

Wojciech Harapkiewicz

Obecnie jest Szefem Kuchni w restauracji Babinicz w kompleksie Dworzysko.

Nagrodzony przez Gault&Millaut w kategorii Szef Kuchni Tradycyjnej 2018 r.



Swoje doświadczenie zdobywał w wielu gwiazdkowych restauracjach i hotelach w Europie. Wielokrotnie nagradzany na konkursach. Gotował dla trzech prezydentów Polski, króla Belgii oraz jego świętobliwości XIV Dalaj Lamy.

Jest właścicielem firmy Nowoczesna Gastronomia specjalizującej się w otwieraniu nowych restauracji i hoteli, szkoleniu personelu kuchni i sali oraz liftingu karty menu, organizowania wydarzeń kulinarnych i prowadzenia eventów dla branży gastronomicznej.

Pełni funkcję ambasadora marek BIELMAR oraz Lifeberry, a także Polski Karp Sp. z o.o., z którą wspólnie promował markę o!karp.

