



Mi nombre es **Danny Hawthorn** y soy **Creative & Executive Chef**

Desde hace más de **10 años** me dedico a asesorar establecimientos de hostelería, gestionar cocinas y ofertas gastronómicas.

Mis más de **20 años** de carrera profesional, desarrollando mis aptitudes y formándome en establecimientos hosteleros de primera línea, los cuales abarcan desde hoteles de alta categoría hasta restaurantes galardonados con "**Estrellas Michelin**", me permiten tener una capacidad organizativa y de desarrollo de trabajo muy satisfactorias.

Gastronómicamente, mi pasión por la cocina me hace interesarme constantemente por las últimas tendencias y avances en el sector, aplicando esos conocimientos a mis asesoramientos.

Domino ampliamente la **Cocina Tradicional Española**, la **Cocina Tradicional Internacional** y me interesa especialmente la **Cocina Asiática**, fundamentalmente ciertas técnicas y elaboraciones de **Gastronomía China y Japonesa**.

He desarrollado proyectos gastronómicos que abarcan desde el diseño e implantación de "**Cafeterías Saludables**" hasta "**Food Trucks**", pasando por **Restaurantes, Obradores Centrales y Caterings**.

Mi penúltimo proyecto: **Chef Ejecutivo de Campofrío Food Group**; desarrollando **Argumentarios de Aplicación Gastronómica** para sus productos; **Asesoramientos Gastronómicos** para sus Clientes; **Diseño de Ofertas Gastronómicas** para sus Clientes; **Asistencia a Ferias y Congresos**; Desarrollo de **Talleres Gastronómicos** para Clientes y Distribuidores; Colaborando en el **Desarrollo Industrial de Nuevos Productos...**

Le facilito enlaces de algunas de mis acciones más relevantes:

- Executive Chef Campofrío: <https://youtu.be/iBIC36wqMVE>
- Perfil Instagram: https://www.instagram.com/danny_hawthorn/?hl=es
- Perfil LinkedIn: <https://www.linkedin.com/in/danny-hawthorn-60a58b78/>

En cuanto a las posibles vías de colaboración mercantil, le detallo las más importantes:

- ✓ Diseño, Desarrollo, Implantación y Explotación de Proyectos Gastronómicos
- ✓ Desarrollo, Diseño e Implantación de Ofertas gastronómicas: Cartas, Menús...
- ✓ Desarrollo de Fichas y Escandallos // Mapa de Alérgenos
- ✓ Formación de Personal // Diseño e Implantación de Horarios
- ✓ Diseño e Implantación de Sistemas de Trabajo // GPCH
- ✓ Diseño de Espacio de Cocina y Definición de Maquinaria
- ✓ Desarrollo de Auditoría Gastronómica // Reseteo Gastronómico
- ✓ Análisis, Seguimiento, Búsqueda y Propuesta de Proveedores
- ✓ Servicio de I+ D Gastronómico
- ✓ Asesoramiento Gastronómico Completo
- ✓ Industrialización de Recetas
- ✓ Desarrollo y Diseño de Catálogos Gastronómicos Comerciales
- ✓ Diseño Estético-Gastronómico de Proyectos
- ✓ Demostraciones de Productos y Maquinaria

Atentamente,



Danny Hawthorn
Creative & Executive Chef