

PRESSEINFORMATION

## S.Pellegrino launcht die S.Pellegrino Young Chef Academy Digitales Fortbildungsprogramm und Networking-Plattform für junge Kochtalente

- **Junge Talente fit für die Zukunft machen: Die S.Pellegrino Young Chef Academy führt die Idee des S.Pellegrino Young Chef Awards weiter**
- **Auf der Agenda: Webinare, Interviews, Diskussionen, Coachings und vieles mehr**
- **Teilnehmer aus 70 Ländern: ehemalige und aktuelle Kandidaten, Mentoren und Juroren des S.Pellegrino Young Chef Awards**



*S.Pellegrino launcht die S.Pellegrino Young Chef Academy – Foto: S.Pellegrino*

*Frankfurt am Main, den 4. Dezember 2020 – Den Jungen gehört die Zukunft. Deshalb wird die Nachwuchsförderung bei S.Pellegrino großgeschrieben. Und sie bekommt*



jetzt ein neues Kapitel: S.Pellegrino launcht die S.Pellegrino Young Chef Academy. Ein Fortbildungsprogramm und eine digitale Networking-Plattform für kulinarische Talente rund um den Globus. Was der S.Pellegrino Young Chef Award alle zwei Jahre ist, ist die Academy nun fortlaufend: eine Chance für junge Köchinnen und Köche, sich fit für die große Karriere zu machen.

### **Vom S.Pellegrino Young Chef Award zur S.Pellegrino Young Chef Academy**

Erfahrene Mentoren, eine Spitzenjury und die große Bühne – aber vor allem jede Menge Talent, Leidenschaft und Emotionen. Dafür steht der S.Pellegrino Young Chef Award. 2015 ins Leben gerufen hat sich der renommierte Wettbewerb seitdem stetig weiterentwickelt. Ein Event, das Nachwuchstalente dabei hilft, sich fortzubilden, sich einen Namen zu machen und mit Spitzenköchen aus aller Welt eng zusammenzuarbeiten. Genau hier knüpft die S.Pellegrino Young Chef Academy an. „Wir freuen uns sehr, dass wir mit der Academy eine Möglichkeit für junge Kochtalente und erfahrene Köche weltweit geschaffen haben, sich über alle Grenzen hinweg zu vernetzen, auszutauschen und voneinander zu lernen. Die letzten Monate haben besonders gezeigt, wie wichtig es ist, kreative Lösungen zu suchen, umzudenken und neue Wege zu gehen – und das immer stärker auch digital“, erklärt Oliver Chegrani, Senior Brand Manager S.Pellegrino & Acqua Panna.

Die Academy öffnet ihre Türen für Teilnehmer aus 70 Ländern. Ehemalige und künftige Kandidaten, Mentoren und Juroren des S.Pellegrino Young Chef Awards kommen zusammen, um gemeinsam die Zukunft der Gastronomie zu gestalten. Von spannenden und exklusiven Webinaren, über Interviews und Diskussionen mit gestandenen Kochprofis aus aller Welt, bis hin zu Coaching- und Mentoring-Programmen steht die Academy ganz im Zeichen von Nachwuchsförderung, die Spaß macht. Und als digitales Angebot ist sie zudem am Puls der Zeit.

### **Namhafte Köche und Partner**

Der Startschuss für die Academy ist gefallen und die ersten internationalen Spitzenköchinnen und -köche freuen sich auf ihren Einsatz. Manu Buffara (Manu, Curitiba), Enrico Bartolini (Enrico Bartolini\*\*\*, Mailand), Mauro Colagreco (Mirazur\*\*\*, Menton) und Gavin Kaysen (Spoon and Stable, Minneapolis) treten als erste an, um das Angebot der



S.Pellegrino Young Chef Academy mitzugestalten. Außerdem unterstützend mit dabei: Ryan King, Herausgeber des Magazins "Fine Dining Lovers". Darüber hinaus kann sich S.Pellegrino bei diesem Projekt über namhafte Partner freuen. Zu ihnen zählen unter anderem Google, Facebook und Food Made Good.

### Weiteres Bildmaterial



*Manu Buffara, Enrico Bartolini und Mauro Colagreco (v.l.n.r.) – Fotos: S.Pellegrino*



*Gavin Kaysen und Ryan King (v.l.n.r.) – Fotos: S.Pellegrino*

**Das Bildmaterial können Sie hier herunterladen:**

[www.purepress.de/nestlewaters/S.Pellegrino-Young-Chef-Academy.zip](http://www.purepress.de/nestlewaters/S.Pellegrino-Young-Chef-Academy.zip)

### Über S.Pellegrino und Acqua Panna

Fine Dining Waters – das sind die beiden italienischen Mineralwässer S.Pellegrino und Acqua Panna aus dem Hause Nestlé Waters. S.Pellegrino entspringt in der nahezu unberührten Natur der lombardischen Alpen. Seine Reinheit verdankt es dem langen Weg durch dicke Schichten Dolomit- und Gipsstein. Neutral im Geschmack und ausgewogen mineralisiert, sensibilisiert es den Gaumen für Aromen, ohne sie zu überdecken. Zusammen mit Acqua Panna, dem stillen Mineralwasser der Toskana, bildet S.Pellegrino



das exzellente Zusammenspiel zweier Klassiker. Köche und Sommeliers aus aller Welt empfehlen die beiden Mineralwässer als Begleiter feiner Speisen und erlesener Weine.

**Ihr Pressekontakt**

Melanie Hoffmann, S.Pellegrino & Acqua Panna, c/o Pure Perfection PR GmbH  
Strelitzer Straße 2, 10115 Berlin, Telefon 030-400 53 53 0, [mho@pureperfection.com](mailto:mho@pureperfection.com)