



Wer wir sind und was wir tun.

UNSER COQ D'OR GUIDE

**Sie erhalten in allen Coq d'Or ausgezeichneten Restaurants
mindestens drei traditionelle Speisen**

- aus dem kulinarischen Erbe des jeweiligen Bundeslandes zubereitet.

Ein Menü mit:

- einer kalten Vorspeise, einer Suppe oder einer warmen Vorspeise
 - ein Hauptgang
- ein typisch regionales Dessert rundet das Coq d'Or Menü ab.

Die Gänge können selbstverständlich auch einzeln bestellt werden.

Ihre heutigen neuen Besucher Ihres Restaurants sind große Freunde von technischen Helfern und so besitzen rund 75% einen Laptop, 62% ein iPad oder Tablet und insgesamt 60% haben in iPhone. Kein Wunder also, dass vor allem bei Ihren neuen Gästen diese Geräte vor dem Essen gehen zum Einsatz kommen.

Gäste, welche ein Heimatküche-Menü genießen wollen erreichen Sie mit

der kostenlosen Web-App
COQ D'OR GUIDE
in allen Sprachen und QR-Code



QR-Code

Für alle Smartphone und Tablet Inhaber weltweit kostenlos verfügbar:
Ihr neuer, ständiger digitaler Begleiter inklusive ortsbezogener
Heimatküche-Restaurantsuche in allen Sprachen
mit allen Ihren Auszeichnungen
- zu Ihrem Betrieb

Abgerundet wird unser Wirken durch hochwertigen Mehrwert-Nutzen der
unserer Coq d'Or-Heimatküche in nichts nachsteht.
Darüber hinaus wird die geschützte Marke Coq d'Or kontinuierlich
kommunikativ und durch viele individuelle Maßnahmen für
die Coq d'Or ausgezeichneten Betriebe laufend in den Medien unterstützt.

WARUM

PHILOSOPHIE COQ D'OR

Von wegen es kräht kein Hahn danach!

Das kulinarische Erbe einzelner Regionen, bzw. regionaler "Landstriche", soll bewahrt werden.

Coq d'Or als Initiative hat es sich zum Ziel gesetzt, alte, ja teils "uralte" Rezepte der einzelnen Regionen nicht in Vergessenheit geraten zu lassen. Diese Küchenrezepte sollen wieder "auferstehen", nicht nur daheim, in Familien, die manchmal sowieso schon nach "Großmutter's Rezept" kochen, sondern auch in den öffentlichen Gaststätten, Landgasthöfen und Restaurants.

Beim kulinarischen Erbe, dem sich die Zertifizierungs-Initiative Coq d'Or verschrieben hat, geht es um die Bewahrung und Fortführung alter (Küchen-) Traditionen und Essgewohnheiten. In jedem Land sind bereits Regionen für sich, und auch innerhalb der Länder gibt es wiederum einzelne Landstriche und Regionen mit ihren kulinarischen Unterschieden.

Coq d'Or möchte Geschichte und Traditionen bewahren und aufleben lassen, und wo ist dies schöner, als gemeinsam zu Tisch.

So könnte man das Motto und die Philosophie von Coq d'Or auch so beschreiben:

"Die Bewahrung von Tradition, Regionalität und Esskultur beginnt auf dem eigenen Teller"

Überall wo der goldene Hahn, Coq d'Or, am Eingang eines gastronomischen Betriebes zu sehen ist, können Gäste alte traditionelle Speisen auf der Speisekarte vorfinden - natürlich zubereitet nach traditioneller Art und Weise.

Publizieren Sie die Küchenleistung Ihres Betriebs nicht nur an Ihrem Standort, sondern weltweit mit der Initiative Coq d'Or

Nachhaltigkeit wird seit Ende der 90er Jahre oft genannt, verkommt aber genauso oft zum bloßen Lippenbekenntnis. Man schmückt sich damit.

Das Coq d'Or-Team möchte wahre "Überzeugungsarbeit" im Sinne einer guten Sache leisten.

Nachhaltigkeit kann nur bestehen, wenn Tradition, Regionalität und kulturelles wie kulinarisches Erbe bewahrt und bekannt gemacht wird.

Gerade in Zeiten der Umweltverschmutzungen, Lebensmittel-skandale und einer Hochkonjunktur der "unverbindlichen" Schnell-lebigkeit, setzt Coq d'Or wieder ganz auf eine verbindliche Art - wo Menschen, Verbraucher wie Köche, sowie ländliche Produzenten, gemeinsam ein Ziel verfolgen, nämlich: Das althergebrachte Wissen um Verarbeitung, Qualität und Herkunft der Produkte und Küchenrezepte aufleben zu lassen.

Handeln und Kochen in der Küche, wie zu "Großmutterns Zeiten".

Dass die Achtung und Förderung einer umweltschonenden Landwirtschaft mit den Zielen und der Philosophie einhergehen, versteht sich von selbst.

DAS

ZIEL

DAS

ZIEL

DAS

ZIEL

DAS

ZIEL

DAS

ZIEL

DAS

ZIEL

Coq d'Or möchte die Menschen in den Genuss alter und herkömmlicher Gerichte bringen. Egal ob in Deutschland, wo Coq d'Or seinen Firmensitz hat, oder in Frankreich, bis Asien, Australien, Nord- und Südamerika- jedes Land und jede Region hat ihr kulinarisches Erbe, Coq d'Or lässt es wieder aufleben - oder besser, servieren.

Der edle und goldene Hahn, Coq d'Or, führt die Verbraucher und Genießer durch die ganze Welt.

UNSERE ANFORDERUNGEN

Um als gastronomischer Betrieb (egal ob Gaststätte, Gasthof oder Edelrestaurant) die wertvolle, exklusive und geschützte

Coq d'Or-Auszeichnung zu bekommen, also, damit der goldene Hahn, den Weg zu ihnen ins Lokal weist, müssen ein paar Mindestanforderungen erfüllt sein, die von Coq d'Or mit seinen Fach-Inspektoren streng überprüft werden.

Denn als "Bewahrer" alter Küchentraditionen sowie des kulinarischen Erbes alter, regionaler Küchenrezepte, sind wir verpflichtet den Verbrauchern und Gästen eine wahre Garantie zu versprechen, dass in ausgezeichneten Restaurants tatsächlich traditionelle und "althergebrachte" Gerichte zur Auswahl stehen.



Unsere Mindestanforderung, die sich möglichst in Ihrem Betrieb auf der Speisekarte wiederfinden sollte, wäre:

- **Mindestens drei traditionelle Speisen müssen Sie anbieten;**
- **Es können natürlich auch mehr sein!**
- **Als Beispiel schlägt Coq d'Or ein Menü mit einer Kalten Vorspeise, einer Suppe oder einer warmen Vorspeise vor.**
- **Es folgt ein Hauptgang,**
- **und ein typisch regionales Dessert rundet das Coq d'Or-Menü ab.**
- **Weiteren Kreationen oder Menüzusammenstellungen schieben wir nie einen Riegel vor, im Gegenteil, wir unterstützen Betriebe, berichten darüber, es könnte ja sein, dass Sie selbst aus "Großmutter's Zeiten" traditionelle und leckere Gerichte kennen, die Coq d'Or würdig sind.**

Gutes Gelingen!

