

Wojciech Harapkiewicz



Na co dzień zarządza kuchnią w restauracji **Boreczna**. Właściciel firmy **Nowoczesna Gastronomia**, która funkcjonuje w doradztwie przy otwieraniu nowych lokali oraz szkoleń personelu.

Wojciech Harapkiewicz karierę zawodową zaczynał w Hotel Królewski w Gdańsku, a swoje doświadczenie zdobywał także w europejskich restauracjach i hotelach: Szwajcarii – Domaine De Chateauvieux (dwie gwiazdki

Michelin), Niemczech – Bayrisches Haus (jedna gwiazdka Michelin), Fischmeister oraz we Włoszech – Castel Ringberg i Hotel Majestic.

Brał również udział w **wielu szkoleniach i konkursach gastronomicznych** w Polsce i za granicą, między innymi w Mistrzostwach Świata BBQ w 2008 roku w Belgii, Erfurcie w 2012 roku i Internationaler Leipziger Preis Der Koche w 2013. Miał zaszczyt gotować dla Jego Świątobliwości **Dalajlamy XIV**, trzech polskich prezydentów, **Króla i Królowej Belgii** oraz w Europarlamencie.

Szef Kuchni Tradycyjnej 2018 wg Gault&Millau Polska. Ambasador firmy **Bielmar** oraz **Polski Karp sp. z o.o.**

Jest członkiem stowarzyszenia **Polskiej Inicjatywy Kulinarnej**.

Prywatnie – tata Zuzanny uczestniczki MasterChef Junior Polska TVN oraz miłośnik dziczyzny.

