



Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Empresas / Proveedoras /



Álex Cañada se une a Danny Hawthorn como chef ejecutivo en Campofrío Smart Solutions

20-02-2024

El joven chef **Álex Cañada**, finalista del programa Masterchef, juntará su talento con el de **Danny Hawthorn**, colaborando como chef gastronómico para Campofrío Smart Solutions, la división de Campofrío especializada en el sector hostelero y sociosanitario.

Desde que en 2015 quedase como tercer clasificado en el programa Masterchef Junior, Cañada se ha situado como una de las grandes promesas gastronómicas de España con una trayectoria firme en el ámbito de la restauración.

Con veinte años, Álex Cañada ya ha trabajado como segundo de cocina en el restaurante Ermita de Brugués (Gavà) y como aprendiz de chef al equipo del restaurante Hoffmann (Barcelona) que cuenta con una Estrella Michelin. Tras quedar finalista en la undécima edición de Masterchef, trabajó como jefe de partida en el restaurante homónimo de Madrid, además de ofrecer un *showcooking* en la feria Alicante Gastronómica.

“Uno de mis propósitos es conseguir alcanzar nuevas metas a nivel profesional, por lo que estoy muy ilusionado de comenzar esta nueva etapa junto a un chef como Danny Hawthorn, con quien espero crear sinergias para desarrollar nuevas experiencias gastronómicas para Campofrío y facilitar el día a día de nuestros compañeros de profesión”, ha señalado el joven chef.

El acuerdo de Cañada como chef gastronómico supone una importante apuesta de Campofrío Smart Solutions por el talento joven y el desarrollo intergeneracional. *“Álex aporta fresca y nuevas ideas para nuestros clientes de hostelería, mientras que Danny ofrece un amplio bagaje de experiencia y conocimiento con los que poder desarrollar creaciones culinarias únicas para nuestros clientes”*, explica **Alberto Ferreira**, director de hostelería de Campofrío Smart Solutions.

El chef ejecutivo en Campofrío Smart Solutions

Campofrío Smart Solutions creó en 2019 la figura del chef ejecutivo, *“un especialista que nos ayuda a entender mejor las necesidades culinarias de nuestros clientes de restauración y del sector sociosanitario para aportarles valor añadido a través de la mejora de la experiencia gastronómica”*

, señala Ferreira. Desde entonces, el reconocido chef Danny Hawthorn ofrece asesoramiento culinario profesional e imparte talleres para los clientes de restauración y del sector sociosanitario de Campofrío.

“Los cocineros tenemos un conocimiento muy directo de los gustos y tendencias culinarias, pero, para poder satisfacerlas, se necesita alguien que comprenda y conozca la realidad del trabajo y que pueda desarrollar soluciones reales a problemas reales. Desde que me uní al equipo de Campofrío Smart Solutions he estado trabajando para ser ese vínculo entre ambos mundos”, destaca Danny Hawthorn, chef ejecutivo de Campofrío Smart Solutions.

Noticias Relacionadas

- Campofrío Smart Solutions distribuirá en exclusiva los quesos veganos de Flax & Kale
- Campofrío Health Care participa en la 'I Jornada de disfagia' del Hospital Arnau de Vilanova
- Campofrío consolida su reputación y es de las empresas más atractivas para el talento joven
- Campofrío Health Care apuesta por la nutrición de precisión para personas con disfagia