



producent odzieży służbowej

Dzięki ciekawej współpracy pomiędzy GRAPIL a HOŁUBOWSKI powstała niepowtarzalna bluza kucharska zaprojektowana wspólnie w Firmie GRAPIL, która łączy doświadczenie gastronomiczne ZENONA HOŁUBOWSKIEGO i 23 – letnie doświadczenie odzieżowe GRAŻYNY SOBIERAJ. Bluza kucharska design by hołubowski & sobieraj to unikatowe rozwiązanie funkcjonalności z wyborem doskonałych tkanin, nowoczesnego fasonu i świeżego spojrzenia. Kolejna kolekcja GRAPIL – tym razem pod linią SOLENTO – charakteryzuje się wysoką jakością tkanin z przeznaczeniem w branży gastronomicznej i działów housekeepingu. Kolekcja ta tworzona była przez młodych, ambitnych projektantów, którzy pragną kulturować na rynku polskim umiłowanie do tego, co klasyczne, na bieżąco śledząc światowe trendy jakie będą obowiązywać w modzie w danym sezonie. Jest to najwyższa jakość szycia, najwyższa jakość nowoczesnych trendów i najwyższa jakość zastosowanych tekstyliów i dodatków. GRAPIL kieruje tą kolekcją do najbardziej wymagających klientów, którzy poszukują nietuzinkowych rozwiązań, efektownych wrażeń wizualnych połączonych z funkcjonalnością niezbędną w branży gastronomicznej i hotelarskiej.

Thanks to an interesting cooperation between GRAPIL and HOŁUBOWSKI a unique chef blouse was created together in GRAPIL company, that combines gastronomic experience of ZENON HOŁUBOWSKI and 23 years clothing experience of GRAŻYNA SOBIERAJ. Chef blouse design by hołubowski & sobieraj is unique solution of functionality with a choice of excellent fabrics, modern cuts and fresh look. Another GRAPIL collection – SOLENTO line is characterized by high quality fabrics for use in the catering and house-keeping departments. This collection was created by young ambitious designers who wants to cultivate on the polish market passion for what is classic and keep following global trends that will effect in fashion during the season. This is the highest sewing quality, top quality modern trends and the highest quality of used textiles and accessories. GRAPIL directs that collection to the most demanding customers who seek unconventional solutions, spectacular visual experience combined with the functionality required in HoReCa.

Dank einer interessanten Zusammenarbeit zwischen der GRAPIL und dem HOŁUBOWSKI wurde eine seltsame Kochbluse gemeinsam mit der Firma GRAPIL entworfen, die die gastronomischen Erfahrungen des ZENON HOŁUBOWSKI mit der 23-jährigen Erfahrung der GRAŻYNA SOBIERAJ bei Herstellung der Kleidung verbindet. Die Kochbluse design by hołubowski & sobieraj ist eine einzigartige Verbindung der Funktionalität mit Wahl der hochwertigen Stoffen, des modernen Schnittes sowie des frischen Blickes. Nächste GRAPIL-Kollektion – diesmal unter SOLENTO-Linie ist durch eine hohe Stoffqualität sowohl für den gastronomischen Bereich als auch für Housekeeping gekennzeichnet. Diese Kollektion wurde durch junge Projektanten entworfen, die auf dem polnischen Markt das alles kultivieren wollen, was der Liebe zur Klassik dient; wobei sie die Welttrends, die in der Mode im jeweiligen Saison gelten, laufend verfolgen. Dies ist höchste Nähenqualität, höchste Qualität von modernen Trends sowie die höchste Qualität von verwendeten Textilien und Zuschläge. GRAPIL richtet diese Kollektion an die meist anspruchsvollen Kunden, die nach ausserordentlichen Lösungen, erfolgreichen visuellen Eindrücken, verbunden mit einer im Gastronomie- und Hotelbereich erforderlichen Funktionalität, suchen.