Culinary Heritage
Kulinarisches Erbe



Patrimoine Culinaire
Patrimonio Culinario

Landgasthof Muster Musterdorf

Coq d'Or

ausgezeichnetes Restaurant

Das Burgrestaurant Gebhardsberg in Bregenz erhält die Auszeichnung
Coq d'Or ausgezeichnetes Restaurant.

Als treibende Kraft mit innovativen Zielen, fördert das Burgrestaurant Gebhardsberg vielfältige Formen der Kommunikation und erschließt so neue Plattformen für die Wiederbelebung und Weiterentwicklung und Erhaltung unserer Heimatküche in der einzigartigen kulinarischen Landschaft.

Diese Auszeichnung wird vergeben für die nachhaltige und gezielte Umsetzung im Bereich Geschmack, Handwerkskunst und Genuss sowie die Einhaltung bester Qualität im Umgang mit Lebensmitteln und ist Ausdruck und Zeichen einer qualitativ hochwertigen Tätigkeit.

Das Coq d'Or ausgezeichnete Restaurant ist "Ambassador" seines Fach-Bereichs und verpflichtet sich auch weiterhin, im Sinne der Verbraucher und im Zeichen von Coq d'Or International seiner Berufung nachzugehen.

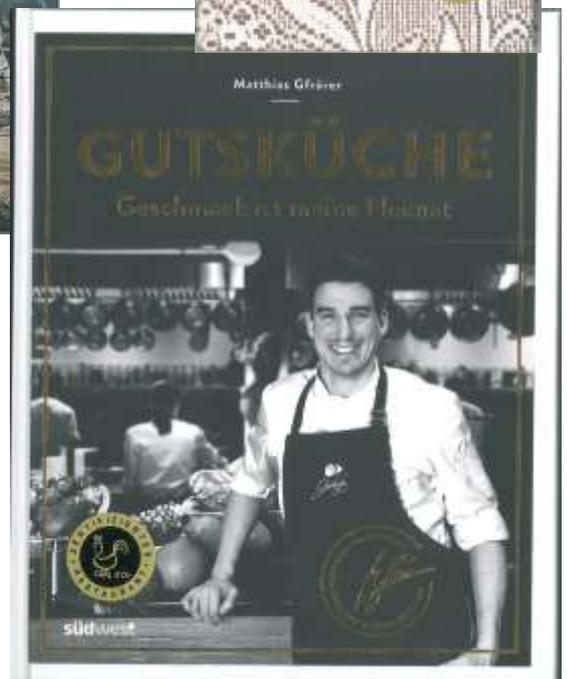
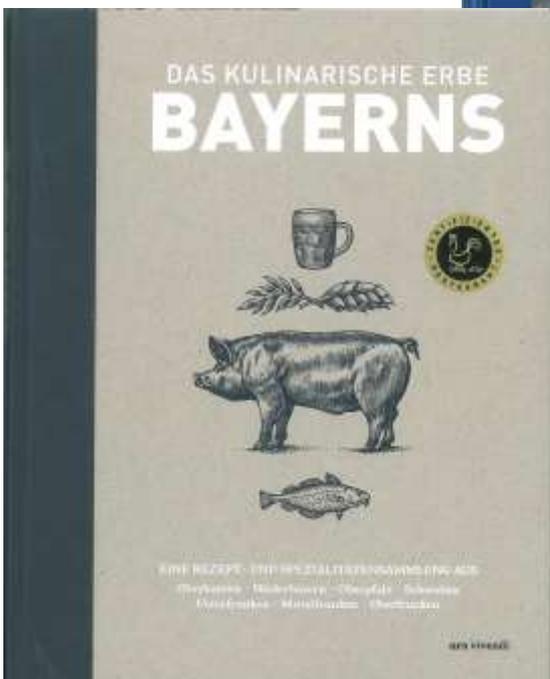
Ernst-Ulrich W. SCHAßBERGER
Präsident



UNION DER AUSGEZEICHNETEN COQ D'OR RESTAURANTS
UNION OF AWARDED COQ D'OR RESTAURANTS
UNION DES COQ D'OR RESTAURANTS CERTIFIÉS
UNIO HITELES WOR COQ D'OR CSILLAGOS
UNIÓN CERTIFICADA COQ D'OR RESTAURANTES
UNIONE CERTIFICATA COQ D'OR RISTORANTI
UNIE GECERTIFICEERDE COQ D'ORRESTAURANTS
Союз сертифицированных звезда ресторанов
聯合認定つ星のレストラン
聯盟認證星級餐館

KOCHBUCH BÜCHEREI

Von **Coq d'Or** ^{***} ausgezeichnet



LOGOs



*Wir sind stolz ein Teil
der Coq d'Or
Familie zu sein*



Coq d'Or International

EMBLEM



Emblem Acrylglas 30x30 cm

Voraussetzung für die Lizenzierung ist die Zustimmung unserer Fachinspektoren. Die Guidelines von Coq d'Or müssen erfüllt sein. Mit der Auszeichnung und dem Erhalt der Lizenz übernimmt der Inhaber eine große Verantwortung gegenüber seinen Gästen. Er steht persönlich mit seinem Namen für die Einhaltung der Guidelines ein.

Als ausgezeichnete Fachbetrieb sind Sie berechtigt, die Berufsbekleidung Ihrer Mitarbeiter mit dem Coq d'Or-Logo auszustatten. Alle Mitarbeiter erhalten Urkunden und sind berechtigt, alle unsere Leistungen während des Dienstverhältnisses in Ihrem Unternehmen in Anspruch zu nehmen,

VIEL PRO UND KEIN CONTRA

Immer mehr Coq d'Or ausgezeichnete Restaurants sehen die Vorteile im gemeinsamen Handeln

Gemeinsam kann man sich einfach besser unterstützen, und auch auf Missstände aufmerksam machen

Vorteile einer "Coq d'Or -Auszeichnung" werden immer wieder so benannt:

