

Šéfkuchaři a ambasadoři (abecedně seřazeno)

Böhm Marvin (Německo)



- **Sous-chef v tříhvězdičkové michelinské restauraci Aqua ve Wolfsburgu**
- Trojnásobný vítěz národního kola **Bocuse d'Or Německo**
- Odborník na moderní evropskou kuchyni s precizním stylem a **důrazem na sezónní suroviny**

Marvin Böhm je renomovaný německý šéfkuchař, který svou kulinářskou kariéru zahájil v Brackstedter Mühle v Brackstedtu v roce 2008. Následně získával zkušenosti v prestižních restauracích, jako je tříhvězdičková michelinská Schwarzwaldstube v hotelu Traube Tonbach. Od září 2010 působí v restauraci Aqua ve Wolfsburgu, která je rovněž oceněna třemi michelinskými hvězdami, kde zastává pozici sous-chefa pod vedením šéfkuchaře Svena Elverfelda.

Böhm je trojnásobným vítězem německého kola prestižní soutěže Bocuse d'Or, když triumfoval v letech 2016, 2022 a 2023. V říjnu 2022 získal titul "Koch des Jahres" (Kuchař roku) v soutěži pořádané v Bonnu, kde porazil pět dalších finalistů.

Jeho vítězství v soutěži Bocuse d'Or Germany 2023 mu umožnilo potřetí reprezentovat Německo na evropském finále této prestižní kulinářské soutěže.

Marvin Böhm je známý svou kreativitou a precizností v kuchyni. Jeho přístup kombinuje jednoduchost s hravostí, což odráží jeho filozofii, že na talíři by nemělo být nic, co tam nepatří. Tento přístup mu vynesl uznání nejen mezi kolegy, ale i mezi gastronomickými kritiky.

Černý Lukáš (Česká republika)



- **Ambasador Makro Akademie**
- Člen vítězného týmu národního kola prestižní soutěže **Bocuse d'Or Czech 2023**
- Zkušenosti z **japonské a severské gastronomie**, působil v elitních restauracích ve Švédsku a Japonsku

Lukáš Černý je významnou osobností české gastronomické scény a klíčovým členem týmu Makro Akademie. Svou vášeň pro kulinářství objevil až v pozdějším věku, avšak o to intenzivněji se této profesi věnuje. V roce 2024 se jako kouč českého týmu zúčastnil evropského finále prestižní kulinářské soutěže Bocuse d'Or, kde po patnácti letech Česká republika opět reprezentovala. Tým tvořili Dominik Unčovský jako hlavní kuchař, Lukáš Černý jako kouč a Adam Tišer jako člen týmu.

Lukáš Čarný se také aktivně podílí na vzdělávání a rozvoji mladých talentů v rámci Makro Akademie. V říjnu 2023 připravil kurz zaměřený na slovenskou kuchyni, kde netradičně kombinoval tradiční slovenské chutě. V dubnu 2024 vystoupil na Makro Czech Gastro Festu, kde společně s Jakubem Horákem, vítězem Washoku World Challenge 2023, předvedl kuchařskou show zaměřenou na ingredience – ryby. Součástí programu bylo i trimování velké ryby, které vedl Jakub Horák.

Díky svému nadšení, odborným znalostem a pedagogickému přístupu se Lukáš Čarný stal respektovanou osobností v české gastronomii a významně přispívá k jejímu rozvoji.

Duranský Peter (Slovensko)



- **První slovenský michelinský šéfkuchař**
- **Účastník světového finále Bocuse d'Or**
- **Kapitán slovenského týmu Bocuse d'Or**, vyniká v precizní technice a inovativním přístupu k tradiční kuchyni

Peter Duranský je renomovaný slovenský šéfkuchař, který se stal prvním Slovákem oceněným prestižní michelinskou hvězdou. Svou kulinářskou kariéru zahájil jako brigádník v jedné z nejlepších slovenských restaurací, Le Monde, kde získal cenné zkušenosti a rozvinul svou vášeň pro gastronomii. Po studiích na Súkromnej odbornej škole SD Jednota v Šamoríně pokračoval ve své kariéře ve Vídni, kde otevřel restauraci Medusa pro Medusa Group.