SO/1168



SO/1155



SO/1157



SO/1143



SO/1143



SO/1157



SO/1143



SO/216





SO/330



SO/1155



SO/1171



SO/1088



SO/383



SO/617



SO/216

SO/1157

SO/541



SO/330

SO/541



SO/1157



SO/614

SO/384

SO/511

SO/386



SO/1155

SO/511



SO/1143

SO/541

SO/330



SO/386

SO/330



SO/541 EU

SO/384



SO/384



SO/330



SO/330

SO/541



Firma GRAPIL jest polską firmą, która od 23 lat produkuje odzież służbową. Naszym celem jest dostarczanie produktów z najwyższą jakością surowca. Tworzymy markę modną, nowoczesną i rozpoznawalną. Produkty GRAPIL są sprzedawane w profesjonalny sposób, w przyjaznej atmosferze, z myślą o ludziach ceniących jakość i styl. Mamy przyjemność przedstawić Państwu innowacyjną kolekcję Firmy GRAPIL – sygnowaną marką design Sobieraj pod linią SOLENTO. Twarzą nowej linii SOLENTO z branży gastronomicznej jest **ZENON HOŁUBOWSKI**, który jest... Executive Chef, właściciel Hotelu Hołubowski-Piła, Executive Chef i właściciel restauracji Tawerna Toscana-Piła. W latach 1991-2001 zdobywał szlify kulinarne w Stanach Zjednoczonych, jest absolwentem C.I.A. – CULINARY INSTITUTE OF AMERICA, kolejne doświadczenia, które zdobywał są wynikiem licznych podróży kulinarnych po Europie (Szwecja, Norwegia, Dania, Włochy, Niemcy, Turcja, Hiszpania), jak również Azja (Singapore i Hong-Kong). Wielką pasją i miłością ZENONA HOŁUBOWSKIEGO jest kuchnia włoska i ta miłość zagnała go do Florencji, gdzie szkolił się w SCUOLA DI ARTE CULINARIA. W roku 2008 był trenerem i kapitanem Regionalnej Reprezentacji Polski Seniorów OSSKIC – POLTAURIA na Olimpiadzie Kulinarnej w Erfurcie, gdzie wraz z drużyną zdobył brązowy medal. HOŁUBOWSKI sędziuje zawody rangi krajowej i międzynarodowej od 2005 roku. Jest jednym z dwóch w Polsce certyfikowanych jurorów kulinarnych WACS (World Association of Chefs Societies) – Światowe Stowarzyszenie Szefów Kuchni, certyfikację uzyskał w 2012r. w Słowenii. Dwukrotnie sędziował prestiżowe zawody GLOBAL CHEF CHALLENGE Budapeszt 2009, 2011 r. Był Przewodniczącym Jury w Finałach Primerba Cup w latach 2010, 2011, 2012. Był przewodniczącym jury w konkursie kulinarnym dla uczniów szkół gastronomicznych MŁODY KREATOR SZTUKI KULINARNEJ, organizowanego przez firmę UNILEVER FOOD SOLUTION w latach: 2010, 2011, 2012, 2013, członkiem jury konkursu kulinarnego dla uczniów szkół gastronomicznych ZGOTUJ SOBIE SUKCES organizowanego przez firmę MAKRO CENTRUM HORECA w WARSZAWIE w 2012r. oraz przewodniczącym jury w konkursie FESTIWAL DOBREGO SMAKU GRUCZNO w 2012r. HOŁUBOWSKI sędziował także półfinały KULINARNEGO PUCHARU POLSKI w latach 2011, 2012. W 2012 r. otrzymał także zaproszenie do Kapituły Sądu Konkursowego Złotego Medalu MTP na Międzynarodowych Targach POLAGRA – FOOD.

Członek Amerykańskiej Federacji Kulinarnej: American Culinary Federation (legitymacja nr.191611), Członek WACS (World Association of Chefs Societies), Honorowy Członek EURO-TOQUES POLSKA.

GRAPIL is a Polish company, which produce business clothing since 23 years. Our goal is to provide products of the highest quality raw materials. We create fashionable, modern and recognizable brand. GRAPIL products are sold in a professional way, within a friendly atmosphere for people who appreciate quality and style. We are pleased to introduce an innovative collection of GRAPIL company – signed by Sobieraj Design brand – SOLENTO line. The face of a new SOLENTO line from foodservice industry is **ZENON HOŁUBOWSKI** that is Executive Chef, owner of the Hotel Hołubowski – Piła, Executive Chef and owner of the restaurant Tawerna Toscana-Piła. In the years 1991-2001 he gained culinary cuts in the United States, graduated of the CIA-CULINARY INSTITUTE OF AMERICA, another experience that he gained is the result of numerous culinary trip around the Europe (Sweden, Norway, Denmark, Italy, Germany, Turkey, Spain) and also Asia (Singapore and Hong Kong). The great passion and love of ZENON HOŁUBOWSKI is Italian cuisine and that led him to Florence, where he was trained in – SCUOLA DI ARTE CULINARIA. In 2008, he was the coach and captain of the Polish Regional Senior Team OSSKIC – POLTAURIA on the Culinary Olympics in Erfurt, where together with his team he won the bronze medal. HOŁUBOWSKI judging national and international level competitions since 2005. Is only one of the two in Poland certified WACS culinary judges (World Association of Chefs Societies) World Association of Chefs' certification obtained in 2012 in Slovenia. He judged twice prestigious competition GLOBAL CHALLENGE CHEF Budapest – 2009, 2011. He was the Chairman of the Jury in the Finals of Primerba Cup - in the years 2010, 2011, 2012. Chairman of the jury in the culinary competition for high school students eating YOUNG CULINARY ARTS CREATOR – organized by UNILEVER FOOD SOLUTION – 2010, 2011, 2012, 2013. Jury member of the culinary competition for gastronomy school students COOK THE SUCCESS – organized by Makro CENTRE HoReCa in WARSAW 2012. Chairman of the Jury of the competition FESTIVAL OF GOOD TASTE Gruczno 2012. HOŁUBOWSKI judge the POLISH CULINARY CUP semifinals 2011, 2012. In 2012 he received the invitation to the Jury Court Competition of the Gold Medal MTP at the International Fair POLAGRA-FOOD.