- Weit über die Grenzen hinaus bekannte renommierte Top-Organisation - alle zertifizierten Betriebe können voneinander profitieren, Wissen und Können werden ausgetauscht.
- Vorhandene Philosophie, z. B. Wahrung des kulinarischen Erbes; Verantwortungsbewusstsein; Wahrung der Berufsehre; etc.
- wirtschaftliche und rechtliche Selbstständigkeit
- Nutzung von Synergieeffekten im Bereich Marketing, PR, Werbung und Vertrieb
- Interessenvertretung ist somit vor Ort einfacher
- Zugriff auf internationale Märkte
- Mitarbeitervermittlung durch gemeinsame Jobbörse
- Mitarbeiterüberlassung intern
- Nutzung der geschützten Wort-und Bildmarke für den Imagetransfer, Coq d'Or Logos, Jacken-Emblem, Emblem, etc.
- Qualitätschecks durch kompetente Fach-Inspektoren
- Verfolgung gemeinsamer Ziele, Strategien, klar definierte Standards
- Nutzung von günstigeren Konditionen beim Einkauf, usw. im Login
- Gemeinsames authentisches Handeln, international und weltweit
- Ständiges Qualitätsmanagement
- Konstruktive Kritik und Offenheit im gesamten Netzwerk
- Täglich aktueller Restaurant-Guide mit Auszeichnungen aller namhaften Restaurant-Führer
www.coqdor-guide.com



*So unterschiedlich wie die Regionen
sind die Gerichte welche
Coq d'Or ausgezeichnete gastronomische Betriebe
auf die Teller bringen.*

**Werden Sie Botschafter der Esskultur
Ihrer Region.**

*Die Botschafter der Esskultur Ihrer Region: Sei es in Baden-Württemberg
schwäbisch oder badisch, in Franken fränkisch, beim Franzosen z.B.
bretonisch, beim Italiener z.B. sizilianisch, beim Griechen z.B. kretisch,
beim Chinesen z.B. kantonesisch, beim Inder z.B. nordindisch, beim
Thailänder z.B. kreolisch, beim Spanier z.B. andalusisch, beim
Jugoslawen z.B. kroatisch, beim Japaner z.B. japanisch usw..*

Dass ein gutes Essen im Restaurant nicht unbedingt ausreicht um
Gäste anzulocken oder zum Wiederkommen zu bewegen, weiß
inzwischen jeder.

In der Gastronomie muss man kräftig trommeln, um Aufmerksamkeit
zu erregen und sich vom Wettbewerb abzuheben. Entscheidend für
ein Restaurant ist es sich ebenfalls für das kulinarische Erbe seiner
Region zu engagieren.

Schließlich informiert sich der potentielle Gast heute darüber, ob sich
ein Besuch bei Ihnen wirklich lohnt.

COQ D'OR FÜR HEIMATKÜCHE

Ihr Urteil ist uns wichtig!

Coq d'Or für Heimatküche

Coq d'Or für Coq d'Or ausgezeichnete Restaurants

Viele Restaurantführer arbeiten mit Symbolen; es werden zum Beispiel Noten, Bestecke, Kochhüte, Blümchen, Diamanten, Macarons, Kochlöffel usw. von Kritikern vergeben. Wir möchten jedoch authentisch und anschaulich speziell die Gäste bewerten lassen.

Sie können Coq d'Or bei uns vergeben und somit ihr persönliches, unverfälschtes Urteil über die jeweilige Küche fällen. Die Gäste bekommen damit die Möglichkeit, ihre Lieblingsrestaurants an andere Freunde der guten Heimatküche weiter zu empfehlen.

**Ausgewählt und bewertet von der strengsten Jury,
die man sich vorstellen kann:
Unseren Restaurantgästen**

Das Urteil unserer Gäste wird in einer Skala von eins bis fünf in Coq d'Or ausgedrückt:

Wie viele Coq d'Or vergeben Sie?

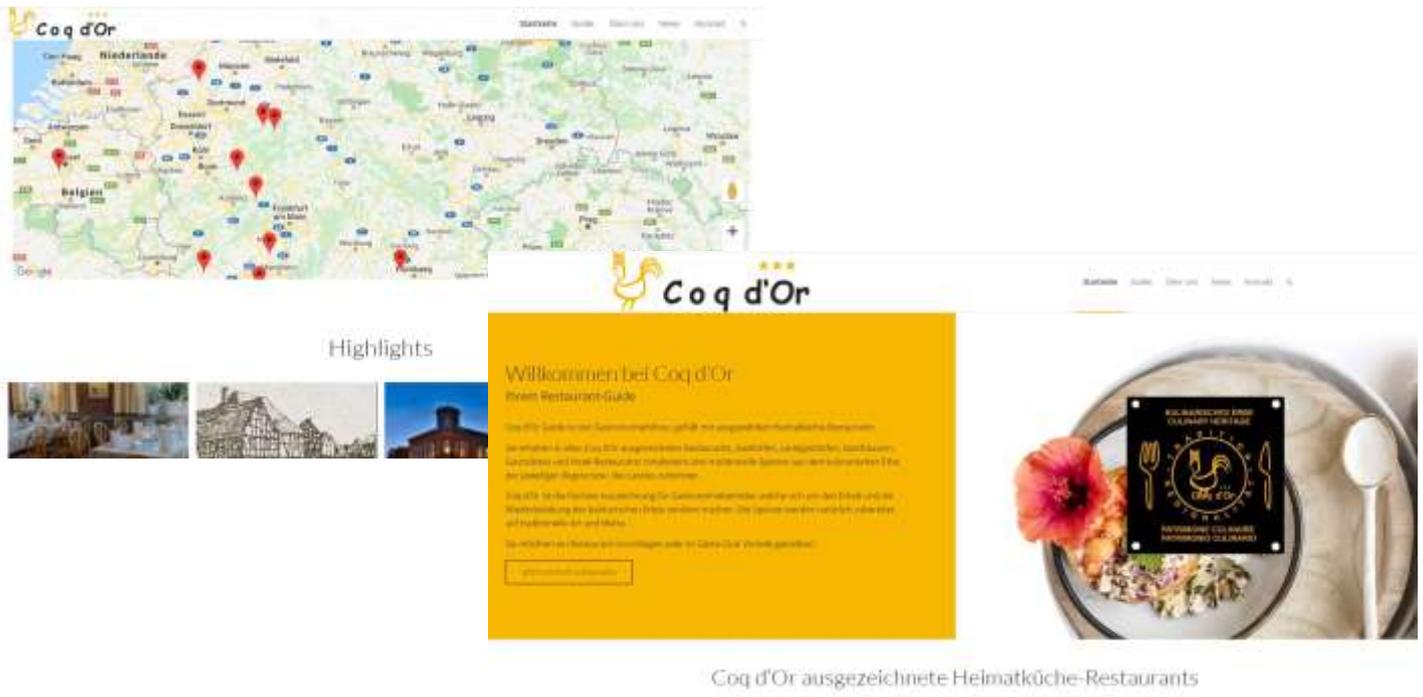
Restaurant _____

in _____

-  Eine reichhaltige Heimatküche, bei der die Betonung auf regionalen Rezepten und auf Tradition liegt; die Gerichte werden in einer gastlichen und einladenden Atmosphäre serviert.
-  Ein Restaurant mit Komfort und einer aufmerksamen Bedienung, damit Sie die Heimatküche entdecken können, die Ihre Lust auf regionale Gerichte erfreuen lässt.
-  ein elegantes Restaurant, das die Kunst der Heimatküche mit Produkten erstklassiger Qualität und gepflegtem Service aufweist.
-  ein Gourmet Restaurant das von Heimatküche-Experten entdeckt wurde und sich durch ein sehr hohes Leistungsniveau auszeichnet.
-  von Heimatküche-Fans auserwähltes Gourmet-Restaurant, mit höchstem Niveau und bester Leistung des Service und des Empfangs um ein einzigartiges Erlebnis zu garantieren

ÖFFENTLICHKEITSARBEIT

Wir bieten Ihnen die Möglichkeit sich und Ihren Betrieb in diversen Medien zu präsentieren.



