**Lublin na mapie Sushi Master Class Grafen! Już niebawem ostatnie spotkanie cyklu warsztatów**

**Zapraszamy wszystkich specjalistów z lubelskiej branży gastronomicznej do wzięcia udziału w ostatnim spotkaniu z cyklu profesjonalnych szkoleń dla biznesu sushi. Podczas bezpłatnych warsztatów, Grafen Europe – dystrybutor najwyższej jakości sprzętu Suzumo – zaprezentuje nie tylko sztukę japońskiej kuchni, ale i nowe możliwości technologiczne dla jej rozwoju.**

To ostatnie wydarzenia z cyklu znanych spotkań Sushi Master Class, które odbyły się w 11 miastach Polski. Najbliższe spotkanie, które odbędzie się już 1 grudnia w Lublinie prowadzone będą przez **jednego z najlepszych szefów sushi w Polsce – Pawła Trzaskowskiego**, trenera kulinarnego, wykładowcę czołowych szkół gotowania, od 19 lat związanego zawodowo z gastronomią. W 2017 roku wszedł on do finału **Mistrzostw Świata Sushi World Sushi Cup Japan**, jest też finalistką polskiej edycji Global Sushi Challenge 2015. W 2019 roku dołączył do grona 50 najlepszych szefów kuchni w Polsce. Paweł Trzaskowski to także seminarzysta **World Sushi Skills Institute** i **All Japan Sushi Association**. Posiada ,,czarny pas‘’ sushi – Certyfikat Kuro-obi zdobyty w Tokyo. W pracy łączy tradycyjną szkołę Edomae ze współczesnymi trendami kulinarnymi.

Inspirujące spotkanie pozwoli przybliżyć historię sushi czy filozofię potrawy, ale też udowodni, jak łatwo rozwinąć biznes, wprowadzając nowe rozwiązania inwestycyjne. Szef kuchni podczas spotkania wskaże narzędzia, które optymalizują zaplecze techniczne, a tym samym zwiększają jego efektywność nawet czterokrotnie. Sushi Master Class to też świetna okazja do degustacji i poznania efektownych form podania dania. Na wydarzeniu zaprezentuje też swoje wyroby znany dystrybutor i importer artykułów spożywczych dla biznesu - Kuchnie Świata.

Marka Grafen wraz z Pawłem Trzaskowskim i partnerami wydarzenia zapraszają do **Hotelu pod Kasztanami przy ul. Krężnickiej 96A** – decyduje kolejność zgłoszeń.

Więcej informacji i darmowe zapisy:

<https://grafen.com/sushi-master-class/>

**Dodatkowe informacje o warsztatach i jakości Suzomo:**

Anna Piechocka, koordynator Sushi Master Class

+48 61 658 70 87, [anna.piechocka@grafen.com](http://soulandmind.biuroprasowe.pl/word/?hash=66f59d2b5f6cf90eac5cfaaa8582a9b9&id=199241&typ=eprmailto:anna.piechocka@grafen.com)

**Kontakt dla mediów:**

Magda Strzykalska, PR Manager Soul & Mind

+48 534 985 366, [magda.strzykalska@soulandmind.pl](http://soulandmind.biuroprasowe.pl/word/?hash=66f59d2b5f6cf90eac5cfaaa8582a9b9&id=199241&typ=eprmailto:magda.strzykalska@soulandmind.pl)