V roce 2010 se zúčastnil prvního národního kola soutěže Bocuse d'Or v Bratislavě a obsadil druhé místo. Jeho nejvýznamnějším úspěchem bylo získání michelinské hvězdy pro vídeňskou restauraci Das LOFT, kde působil jako šéfkuchař. I po ztrátě michelinské hvězdy v důsledku pandemie COVID-19 zůstal Das LOFT pod vedením Petera Duranského jedním z nejzajímavějších gastronomických míst ve Vídni.

Peter Duranský je známý svou precizností, kreativitou a schopností kombinovat tradiční chutě s moderními technikami. Jeho přístup k přípravě jídel a kulinářské dovednosti ho řadí mezi nejvyhledávanější šéfkuchaře současnosti.

Eriksson Jimmi (Švédsko)



- **Vítěz Culinary World Cup**
- **Švédský kuchař roku 2016**
- Čestný vítěz Bocuse d'Or, zaměřuje se na inovativní přístupy v severské kuchyni
- **Vyvíjí kuchařské nástroje pro profesionální kuchaře**

Jimmi Eriksson je renomovaný švédský šéfkuchař, který se vyznačuje bohatou kariérou plnou významných ocenění a zkušeností. V roce 2016 získal prestižní titul "Årets Kock" (Šéfkuchař

roku) ve Švédsku. V letech 2017 až 2020 působil jako kapitán švédského kulinářského týmu, což svědčí o jeho vůdčích schopnostech a odbornosti v oboru. V roce 2021 začal trénovat na soutěž Bocuse d'Or, kterou považuje za svůj vrcholný cíl a "svatý grál".

V roce 2022 měl tu čest připravit menu pro slavnostní banket při udílení Nobelových cen, což je jedním z nejprestižnějších úkolů v kulinářském světě. Mezi jeho ikonická jídla patří například pečená mořská okoun, připravovaná s inovativními technikami a podávaná s pečlivě vybranými přílohami, která odrážejí jeho vášeň pro soutěže a neustálé zdokonalování se v kuchařském řemesle.

Jimmi Eriksson je známý svou vášní pro gastronomii a neustálou snahou o zdokonalování svých dovedností. Jeho kariéra je důkazem jeho odhodlání a talentu, díky kterým se stal jednou z předních osobností švédské i mezinárodní kulinářské scény.

Fabešová Iveta (Česká republika)



- Renomovaná **česká cukrářka a podnikatelka**
- Vlastní **cukrářskou síť s pobočkami včetně Masaryčky v Praze**
- Autorka **několika cukrářských knih**, které přibližují moderní cukrářské umění

Iveta Fabešová je renomovaná česká cukrářka a podnikatelka, známá svou vášní pro francouzskou cukrařinu a gastronomii. Přestože původně vystudovala sociální pedagogiku na Univerzitě Tomáše Bati ve Zlíně, její láska k pečení ji přivedla k cukrářskému řemeslu. V roce 2010 se zúčastnila kuchařské soutěžní show "Na nože!", kde se probjovala až do finále, což jí otevřelo dveře k širšímu publiku. Ve stejném roce vydala svou první kuchařku "Iveta a sladká Francie", která se zaměřila na francouzské dezerty.

Je známá svými inovativními a esteticky působivými dezerty. Jedním z jejích nejikoničtějších výtvorů je dezert "**Lemon**", který kombinuje ganache z bílé čokolády s citronovým pyré a náplní z mučenky a citronu. Tento dezert se stal symbolem její cukrárny a je oblíbený mezi zákazníky. Kromě "Lemonu" nabízí Iveta Fabešová i další unikátní dezerty, jako je "**Ježek v kleci**", inspirovaný povídkami Jaroslava Foglara. Tento dezert odkazuje na českou literární klasiku a přitahuje pozornost svým netradičním vzhledem a chutí.

V roce 2023 představila limitovanou edici dezertu s futuristickým designem, zdobeného fialovou čokoládovou květinou, světlým piškotem plněným borůvkovo-mátovou směsí a růžovou polevou s třpytkami. Tento extravagantní dezert podtrhuje její kreativní přístup k cukrářskému řemeslu. Její práce byla oceněna titulem Objev roku v anketě Zlatý kuchař v roce 2023, což potvrzuje její významné postavení v české gastronomii.

Fléglová Helena (Česká republika)



- **Zakladatelka HF Pastry Academy**
- **Členka Národního týmu kuchařů a cukrářů AKC ČR**
- Autorka knihy **HF Masterclass**, první profesionální cukrářské publikace v ČR

Helena Fléglová je renomovaná česká cukrářka a zakladatelka HF Pastry Academy, která se specializuje na poskytování špičkových cukrářských kurzů. Je členkou seniorského národního týmu Asociace kuchařů a cukrářů České republiky, což svědčí o jejím významném postavení v oboru.