- Pressearbeit für alle Veranstaltungen nach Philosophie
- Vermarktung Ihrer angebotenen Veranstaltungen und Events etc.
- sofern Sie Bücher verfasst haben oder gerade schreiben (nach unsere Ernährungsphilosophie) Hervorhebung durch höchstes Auszeichnungslabel unserer Organisation.
- Es besteht die Möglichkeit ein Vorwort von uns einzufügen.
- Berührung von über 5 Millionen Stammkunden
- Pressearbeit mit Coq d'Or z.B. Veranstaltungen, etc.
- Medien-Partner: First Class, Impulse - Gastronomie & Hotel, Gastronomie Report, Genießen & mehr, TopHotel, Chefsbest, Gastoel, Effilee, Rolling Pin, Gourmet-Report, AHGZ, Savoier Vivre

FÜR SIE



Fahne
B 1,5 m x H 4,5

Display
80 cm x 220 cm

Latzschürzen
100 x 120 cm



Chef Jacke



Schürzen, weiß oder
schwarz
100 x 80 cm



Kochhut-Pin klein



Wimpel



Emblem Acrylglas
30 x 30 cm



Fließ Kochhut
30 cm hoch



Aufkleber

- Große Urkunde
- Ernennungs-Urkunde sofort
- Benutzer- Lizenz für geschütztes Logo
- Benutzer- Lizenz für Acrylglas-Emblem
- Kochhut- PIN vergoldet
- uvm.

FÜR IHRE GÄSTE



Aufnäher ø 9cm



Chef Jacke



Lätzschürzen
100 x 120 cm



Schürzen, weiß oder
schwarz
1 m x 1,2 m



Kugelschreiber



Papier Kochhut
20 cm hoch

GÄSTE CLUB

Wofür steht der Gästecub?

Unser Gästecub ist ein exklusiver Club für all jene Kunden, die beim Besuch eines Coq d'Or ausgezeichnete Restaurants das Quäntchen mehr an Service und Genuss zu schätzen wissen.

Für 49 Euro jährlich erhalten Sie als Erkennungszeichen die Clubkarte und den goldenen Kochhut-Pin. Damit werden Sie in unseren ausgezeichneten Restaurants als Stammkunde empfangen und verwöhnt. Im Restaurantführer können Sie im Detail nachlesen, was unsere Heimatküche-Restaurants sich so alles an Besonderem für die Clubmitglieder haben einfallen lassen.



Exklusiv nur für Clubmitglieder

- Pin „Goldener Kochhut“
 - Exklusive Clubkarte als Ausweis
 - Fachbetrieb-Qualitätssicherung (Kunden testen Coq d'Or Restaurants)
 - Kunden-Club Leistungen in allen teilnehmenden Coq d'Or Restaurants.
 - Preisvergünstigungen bei Veranstaltungen
 - Sonderpreise für Club-Accessoires
 - Schürzen, Bücher von Coq d'Or bzw. von Coq d'Or empfohlen
 - kostenloses Abo **Genießen+mehr mit Genuss Exklusiv**,
 - aktueller **Coq d'Or-Guide** www.coqdor-guide.com sowie der Zeitschriften „Impulse“
- Sonderleistungen**, welche Coq d'Or mit Vertragspartnern abgeschlossen hat



UNSERE GÄSTE MEINEN

Die große Coq d'Or Trophy-Wahl 2024

Zeichnen Sie Ihre Favoriten aus in 11 Kategorien.
Sie als Kunde entscheiden und wir vertrauen Ihrer Wahl.

Woman of the year

Wo finden wir die pure **Frauen-Power**?
Als Betreiberin, Direktorin oder Küchenchefin eines Restaurants, bzw. Hotel-Restaurants stehen viele Frauen *ihren Mann*.
Wie heißen Ihre Frauen des Jahres?

Chef of the year

Welche Talente stellten ihre Fähigkeiten überzeugend unter Beweis. Ideenreich und kreativ.

Catering Trophy

Perfekter Service gepaart mit ausgezeichneter Heimatküche findet man bei

Service-Trophy

Welcher Betrieb zeichnet sich durch zuvorkommenden Service aus.
Von welchem Betrieb wurden Sie noch nie enttäuscht?

Bio-Restaurant Trophy

Bio und lecker, in diesem Betrieb erhält man die meisten Biolebensmittel.

CookTogether Trophy

Die besten Tipps die leckersten Rezepte habe ich in dieser Kochschule erhalten.

Welcome Trophy

Es gibt keine zweite Chance für einen ersten guten Eindruck.
Das Team dieses gastfreundlichen Hauses hat mich noch nie enttäuscht.

Pastry Trophy

Herausragende Konditorenkunst findet man im diesem Restaurant.

Heimatküche Trophy

Perfekt zubereitete Gerichte, optisch und geschmacklich bestens präsentiert, dazu eine hervorragende Getränkekarte

Wellness Trophy

Hier finde ich den anspruchsvollsten Raum zum Entspannen, zum Mich-verwöhnen-lassen, für meine Gesundheit, für die Schönheit...

Seminar Trophy

Dieser Betrieb überzeugte mich in Service, Organisation und Ablauf von Veranstaltungen



**Wanderpokal
Chef of the year**

TROPHY WAHL 2023

WOMAN OF THE YEAR

*Katja Steiniger
Klostergastronomie Marienthal
Marienthal
Coq d'Or ausgezeichnetes Restaurant*



SERVICE-TROPHY

*“Fischbeisl” – Das Fischbistro
Hamburg
Coq d'Or ausgezeichnetes Restaurant
Volkmar Preis*



WELCOME- TROPHY

*Gasthof Seerose
Langenzenn-Horbach
Coq d'Or ausgezeichnetes Restaurant
Jochen Peter*



HEIMATKÜCHE-TROPHY

*Gasthaus Alter Kastanienhof
Rohdt unter Rietburg
Coq d'Or ausgezeichnetes Restaurant
Birgit Rögner*



SEMINAR-TROPHY

*Hotel und Brauhaus “Alte Ölmühle”
Wittenberge
Coq d'Or ausgezeichnetes Restaurant
Jan Lange*



WELLNESS- TROPHY

*La Stub im Le Parc****
Obernai
Coq d'Or ausgezeichnetes Restaurant
Marc Wucher und Cyril Bonnard*



CHEF OF THE YEAR

*Willi Jahn
Restaurant Schützenhof
Elz
Coq d'Or ausgezeichnetes Restaurant*



KENNEN SIE DEN?