Member of the American Culinary Federation: The American Culinary Federation (legitimation nr.191611), Member of WACS (World Association of Chefs Societies), Honorary Member of the Euro-Toques POLAND.



Firma GRAPIL ist eine polnische Firma, die seit 23 Jahren Dienstkleidung herstellt. Unser Ziel ist, die Produkte aus Rohstoffen höchster Qualität zu liefern. Wir schaffen eine modische, moderne und erkennbare Marke. Die GRAPIL-Produkte sind professionell, in einer freundlicher Atmosphäre vermarktet, wobei an Menschen gedacht wird, die eine Qualität und einen Stil hochwerten. Mit Vergnügen stellen wir Ihnen eine innovative Kollektion der Firma GRAPIL vor – die mit der Marke design Sobieraj unter SOLENTO-Linie gekennzeichnet ist. Das Gesicht der neuen SOLENTO-Linie im gastronomischen Bereich gehört zum **ZENON HOŁUBOWSKI**, der folgende Funktionen ausübt... Executive Chef, Inhaber eines Hołubowski-Hotels in Piła, Executive Chef und Inhaber eines Restaurants Tawerna Toscana in Piła.

In den Jahren 1991-2001 hat er einen kulinarischen Schlift in Vereinigten Staaten gewonnen, er absolvierte C.I.A. – CULINARY INSTITUTE OF AMERICA. Nächste Erfahrungen sind ein Ergebnis von vielen kulinarischen Reisen in Europa (Schweden, Norwegen, Dänemark, Italien, Deutschland, Türkei und Spanien), sowie in Asien (Singapore und Hong-Kong). Leidenschaftlich und liebevoll hat ZENON HOŁUBOWSKI die italienische Küche gem, und diese Liebe hat ihn nach Florenz geführt, wo er seine Schulung bei SCUOLA DI ARTE CULINARIA gemacht hat. Im 2008 war er ein Trainer und Kapitän der Regionalrepräsentation von Polnischen Senioren OSSKIC – POLTAURIA im Kulinarischen Wettbewerb in Erfurt, wo er mit seiner Mannschaft eine Bronzemedaille gewonnen hat. HOŁUBOWSKI ist ein Juror bei inländischen und ausländischen Wettbewerben seit 2005. Er ist ein von den zwei in Polen zertifizierten kulinarischen Juroren WACS (World Association of Chefs Societies) – des Weltvereins von Küchenchefs; das Zertifikat hat er im 2012 in Slowenien bekommen. Zwei Mal war er ein Juror bei Prestigewettbewerben GLOBAL CHEF CHALLENGE in Budapest und zwar im 2009, 2011. Er war ein Juryvorsitzender bei den Finalen der Primera Cup – in den Jahren 2010, 2011 und 2012. Juryvorsitzender in einem kulinarischen Wettbewerb für Schüler von gastronomischen Schulen JUNGER KRAETOR DER KOCHKUNST, der durch die Firma UNILEVER FOOD SOLUTION – in den Jahren 2010, 2011, 2012, 2013 gestaltet wurde. Jurymitglied eines kulinarischen Wettbewerbs für die Schüler von gastronomischen Schulen „BAUE DEINEN ERFOLG SELBST“ – der durch die Firma MAKRO CENTRUM HORECA in WARSCHAU im 2012 gestaltet wurde. Juryvorsitzender im Wettbewerb „FESTIVAL EINES GUTEN GESCHMACKS“ in GRUCZNO im 2012. HOŁUBOWSKI war ein Juror beim Halbfinal „DES KULINARISCHEN POKALS VON POLEN“ im 2011, 2012. Im 2012 wurde er auch zum Kapitel der Wettbewerbsjury der Goldmedaille MTP in der Internationalen Messe POLAGRA-FOOD eingeladen.

Mitglied der Amerikanischen Kulinarischen Föderation: American Culinary Federation (Ausweis Nr. 191611), WACS-Mitglied (World Association of Chefs Societies), Ehrenmitglied der EURO-TOQUES POLSKA.



64-920 Piła, al. Niepodległości 80, grapil@grapil.com.pl, www.grapil.com.pl, e-sklep@grapil.com.pl, www.sklep.grapil.com.pl