

HIP2018, LA CUMBRE ANUAL DEL SECTOR HORECA

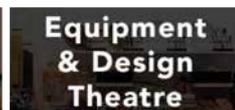


HIP | Horeca Professional Expo se convierte en la cumbre anual de innovación para el sector horeca. El punto de encuentro para los empresarios y directivos que buscan las últimas tendencias para mejorar la competitividad de sus negocios.

Un único espacio en el que descubrir con los más de 300 expositores las tendencias y últimas innovaciones en productos, soluciones y modelos de negocio que te ayudarán a incrementar los ingresos de tu negocio.

ZONA EXPO

Descubre todas las novedades de HIP 2018



ZONA CONGRESS



ACTIVIDADES DE UNILEVER FOOD SOLUTIONS

STAND UFS

Ubicación: HALL 3 Nº 3D116

SHOWCOOKING TODOS LOS DIAS
Casual Food, Arroces y Postres.



TALLERES UFS

Ubicación: Food & Restaurant Solutions

(Es necesario apuntarse a las actividades a través del equipo comercial por capacidad de sala.)



LUNES 19

13:00 h. a 14:00 h. - Lanzamiento concurso Mejores Arroces 2018
#mejoresarroces (Capacidad máxima 150 pax.)

Kiko Moya, Jefe de Cocina del Restaurante L'Escaleta (Cocentaina) con 2 Estrellas Michelin y **Sara Nicolás**, chef del restaurante Voramar (Altafulla), ganadora de la 1ª edición Mejores Arroces 2017, cocinarán sus mejores recetas de arroces.
Ramón Aranguena, realizará la presentación del Lanzamiento del Concurso.



MARTES 20

13:00 h. a 14:00 h. - Cocina tradicional y creativa: Reinterpretando la Casquería
(Capacidad máxima 150 pax.)

Javi Estévez, Cocinero Revelación 2016 y propietario del Restaurante La Tasquería (Madrid) muestra un nuevo enfoque sobre la casquería así como una renovada visión creativa y ágil sobre nuestra gastronomía más tradicional.



16:00 h. a 17:00 h. - Cocina creativa, práctica y sin complejos
(Capacidad máxima 150 pax.)

Antonio Arrabal, chef y propietario del Restaurante La Jamada (Burgos) y concursante de Top Chef nos mostrará usos y aplicaciones de productos habituales que se transforman en ingredientes conductores de creatividad. Una propuesta dinámica y urbana de gran calidad culinaria.



MIÉRCOLES 21

13:00 h. a 14:00 h. - Cocina sin gluten
(Capacidad máxima 150 pax.)

Platos de siempre ahora sin gluten: Inspiración, variedad y creatividad apta para celíacos. **Peio Cruz**, Chef Líder de Unilever Food Solutions y **Diana Roig**, Líder Nutricionista de Unilever España, presentarán como una oferta sin gluten no tiene porque estar reñida con la variedad y la creatividad. Unilever Food Solutions mostrará ideas inspiradoras para desarrollar un completo menú apto para celíacos, de un modo fácil, sencillo y sobre todo apetecible para los comensales intolerantes al gluten.

Síguenos en:



fb.com/unileverfoodsolutions.es



@UnileverFS_es



UFSSpain



linkedin.com/company/unilever-food-solutions

Descubre nuestros productos en ufs.com



Unilever Food Solutions