

Zepter International ist ein multinationales Mehrmarken-Unternehmen, das weltweit exklusive und hochwertige Produkte, in erster Linie im Direktvertrieb aber auch in eigenen Top Markenshops produziert und vertreibt.

Seit seiner Gründung hat Zepter International seine Qualitätsstandards stets erhöht und wurde zu einem lebenswichtigen Teil von Millionen Menschen überall auf der Welt. Die Zepter-Gruppe expandierte mit Zepter Finance ebenso erfolgreich auf dem Finanz-, Bank- und Versicherungssektor.

Alle zehn Sekunden startet irgendwo auf der Welt eine neue Produktpräsentation, da Zepter auf fünf Kontinenten in mehr als vierzig Ländern präsent ist. Zepter International nennt sieben Fabriken in Deutschland, Italien und der Schweiz sein Eigen und besitzt mehr als 320.000 Quadratmeter Geschäftsfläche in den Zentren der größten Städte der Welt. Jedes Jahr nehmen mehr als 65 Millionen Menschen an Zepter-Präsentationen teil.

Zwei Preisverleihungen, die Jugend, Talent und Innovation auszeichnen, fanden in Nizza und Monte Carlo statt. Schirmherrin war Madlena Zepter, die sich seit vielen Jahren in der Welt der Kunst engagiert.

PRIX DU JEUNE CHEF

Der neue Preis von Zepter International, der „Prix du Jeune Chef“ ist der Welt der Gastronomie und Lebenskunst gewidmet. Dieser Preis wird den Küchenchefs unter 35 Jahren verliehen, die Hauptdarsteller



Preisregen bei Zepter International

der aktuellen gastronomischen Veranstaltungen dank ihrer Persönlichkeit und Kreativität sind und das Potential haben, die großen Namen der Zukunft zu werden.

Der Gewinner der ersten Veranstaltung „Prix Zepter International du Jeune Chef“ ist Julien Roucheteau – Chefkoch des Hotel Lancaster in Paris. Der Preis von 10.000 Euro wurde in Nizza im Centre Méditerranéen Universitaire verliehen. Eine Jury aus

Kürzlich wurden der „Prix Zepter International du Jeune Chef“ und der 10. Internationale Designpreis Artzept vergeben. Schirmherrin war Madlena Zepter.

.....
TEXT: SOCIETY



Madlena Zepter,
Christian Estrosi
(Bürgermeister von Nizza)



Madlena Zepter (Ehrenpräsidentin „Jeune Chef Prix“), Julien Roucheteau (Gewinner), Stephanie Le Quellec (Werbeträgerin und Gewinnerin von „Top Chef“), Jacques Gantié (Präsident der Jury)



Karl Hohenlohe (Kurier), Marika Lichter, Mag. Mariana Mill, Philip Zepter



Philip und Madlena Zepter mit den Artzept Gewinnern Luca Zenobi und Gianmarco Brunacci

Journalisten, spezialisiert auf Gastronomie und Lebenskunst, hat eine Reihe von unangekündigten Besuchen in den ausgewählten gastronomischen Institutionen durchgeführt und auf diese Weise den Gewinner ermittelt.

HOCHKARÄTIGE GÄSTE

An dieser gastronomischen Veranstaltung nahmen unter anderem Christian Estrosi, Bürgermeister von Nizza, und der renommierte Hersteller von Deutz Champagner und Kaviari teil, die ihren Beitrag zur Entstehung dieses Preises geben wollten. Auch die Werbeträgerin Stephanie Le Quellec, 31-jährige Gewinnerin des Wettbewerbs „Top Chef“ und Chefköchin im Hotel Prince de Galles in Paris, und viele andere wichtige Gäste und internationale Journalisten, wie etwa Paul Masseron, Berater der Regierung des Fürstentums von Monaco, waren auf der Gästeliste.

DIE JURY

Die Jury für den „Prix Zepter International du Jeune Chef“ setzte sich aus Jacques Gantié, (Präsident Guide Gantié, Hotel & Lodge, L'Hotellerie-Restaurant, Le Point, Vigneron), Philippe Boé (VSD, Gault Millau Magazine, France 5), Oscar Caballero (La Vanguardia und Zeitschrift „Gourmet“), Stephan Dave (Le Monde), Francois-Régis Gaudry (L'Express, TV Paris Première), Delfin Goteren-Fernandez, (Elle und Elle a Table), Emmanuele Maisonnueve (Yam, die Zeitschrift der Drei-Sterne-Kochs von Yannick Alléno), Philippe Toinard (Aujourd'hui en France, le Parisien) zusammen.



INFO

DESIGNPREIS ARTZEPT

Der Artzept International Design Award wurde 2004 von Madlena Zepter ins Leben gerufen und hat sich zu einem der vielgepreisesten Designerpreise in der Welt entwickelt. Artzept ist auch für den Aufbau der Heimat von morgen für die Menschen der Zukunft gewidmet. Zepter International erreicht dieses Ziel durch die Herstellung von erstklassigen Haushaltsgeräte, die entworfen sind, um die Gesundheit und das Umweltbewusstsein der Menschen von heute zu verbessern.

ARTZEPT INTERNATIONAL
DESIGN AWARD
www.artzept.com

DESIGNWETTBEWERB ARTZEPT 2013

Das Thema des 10. Internationalen Designwettbewerbs Artzept 2013 – „Eating Style“ erwies sich als kreative Herausforderung. Der Internationale Designwettbewerb Artzept feiert zehn Jahre der Förderung von neuen, aufstrebenden Talenten. Nur wenige Unternehmen in Europa können sich einer solchen unermüdlichen Bemühung um die Pflege und die finanzielle Unterstützung von kulturellen Events rühmen. Anfangs als ein Weg konzipiert, Talente, Kreativität und Initiative zu unterstützen, hat der Internationale Designerwettbewerb Artzept nun einen nachhaltigen Eindruck in der Kunstszene und im zeitgenössischen Design hinterlassen.

Bei dieser Gelegenheit erhielten die Italiener Gianmarco Brunacci und Luca Zenobi den ersten Preis von 10.000 Euro für ihre Arbeit mit dem Namen ZEN, die sich durch ein minimalistisches modernes Konzept mit einfachen und schlichten Formen, einer ausgesuchten Ästhetik sowie klarer und innovativer Funktion und Eignung für die Produktion in großem Maßstab auszeichnet. Der Ungar Tamas Cosovan erhielt den zweiten Preis von 4.000 Euro in Produkten von Zepter. Der dritte Preis mit 3.000 Euro ging an die Russin Anya Chetverikova.

Die Jury setzte sich aus berühmten Künstlern, wie Professor Borek Sipek, Präsident der Jury und berühmter Architekt und Designer, der Kunstkritikerin und Kunsthistorikerin Gordana Biba Markovic, dem Industriedesigner Kosta Krsmanovic, dem Artdirector Carlo Magnoli, dem Designer Tom Strala und dem Schriftsteller und Marketingexperten Réz András zusammen.