

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 katamaranów. 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. 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 (obecny właściciel). Wszystkie 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.