



Informacja prasowa

28 MARCA 2022

Novotel Warszawa Centrum z nowymi szefami kuchni

Kuchnia Novotel Warszawa Centrum wzbogaciła się właśnie o dwóch światowej klasy ekspertów kulinarnych. Do zespołu hotelowej restauracji dołączyli Shehab Abdelaziz, który będzie pełnił rolę Executive Chefa oraz Adam Majewski, obejmujący stanowisko Head Chefa. Ten międzynarodowy duet ma plan zawładnąć podniebieniami wszystkich gości.

Czterogwiazdkowy Novotel Warszawa Centrum, położony w centrum stolicy, od lat cieszy się statusem jednego z najbardziej kultowych hoteli w Polsce. Jego prestiż buduje nieustannie m.in. najwyższej próby oferta restauracyjna i barowa, którą doceniają zarówno krajowi, jak i zagraniczni goście. W najbliższym czasie koneserów kuchni tego hotelu czekają nowe doznania kulinarne, bowiem stery w restauracji przejmą dwaj szefowie kuchni mogący pochwalić się imponującym, międzynarodowym dossier gastronomicznym.

Funkcję Executive Chefa będzie pełnił pochodzący z Egiptu **Shehab Abdelaziz**, szef kuchni z wieloletnim doświadczeniem nabytym w 5-gwiazdkowych hotelach i na luksusowych statkach wycieczkowych. Jego przygoda kulinarna rozpoczęła się, gdy miał zaledwie 9 lat, a następnie była kontynuowana podczas studiów w Wyższym Instytucie Hotelarstwa i Turystyki w Kairze. Shehab Abdelaziz może poszczycić się także certyfikatem Chef de Cuisine American Culinary Federation oraz SBN Culinary Operation – Chef De Cuisine.

Od ponad 20 lat jest związany z Polską, w której jego pierwszym doświadczeniem był udział w zespole przygotowującym otwarcie Hotelu Intercontinental w Warszawie. Jego talent został zauważony i dołączył do zespołu przygotowującego otwarcie pierwszego hotelu marki Hilton w Polsce. Następnie piastował stanowisko Executive Sous Chef w Irlandii.

Dzięki znajomości Fine Dining oraz kuchni francuskiej po powrocie do Polski rozpoczął współpracę z jednym z najpopularniejszych Master Chefów w Polsce.

Kolejnym etapem doświadczenia zawodowego było stanowisko Executive Sous Chef na największym statku wycieczkowym na świecie oraz na najbardziej ekskluzywnym Seaburn Cruise Line USA jako Chef de Cuisine restauracji The Grill by Thomas Keller, trzygwiazdkowego Szefa Kuchni Michelin.

Shehab Abdelaziz deklaruje, że najbliższe jego sercu są dania z ryb i owoców morza oraz kuchnia śródziemnomorska, a oliwa z oliwek w kuchni jest mu tak samo niezbędna, jak

powietrze do oddychania. Ceni sobie połączenie dobrej kuchni z doskonałym winem i tej zasadzie zamierza hołdować podczas pracy w Hotelu Novotel Warszawa Centrum.

Drugim z dwóch nowych szefów kuchni w Novotel Warszawa Centrum jest **Adam Majewski**, pełniący funkcję Head Chefa. Z siecią hoteli Accor związany jest już od 8 lat. Jego droga zawodowa wiodła przez restauracje w Mercure Warszawa Centrum, następnie Mercure Kraków Stare Miasto aż do ibis Styles Warszawa Centrum. Adam Majewski opisuje siebie jako pasjonata sztuki kulinarnej, który mimo wieloletniego doświadczenia, wciąż z dziecięcą ciekawością odkrywa nowe techniki gotowania i smaki.

O Novotelu

Novotel Hotels, Suites & Resorts oferuje hotele docelowe zaprojektowane jako komfortowe i energetyzujące miejsca, w których goście mogą „wcisnąć stop” i cieszyć się chwilami, które są naprawdę ważne. Szeroki wachlarz hoteli, apartamentów i ośrodków wypoczynkowych tej marki oferuje wiele usług zarówno dla gości biznesowych, jak i przyjeżdżających w celach turystycznych, w tym przestronne, modułowe pokoje o naturalnym i intuicyjnym wystroju, całodobowy catering z pożywnymi daniami, specjalne przestrzenie konferencyjne, troskliwy i proaktywny personel, strefy rodzinne dla najmłodszych gości, wielofunkcyjne lobby oraz dostępne centra fitness. Novotel, który posiada ponad 530 lokalizacji w ponad 60 krajach, jest częścią Accor, wiodącej na świecie grupy hotelarskiej, obejmującej ponad 5 300 obiektów i 10 000 lokali gastronomicznych w 110 krajach.

novotel.com | all.accor.com | group.accor.com

Kontakt dla mediów:

Agnieszka Kalinowska
Manager Media Relations & PR Poland & Eastern Europe
Agnieszka.KALINOWSKA@accor.com