Der Gourmet hat eine eigene Sprache, Ausdruck seiner individuellen Sensibilität. Diese Sprache komplettiert das sinnliche Geschmackserlebnis des Gourmets. **Hier finden Sie einen Auszug unseres Gourmet Wörterbuches.**

Abhängen

Das Lagern von frisch geschossenem Wild an einem kühlen, luftigen Ort zur Verbesserung seiner Konsistenz und zur Verstärkung seines spezifischen Aromas.

Abschwarten

Das Entfernen des Fells bzw. der Schwarte eines Wildschweines.

Aufbruch

Die Eingeweide, die aus dem Körper eines Stück Wilds entfernt werden.

Aus der Decke schlagen

Das Entfernen des Fells von geweih- und horntragendem Wild.

Aushakeln

Das ausweiden von Wildgeflügel durch den Darmausgang mit Hilfe eines Hakens.

Bardieren

Mageres Fleisch mit breiten, dünnen Speckscheiben umwickeln und dabei mit Küchengarn festbinden.

Hautout

Ein starker Wildgeschmack und -geruch, der durch die Zersetzung des Fleischeiweißes bei längerem Abhängen entsteht.

Kromeskis

In Pfannkuchenteig, Speckstreifen oder Schweinenetz etc. gehüllte Krokettenmasse aus Fleisch, Fisch, Gemüse oder Kartoffeln, die durch einen Backteig gezogen und frittiert wird.

Mulligatawny

Mulligatawny Suppe kommt aus Indien. Das tamilische Wort "Milaku-tanni" bedeutet wörtlich "Pfefferwasser".

Schnepfendreck

Die Innereien der Schnepfe ohne Magen und Galle. Enthält u.a. den Darm mit unverdauten Resten. Wird von Feinschmeckern als Delikatesse geschätzt.

Spicken

Mageres Fleisch mittels einer Speziellen Spicknadel mit dünnen, kalten Speckstreifen durchsetzen.

Waidmann/Weidmann

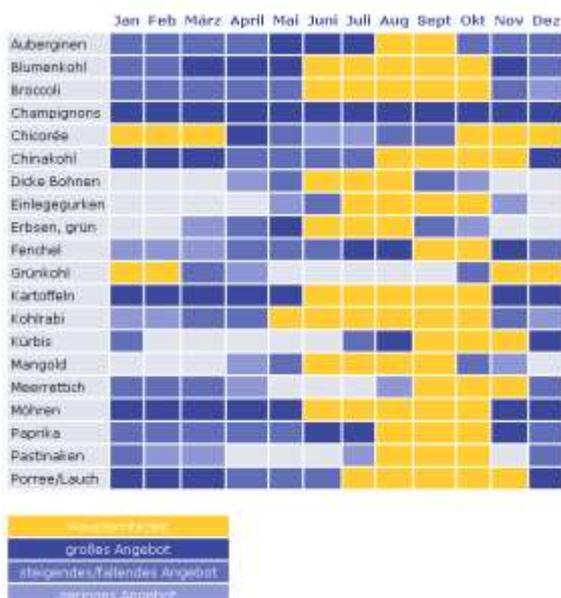
Traditionelle Bezeichnung für den Jäger (in zwei üblichen Schreibweisen)

Wildbret/Wildpret

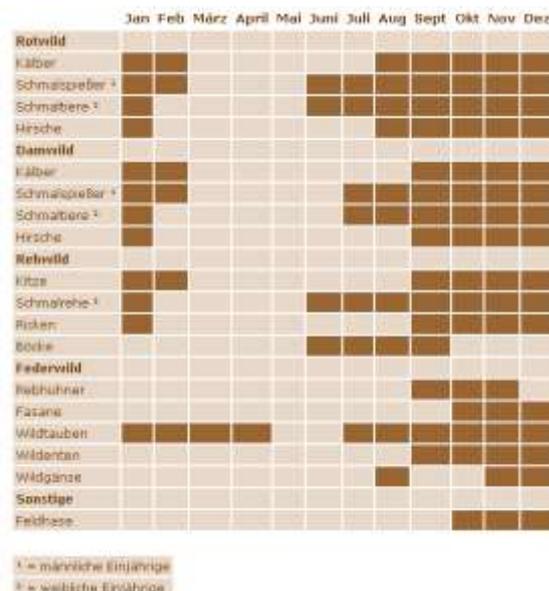
Fleisch von Wild und Wildgeflügel (in zwei üblichen Schreibweisen)

WANN DIE STUNDE SCHLÄGT

Gemüse



Wild



SCHULBANK

Award-Academy

Die Award Academy Germany ist ein zusätzliches Fortbildungsorgan, welches sich an den Prinzipien des internationalen Wettbewerbes orientiert. In der Award Academy Germany werden die vitalsten Fachleute der Gastronomie gebündelt und gefördert. Kreativ wie handwerklich.

Den Nachwuchstalente werden neue Perspektiven aufgezeigt und die Trainings- bzw. Qualifizierungsmöglichkeiten für das Team Deutschland optimiert. Durch diesen Pool von Spitzenköchen und dem zielgerichteten Coaching wird sichergestellt, dass Deutschland auch in Zukunft bei internationalen Wettbewerben kontinuierlich erfolgreich abschneidet.

www.award-academy.de



Institute of Culinary Art

Das I.C.A. schult junge Fachkräfte, aus Gastronomie, Industrie und Handel, durch gezielte Weiterbildung für die Anforderungen eines immer anspruchsvolleren Marktes.

www.institute-culinar.de

Pastry Academy Germany

Alle zwei Jahre findet die Weltmeisterschaft „Coupe du Monde de la Pâtisserie“, der hochkarätigste Wettbewerb auf Weltebene mit dem höchsten Preisgeld statt.

Die Pastry Academy Germany wurde als Institut und neutrale Plattform zur Weiterbildung von Konditoren und Patissiers hauptsächlich zum Coupe du Monde de la Pâtisserie/Lyon, Schokoladen Oskar/Wien, World of Chocolate/Kopenhagen, aber auch zu anderen Wettbewerben ins Leben gerufen.

