acreedores por arrendamiento financiero		
	3. Otras deudas a largo plazo		
	III. Deudas con entidades del grupo y asociadas a largo plazo		
	3.951.889,51	3.860.795,34	4.075.295,34
	IV. Pasivos por impuesto diferido		
	V. Periodificaciones a largo plazo		
	VI. Acreedores no corrientes		
		0,00	
	1. Proveedores		
	2. Beneficiarios		
	3. Otros		



	PATRIMONIO NETO Y PASIVO	2023	2022	2021
Compromiso	B) PASIVO CORRIENTE	882.894,67	654.783,18	581.033,31
Factoría Cruzcampo	I. Provisiones a corto plazo			
	II. Deudas a corto plazo	11.245,94	10.245,94	45.486,03
Talento	1. Deudas con entidades de crédito			
	2. Acreedores por arrendamiento financiero			
	3. Otras deudas a corto plazo	11.245,94	10.245,94	45.486,03
Cultura cervecera	III. Deudas con entidades del grupo y asociadas a corto plazo	214.500,00	214.500,00	
	IV. Beneficiarios-Acreedores		0	
Nuestra sociedad	1. Entidades del grupo			
	2. Entidades asociadas			
	3. Otros			
Cuentas anuales	V. Acreedores comerciales y otras cuentas a pagar	585.758,73	425.897,24	316.907,28
	1. Proveedores	16.249,77	4.150,95	3.345,16
	2. Otros acreedores	569.508,96	421.746,29	313.562,12
	VI. Periodificaciones a corto plazo	71.390,00	4.140,00	4.140,00
	TOTAL PATRIMONIO NETO Y PASIVO (A+B+C)	5.596.010,44	5.062.302,25	4.992.599,68



Compromiso	CUENTA DE RESULTADOS	2023	2022	2021
	A) EXCEDENTE DEL EJERCICIO			
Factoría Cruzcampo	1. Ingresos de la actividad propia	2.210.579,83	2.132.487,43	1.737.016,05
	a) Cuotas de asociados y afiliados			
	b) Aportaciones de usuarios	664.170,51	612.094,42	418.894,95
Talento	c) Ingresos de promociones, patrocinadores y colaboraciones	1.538.137,17	1.515.429,00	1.317.000,00
	d) Subvenciones, donaciones y legados imputados al excedente del ejercicio	8.272,15	4.964,01	1.121,10
Cultura cervecera	e) Reintegro de ayudas y asignaciones			
	2. Ventas y otros ingresos ordinarios de la actividad mercantil			
Nuestra sociedad	3. Gastos por ayudas y otros	-103.255,20	-98.200,75	-83.336,68
	a) Ayudas monetarias	-81.195,00	-76.405,00	-73.925,00
	b) Ayudas no monetarias	-22.060,20	-21.795,75	-9.411,68
	c) Gastos por colaboraciones y del órgano de gobierno			
	d) Reintegro de subvenciones, donaciones y legados			
	4. Variación de existencias de productos terminados y en curso de fabricación			
	5. Trabajos realizados por la entidad para su activo			
	6. Aprovisionamientos	-223.921,79	-156.607,57	-118.272,57
	7. Otros ingresos de la actividad	0,00	0,00	203,03
	a) Ingresos accesorios y otros de gestión corriente	0,00	0,00	203,03
	b) Subvenciones, donaciones y legados de explotación afectos a la actividad mercantil			
	8. Gastos de personal	-966.611,84	-1.180.748,35	-1.304.304,55
	9. Otros gastos de la actividad	-692.924,14	-476.949,72	-224.560,57
	10. Amortización del inmovilizado	-9.376,17	-9.529,22	-10.943,93
	11. Subvenciones, donaciones y legados de capital traspasados al excedente del ejercicio	4.209,60	4.209,61	4.209,60
	a) Afectas a la actividad propia	4.209,60		0,00
	b) Afectas a la actividad mercantil			
	12. Excesos de provisiones		0,00	0,00



Compromiso	13. Deterioro y resultado por enajenación de inmovilizado			
	13. Otros resultados		0,00	0,00
Factoría Cruzcampo	A.1) EXCEDENTE DE LA ACTIVIDAD (1+2+3+4+5+6+7+8+9+10+11+12+13+13)	218.700,29	214.661,43	10,38
	14. Ingresos financieros	11,84		
Talento	15. Gastos financieros			
	16. Variación de valor razonable en instrumentos financieros			
Cultura cervecera	17. Diferencias de cambio			
	18. Deterioro y resultado por enajenaciones de instrumentos financieros			
Nuestra sociedad	18. Imputación de subvenciones, donaciones y legados de carácter financiero			
	a) Afectas a la actividad propia			
	b) Afectas a la actividad mercantil			
	A.2) EXCEDENTE DE LAS OPERACIONES FINANCIERAS (14+15+16+17+18+18)	11,84		
	A.3) EXCEDENTE ANTES DE IMPUESTOS (A.1+A.2)	218.712,13	214.661,43	10,38
	19. Impuestos sobre beneficios			
	A.4) VARIACIÓN DE PATRIMONIO NETO RECONOCIDA EN EL EXCEDENTE DEL EJERCICIO (A.3+19)	218.712,13	214.661,43	10,38
	B) INGRESOS Y GASTOS IMPUTADOS DIRECTAMENTE AL PATRIMONIO NETO			
	1. Subvenciones recibidas	8.272,15	4.964,01	1.121,10
	2. Donaciones y legados recibidos			
	3. Otros ingresos y gastos			
	4. Efecto impositivo	8.272,15	4.964,01	1.121,10
	B.1) VARIACIÓN DE PATRIMONIO NETO POR INGRESOS Y GASTOS RECONOCIDOS DIRECTAMENTE EN EL PATRIMONIO NETO (1+2+3+4)	4.964,01	1.121,10	0,00
	C) RECLASIFICACIONES AL EXCEDENTE DEL EJERCICIO			



Compromiso	1. Subvenciones recibidas	-4.209,60	-4.209,61	-4.209,60
	2. Donaciones y legados recibidos	-8.272,15	-4.964,01	-1.121,10
Factoría Cruzcampo	3. Otros ingresos y gastos			
	4. Efecto impositivo			
Talento	C.1) VARIACIÓN DE PATRIMONIO NETO POR RECLASIFICACIONES AL EXCEDENTE DEL EJERCICIO (1+2+3+4)	-12.481,75	-9.173,62	-5.330,70
Cultura cervecera	D) VARIACIONES DE PATRIMONIO NETO POR INGRESOS Y GASTOS IMPUTADOS DIRECTAMENTE AL PATRIMONIO NETO (B.1+C.1)	-4.209,60	-4.209,61	-4.209,60
Nuestra sociedad	E) AJUSTES POR CAMBIOS DE CRITERIO			
<i>Cuentas anuales</i>	F) AJUSTES POR ERRORES			
	G) VARIACIONES EN LA DOTACIÓN FUNDACIONAL			
	H) OTRAS VARIACIONES			
	I) RESULTADO TOTAL, VARIACIÓN DEL PATRIMONIO NETO EN EL EJERCICIO (A.4+D+E+F+G+H)	214.502,53	210.451,82	-4.199,22

Fundación **Cruzcampo®**

www.fundacioncruzcampo.com

