

„Szef Roku" Gault&Millau 2016 Paweł Oszczyk dołączy do MAKRO Polska. Szef kuchni restauracji La Rotisserie od sierpnia obejmie stanowisko kierownika działu ds. grupy klientów HoReCa.

W MAKRO Polska Paweł Oszczyk będzie odpowiedzialny za tworzenie, realizację i komunikację strategii oraz inicjatyw sprzedażowych dedykowanych określonym grupom klientów HoReCa. Od sierpnia br. będzie także dbać o rozpoznawanie potrzeb klientów i zapewnianie najwyższych standardów obsługi.

„Bardzo się cieszymy, że Paweł Oszczyk zdecydował się dołączyć do naszego zespołu. Dzięki wieloletniej pracy jako szef kuchni doskonale zna świat gastronomii z perspektywy klienta, a teraz może to doświadczenie wykorzystać w zupełnie nowy sposób. Z pewnością pomoże nam w realizacji misji MAKRO Polska, jaką jest bycie partnerem w

biznesie dla naszych kontrahentów” – mówi Eric Poirier, prezes MAKRO Polska.

Paweł Oszczyk to znany i ceniony szef kuchni, który doświadczenie zdobywał m.in. w uznanej restauracji Miramonti l`Altrowe we Włoszech czy w Le Royal Meridien Bristol Hotel i restauracji Malinowa w Polsce. Od 2004 roku związany był z Mamaison Hotel Le Regina Warsaw, gdzie stworzył i prowadził autorską restaurację La Rotisserie. Zdobywca srebrnego medalu w Second Regional Contest of European Flavours we Francji oraz wyróżnienia Prix du Chef de l’Avenir – Kucharz Przyszłości przyznanego przez Międzynarodową Akademię Gastronomiczną. W 2015 roku został uhonorowany tytułem „Szefa Roku” Żółtego Przewodnika Gault&Millau Polska. Jest także liderem opinii oraz mentorem dla przyszłych szefów kuchni, których wspiera jako członek Rady Programowej programu "Szef dla Młodych Talentów" organizowanego przez MAKRO Polska.

MAKRO Cash & Carry
press box