Die Pastry Academy Germany will erreichen, dass Deutschland bei den international wichtigsten Ausscheidungen würdig vertreten wird, und eine Basis schaffen, die genügend Mittel für Auswahl und Training des deutschen Teams bereitstellen kann.

www.pastry-academy.de



Johnson & Wales University

Seit 2003 besteht die Initiative Johnson & Wales, die deutschen Köchinnen und Köchen ein Universitätsstudium in den USA ermöglicht. Finanziert wird das Stipendium von Friedr. Dick, Deizisau, und REWE-Großverbraucher-Service, Mainz. Die Sponsoren übernehmen hierbei die Studiengebühren sowie weitere Kosten der Weiterbildung. Die Stipendiaten können sich dank dieser generösen Unterstützung vollkommen auf ihre Kurse konzentrieren. Die Liste der bisherigen erfolgreichen Absolventen kann sich bereits sehen lassen.

www.iwu.edu

Ecole Hôtelière Lausanne

“Leadership is the art of accomplishing more than the science of management says is possible.” EHL's careful balance of art and science, rigour and creativity, knowledge and imagination, prepares students to be future industry leaders.

It lays the foundation for lifelong learning as the basis for a successful career and for personal fulfilment.

www.ehl.ch



NETZWERK

Netzwerk-Daten **Coq d'Or**

Coq d'Or folgt keinem Trend. Gibt ihn vor.

Überall wo der goldene Hahn, Coq d'Or, am Eingang eines gastronomischen Betriebes zu sehen ist, können Verbraucher alte traditionelle Speisen auf der Speisekarte vorfinden - natürlich zubereitet nach traditioneller Art und Weise.

Ausgezeichnete Restaurants
www.coqdor-guide.com

Gästeclub www.coqdor-guide.com
Mitglieder im Coq d'Or-Gästeclub

Coq d'Or-Kompetenzzentrum
Über 100 ausgezeichnete bzw. zertifizierte Unternehmen

Internet www.coqdor-guide.com
Über 300.000 Userclicks monatlich auf der Homepage

Kulinarischer Wahlzettel, Coq d'Or-Trophy
www.coqdor-guide.com
Der Kunde wählt seine Favoriten in 11 Kategorien

Jobbörse www.coqdor-guide.com
Kostenloses Jobportal für alle Coq d'Or Restaurants

Kooperationen www.coqdor-guide.com

Monatliche NEWS

Pressearbeit www.coqdor-guide.com

Publikationen
Coq d'Or Restaurant-Guide
Genuss Exklusiv in Genießen & mehr (in Planung)
Partner-Zeitschriften: Genießen & mehr, First Class, TopHotel, Chefsbest, Gastrotel, Gastronomie & Hotel Impulse, Bankers Magazin, à la Carte, Apéro, Port Culinaire

Schulkochclub www.schulkochclub.de
Kreativ, gesundheitsbewusst kochen und essen lernen

Amateur-Kochclub www.amateurkochclub.com

Saisonkalender

ANZEIGE



UNSERE GÄSTE

Was unsere Restaurant-Gäste so sehr an COQ D'OR lieben

Alle ausgezeichneten Restaurants sind ganz besondere gastronomische Betriebe und präsentieren sich nur gemeinsam unter dem Dach Coq d'Or International.

Auf den ersten Blick völlig unterschiedlich, haben sie doch Gemeinsamkeiten wie ihre Einzigartigkeit, ihre Koch-Philosophie, ihren unverwechselbaren Charakter und ein Ziel:

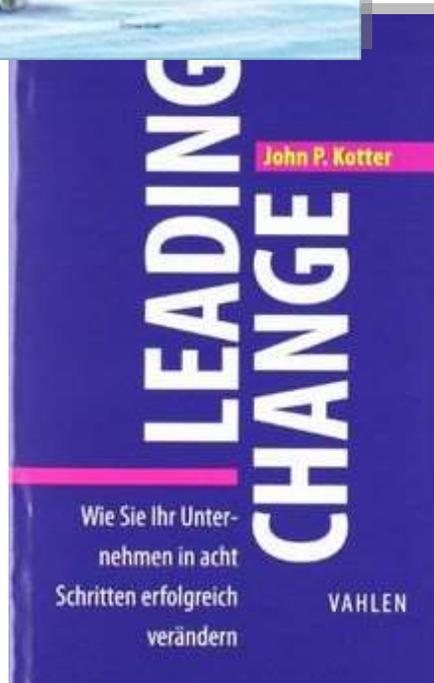
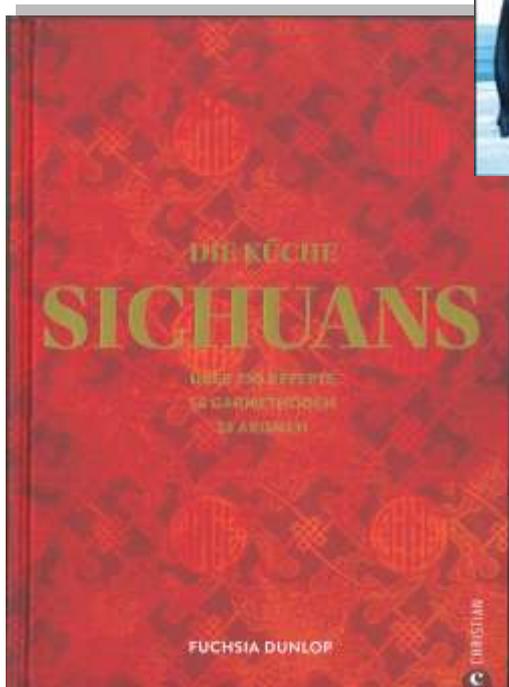
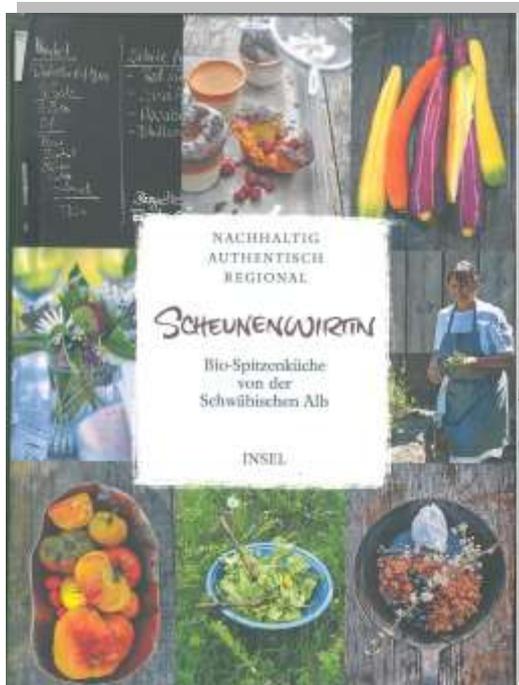
Dem Anspruch des Gütezeichens und Qualitäts-Siegels als Coq d'Or ausgezeichnetes Restaurant gerecht zu werden

- durch die Kompromisslosigkeit der qualitativen Ansprüche an gesundheitsbewusster Ernährung, Lebensmittel-Produkte, Rezepte, Texturen, Hygiene, Ambiente und Dienstleistung.
- durch die harmonische Verbindung von Ess-und Tafelkultur und Natur, von Tradition und Innovation, von Professionalität und Herzlichkeit.
- durch die unvergleichliche geographische Lage, die jeden dieser Standorte in seiner Regionalität prägt.
- durch die Liebe zum Detail, die Kreativität und Freude, mit der an jedem dieser Orte Gastfreundschaft gelebt wird.

