**Przemysław Klima o meandrach posiadania dwóch gwiazdek Michelin i współpracy z firmą Grafen**

**Minęło kilka tygodni od rozdania najbardziej prestiżowej nagrody gastronomicznej na świecie – wyróżnień przyznawanych przez Przewodnik Kulinarny Michelin. Nie milkną głosy o jedynej takiej dotychczas przyznanej nagrodzie w Polsce – aż dwóch Gwiazdkach dla restauracji Przemysława Klimy, Bottigliera 1881 w Krakowie. W branży głośno też o współpracy z firmą Grafen, której Klima został ważnym ambasadorem marki.**

W świecie kulinarnym, osiągnięcie prestiżowych dwóch gwiazdek Michelin jest marzeniem każdego szefa kuchni. To znak doskonałości, innowacyjności i pasji w kreowaniu wyjątkowych dań. Przemysław Klima, ceniony kucharz i twórca kulinarnej magii, zdobył jedyne takie wyróżnienie w Polsce. Jego historia to nie tylko smak i talent, ale także poświęcenie oraz wytrwałość w dążeniu do celu. Nic więc dziwnego, że Grafen – jedna z najszybciej rozwijających się polskich firm oferujących pełne wsparcie gastronomiczne, uwierzyła w umiejętności szefa kuchni i jeszcze przed rozdaniem nagród postanowiła podjąć współpracę ambasadorską.

**Pasja, wiedza i zaangażowanie**

Przemysław Klima zawsze wiązał swoją przyszłość z kuchnią. Już od najmłodszych lat fascynowały go smaki, aromaty i możliwość tworzenia kulinarnej sztuki. Początkowo marzył o pracy cukiernika, jednak dziś można śmiało nazwać go jednym z najbardziej innowacyjnych kucharzy w Polsce. Jak sam mówi, przyznanie drugiej gwiazdki to wejście do innej ligi, która wiąże się z olbrzymim nakładem pracy.

- *Od wielu lat mój dzień w pracy jest dość schematyczny. Pracujemy od rana, często do północy – i tak od wtorku do soboty. Chcemy, aby nasz serwis był jak najlepszy, dlatego też coraz rzadziej odbieram telefony czy spędzam czas przy laptopie – to rozprasza, a w restauracji chcę być całym sobą. Wiedząc, że nasi goście podróżują, spotykają coraz więcej najlepszej klasy szefów kuchni na całym świecie, chcemy być zawsze o krok dalej, chcemy wyprzedzać w ich oczekiwania. Chcemy zaskakiwać i wyznaczać kulinarne trendy, a do tego potrzeba czystej głowy i dużego wysiłku, który w gastronomii jest podstawą* – powiedział Przemysław Klima.

**Dwie gwiazdki Michelin – kulinarne szczyty**

W momencie, gdy Przemysław Klima zdobył dwie gwiazdki Michelin, cała polska scena gastronomiczna była mocno ożywiona. Restauracja pod jego kierownictwem jest miejscem, gdzie nie tylko podawane są posiłki, ale tworzone są prawdziwe dzieła sztuki kulinarnej. Klima doskonale rozumie, że kulinarna podróż jest nie tylko o smakach, ale także o emocjach, które danie potrafi w nas wywołać. I właśnie o emocje, ale te związane z otrzymaniem samej nagrody, zapytaliśmy szefa kuchni i właściciela Bottigliera 1881: *- To była fantastyczna wiadomość, która dodała skrzydeł i wiary w to, że to co robimy ma sens! Nasza euforia była nie do opisania. Jednak z drugiej strony wiedziałem, że nie możemy osiąść na laurach – już następnego dnia czeka nas przecież serwis, który musimy przygotować jak dotychczas, na poziomie dwóch gwiazdek. Wiedziałem więc, że goście będą jeszcze bardziej wymagający; że będzie z pewnością trudniej niż dotychczas. Dlatego nie odpuszczamy i… idziemy po trzecią gwiazdkę* – powiedział Przemysław Klima.

**Pomysł na sukces? Synergia pasji i innowacji**

Jak sam przyznaje, nie ma jednoznacznej recepty na sukces. Otrzymanie nagrody Michelin to wynikowa wielu lat ciężkiej pracy. Jurorzy tego prestiżowego wyróżnienia zwracają uwagę na każdy detal – nie tylko smak potraw, ale i obsługę, serwis, wygląd restauracji czy sam sposób podania dania.

Zaplecze gastronomiczne i zastosowane sprzęty w kuchni to także ważny element tej układanki, o czym wspomina Przemysław Klima, od **niedawna ambasador marki Grafen**: - *Bardzo dobrze znam produkty oferowaneprzez firmę Grafen i mogę śmiało je polecić ze względu na najwyższą jakość technologii oraz designu. Doceniam kompleksowość rozwiązań i to, że restauratorzy i inwestorzy mogą skorzystać zarówno z kompetencji projektowych, jak i dotyczących pełnego wyposażenia kuchni lub wynajmu długoterminowego wybranych sprzętów. Cieszę się, że mogę promować firmę Grafen, bo to co nas łączy to bezkompromisowa jakość naszych usług.*

Partnerstwo Przemysława Klimy z marką Grafen to wizjonerstwo przedstawicieli firmy, a także wiara w najlepszych szefów kuchni. Firma od lat znana jest ze swojego zaangażowania w rozwijanie innowacyjnych rozwiązań w branży gastronomicznej i współpracę z najlepszymi. Klienci Grafen od niedawna mogą przyglądać się więc m.in. komunikacji marketingowej wykorzystującej wizerunek i wiedzę szefa kuchni – np. w katalogach, broszurach czy social mediach. Ta współpraca to nie tylko wyraz uznania dla talentu Przemysława, ale także szansa na wspólne budowanie kulinarnej sztuki w przyszłości.