Její cesta k cukrařině nebyla přímá; původně studovala na Vysoké škole ekonomické v Praze. Během studií pracovala na brigádě v cukrárně, kde se postupně vypracovala na pozici provozní a odstartovala svou profesionální vášeň pro cukrařinu. Helena získávala zkušenosti v zahraničí, například ve Francii, kde se seznámila s tamní cukrářskou tradicí. Po návratu do České republiky založila HF Pastry Academy, kde nabízí širokou škálu kurzů pro začátečníky i pokročilé cukráře. Její akademie je známá důrazem na detail, kvalitu surovin a precizní techniky.

Kromě vedení akademie se Helena aktivně účastní mezinárodních soutěží a je členkou představenstva Asociace kuchařů a cukrářů České republiky. Její práce je charakterizována kombinací tradičních technik s moderními trendy, což ji řadí mezi přední osobnosti české cukrařiny.

Gibrand Sebastian (Švédsko)



- **Vicemistr světa Bocuse d'Or**
- **Kulinářský ředitel týmu USA pro Bocuse d'Or 2025**
- Jeden z **nejuznávanějších šéfkuchařů severské gastronomie**, proslulý svou kreativitou a inovativním přístupem

Sebastian Gibrand je švédský šéfkuchař, který svou kariéru zahájil v juniorském národním týmu kuchařů. Později se stal kapitánem švédského národního týmu kuchařů. V roce 2017 vyhrál národní kolo prestižní kulinářské soutěže Bocuse d'Or a reprezentoval Švédsko na evropském šampionátu v Turíně. O dva roky později, v roce 2019, získal stříbrnou medaili na světovém finále Bocuse d'Or v Lyonu, což je jedno z nejvýznamnějších ocenění v gastronomii.

Kromě toho měl čest připravit předkrm na slavnostní večeři laureátů Nobelovy ceny v roce 2014, konkrétně krabí terinu v želé z humra s polévkou z langusty. V roce 2019 byl opět vybrán, aby připravil večeři pro laureáty Nobelovy ceny v Stockholmu.

Sebastian Gibrand je známý svou inovativní kuchyní, která kombinuje prvky severské, asijské a africké gastronomie. Mezi jeho ikonická jídla patří například kombinace kachny s

datlemi či sladkovodní ryby s výraznou asijskou omáčkou, což dokazuje jeho odvahu experimentovat a spojovat různé kulinářské vlivy.

Kovář Karel „Kovy“ (Česká republika)



- Influencer, ambasador **MAKRO Czech Gastro Festu**
- Reprezentuje **milovníky dobrého jídla** a díky projektu **Cook Like a Pro** podporuje nadšené amatérské kuchaře

Karel Kovář, známý jako Kovy, je český youtuber, moderátor a influencer. Na svém YouTube kanálu "Kovy" sdílí informativní videa, vlogy a parodie, která oslovují široké spektrum diváků. V březnu 2025 měl jeho hlavní kanál přes 1 milion odběratelů. Je také skvělým moderátorem.

Kromě mnoha rozličných aktivit se Kovy angažuje i v gastronomickém světě. Spolu s renomovaným šéfkuchařem Zdeňkem Pohlreichem působí jako ambasador Makro Czech Gastro Festu. V rámci projektu "Cook Like a Pro" spolupracuje Karel Kovář s Makro ČR na popularizaci kulinářského umění mezi širokou veřejností.

Projekt **Cook Like a Pro** je edukativní platforma zaměřená na zlepšení kuchařských dovedností amatérů a nadšenců do vaření, aby vařili jako skuteční profesionálové. Projekt kombinuje různé formy výuky, včetně online kurzů, videí, receptů a živých vysílání, kde se zájemci mohou připojit k renomovaným kuchařům a profesionálům a získat přímou zkušenost s moderními kuchařskými technikami. Projekt také zahrnuje workshopy, které jsou zaměřeny na konkrétní témata, jako je pečení, příprava masa nebo příprava zdravých jídel. Cílem je vytvořit komunitu lidí, kteří se chtějí zlepšovat a zároveň si užívat proces vaření.

