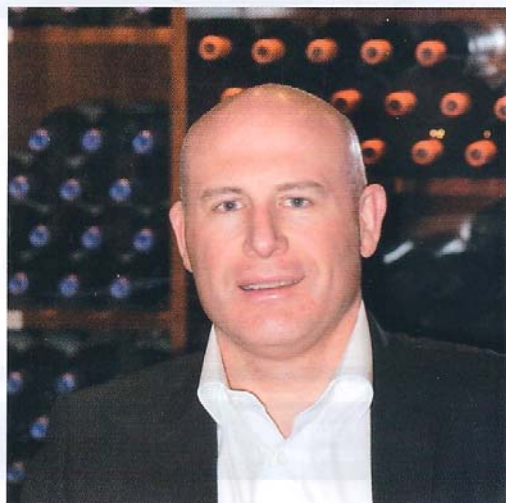


¿Qué atractivos aporta Expo Foodservice a los operadores de restauración?



Miguel Grande

Director del restaurante centenario Los Galayos en Madrid.

Para nosotros, que mantenemos la cocina castellana en continua evolución, es muy oportuno asistir a citas profesionales como Expo Foodservice. Éstos suelen ser puntos de encuentro de máximo interés y lo que espero encontrar son nuevas tendencias, tanto en productos como maquinaria y accesorios para la labor diaria en cocina, sala, en general, del negocio. Que faciliten la actividad. Este tipo de eventos, a veces, no resultan fáciles y accesibles, por ello, es importante reunir en un lugar concreto las novedades más revolucionarias.



Ángel Palacios

Chef ejecutivo del restaurante La Broche.

Expo Foodservice es una cita muy interesante para el segmento de la restauración. En este tipo de eventos, para sacarle el máximo partido, a mí me gustaría, sobre todo, encontrarme nuevos productos y nueva maquinaria, nuevas técnicas, y ver a través de demostraciones en directo de profesionales, sus aplicaciones con el fin de poder valorar si en nuestro caso concreto podrían resultar útiles y cómo.