

## Obsługa skippersko-kulinarna

Z przyjemnością i jednocześnie dumą prezentujemy nasz sprawdzony w morskim boju skippersko-kucharski team. Jesteśmy przekonani, że sprostą on Państwa wakacyjnym oczekiwaniom.



**SKIPPER - Tomasz Bednarczyk**

Profesjonalny żeglarz, kapitan jachtowy i motorowodny, instruktor żeglarstwa, Prezes Pro-Skippers Group Sp. z o.o.

Bez nałogów, bezkonfliktowy, tolerancyjny, z poczuciem humoru i dystansem. Żonaty, ojciec Bartka od marca 2010 r. Przeszło 30-letnie doświadczenie na niezliczonych różnorodnych akwenach, w tym na morzach: Bałtyckim, Północnym, Śródziemnym, Karaibskim, Andamańskim i Trzech Oceanów.

Specjalista od żeglowania na katamaranach. Do końca 2021 r. dwukrotnie przepłynął pod żaglami Atlantyku z Kanarów na Karaiby.



**CHEF - Tomasz Kunstler**

Wspólnik i V-ce Prezes Zarządu Pro-Skippers Group Sp. z o.o.

Przedsiębiorca, inwestor, właściciel sieci restauracji i winiarni.

Zawodowo współzałożyciel łańcucha hotelowego Górskie Resorты, do którego należą m.in. Osada Śnieżka, Blue Mountain Resort, Green Mountain Resort, Silver, Mountain Resort.

Prywatnie pasjonat żeglarstwa (jachtowy sternik morski), dobrej kuchni i enologii. Jako *Captain Cook* „chefuje” w kambuzie.



**KUCHARZ - Jarosław Uściński**

Zawodowy kucharz i restaurator. Prezes Ogólnopolskiego Stowarzyszenia Szefów Kuchni i Cukierni, menadżer Reprezentacji Polski Kucharzy Profesjonalnych, wielbiciel i mistrz BBQ, członek drużyny BBQ Kings Polska z którą zdobył wicemistrzostwo świata. Jego pasją jest szeroko pojęty smak, jedzenie, produkty i zabawa nimi w eksperymentowanie, w którym "Gość zderza się z kuchnią". Szefował m.in. kuchni Marconi w hotelu Bristol oraz restauracjach: 99, MOONSFERA (właściciel tej ostatniej). Wszystkie zlokalizowane w Warszawie. Gotował dla: Tiny Turner, Bruce'a Willis'a, koronowanych głów Świata, Prezydenta RP i jego Gości, a także najlepszych polskich sportowców.



**KUCHARZ – Artur Musztyfaga**

Gotowanie to nie tylko jego zawód, ale pasja i sposób na życie. Inspiracje do swoich dań czerpie z podróży i wymiany doświadczeń z kolegami z branży. Według niego kreatywny kucharz ugotuje super danie nie mając magazynu pełnego produktów. Ponad 30 lat doświadczenia w gastronomii. Doradca kulinarny w firmie Chefs CULINAR. Oprócz dań restauracyjnych, jego „konikiem” jest BBQ i grill, gdzie pokazuje pełnię swoich umiejętności. Wśród największych osiągnięć zawodowych wymienia srebrny medal Mistrzostw Europy w BBQ oraz 10-krotne reprezentowanie Polski na World BBQ Jack Daniels w USA. Gotował dla księcia Andrzeja i prezydentów Grupy Wyszehradzkiej.