Kratěna Nikolas (Česká republika)



- Stáže v **micelinských restauracích** po celé Evropě
- Aktivně se věnuje **zlepšování nemocničního stravování v ČR**
- Pracoval v **Ambiente, hotelu Hilton, restauraci Kobe**

Nikolas Kratěna je český šéfkuchař s bohatými zkušenostmi z prestižních pražských restaurací. Během své kariéry působil například v síti Ambiente, hotelu Hilton či restauraci Kobe. V lednu 2020 otevřel vlastní restauraci v pražských Kobylisích, kterou však musel kvůli pandemii COVID-19 uzavřít.

V průběhu pandemie našel nové uplatnění jako šéfkuchař v nymburské nemocnici, kde se zaměřil na zlepšení kvality stravování pro pacienty. Jeho přístup a inovace v nemocniční kuchyni získaly pozitivní ohlasy, včetně uznání od lékařů.

Nikolas Kratěna je známý svou vášní pro gastronomii a schopností přenášet zkušenosti z vysoké kuchyně do různých prostředí, čímž obohacuje českou kulinářskou scénu. V lednu 2025 opustil pozici šéfkuchaře v nymburské nemocnici, aby se mohl vrátit k vaření v luxusním hotelu Fairmont, který vznikl rekonstrukcí bývalého hotelu Intercontinental. I když se vrátil k práci v gastronomii nejvyšší úrovně, jeho závazek ke zlepšování nemocničního stravování pokračuje.

Křížek Zdeněk (Česká republika)



- **Zkušenosti z londýnských michelinských restaurací, jako *Heston Blumenthal (3)****
- Dříve působil jako **Executive Chef hotelu Mandarin Oriental Prague**
- Dnes je **lektorem a kreativním šéfkuchařem Kulinářského umění**

Zdeněk Křížek je renomovaný český šéfkuchař s bohatými zkušenostmi v oblasti gastronomie. Jeho kariéra začala v hotelu Jalta, kde jako první v té době zavedli v restauraci teppanyaki – japonský speciální stůl s grilovací deskou pro přípravu jídel přímo před hosty. Rychle se stal nadšeným příznivcem japonské kuchyně.

Během své kariéry získával cenné zkušenosti v asijských zemích, jako jsou Čína, Malajsie a Japonsko, kde si prohluboval a rozšiřoval své znalosti asijské kuchyně. V letech 2006 až 2017 působil jako šéfkuchař v restauraci Spices v hotelu Mandarin Oriental v Praze, specializující se na asijskou kuchyni. Po jedenácti letech zde opustil a stal se hlavním šéfkuchařem ve společnosti Orea Hotels & Resorts, kde dohlíží na gastronomii v celé síti hotelů.

V roce 2021 otevřel pražské bistro Sensa, které představuje moderní gastronomii s mezinárodní kuchyní a asijským dotekem. Bistro se nachází v blízkosti Jindřišské věže a nabízí čerstvý gastronomický zážitek. Zdeněk Křížek je známý svou vášní pro asijskou kuchyni a neustálým hledáním nových gastronomických trendů, čímž obohacuje českou kulinářskou scénu.

Liew Daren (Čína)



- **Šéfkuchař se dvěma Michelinskými hvězdami**
- **Expert na kantonskou a asijskou kuchyni**
- **Založil konzultační společnost DL Cuisine Concepts, která pomáhá podnikům s návrhem menu, otvíráním nových restaurací a školením personálu**

Daren Liew je renomovaný šéfkuchař s více než 25 lety zkušeností v oblasti kantonské a asijské kuchyně na nejvyšší úrovni. Svou kulinářskou kariéru zahájil v rodné Malajsii, následně působil v singapurském hotelu Mandarin Oriental a poté ve Velké Británii. Zde zastával pozici Executive Sous Chef ve skupině Hakkasan, kde podporoval Group Executive Head Chef ve všech oblastech provozu kuchyně a přímo řídil 150 zaměstnanců.

Mezi jeho významné úspěchy patří otevření první zahraniční pobočky hongkongské restaurace Duddell's v Londýně, která se pyšní dvěma michelinskými hvězdami, kde působil jako Executive Head Chef. V současné době vede vlastní společnost DL Cuisine Concepts Ltd., která se zaměřuje na poskytování konzultačních služeb v oblasti asijské kuchyně na nejvyšší úrovni. Daren Liew často sdílí své znalosti prostřednictvím workshopů a master classů.

