

## HIER TREFFEN SIE DIE GROßEN KÖCH:INEN VON MORGEN – BEIM GROSSEN FINALE DER S.PELLEGRINO YOUNG CHEF ACADEMY COMPETITION 2022-23

Über zwei Jahre zog sich der Wettbewerb, an dem die Young Chefs der Welt teilgenommen hatten. Nun hat das Warten ein Ende: Das krönende Finale steht vor der Tür.

Die zweitägige Veranstaltung in Mailand dreht sich um das Motto „bring die Zukunft auf den Tisch“. Einige der einflussreichsten Persönlichkeiten der Gastronomie kommen hier zusammen, um Esskultur neu zu denken. Das Ziel? Mit dem richtigen Essen einen positiven Wandel in der Gesellschaft zu schaffen.

MAILAND, 14. September 2023 /PRNewswire/ -- Der [S.Pellegrino Young Chef Award 2022-2023](#) kommt in seine Endphase: Die Türen **des lang erwarteten großen Finales öffnen sich am 4. und 5. Oktober in Mailand**. Nach fast zwei Jahren mit verschiedenen Vorentscheiden auf der ganzen Welt stehen 15 Finalist:innen fest. Die talentierten Young Chefs geben ihr Bestes. Sie möchten den S.Pellegrino Young Chef Academy Award in den Händen halten. Während ihres Trainings wurden die jungen Talente von weltberühmten Köch:innen betreut. Durch diese Betreuung haben die Kandidat:innen vor allem eines gelernt: Den Mut, ihre einzigartigen technischen Fähigkeiten, ihre Kreativität, ihre Visionen und Träume in die eigenen Gerichte einzubringen. So wollen sie die Entwicklung der Gastronomie unterstützen und die Welt durch Essen zu einem besseren Ort machen.

Bei diesem Event geben die besten Köch:innen der Welt einen Einblick über das, was sie inspiriert. So entsteht ein Wissensaustausch darüber, wie sich die Gesellschaft zum Besseren wandeln kann. Das Grand Finale fällt mit einer neuen Ausgabe des **S.Pellegrino Young Chef Academy The Forum** zusammen, einer **exklusiven Veranstaltung, die sich der Gestaltung der Zukunft der Gastronomie widmet**. Der diesjährige Schwerpunkt liegt auf einem **menschlichen Umgang in der Arbeitswelt und der Unternehmenskultur. Insbesondere werden die Punkte Vielfalt, Gerechtigkeit und Inklusion berücksichtigt**. Das bringt vor allem eines: Die Inspiration und den Mut, mit neuen Blickwinkeln in die Zukunft zu schauen.

Das diesjährige Finale umfasst drei verschiedene Präsentationen mit renommierten Küchenchefs und Chefinnen und Branchenexpert:innen. Jede Präsentation bietet wertvolle Ratschläge, Empfehlungen und Vorschläge für die Young Chefs, um die kommenden praktischen Herausforderungen zu bewältigen. Das erste Segment leitet **Virgilio Martínez**, der **Gewinner von The World's 50 Best Restaurants 2023**. *Martínez* wird seine persönliche Sichtweise darüber darlegen, wie man zur Entwicklung der Branche beitragen kann. Dafür blickt er auf seine eigenen beruflichen Erfolge und Bemühungen zurück. Die zweite Session wird einzigartig: Die vier früheren **Gewinner:innen des S.Pellegrino Young Chef Academy Award – Jerome lanmark Calayag (2021), Yasuhiro Fujio (2018), Mitch Lienhard (2016) und Mark Moriarty (2015)** – kommen gemeinsam auf die Bühne. Seit ihren Wettbewerben haben sie einen bemerkenswerten Werdegang hinter sich. Welche Auswirkungen hatte der Award auf ihr Leben und wo stehen sie jetzt? Darüber berichten sie in diesem Teil der Veranstaltung. In der letzten Phase des Forums findet ein Dialog mit den Seven Sages (Sieben Weisen) statt: **Pía León, Eneko Atxa, Hélène Darroze, Vicky Lau, Nancy Silverton, Julien Royer und Riccardo Camanini**. Dieser engagierte Austausch wird den Young Chefs Einblicke geben, wie sie ihre eigene Arbeit verbessern und in wirkungsvolle Aktionen umsetzen können. Die erfahrenen Seven Sages sprechen über ihre Perspektiven und geben Tipps, wie man Spitzenleistungen erreicht.

**Das S.Pellegrino Young Chef Academy The Forum** wird am ersten Tag des Grand Finale stattfinden. Das soll helfen, die Teilnehmer:innen darauf vorzubereiten, in der Endphase des Wettbewerbs alles zu geben. Ihre Reise mit S.Pellegrino begann vor mehr als einem Jahr. Zusammen mit den Mentor:innen haben sie einen Weg für ihre zukünftige Karriere geebnet. Denn ihre Talente sind der Schlüssel zur besseren Zukunft der Gastronomie.

Um mehr über die Initiative zu erfahren, besuchen Sie bitte: [www.sanpellegrinoyoungchefacademy.com](http://www.sanpellegrinoyoungchefacademy.com).

### Informationen zu S.Pellegrino Young Chef Academy

Gastronomie hat das Potenzial, etwas in der Gesellschaft zu verändern. Aus diesem Grund hat S.Pellegrino die S.Pellegrino Young Chef Academy geschaffen. Es handelt sich um eine Plattform, die die nächste Generation kulinarischer Talente anzieht, verbindet und fördert. Sie schafft ein Umfeld, das die Young Chefs

durch Ausbildung, Betreuung und Erfahrungsmöglichkeiten sowie durch den renommierten internationalen Wettbewerb stärkt und fördert.

Die Academy öffnet ihre Türen für ihre Mitglieder:innen aus mehr als 70 Ländern und stellt sicher, dass Talente nicht durch Geographie, ethnische Zugehörigkeit oder Geschlecht ausgegrenzt werden. Hier interagieren leidenschaftliche junge Nachwuchsköch:innen mit den einflussreichsten Akteur:innen der globalen Gastronomie und pflegen gemeinsam eine inspirierende kulinarische Gemeinschaft.

Um mehr zu erfahren, besuchen Sie bitte: <https://www.sanpellegrinoyoungchefacademy.com/>

### **Informationen zu S.Pellegrino und Acqua Panna**

S.Pellegrino, Acqua Panna und Sanpellegrino Italian Sparkling Drinks sind internationale Marken der Sanpellegrino S.p.A. mit Sitz in Mailand, Italien. Die Produkte der Marke werden in mehr als 150 Ländern über Niederlassungen und Händler auf allen fünf Kontinenten vertrieben, Sie stehen aufgrund ihrer Herkunft für höchste Qualität. Der italienischen Stil vermittelt den Gedanken von Genuss, Gesundheit und Wohlbefinden weltweit. Die Sanpellegrino S.p.A. wurde im Jahr 1899 gegründet und ist mit ihrem Angebot an Mineralwasser, nicht-alkoholischen Aperitifs und Getränken das führende Unternehmen im Getränkesektor in Italien.

Sanpellegrino setzt sich seit jeher für die Aufwertung dieses primären Gutes für unseren Planeten ein und arbeitet verantwortungsbewusst und leidenschaftlich daran, dass diese Ressource eine sichere Zukunft hat.

#### **Ihr Pressekontakt**

Julia Pawlicki, S.Pellegrino & Acqua Panna, c/o Pure Perfection PR GmbH

Strelitzer Straße 2, 10115 Berlin, Telefon 030-400 53 53 0, [jp@pureperfection.com](mailto:jp@pureperfection.com)