



Νέα Συνεργασία με τον Executive & Consultant Chef Χρυσόστομος Πρασατζής

Το εστιατόριο Θησείο View βρίσκεται στην ευχάριστη θέση να ανακοινώσει την έναρξη της συνεργασίας του με τον διακεκριμένο Executive & Consultant Chef Χρυσόστομο Πρασατζή, έναν από τους πλέον αναγνωρισμένους επαγγελματίες της σύγχρονης ελληνικής γαστρονομίας.

Με περισσότερα από 25 χρόνια δυναμικής παρουσίας στον χώρο, ο Χρυσόστομος Πρασατζής έχει δημιουργήσει ένα εντυπωσιακό portfolio που περιλαμβάνει βραβευμένα και ιδιαίτερα δημοφιλή εστιατόρια και ξενοδοχειακές μονάδες σε κορυφαίους προορισμούς, όπως η Αθήνα, η Θεσσαλονίκη, η Σαντορίνη, αλλά και σημαντικές ευρωπαϊκές πόλεις.

Είναι ιδρυτής της εταιρείας Culinary Art Services by Chrysostomos Prasatzis, μιας εξειδικευμένης εταιρείας consulting που απευθύνεται σε επιχειρήσεις εστίασης και ξενοδοχειακές μονάδες με υψηλές απαιτήσεις. Υπό την καθοδήγησή του και με τη στήριξη μιας άρτια καταρτισμένης ομάδας, η εταιρεία έχει διακριθεί με σημαντικές βραβεύσεις, ενώ η πλειοψηφία των project – εστιατορίων που έχει αναλάβει έχουν αποσπάσει κορυφαίες διακρίσεις στον χώρο της γαστρονομίας.

Τα τελευταία επτά χρόνια, ο Executive & Consultant Chef Χρυσόστομος Πρασατζής βραβεύεται από τον θεσμό “Greek Taste Beyond Borders”, υπό την αιγίδα των Υπουργείων Τουρισμού και Αγροτικής Ανάπτυξης καθώς και του Δήμου Αθηναίων, ως “Επίσημος Πρεσβευτής της Ελληνικής Γαστρονομίας”, ενώ παράλληλα έχει τη θέση του ερευνητή της ελληνικής γεύσης και των ελληνικών προϊόντων, κατά την οποία εισηγείται τα προϊόντα και τις εταιρείες που πρέπει να προταθούν για πιστοποίηση.

Παράλληλα, για έξι συνεχόμενα έτη βραβεύεται ως Chef of the Year από τον θεσμό estiatoria.gr, ενώ τα εστιατόρια που ανήκουν στο portfolio της εταιρείας του έχουν τιμηθεί με Gold Awards, επιβεβαιώνοντας τη σταθερή ποιότητα και καινοτομία της δουλειάς του.

Σημαντική είναι και η συμβολή του στον τομέα της εκπαίδευσης, καθώς έχει διατελέσει Διευθυντής Σπουδών σε τμήματα μαγειρικής κορυφαίων ιδιωτικών κολεγίων στην Ελλάδα. Παράλληλα, έχει διατελέσει Τεχνικός Σύμβουλος και Σύμβουλος επαγγελματικής αγοράς των Optima SA και OFG του ομίλου Παντελιάδη, ενός κορυφαίου ομίλου στην Ελλάδα και διεθνώς στον χώρο των τροφίμων και της αγοράς Horeca, καθώς και άλλων μεγάλων ελληνικών και ευρωπαϊκών εταιρειών τροφίμων.

Η συνεργασία αυτή σηματοδοτεί μια νέα εποχή για το Θησείο View, με στόχο την αναβάθμιση της γαστρονομικής εμπειρίας, την ανάδειξη της ελληνικής δημιουργικής κουζίνας και τη δημιουργία ενός σύγχρονου, δυναμικού γευστικού προορισμού στο κέντρο της Αθήνας.

Culinary Art Services

by CHRYSOSTOMOS PRASATZIS

New Collaboration with Executive & Consultant Chef Chrysostomos Prasatzis

Thissio View is delighted to announce the beginning of its collaboration with the distinguished Executive & Consultant Chef Chrysostomos Prasatzis, one of the most recognized professionals in contemporary Greek gastronomy.

With over 25 years of dynamic experience in the culinary field, Chef Prasatzis has built an impressive portfolio that includes award-winning and highly popular restaurants and hotel establishments in top destinations such as Athens, Thessaloniki, Santorini, as well as key European cities.

He is the founder of Art Culinary Services by Chrysostomos Prasatzis, a specialized consulting company serving high-demand dining and hospitality businesses. Under his leadership and with the support of a highly skilled team, the company has been recognized with numerous awards, and the majority of its projects – restaurants have received top distinctions in the gastronomy sector.

For the past seven years, Executive & Consultant Chef Prasatzis has been honored by the “Greek Taste Beyond Borders” initiative, under the auspices of the Greek Ministries of Tourism and Rural Development, as well as the Municipality of Athens, receiving the “Official Ambassador of Greek Gastronomy” award. In parallel, he serves as a researcher of Greek flavors and products, recommending the products and companies that should be proposed for certification.

Additionally, for six consecutive years, he has been awarded Chef of the Year by estiatoria.gr, while the restaurants within his company’s portfolio have earned Gold Awards, confirming the consistent quality and innovation of his work.

His contribution to culinary education is also significant, having served as Director of Studies in culinary departments of leading private colleges in Greece. He has also served as Technical Advisor and Professional Market Consultant for Optima SA and OFG of the Panteliadis Group, a leading group in Greece and internationally in the food and Horeca sector, as well as for other major Greek and European food companies.

This collaboration marks a new era for Thissio View, aiming to elevate the gastronomic experience, highlight Greek creative cuisine, and establish the restaurant as a modern, dynamic culinary destination in the heart of Athens.