

Jeunes Restaurateurs mit appetitlichem Guide 2010

57 junge Spitzenköche aus Deutschland stellen sich vor und beschreiten neue Wege zur Nachwuchsförderung

KARLSRUHE Der Jeunes Restaurateurs Restaurant & Hotelführer 2010 ist ab sofort in allen Mitgliedshäusern und der Geschäftsstelle erhältlich. Neben den Portraits der 57 jungen Spitzenköche und ihrer Restaurants wird den Gästen darin der neue Förderclub Eliteklasse vorgestellt. Jeder Förderer hat die Chance, eine Karibikkreuzfahrt auf der Sea Cloud II zu gewinnen.

Der handliche Guide erinnert optisch an Kaffee und Karamell und macht schon allein durch die Farbgestaltung Appetit auf die kreative und zeitgemäße deutsche Küche, für die die Vereinigung steht. Wie gewohnt finden sich darin zunächst die aktiven Jeunes



Restaurateurs aus Deutschland, gefolgt von den Table d'Honneur-Mitgliedern, die das Alter von 45 Jahren bereits überschritten haben. Zu den 34 aktiven Mitgliedern zählen seit diesem Jahr auch Michael Quendler aus dem Restaurant Die Mühlenhelle in Gummersbach und Sascha Stemberg vom Restaurant Haus Stemberg in Velbert.

Neuer Förderclub Eliteklasse

Die qualifizierte Ausbildung des Gastronomienachwuchses spielt bei den Jeunes Restaurateurs eine wichtige Rolle. So wurde 2005 bereits die einzigartige „JRE Eliteklasse“ ins Leben gerufen. Der neu geschaffene Förderclub Eliteklasse, der im Guide 2010 erstmals beworben wird, gibt überzeugten Gästen und Fans der Jeunes Restaurateurs die Chance, den Nachwuchs in der Spitzengastronomie als Fördermitglied zu unterstützen. Die so gewonnenen Einnahmen kommen ausschließlich den Auszubildenden zugute und fließen vor allem in Ausstattung, Unterbringung und in Honorare für Fachreferenten. Diese Investition seitens der Gäste lohnt sich gleich doppelt, denn jeder Förderer hat die Chance, eine Karibikkreuzfahrt auf der Sea Cloud II im Wert von 7.000 € zu gewinnen.

Feinschmecker können den Restaurant- und Hotelführer 2010, der erstmals alle Jeunes Restaurateurs der weiteren elf Mitgliedsländer listet, kostenlos in jedem Restaurant und in der Geschäftsstelle der Jeunes Restaurateurs Deutschland unter der Nummer 0721-912450, oder per E-Mail unter jre@organize.de anfordern.

19. Januar 2010

Jeunes Restaurateurs Deutschland

Die Jeunes Restaurateurs Deutschland sind aktuell 57 deutsche Spitzenköche, die sich der innovativen deutschen Küche verpflichtet haben. Ihre kreativen, doch stets authentischen Interpretationen präsentieren sie mit viel Engagement und großer Begeisterung. Unter dem Motto „Talent und Passion“ haben sich die Jeunes Restaurateurs handwerkliches Können, Aufrichtigkeit, Freundschaft, Eleganz und Frische auf die Fahnen geschrieben. Ihr Ziel ist, den Gästen ungewöhnliche, von Individualität und Regionalität geprägte kulinarische Genüsse zu bieten. Die Jeunes Restaurateurs Deutschland sind eine nationale Sektion der europäischen Vereinigung Jeunes Restaurateurs d'Europe, die 1974 in Frankreich gegründet wurde. Weitere Informationen unter www.jre.de und www.jre.eu.



organize*
COMMUNICATIONS
Karlsruhe Zürich Kitzbühel

*Die Agentur für Lebensart & Genuss

Organize Communications GmbH
Riefstahlstraße 6
76133 Karlsruhe, Deutschland
Tel. +49 721 91245-0
Fax +49 721 91245-188
info@organize.de
www.organize.de

Geschäftsleitung
Barbara Wanner, Oliver S. Frank

Sitz der Gesellschaft Karlsruhe
Registergericht Mannheim HRB 109883
Steuernummer 35008-00310
USt-IdNr. DE 813 455 959

Jeunes Restaurateurs Eliteklasse

Das deutschlandweit einzigartige Ausbildungsmodell der Jeunes Restaurateurs Eliteklasse wurde 2005 initiiert und zeichnet sich besonders durch eine gezielte Vorbereitung auf die Spitzengastronomie aus. Während ihrer dreijährigen Praxisausbildung in einem Mitgliedsbetrieb der jungen Spitzenköche Deutschlands werden die Auszubildenden von Anfang an für die Top-Gastronomie fit gemacht. Genaue Wissensvermittlung und intensiver Erfahrungsaustausch untereinander werden durch kleine Klassen und konzentrierten Blockunterricht in der Berufsschule gefördert. Darüber hinaus erhalten die jungen Nachwuchsköche eine überbetriebliche Ergänzungsausbildung im Gastronomischen Bildungszentrum in Koblenz. In Kursen und Seminaren, gehalten von qualifizierten Referenten aus der Praxis, werden die Auszubildenden ideal auf den Berufsalltag vorbereitet. Die Inhalte dieser Seminare reichen weit über den regulären Lehrplan hinaus. Mit dieser einzigartigen Struktur bietet das exklusive Berufsausbildungsprogramm die beste Basis für eine Karriere in der Spitzengastronomie.

Den Presstext finden Sie auch unter www.organize.de. Für weitere Recherchen zu den Jeunes Restaurateurs d'Europe sowie für Bildmaterial stehen wir gerne zur Verfügung. Pressekontakt: Pressebüro Organize Communications, Cornelia Zeiger, Telefon (0721) 91245-174, c.zeiger@organize.de



organize*
COMMUNICATIONS
Karlsruhe Zürich Kitzbühel

*Die Agentur für Lebensart & Genuss

Organize Communications GmbH
Riefstahlstraße 6
76133 Karlsruhe, Deutschland
Tel. +49 721 91245-0
Fax +49 721 91245-188
info@organize.de
www.organize.de

Geschäftsleitung
Barbara Wanner, Oliver S. Frank

Sitz der Gesellschaft Karlsruhe
Registergericht Mannheim HRB 109883
Steuernummer 35008-00310
USt-IdNr. DE 813 455 959