

Krzysztof Malinowski

Pochodzi z Ławy położonej na Warmii i Mazurach. Szef kuchni. Doradca kulinarny. Prelegent Kongresu Szefów Kuchni edycji 2018.

Zajmuje się nie tylko gotowaniem, ale także wciąż poszerza swoją wiedzę z dietetyki i żywienia w jednostkach chorobowych.

Jest mu dobrze znany temat serowarstwa, wędliniarstwa i wędzarnictwa, a w swojej kuchni często powraca do korzeni. Dlatego slow food jest mu bardzo bliski, a

spożywanie posiłków to już nie tylko „jedzenie do syta”, ale prawdziwa ucztą dla ciała i ducha, z całą filozofią zdrowego żywienia oraz celebrowaniem smaku.

Prowadzi warsztaty kulinarne z wykorzystaniem regionalnych produktów. Jest zwolennikiem zdrowego żywienia, ekologicznych upraw i dobrej jakości produktów. Jest członkiem Międzynarodowej Organizacji Slow Food.

W 2018 roku został członkiem zarządu Europejskiego Stowarzyszenia Kucharzy Euro-Toques Polska „Mistrzowie kuchni w służbie zdrowej żywności”. Na jego stole zawsze znajdują się produkty najwyższej jakości, najczęściej pozyskiwane od lokalnych producentów. Pasjonuje go kuchnia polska, staropolska, jej nowe odsłony. W kuchni zawsze eksperymentuje przez co tworzy swój własny styl i oryginalne smaki. Zawodowo doświadczony w prowadzeniu Restauracji Hotelowych na poziomie 3 i 4 gwiazdek.

A jego motto życiowe brzmi "Kocham to co robię. Kochałem wszystko co robiłem w moim życiu. Dla mnie kochanie jest istnieniem. Jeśli kocham to co robię, to mnie to nie męczy i nie zjada...".

