



Oslo, 8/3-2020

Chaîne des Rôtisseurs «Løfter frem nesete generasjon»

Chaîne des Rôtisseurs har gjennomført sine prestisjefylte finaler for unge kokker og sommelierer på SMAK messen, med stor suksess. Deltakerne er alle fra Chaîne des Rôtisseurs bedrifter i Norge. Vinnerne deltar i de internasjonale konkurransene i henholdsvis Paris og Lyon.

Vi gratulerer vinnerne!

Jeunes Chefs Rôtisseurs:

Emil Lundemo Bakken, Scandic Nidelven Trondheim



Jeunes Sommeliers:

Arne Kristian Birkelund Bævre, Speilsalen Britannia Hotel Trondheim



Vi ønsker begge lykke til i de internasjonale konkurransene i Frankrike.

En stor takk til våre sponsorer (Radisson, Scandic, Fursetgruppen, Thon Hotels), som gjorde de mulig for oss å kunne benytte SMAK messen som arena.

Likeledes takk til de profesjonelle dommerne med Jørn Lie i spissen, og takk til de ansvarlige for en profesjonell avvikling av SMAK messen.

Chaîne des Rôtisseurs i Norge er en del av en verdensomspennende gastronomi - organisasjon, representert i 80 land med 25.000 medlemmer. I Norge er vi 800 fordelt på 8 regioner. I 2018 feiret vi 50 årsjubileum i Norge. Organisasjonen er unik i den sammenheng at så vel profesjonelle som amatører er medlemmer.

En viktig del av virksomheten er å støtte opp under rekruttering av fagfolk innen hotell – og restaurantbransjen. I en årrekke har Chaîne des Rôtisseurs støttet lærlingekonkurransene rundt om i Norge med øremerkede midler fra medlemskontingenten. Fra år 2000 til nå, er det gitt støtte for ca. NOK 2,0 mill.

<https://chaine.no/>

<https://www.chainedesrotisseurs.com/>

For ytterligere informasjon, vennligst ta kontakt med Thore Sande thore@villaherskapelig.no
Mobil: 909 18 606