Jeho nejnovějším projektem je restaurace Nanyang Blossom v Londýně, která nabízí autentickou kuchyni jihovýchodní Asie v moderním pojetí. Název restaurace symbolizuje krásu a lahodnost pokrmů, které jsou nejen vizuálně atraktivní, ale i neodolatelně chutné. Daren Liew je považován za jednoho z předních odborníků na asijskou kuchyni, jehož vášně pro gastronomii a neustálá snaha o dokonalost inspirují mnohé mladé kuchaře po celém světě.

Ngu Kevin (Česká republika)



- **Sous-chef v restauraci Sia**
- **Bohaté zkušenosti z českých i zahraničních restaurací**
- **Ve své práci propojuje vietnamskou kulinářskou tradici s moderními postupy**

Kevin Ngu je talentovaný kuchař specializující se na tradiční asijskou kuchyni, zejména vietnamskou. Svou kariéru zahájil v asijské fusion restauraci SaSaZu pod vedením šéfkuchaře Sahafa Satabay. Následně působil v berlínské restauraci Nithan Thai, která je známá svou vynikající asijskou kuchyní. V současnosti pracuje jako sous chef v pražské restauraci Sia pod vedením šéfkuchaře Jiřího Štífta. Restaurace Sia nabízí moderní asijskou kuchyni, která vychází z tradičních receptů a technik, obohacených o nápady mezinárodního týmu.

Kromě práce v restauraci se Kevin věnuje i výuce. Spolupracuje s institucemi jako jsou Laboratorio a Chefparade, kde vede kurzy zaměřené na autentickou vietnamskou kuchyni. Jeho přístup k vaření je srdcem orientován na autentičnost a tradiční recepty, ale zároveň se nebrání kombinaci s evropskou kuchyní.

Podle Kevina je jídlo středobodem vietnamské rodiny, představuje možnost strávit čas s blízkými a je hlavním prvkem oslav a svátků. Jeho práce v restauraci Sia a při vedení kurzů přispívá k popularizaci asijské kuchyně a sdílení jeho vášně pro vaření s ostatními.

Nemčková Kristina (Česká republika)



- **Nejmladší vítězka MasterChef na světě**
- Absolventka prestižní školy **Le Cordon Bleu v Londýně**
- Zkušenosti z **micelinských restaurací** po celé Evropě

Kristína Němčková je česká kuchařka, která v pouhých 17 letech vyhrála třetí řadu soutěže MasterChef Česko a stala se tak nejmladší vítěžkou této soutěže na světě. Po svém vítězství vydala kuchařku #UPGRADE, která jí vynesla zařazení mezi 30 pod 30 lety podle českého Forbesu.

Kristina Němčková se nevyučila tradičním způsobem v gastronomických školách. Její cesta ke kuchařské kariéře začala spíše samostudiem a vášní pro vaření. Vystudovala střední školu, ale v době, kdy se rozhodla věnovat gastronomii, už měla silný zájem o kulinářské umění. Po vyhrání soutěže **MasterChef Česko** začala získávat zkušenosti v renomovaných restauracích, což jí pomohlo zdokonalit její dovednosti. Pracovala v londýnské restauraci **Story** a absolvovala stáž v restauraci **Geranium** v Dánsku, která byla považována za jednu z nejlepších na světě. Tyto zkušenosti jí umožnily prohloubit znalosti o profesionální gastronomii a pozvednout její kariéru na mezinárodní úroveň.

V současnosti žije na Filipínách a pokračuje ve své profesní dráze. Své recepty a kulinářské zážitky sdílí na svém webu Made by Kristína, kde nabízí stovky receptů a doporučení na kvalitní kuchyňské pomůcky.

Pohlreich Zdeněk (Česká republika)



- **Šéfkuchař, gastronom, podnikatel a moderátor kuchařských pořadů**
- **Spolumajitel Café Imperial, Divinis a Next Door by Imperial**
- **Hlavní ambasador MAKRO Czech Gastro Festu**

Zdeněk Pohlreich je jednou z největších ikon české gastronomie. Tento šéfkuchař, podnikatel a televizní osobnost se proslavil nejen svou vynikající kuchařskou dovedností, ale i svým osobitým stylem, který z něj učinil nezapomenutelnou postavu na poli české gastronomie. Své kulinářské umění dokázal úspěšně aplikovat v několika renomovaných restauracích, kde si vybudoval pověst mistra, jenž se nebojí experimentovat a přinášet do české kuchyně moderní a mezinárodní trendy.

