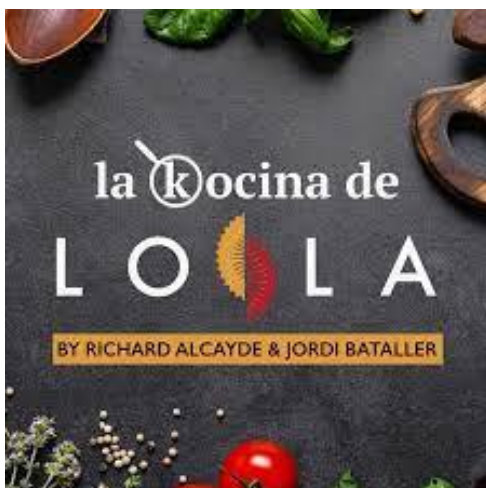


la cocina
·GASTROLAB·



Richard Alcayde
Chef ejecutivo
Asesor gastronómico
Organizador de eventos
Director de cocina 5º gama
Organizador de congresos
gastronómicos



ASESOR GASTRONOMICO EN ESPAÑA Y EL RESTO DEL MUNDO

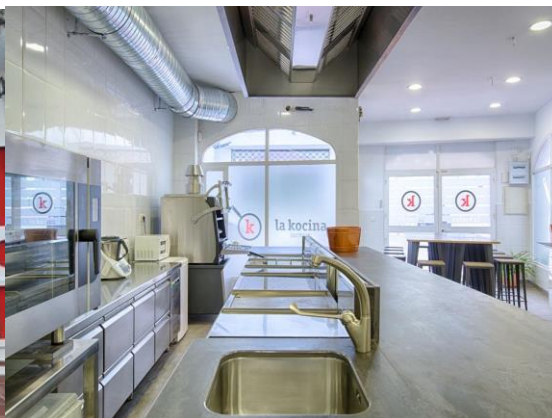
Asesoramos diversos proyectos gastronómicos de todo tipo y en cualquier país del mundo, hoteles, restaurantes, catering, Empresas de eventos, etc...



COPROPIETRIO DE LA KOCINA GASTROLAB

Escuela de cocina y centro de investigación para desarrollo de nuevos productos para distintas marcas I+D+I

Cursos de cocina específicos para profesionales y aficionados a la cocina



CHEF FORMADOR E IMAGEN DE DIVERSAS MARCAS GASTRONOMICAS

Represento a varias marcas dando show cooking por diversos congresos, ferias gastronómicas, eventos y formaciones por todo el mundo, además de dar soporte técnico a chef reputados



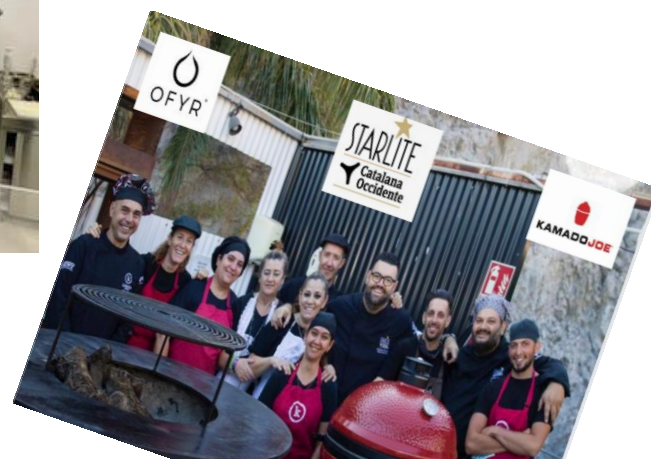
CHEF REPRESENTANTE DE LA MARCA SABOR A MALAGA,

Divulgamos y fomentamos el consumo de productos locales amparados y representando a la marca SABOR A MALAGA, con esto conseguimos dar visibilidad a los productos y productores locales, poniendo el valor nuestra gran materia prima



EXPERTO EN BRASAS

Represento en todo el mundo la marca PIRA OVENS, OFYR y KAMADO JOE, Dando formación, asesoramiento y master class a distintos chefs y empresas.



PARTICIPANTE EN LA ULTIMA EDICION DE TOP CHEF, ANTENA 3 TELEVISION

**Concursante de la cuarta edición de TOP CHEF
España, Consiguiendo llegar a la final y ganarla junto
a Rakel Cernicharo y David Marcano**



FOOD TRUCK EXPERIENS

Con nuestra línea food truck experiens damos todo tipo de eventos, celebraciones, degustaciones para marcas en ubicaciones diversas y nos permite llevar nuestra propuesta mas canalla a cualquier destino que nos soliciten.



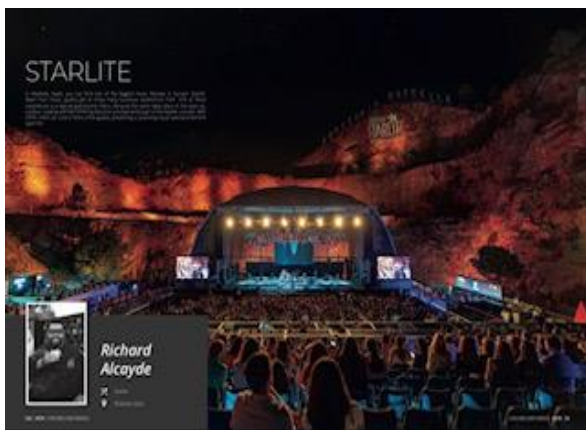
ORGANIZADOR DE CONGRESOS GASTRONOMICOS Y EVENTOS PREMIUM

Organizamos los mejores eventos Premium contando con el mejor elenco de estrellas michellin de nuestro país, además de ser ponentes en nuestros congresos gastronómicos



DIRECTOR GASTRONOMICO EN STARLITE FESTIVAL DESDE HACE 7 AÑOS

Dirijo desde hace 7 años el festival de música más importante de Europa, con una duración de casi 90 días, más de 80 artistas de la talla de Alejandro Sanz, Jennifer López o Andrea Bocelli, entre otros muchos gestionando todo el apartado gastronómico y dando de comer a infinidad de celebrities durante todo el verano





UNIVERSIDAD
DE MALAGA

Doy conferencias sobre gastronomía en la universidad de MALAGA, para formación de futuros cocineros



Biografía:

Estudí en la **Escuela Mar de Albarán** y seguidamente trabajé con grandes chefs como **Dani García o, Juan Mari Arzak, Rodrigo de la calle, Manolo de la Osa** entre otros, además cuento con el **TBTC TONI BOTELLA** master sobre cocina **AL VACIO**.

Propietario y fundador del **Restaurante MED** durante 14 años, nominado *mejor restaurante revelación 2003 en*

MADRID FUSION.

Recibí el Premio al **Mejor Jefe de Cocina 2010 y mejor**

Restaurante del año 2006 por la Real Academia
Gastronómica de Málaga.

Representante de la cocina andaluza en la **ITB de Berlín 2012.**

Chef ejecutivo del **Grupo Matahambre** a cargo de sus 14
establecimientos entre el 2012 y 2014.

Chef ejecutivo del **Grupo La Pesquera** a cargo de
31 restaurantes entre 2014 y 2017.

Chef de desarrollo a nivel mundial de los productos
marca **Vegini Y Blox** (comida especializada vegana).

Asesor desde su nacimiento del Restaurante

Director gastronómico **Coco Bambú** “en Torremolinos
(Málaga).

Asesor gastronómico de los **Restaurantes Montana de
Málaga y La Lavandería** situado en Puerto Banús
(Marbella).

Miembro del **Grupo GastroArte** desde sus inicios.(2009)

TOP CHEF 2017 E con participación en la victoria final
junto a Raquel Cernicharo.

Copropietario de la **kocina de lola**, fábrica de 5º gama
Premium (TOLEDO)

Chef ejecutivo desde 2016 del festival de música

STARLITE FESTIVAL

Organizador de congreso gastronómico **HYT MALAGA**
desde 2017