

Društvo kreativnih gostincev JRE
Novo Celje 9, 3301 Petrovče

Sporočilo za javnost
Za takojšnjo objavo

“Hrana je tista, ki nas združuje!”

Na kulinarinem večeru JRE chefi ponovno navdušili s svojimi kreacijami

Novo Celje, 7. 7. 2021 – Po skoraj letu dni so se včeraj, v torek, 6. 7., v Radgonskih gorica, na enem mestu zbrali predstavniki slovenske visoke kuhinje, ki so v sklopu JRE družine pripravili interaktivno kuhinjsko doživetje za povabljenе goste. Večer raznolikosti je zaznamoval čas za novo tradicijo in nove začetke, med drugim tudi s slavnostno podelitvijo JRE nagrad in pridružitvijo novega člana upravnega odbora združenja visoke kuhinje JRE Slovenija, Hansa van Manen, izvršnega direktorja JRE-Jeunes Restaurateurs Evropa iz Nizozemske.

Na krovnem dogodku Združenja kreativnih gostincev JRE Slovenije se je po skoraj letu dni premora, ponovno združil vrh slovenske visoke kuhinje na poslovnem dogodku Black&White, tokrat v živo.

Dogodek, poln raziskovanja in odkrivanja novega, je bil zastavljen drugače. Združenje JRE Slovenija je pripravilo inovativno kuhinjsko popotovanje po poteh posestva Radgonskih goric. Letošnja tema kuhinjskega doživetja Black & White se je približala tradiciji, pomenu lokalnega in trajnostnega razvoja, kar je v današnjih časih izjemnega pomena za stabilni razvoj gastronomskega turizma. Chefi, ki so pripravljali inovativne jedi, narejene iz sestavin radija dolžine 5 km od svojih restavracij, so ponovno dokazali, da s strastjo, predanostjo, tudi po izzivih znotraj panoge zaradi epidemije, vedno navdušijo goste.

“Člane JRE zaznamuje pestra raznolikost značajev, ki se odražajo v izvrstnih okusih. Hrana pa je tista, ki nas združuje. Za nas je pomembno, da uporabljamo lokalne sestavine, se smiselno povezujemo z deležniki v svojem okolju in skupaj ustvarjamo najboljše kar lahko. Delček tega, so okusili tudi gostje na Black&White.” je povedal **Uroš Štefelin** iz **Vile Podvin**, prejemnik Michelinove zvezdice.

Za združenje JRE Slovenije, **19 članov**, predstavnikov visoke kuhinje je kljub covidu uspešno leto. Ne le, da so člani prejeli skupno **6 Michelinovih zvezdic**, **6 Michelinovih krožnikov** in **4 Bib Gourmand**, organizirali so številne hibridne dogodke v manjšem številu, v predkoronskem obdobju so se redno udeleževali mednarodnih srečanj in gostovanj, na področju partnerstev pa so še bolj okrepili in povečali obseg sodelovanj.

Gašper Puhan, predsednik JRE Slovenije, solastnik več podjetij, med katerimi je tudi **Galerija okusov** iz Novega Celja, je v svojem uvodnem nagovoru na dogodku povedal: *“Dosegli smo izjemen razvoj, tako v Evropi kot tudi v Sloveniji. V tem času smo pridobili nove člane in tudi nove partnerje, ki nam omogočajo uresničevanje poslanstva in nas spodbujajo k izpolnjevanju naše vizije.”*

Na dogodku so člani združenja podelili kar **7 nagrad**, ki sledijo temeljnim vrednotam združenja.

