**Datenblatt Jeunes Restaurateurs d’Europe,**

**Sektion Deutschland**

Die Jeunes Restaurateurs d’Europe (JRE) sind eine Vereinigung junger Spitzenköche, die sich mit Talent und Passion der innovativen deutschen Küche verpflichtet haben. Von Sylt bis Oberstdorf, von Dresden bis Düsseldorf kombinieren die JRE hochwertiges kulinarisches Können mit der Leidenschaft europäischer Kochkunst und dem Respekt vor lokalen Traditionen und Produkten. Seit 1991 sind sie als Teil der europäischen Vereinigung der JRE mit diesem besonderen Qualitätsversprechen in Deutschland aktiv.

|  |  |
| --- | --- |
| **Mitglieder insgesamt** | 70 |
| **Jeunes Restaurateurs** | 43 |
| **Table d’Honneur / Membre d‘Honneur** | Mit 50 Jahren wird ein Jeune Restaurateur zum Table d’Honneur und scheidet aus dem aktiven Verbandsleben aus (Nach Beschluss wurde 2013 die europäische Satzung geändert). Mit Erreichen des 55. Geburtstags wechselt der Status auf Membre d’Honneur. Derzeit gibt es 25 Table d’Honneur und 2 Membres d’Honneur in der Sektion Deutschland.  |
| **Philosophie** | Verpflichtung gegenüber einer innovativen deutschen Küche, deren kunstvolle, individuelle und authentische Interpretation die jungen Spitzenköche an ihre Gäste weitergeben. Exzellenz in ihrer Zunft kombinieren die JRE mit einem besonderen Maß an Gastlichkeit: Kreativ, individuell und stets in freundschaftlicher Atmosphäre wird der Besuch bei einem JRE zum kulinarischen Erlebnis der besonderen Art.  |
| **Sterne** | 54 von 255 in Deutschland |
| **Aufnahmekriterien** | Mindestalter 25, Höchstalter 37Mehrere Jahre Arbeitserfahrung als selbstständiger RestaurateurMehrere Jahre Erfolg als selbständiger SpitzenkochEmpfehlung und Nominierung eines Kandidaten durch mindestens zwei Mitgliedern der Jeunes RestaurateursPrüfung der Bewerbung durch das Präsidium mit anschließendem Besuch im Restaurant des Kandidaten durch mindestens zwei Mitglieder |
| **Ausbildung**  | Seit 2005 bieten die JRE im besonderen Format der Elite-Klasse eine außergewöhnliche Service- und Kochausbildung. Anstelle von Berufsschulen übernehmen JRE-Restaurants den überbetrieblichen Teil der Kochausbildung. Im Stile einer Privatschule vermitteln Lehrer am Standort des Gastronomischen Bildungszentrums Koblenz praktische und theoretische Kenntnisse, die über das übliche Maß hinaus gehen. Dazu gehört beispielsweise das Erlernen einer zweiten Fremdsprache, Datenverarbeitung und Unternehmensführung. Wie andere Ausbildungen ist die Elite-Klasse an die IHK angegliedert und wird nach dreijähriger Lehrzeit mit der Berufsbezeichnung Koch abgeschlossen. Ausgelernte Köche finden im Anschluss an ihre Ausbildung eine Anstellung in einem Mitgliedsbetrieb der JRE. So wächst nicht nur die praktische Erfahrung der Nachwuchsköche, sondern auch der fachliche und persönliche Austausch wird – ganz im Sinne der Philosophie des Verbandes - über die Lehrjahre hinaus gefördert.  |
| **Länder, in denen der Verband Jeunes Restaurateurs vertreten ist** | Australien, Belgien, Dänemark, Frankreich, Italien, Kroatien, Luxemburg, Niederlande, Österreich, Schweiz, Slowenien, Spanien |
| **Partner** | AlpinaAmexApollinarisBitburgerCarpediemFisslerLaurent PerrierMoët HennessyRosenthalSchott ZwieselSiemensVranken Pommery |
| **Kooperationen** | American ExpressHapag-LloydMercedes Benz |
| **Vorstand** | **Präsident**: Alexander Dressel, Hotel Bayrisches Haus, Potsdam**Vize-Präsident**: Andreas Hillejan, Das Marktrestaurant, Mittenwald**Europa-Delegierter**: Michael Kammermeier, Restaurant Ente im Naussauer Hof, Wiesbaden**Schatzmeister**: Marco Rückl, Hotel Reuter**Aus- und Weiterbildung**: Jan Bolland, Hotel bollAnt’s im Park |
| **Geschäftsstelle** | Gregor MönnighoffLiebfrauenstraße 144803 BochumT.+49 234 87 93 63 60 F.+49 234 87 93 63 59moennighoff@jre.de |
| **Marketing** | Marc Hillenh1 communication hillen werbeagentur GmbH& Co.KGAm Zollhafen 5 41460 NeussT.+49 (0) 151 25270410Mobil +49 (0) 21 31 40 636-0hillen@jre.de |
| **Pressekontakt** | Christian BügelPressesprecherT. +49 (0) 221 299779-42Mobil +49 (0) 163 7363428buegel@jre.deRahel CampsAssistenzT. +49 (0) 221 299779-42presse@jre.de |