Auf dieser Grundlage dieser Gemeinsamkeiten entfaltet jedes der Coq d'Or ausgezeichneten Restaurants seinen unverwechselbaren Charakter und ist dadurch allesamt Individuell, jedes auf seine eigene Weise.

KOCHBUCH BÜCHEREI

Von **Coq d'Or** ausgezeichnet



AUSGEZEICHNETE

AUSGEZEICHNETE

Food and Beverages:

Feinkost	Fischgeschäft	Konditorei	Landwirtschaft	Metzgerei	Weingut
					

Non-Food:

ANZEIGE



wattline Ruderting
Passauer Str. 36
94161 Ruderting
T +49 (0)18509 9006-700
F +49 (0)18509 9006-709
info@wattline.de
www.wattline.de

ZERTIFIKAT

Wir freuen uns, hiermit die

Dienstleistungs-Kooperation

zwischen
Kooperationspartner

und
wattline GmbH



zu bestätigen.

Die Schwerpunkte dieser Kooperation liegen in der

- Optimierung der Energie-, Liefer- und Vertragskonditionen
- Senkung des Energieverbrauchs durch das EnergieEffizienzKonzept®
- Beratung bei allen energierelevanten Themen (Entlastung von Energiesteuern, Reduzierung gesetzlicher Umlagen, Vergünstigung bei Netznutzungsentgelten)

Ernst-Ulrich W. Schassberger
Geschäftsführer
Coq d'Or TOQUES D'OR
INTERNATIONAL GmbH
Ruderting, Juni 2018

Harald Wimmer
Geschäftsführer
wattline GmbH

GÄSTESTAMM ERWEITERN MIT COQ D'OR INTERNATIONAL

Arbeit von



Restaurantführer mit allen Auszeichnungen

Coq d'Or Web-APP Guide für
Smartphone & Tablets in allen Sprachen
(auch als Script)

Gutschein Service

Internet-Auftritt - Markenwerbung

Pressearbeit

Werbung von Haus zu Haus

Veranstaltungen

Newsletter - monatlich

Media-Partner

Kochkurse - Gästecolub

Mitarbeitervermittlung durch Jobbörse

www.kochfestival.de

www.wochedesgeschmacks.de

www.amateurkochclub.com

www.schulkochclub.de

Menü anlässlich des Geburtstags einer namhaften Person, welche die regionale Esskultur um das Haus prägte

MITARBEITER GESUCHT

WIR SUCHEN DICH!

Coq d'Or ausgezeichnete -Restaurants

Willst du Teil eines tollen Teams werden?

Für unsere Fachbetriebe
suchen wir ab sofort Verstärkung
im Hotel- und Gastronomiebereich

Gerne auch Quereinsteiger!
(in Voll- und Teilzeit & Minijob)

Bewerbung an :



Coq d'Or International
Winnender Straße 12
D – 73667 Kaisersbach
info@coqdor-international.org
Fax 0 71 84 – 29 18 129

AUSZEICHNUNG

WICHTIGER DENN JE

Positionierung gegenüber dem Wettbewerb

Ob in einem Landgasthof, im traditionellen Wirtshaus, oder (Hotel-)Restaurant - Gastronomen s(t)ehen auf die Coq d'Or-Philosophie und Auszeichnung.

Erhaltung des kulinarischen Erbes

Bereits seit der vor kurzem gegründeten Initiative Coq d'Or International wurden schon einige gastronomische Betriebe bisher mit dem Coq d'Or-Qualitätssiegel (der goldene Hahn auf schwarzem Hintergrund) ausgezeichnet.

Des Verbrauchers Wunsch regionaltypische Gerichte zu erhalten, steigt ständig, denn laut jüngsten Umfragen ist die Herkunft der Produkte für viele Menschen ein wichtiges Kaufkriterium. Diesen Trend spüren wir auch in der Gastronomie, sowohl bei den Gästen als auch bei den Gastronomen.

Die Coq d'Or - Auszeichnung ist hier ein wichtiges Zeichen und Qualitätssiegel.

Tatsächlich kann das seit 2017 bestehende Coq d'Or- Garantiesiegel auf erfreuliche Zahlen zurückblicken. Jüngste Befragungen ergaben, dass bereits 5 % dieses Garantiesiegel in der Gastronomie kennen. Den anderen Gästen ist es wichtig, dass es zukünftig noch mehr Restaurants, Hotel-Restaurants, Wirtshäuser und Gasthäuser mit dem Coq d'Or- Garantiesiegel gibt.

Klare Positionierung im Wettbewerb um beste Qualität durch Tradition

Für die Gastronomie und Hotellerie ist diese Auszeichnung mit dem Coq d'Or-Garantiesiegel wichtig und wertvoll.

Dieser Überzeugung sind die Gastronomen und Ihre Köchinnen/Köche, die Ihr Bekenntnis zu unserer Garantie-Philosophie bekunden.

Sie heben sich mit der Coq d'Or- Auszeichnung vom Mitbewerber ab, denn die Coq d'Or- Philosophie mit der Garantie gegenüber dem Gast ist ein wichtiges Kriterium für die Positionierung. Außerdem geht es immer um die Garantie bester Qualität in und aus der Küche.

Die Gäste wünschen sich die Erhaltung der Tradition als kulinarisches Erbe. Das Beibehalten regionaler und traditioneller Gerichte schafft wiederum Vertrauen gegenüber dem Gastgeber und trägt letztlich zur Stammkundebindung bei.

Praktikable Umsetzung der Philosophie

Gerade für die Restaurants mit Ihren Köchen muss die Umsetzung unserer Philosophie einfach und unkompliziert sein.

C & C-Märkte nutzen diesen Trend neuerdings immer mehr und setzen auf umfangreiche, regionale Sortimente um die erhöhte Nachfrage nach Produkten aus der Region befriedigen zu können.

Fakten für die Coq d'Or-Auszeichnung

Das Auszeichnungssystem besteht seit Ende 2017.

Basis für die Auszeichnung sind die Coq d'Or-Guidelines: -Kulinarisches Erbe
- Kontrolle durch die Fach-Inspektoren und den Gäste-Kreis.