NAGRADA ZA POVEZANOST IN SKRB Blaž Cvar, Predsednik Sekcije za gostinstvo in turizem pri Obrtno-podjetniški zbornici Slovenije <i>Blaž Cvar je v času epidemije skrbel za hitro odzivanje na vladne odloke v celotnem turistično-gostinskem sektorju. Povezal je vse ključne deležnike in v njihovem imenu podajal smiselne predloge. Njegova prizadevanja so prispevala k zmanjšanju neposrednih negativnih učinkov epidemije in posredno povečala preživetje ter prihodnost celotne panoge.</i>	NAGRADA ZA TRAJNOSTNI RAZVOJ Römerquelle / COCA-COLA HBC SLOVENIJA d.o.o., predstavnik Jakša Maganič <i>V sklopu smernic, ki spodbujajo trajnostni razvoj, se je Coca-cola odzvala na potrebe trga. Ustekleničena voda je gotovo korak v pravo smer, kot pa je tudi postopna uresničitev Coca-coline vizije sveta brez odpadkov. Družba, ki se je zavezala, da bo do leta 2030 zagotovila zbiranje, recikliranje ali ponovno uporabo celotne količine svoje embalaže, namreč planira tudi izdelavo prototipa papirnate steklenice.</i>
NAGRADA ZA SPODBUJANJE TALENTOV Miele, predstavnik Josef Asböck <i>Zavezani k najboljšim rezultatom, Miele vedno znova in znova navdušuje. Deluje kot vezni člen med profesionalnim znanjem in ozaveščanjem umetnosti kulinarike pri najširšem krogu ljudi. S tehnologijo, ki navdušuje, opremijo kakršenkoli talent in mu dovolijo, da se izrazi v vsej svoji moči.</i>	NAGRADA ZA USTVARJANJE PRVOVRSTNIH TRENUTKOV Radgonske gorice, predstavnik Borut Cvetkovič <i>Radgonske gorice povezujemo s tradicijo in bogato zgodovino, s svojimi izdelki so namreč tisti, ki najdlje spremljajo izbrane trenutke našega življenja. V našem sodelovanju bi se jim želeli zahvaliti za izkazano gostoljubje in podporo.</i>
NAGRADA ZA TRAJNOSTNI RAZVOJ Slovenska turistična organizacija, predstavnica Barbara Zmrzlikar <i>Slovenska turistična organizacija je v času epidemije poskrbela za promocijo turizma na domačem, sedaj pa tudi na tujih trgih. Priznanje si zaslužijo za skrb za</i>	NAGRADA ZA INOVATIVNOST Nova KBM, predstavnik John Denhof <i>Nova KBM je v svojem delovanju izkazala visoko stopnjo razumevanja lokalnega okolja, potreb klientov premium segmenta in na inovativen način povezala</i>

mednarodno promocijo in prizadevanje za prihod svetovnih kulinarčnih vodičev v Slovenijo. Nenazadnje, pri svojih prizadevanjih sledijo smernicam trajnostnega turizma in gastronomije, zato so oblikovali zeleno shemo (Slovenia Green & Safe), kjer povezujejo deležnike odgovornega, zelenega in varnega turizma.

vse deležnike na trgu. Z ustvarjanjem novih poslovnih modelov, izrednim čutom za okolje, v katerem delujejo, in pripadnostjo ter kreativnostjo lastne ekipe prinašajo na trg zmagovalno kombinacijo.

Člani združenja JRE so na koncu presenetili s podelitvijo še ene nagrade; **NAGRADO ZA IZJEMNO DELO** so podelili **predsedniku Gašperju Puhanu**, ki je s svojimi odličnimi vodstvenimi sposobnostmi dvignil združenje na novo, profesionalno raven, takšno, ki dviga ugled **celotne Slovenije v tujini**. Vse to v enem izmed bolj težavnih obdobj v celotnem turistično-gostinskem sektorju.

Puhan je v lanskem letu sodeloval v različnih razvojnih projektih in tudi pri poslovanju krovne organizacije, s tem pa je še dodatno okrepil prisotnost slovenskega združenja na evropskem nivoju. Na dogodku je sporočil, da so upravni odbor združenja uspeli okrepiti za mednarodnega predstavnika, Hansa van Manena, ki je izvršni direktor mednarodnega združenja JRE-Jeunes Restaurateurs.

"Vstop van Manena v JRE Slovenije predstavlja za nas pomembno prelomnico," je povedal Gašper Puhan in še dodal: "Od samega začetka nastopa mojega mandata sva s Hansom odlično sodelovala, njegove izkušnje na področju mreženja, mednarodnega sodelovanja in strateškega načrtovanja nam bodo pomagale še bolj okrepiti naš položaj v mednarodnem merilu."

Upravnemu odboru se pridružuje Nizozemec Hans van Manen, aktivni izvršni direktor JRE-Jeunes Restaurateurs, ki je po dolgoletnem delovanju v nizozemski visoki kulinariki, upravljanju svoje restavracije, leta 2002 naredil karierni preskok. Do njega so pristopili člani Jeunes Restaurateurs, da bi prevzel vodenje glavne pisarne v Parizu. V združenju so namreč imeli močno potrebo po profesionalizaciji – izziv, ki mu je bil pisan na kožo. Pod njegovim vodstvom je bila zastavljena jasnejša mednarodna struktura, organizacija se je iz 8 držav povečala na 16, okrepila pa se je tudi povezava med različnim chefi in državami.

