



KRISTIAN RISE

Siden Kristian blev udlært fra Restaurant Messen har han givet et betragteligt bidrag til dansk gastronomi.

Kristians første udfordring som køkkenchef var på Prinses Juliana i Aalborg. Sideløbende blev det til konsulentarbejde for Nordjyske fødevarerproducenter samt deltagelse i diverse radio- og TV programmer. Ligeledes har gastronomisk udvikling og kvalitetsstyring haft Kristians fokus, såvel som han har afholdt seminarer for andre køkkenchefer.

Efter godt fire år i Aalborg gik turen i 2001 til Restaurant Gråanden i Frederikshavn, der i denne periode blev nomineret til "Årets bedste Restaurant" og opnåede tre stjerner i Den Danske Spiseguide. Herefter gik turen til Brøndums Hotel i Skagen, der i 2005 for første gang i hotellets lange historie fik to stjerner i Den Danske Spiseguide.

Udover sølv og bronze ved Kokke-olympiaden sammen med National Culinary Team of Denmark, 2005 og igen i 2007 vandt Kristian konkurrencen "Bedste Skandinavisk Fiskeret".

Efter Brøndums Hotel blev Kristian Rise ansat som administrerende Direktør og Køkkenchef på Bryghuset Vendia i Hjørring med opgave til at udvikle et kvalitets spise- og bryghus i Vendsyssel. Resultatet blev unikt med flere restaurantkoncepter under samme tag. Bryghuset Vendia er på blot et år blevet en af de mest anmelderroste restauranter i Danmark.



CURRICULUM VITAE

Navn: Kristian Rise

Født: 11-05-75

01-08-1992 til 31-07-1993	Køkkendreng på Restaurant Messen	01-05-2006	En Tallerken i "Danmarks bedste spisesteder" til Brøndums hotel
01-08-1993	Læreplads på Restaurant Messen	20-11-2006	Deltagelse i Culinary World Cup i Luxemburg (1 Sølv 1 Guldmedalje)
13-03-1996	Deltaget i gastronomisk konkurrence, for sidste års kokkelever "Gundel Karoly" i Budapest (3 guldmedaljer)	28-03-2007	Vinder Af "Nordens Bedste fiskemenu"
31-08-1996	Udlært kok på Restaurant Messen	01-04-2007	Direktør og køkkenchef Vendia Gastronomi og Bryggeri Vendia Gourmet Tre stjerner og en sol i Den danske spiseguide Vendia Brasserie To Stjerner i Den danske spiseguide
01-09-1996 til 31-03-1997	Kok på Restaurant Moby Dick		
01-04-1997 til 31-10-2001	Køkkenchef på Restaurant Prinses Juliana		Sideløbende: Konsulent for Emborg Food og Ranum Mejeri.
01-11-2001 til 31-03-2004	Souschef Restaurant Gråanden (3 stjerner) Nomineret til "Årets Bedste Restaurant"		Deltagelse i diverse radio og TV programmer.
01-10-2003	Udtaget til Det Danske kokkelandshold (Team Gastronomi Danmark)		Produktudvikling, kvalitetsstyring og udvikling af opskrifter for bla. Danish Crown og Arla.
01-04-2004 til 31-03-2006	Køkkenchef på Brøndums Hotel Skagen		Afholdt seminarer for andre Køkkenchefer og kokke
20-10-2004	Deltagelse i kokke Olympiaden i Erfurt (1 Bronze 1 Sølvmedalje)		Dommer ved DM for kokkelever
24-08-2005	Vinder af "Den bedste skandinaviske fiskeret"		Dommer ved jomfruhummerfestival på Læsø
01-11-2005	To stjerner i "Den danske spiseguide" til Brøndums hotel		Dommer ved Nordjysk mesterskab for amatørkokke