- Mindestens drei traditionelle Speisen sollten Sie anbieten;
- Es können natürlich auch mehrere sein!
- Als Beispiel schlägt Coq d'Or ein Menü mit einer kalten Vorspeise, einer Suppe oder einer warmen Vorspeise vor;
- Es folgt der Hauptgang;
- und ein typisch regionales Dessert rundet das Coq d'Or-Menü ab;
- Weiteren Kreationen oder Menüzusammenstellungen schieben wir nie einen Riegel vor! Im Gegenteil, wir unterstützen den Betrieb, berichten darüber, es könnte ja sein, dass Sie selbst aus "Großmutterns Zeiten" traditionelle und leckere Gerichte kennen, die Coq d'Or würdig sind.

Coq d'Or Web-App Guide - Restaurantführer täglich aktualisiert

Die offizielle Coq d'Or Web-APP kostenlos! www.coqdor-guide.com

Der Coq d'Or Guide in allen Sprachen als Ihr ständiger digitaler Begleiter mit ortsbezogener Suche und Navigation- weltweit. In der Umgebung und auf Reisen

Auf der Homepage www.coqdor-guide.com

kleiner Auszug aus dem Coq d'Or Leistungspaket

Zum Leistungspaket eines zertifizierten Coq d'Or Restaurants gehören selbstverständlich, quasi kostenlos (selten werden extra Beträge fällig)

- ◆ die Nutzung aller Dienstleistungen, die Coq d'Or anbietet.
- ◆ die Nutzung des Netzwerkes von Coq d'Or.
- ◆ eine aktuelle Pressearbeit - und damit Öffentlichkeitsarbeit (wobei das PR-Team von Coq d'Or International davon ausgeht, dass auch jeder ausgezeichnete Betrieb auf interessante Geschichten aufmerksam macht).
- ◆ die Betreuung des Gäste-Clubs.
- ◆ alle erdenkliche Hilfe und Unterstützung bei Coq d'Or-Events (Flyer, Pressearbeit, auch zum Download).
- ◆ stets dabei bei der jährlichen Trophy-Wahl durch den Gästekreis und Gäste-Club.
- ◆ die Nutzung der Jobbörse, um stets geeignete Mitarbeiter zu finden.
- ◆ Netzwerk-Treffen mit ausgezeichneten Coq d'Or Kollegen in wechselnden Restaurants des Netzwerkes.
- ◆ Teilnahme an wichtigen Messen (nach Bewerbung und Anmeldung).
- ◆ und vieles mehr ...

COQ D'OR AKTIONEN

Wer möchte mehr Gäste durch tolle Coq d'Or Aktionen?

Immer wieder werden wir von der Presse sowie auch von den Verbrauchern und den GästeClub-Mitgliedern angesprochen, welche Coq d'Or ausgezeichneten Betriebe wann welche Veranstaltungen anbieten. Damit wir im neuen Jahr hierzu immer die richtige Antwort geben können und Ihre Veranstaltungen besser promotet werden (besonders im Internet, Facebook und Instagram), möchten wir Ihnen nachfolgende Liste anbieten, um uns Ihre Events mitzuteilen.

Kochkurse:

Datum: Thema

Datum: Thema

- 14. Februar: Valentinstag - Menü mit Herz
- 21. März Goût de France
- 28. Mai Toques d'Or Koch-Festival
- 12.-18. Oktober Toques d'Or Woche des Geschmacks

Sonstige Veranstaltungen:

.....

Wir sehen dies auch als eine Möglichkeit, neue Gäste anzusprechen – sicher freuen auch Sie sich darüber, wenn Ihr Betrieb möglichst ausgebucht ist. Diese Werbung für Ihre Veranstaltungen ist eine gute Chance hierzu.

Wir möchten, dass ein voller Erfolg für Sie, Ihre Familie und Ihren Betrieb mit der Coq d'Or-Philosophie sich entwickelt.

HEIMATKÜCHE GUTSCHEINE



Essen und genießen nach Omas Rezept

Die beste Nachricht für alle, die unterwegs sind und schnell ein Geschenk benötigen, sind die Gutscheine von Coq d'Or International eine gute Wahl. Diese kann man im gewünschten Wert auf der Homepage von Coq d'Or International www.coqdor-guide.com bestellen

Wenige Tage später erhält der Auftraggeber den ausgestellten Gutschein per Einschreiben zugeschickt. Die Gutscheine sind in allen Coq d'Or zertifizierten Restaurants einlösbar.

Welche Restaurants das sind ist tagesaktuell im kostenlosen Coq d'Or Web-Guide www.coqdor-guide.com zu erfahren.

COQ D'OR STATUS

MEMBRE d'Honneur

Nach 20 Jahren Mitgliedschaft erreichen Sie den Status

M E M B R E

d'Honneur



Sie erhalten auf Wunsch dann automatisch die Plakette gegen eine einmalige Leihgebühr und sind anschließend von der jährlichen Mitgliedslizenz befreit.

GESUNDE ERNÄHRUNG VON ANFANG AN!



**Gesunde Ernährung
von Anfang an!**

**Unser Coq d'Or ausgezeichneten Restaurant
mit ausgezeichneter Heimatküche
bietet Speisen und Getränke,
reduziert von Zucker, Salz und Fetten
für Kids und Teens an!**

TREUE WIRD BELOHNT

Aller guten Dinge sind acht. Viele von Ihnen zeigen uns Ihre Treue, indem Sie sich von einem Haus zum anderen leiten lassen. Danke dafür! Diese Treue soll belohnt werden.

Bringen Sie Ihren Treue-Ausweis (liegt dem Heft bei, oder fordern Sie diesen einfach per email info@coqdor.org oder Fax 07184-2918129 in unserer Geschäftsstelle an) immer mit, wenn Sie bei einem Coq d'Or zertifizierten Restaurant Station machen. Geben Sie sich gleich als Inhaber dieses Treue-Ausweises zu erkennen und vergessen Sie nicht, Ihren Besuch in eines der acht Felder eintragen zu lassen. Nach acht Besuchen in acht verschiedenen Restaurants schicken Sie den komplett ausgefüllten Treue-Ausweis einfach an unsere Geschäftsstelle.

Geschäftsstelle
Coq d'Or International
Winnender Str. 12
D-73667 Kaisersbach

Wenn Sie uns Ihren komplett ausgefüllten Treue-Ausweis geschickt haben, erhalten Sie als Dankeschön eine Flasche

DUBS Pinot Noir
Rosé Brut



Treue-Ausweis	Hier bei Ihrem Besuch abstempeln lassen.	Geschäftsstelle Coq d'Or Winnender Str. 12 D-73667 Kaisersbach			
	Hier bei Ihrem Besuch abstempeln lassen.				

Coq d'Or International

Winnender Str.12, D-73667 Kaisersbach

Telefon +49-(0)7184/2918-107 Fax +49-(0)7184/2918-129

info@coqdor-international.org

www.coqdor-guide.com



Kein Teil dieser Publikation darf ohne ausdrückliche Genehmigung von Coq d'Or International in irgendeiner Form reproduziert oder unter Verwendung elektronischer Systeme verarbeitet oder verbreitet werden.