Kljub začasni upočasnitvi delovanja zaradi Covid-19, poslanstvo preteklega in tudi prihodnjega obdobja ostaja – okrepiti pozicijo JRE-Jeunes Restaurateurs kot premium gastronomsko in gostinsko blagovno znamko na več kontinentih, kjer sta korporativna družbena odgovornost in trajnost ključnega pomena. Zato želi še bolj povezati predstavnike državnih organizacij v združenju, chefe, lastnike restavracij, sommeliere, pridelovalce in mlade talente, z namenom ustvariti naravno verigo deležnikov, ki bodo živeli, delovali in tudi širili misijo neskončne strasti (Never-ending Passion).

...

Več informacij:



Društvo kreativnih gostincev JRE
Novo Celje 9, 3301 Petrovče

Sanja Gorjan, JRE Community Manager, tel. 070 855 858, e-mail: sanja.gorjan@jre.si

O JRE Slovenija:

Združenje JRE Slovenija - združujemo strast, talent in ljubezen do kulinarike

Jeunes Restaurateurs je združenje mladih chefov in ustanoviteljev restavracij, ki jih družijo talent, strast do gostinskega poklica ter želja po izmenjavi izkušenj. Nastalo je leta 1974 v Franciji in je prve slovenske restavracije sprejelo v svoje vrste leta 2007. Tudi v svetu si prizadeva za pozitivno promocijo visoke kulinarike, saj združuje že več kot **350 članov iz 16 držav v Evropi**, ki jih na letni ravni obišče več kot **5.000.000 gostov**. Velja omeniti še, da so si restavracije s svojimi odličnimi izkušnjami prislužile že več **180 Michelinovih zvezd** in **4.000 Gault Millau točk**.

Društvo kreativnih gostincev JRE Slovenija v letu 2021 šteje že **19 članov po celi Sloveniji**. Vstopnica za članstvo je predvsem kakovost, ki jo potrjujejo z izborom vrhunskih lokalnih sestavin in proizvodov, ustvarjalnostjo mlajših chefov in skrbjo za ohranjanje tradicije. Ob tem pa so restavracije JRE posebne ne le zaradi svojih lokacij, interjerja, vzdušja in storitve, temveč jih zaznamuje tudi skrb za mlade in JRE družino (partnerje).

Poslanstvo združenja je promocija kulinarike višjega segmenta in vrhunskih chefov z veliko težo na kakovosti kvalitetne hrane tako v slovenskem kot mednarodnem prostoru. Ključnega pomena je tudi povezovanje z lokalnimi partnerji, dobavitelji in vinarji. Vse bolj aktivno se povezujemo tudi z izobraževalnimi institucijami, s ciljem graditve ustreznega kadra za razvoj gastronomije. Prav tako mladim omogočamo študijske prakse v tujini. S številnimi projekti in dogodki želimo kot JRE družina sooblikovati prihodnost slovenske gastronomije in kulinarичnega turizma.

Člani JRE Slovenija so:

- *Hiša Franko, Kobarid*
- *Gostilna pri Lojzetu, Zemono*
- *DAM boutique hotel & restaurant, Nova Gorica*
- *Vila Podvin, restavracija & sobe, Radovljica*
- *Restavracija Atelje, Ljubljana*
- *Galerija okusov, Novo Celje*
- *PAVUS - Grad Tabor, Laško*
- *Pikol Restaurant, Nova Gorica*
- *Gostilna Mahorčič – Rvndictes, Rodik*
- *Gostilna Rakar, Trebnje*
- *Rizibizi, Portorož,*
- *Mama Marija, Skipass Hotel, Kranjska Gora*
- *Restavracija MaK, Maribor*
- *Grič, Horjul*
- *Gostilna Repovž, Šentjanž*
- *Ošterija Debeluh, Brežice*



Društvo kreativnih gostincev JRE
Novo Celje 9, 3301 Petrovče

- *Špacapanova hiša, Komen*
- *Danilo, restavracija in vinoteka*
- *Gostilna Rajh, Bakovci*

Instagram: <https://www.instagram.com/jreslovenija>

Facebook: <https://www.facebook.com/JRE.Slovenia>

Spletna stran: www.jre.si