Proslavil se také díky pořadům "**Ano, šéfe!**" a "**Šéf na grilu**", které si získaly obrovskou popularitu nejen v České republice. Jeho přímý a někdy i tvrdý přístup k lidem v restauracích vyvolával kontroverze, ale zároveň dal divákům jedinečnou možnost nahlédnout do zákulisí gastronomického světa.

Zdeněk Pohlreich je rovněž známý svou podnikatelskou aktivitou, pod jeho vedením vznikla a stále úspěšně funguje řada restaurací, které se těší vysoké návštěvnosti. Jeho restaurace jsou synonymem kvalitní gastronomie, což mu vyneslo nejen spokojené hosty, ale také významná ocenění a pozici, kterou v současnosti zaujímá na gastronomické scéně. Díky svému osobitému a vášnivému přístupu k vaření a neustálému hledání nových výzev se Zdeněk Pohlreich stal nejen mistrem svého oboru, ale i inspirací pro mnohé mladé kuchaře, kteří ho vnímají jako vzor a motivaci k vlastní gastronomické kariéře.

Ruggieri Martino (Itálie)



- Šéfkuchař restaurace **Maison Ruggieri**, která získala **Michelinskou hvězdu**
- Zkušenosti z **elitních podniků v Německu, Itálii a Francii**
- Odborník na **italskou a francouzskou gastronomii**

Martino Ruggieri je talentovaný italský šéfkuchař, který si získal mezinárodní uznání díky své vynikající kuchyni, která spojuje tradiční italské kořeny s moderními francouzskými technikami. Pochází z Martina Franca, malebného města v Apulii, kde už od mládí projevoval zájem o gastronomii. Po studiích a získání zkušeností v Itálii se rozhodl pro mezinárodní kariéru.

Ruggieri začal svou profesionální cestu v pařížské restauraci Pavillon Ledoyen, která byla oceněna třemi michelinskými hvězdami. Po osmi letech se rozhodl otevřít vlastní restauraci Maison Ruggieri v Paříži, kde během pouhých pěti měsíců získal jednu michelinskou hvězdu – neuvěřitelný úspěch, který podtrhuje jeho schopnosti a talent. V roce 2017 se Ruggieri zúčastnil prestižní kulinářské soutěže Bocuse d'Or, kde reprezentoval Itálii a stal se finalistou. Jeho účast v této soutěži ještě více posílila jeho pověst v mezinárodním gastronomickém světě.

Ruggieriho kuchyně je známá pro dokonalé spojení francouzské preciznosti s italskou vášní pro čerstvé a sezónní suroviny. Svě jídlo připravuje s důrazem na udržitelnost a lokalitu, čímž se snaží podporovat odpovědné vaření a respekt vůči přírodě. Jeho inovativní přístup k tradičním receptům si získal obdiv nejen mezi hosty, ale i mezi kolegy v gastronomickém průmyslu.

Unčovský Dominik (Česká republika)



- **Vítěz národního kola Bocuse d'Or Czech 2023**
- **Ambasador Makro Akademie**
- Zkušenosti z **rakouského hotelu A-ROSA v Kitzbühelu**, kde zdokonaloval své kuchařské umění

Dominik Unčovský je mladý český šéfkuchař, který se v posledních letech etabloval jako významná osobnost na poli české gastronomie. V roce 2022 zvítězil v národním kole



prestižní kuchařské soutěže Bocuse d'Or, což mu otevřelo cestu k účasti v evropském kole této soutěže v norském Trondheimu.

Dominik Unčovský získal zkušenosti v renomovaných českých podnicích, jako jsou La Finestra in Cucina, Sansho a Mánes, a také absolvoval stáž v Indii. V roce 2023 byl oceněn titulem Objev roku v anketě Zlatý kuchař.

Jeho kuchařský styl je charakterizován důrazem na sezónní a lokální suroviny, přičemž rád experimentuje s různými technikami a chutěmi. Unčovský je také ambasadorem MAKRO akademie, kde sdílí své zkušenosti a znalosti s mladými talenty. Jeho úspěchy v národní i mezinárodní kuchařské scéně svědčí o jeho odhodlání a vášni pro gastronomii. Dominik Unčovský představuje novou generaci českých kuchařů, kteří s hrdostí reprezentují českou kuchyni na světové úrovni.
