

Dabiz Muñoz compartirá la revolución de su “UniverXO” de vanguardia, innovación y creatividad en HIP 2023

El chef y empresario explicará las claves de su propuesta gastronómica de éxito en una charla con Jaume Alemany, director de Marketing de Damm

Del 6 al 8 de marzo, HIP – Horeca Professional Expo congregará a más de 35.000 hosteleros de todo el país que conocerán las últimas innovaciones, tecnologías y soluciones para optimizar bares, restaurantes y hoteles

Madrid, 16 de febrero de 2023.- El Chef y Dueño de UniverXO, **Dabiz Muñoz**, participará en la séptima edición de [HIP – Horeca Professional Expo](#), la gran cumbre de innovación para los profesionales de la hostelería, que tendrá lugar **del 6 al 8 de marzo en IFEMA Madrid**. Muñoz acudirá al evento para protagonizar una exclusiva sesión en la que compartirá con **Jaume Alemany**, director de Marketing de Damm, cómo ha construido el modelo de negocio de éxito en el que se ha convertido el conjunto de “UniverXO”, que engloba a “DiverXO”, “StreetXO”, “GoXO”, “CircusXO” y “RavioXO”, además de contar con una línea de productos premium para retail.

HIP es el punto de encuentro de referencia para todos los actores de la cadena de valor de la hostelería que tiene como principal objetivo ayudar a los profesionales y empresarios hosteleros a transformar su negocio o área operativa en un modelo competitivo. Más de 35.000 profesionales del sector Horeca se congregarán en la cumbre a fin de conocer las últimas tendencias, modelos, casos de éxito y conceptos innovadores que más de 600 expertos de referencia compartirán en Hospitality 4.0 Congress, el mayor foro internacional de innovación Horeca que se desarrolla en el marco de HIP.

De entre todas las sesiones que se llevarán a cabo en Hospitality 4.0 Congress, una de las que levantará más expectación será la que capitalizará Dabiz Muñoz de la mano de Estrella Damm, *partner* estratégico de “UniverXO”. La conversación de Muñoz con Alemany, uno de los directores de marketing más admirados por el sector según la última edición del estudio Agency Scopen, indagará en la creación de su marca que, indudablemente, ha conseguido ser reconocida a nivel mundial. La reinterpretación de la cocina de vanguardia, la innovación, la creatividad, la experiencia de cliente, el equipo, el modelo de negocio o la situación actual son cuestiones que se abordarán y que servirán como inspiración a los directivos y profesionales que asistan a la “keynote”.

Dabiz Muñoz es uno de los chefs más célebres a nivel global, que de forma consecutiva durante los últimos dos años ha sido reconocido como el mejor cocinero del mundo por los The Best Chef Awards. Del mismo modo, ha recibido el premio a la innovación por La Liste, una selección de los mejores restaurantes a nivel mundial, por su delivery “GoXO”, igual que la propuesta de “DiverXO” ha sido incluida en el “top 5” del ranking de The World's 50 Best Restaurants de 2022. Por su parte, “RavioXO”, en tan solo seis meses desde su apertura, ya cuenta con una estrella Michelin que se suma a las tres que posee “DiverXO”.

HIP es un evento de:

Igualmente, la fusión entre culturas a partir de la gastronomía que conceptualiza Muñoz, además de su rompedora marca personal ha catapultado su perfil en las redes sociales entrando en los Top 10 cocineros con más seguidores en Instagram.

Por su parte, en los más de veinte años que Jaume Alemany lleva en Damm, ha liderado el desarrollo del concepto “Mediterráneamente” de Estrella Damm –convirtiendo las campañas de publicidad de la marca en auténticos referentes en el mundo de la comunicación y la publicidad–, así como la expansión internacional de la compañía, actualmente presente en más de 130 países.

HIP es un evento de: