

CHEFSCLUB inicia una nova etapa

El Club de Chefs de Cuina de Catalunya va iniciar l'any passat una nova etapa, farcida de canvis i de nous projectes de futur. Segurament, l'aposta més gran ha estat la transformació de la seva revista oficial, *ChefsClub*, que ha experimentat un canvi significatiu, tant a nivell de continguts com d'imatge.



Nous aires han arribat al Club de Chefs de Cuina de Catalunya. Una junta totalment renovada va iniciar, l'any passat, una profunda transformació d'aquesta important entitat, dirigida a oferir els millors serveis als associats i a convertir-se en un referent entre els professionals de la restauració i l'hosteleria. Sense cap mena de dubte, la seva revista, *ChefsClub*, s'ha convertit en la plataforma adient per transmetre-ho.

Fent una aposta clara per les noves generacions, *ChefsClub* aporta nous temes, tractats d'una forma fresca i dinàmica, on el disseny i la imatge juguen un paper molt important. La revista reflecteix l'avui de les professions del sector de la restauració i l'hosteleria, amb la mirada posada al futur. És per això que l'opinió dels joves estudiants pren una dimensió força rellevant. Per poder comptar amb tots ells, *ChefsClub* els ofereix la possibilitat d'obtenir la subscripció a la revista per un preu molt especial. Actualment, l'àmbit de distribució s'estén a Catalunya, Balears i Andorra, amb la previsió d'arribar ben aviat al País Valencià.

Tanmateix, i com a novetat més propera, el Club de Chefs de Cuina de Catalunya posarà en marxa la seva pàgina web (www.chefsclub.net) per tal d'ampliar i millorar els seus serveis. ■

Marta Riera. Revista *ChefsClub*
publi@chefsclub.net