

Das Treffen der besten internationalen Küchenchefs

Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird im Folgenden auf die gleichzeitige Verwendung weiblicher und männlicher Sprachformen verzichtet und das generische Maskulinum verwendet. Sämtliche Personenbezeichnungen gelten gleichermaßen für alle Geschlechter.

Veranstalter



Das Netzwerk-Event der Kochszene

Seit 2009 bildet das erfolgreiche Gastronomie-Symposium CHEF-SACHE das Forum für die besten Köche, Restaurantbetreiber und Dienstleister der Branche.

2022 lässt die CHEF-SACHE nun auch endlich zum ersten Mal in der Marx Halle in Wien die Funken der kulinarischen Inspiration sprühen. Und wir gehen noch einen Schritt weiter. Die CHEF-SACHE entwickelt sich zu einer Plattform für die gesamte Hotellerie und Gastronomie mit weiteren Bereichen wie „High Convenience“ oder auch Hotelbedarf.

Die Stars der internationalen Spitzenküche zeigen die Innovationen der Kochbranche live und geben den Besuchern einen Einblick in ihre Ideen, Philosophien und Visionen. Dazu präsentieren in der Ausstellung zahlreiche Partner ihre Neuheiten im kulinarischen und technischen Bereich.

Top-Entscheider aus der Gastronomie und Hotellerie nutzen die CHEF-SACHE jährlich als Quelle der Inspiration und Netzwerkforum.*



FRIEDR. DICK GMBH & CO. KG

„Die CHEF-SACHE ist ‘The place to be` für alle, die sich inspirieren und weiterentwickeln möchten. F. Dick ist stolz, Teil dieser kreativen Veranstaltung zu sein!“





Die Plattform für Branchenentscheider.

AUF DER CHEF-SACHE TREFFEN SIE:

- / Küchenchefs und Starköche
- / Internationale Kochstars und Chefs
- / F&B-Manager, Sommeliers und Winzer
- / Baristas
- / Gastronomen und Hoteliers
- / Kochschulen
- / Culinary Professionals aus Handel und Industrie

2 Tage, die Euer Unternehmen verändern werden.

4 STARKE GRÜNDE FÜR EURE TEILNAHME:

- / Mehr als **2.000 erwartete Entscheider** der Branchen
- / **Einmalige Plattform**, um Produkte und Dienstleistungen vorzustellen, Ideen zu testen und Inspirationen zu sammeln
- / **Netzwerken** in der Gastronomie und Hotellerie
- / Hohe Dichte an **Sterneköchen** vor Ort

RALF BOS | BOS FOOD

„Die CHEF-SACHE ist nicht nur die wichtigste, sondern auch die interessanteste Veranstaltung für ambitionierte Gastronomen. Nicht zur CHEF-SACHE zu gehen, ist ein absolutes No-Go in der Branche.“



Stand. Marketing. Partner. Wir sind Eure Bühne.

PRÄSENTIERT EUCH UND EURE PRODUKTE:

- / Mit Eurem Stand auf der HGX powered by CHEF-SACHE
- / Als Sterne-Partner der Veranstaltung
- / Als Partner für Werbe- und Merchandisingprodukte
- / Als Partner der Abendveranstaltung

Für die Meister aller Klassen!

Das SYMPOSIUM mit den besten Avantgarde-Chefs der Welt live on Stage, **MASTERCLASS** mit internationalen Top-Chefs, **SCHOOL OF WINE** für Sommeliers und Weinexperten sowie **COFFEE COLLEGE** für die Welt des Kaffees.*



SYMPOSIUM

Das Symposium als Herzstück der CHEF-SACHE und jetzt auch der HGX ist Tummelplatz und Hauptbühne der Besten der Besten internationalen Küchenchefs. Erlebt 2 Tage lang Weltklasse-Chefs live auf großer Bühne!



SCHOOL OF WINE

Hosted by Sommelier Union
Moderation: Claudia Stern/ Brand
Ambassador Laurent Perrier

Die SCHOOL OF WINE richtet sich insbesondere an Sommeliers, F&B Manager, Chefs und Servicemitarbeiter mit hoher Affinität zum Thema korrespondierende Getränke. Die SCHOOL OF WINE ist keine herkömmliche Verkostungsstrecke. In ihren Masterclasses vermitteln Branchenexperten wertvolles Know-how auf Weltklasse-Niveau.



MASTERCLASS

Mit gleichem Anspruch und Niveau der Hauptbühne werden in den MASTERCLASS Themen von Top-Referenten vorgetragen und vertieft.



COFFEE COLLEGE

Hosted by Coffee Consulate

Das COFFEE COLLEGE steht ganz im Zeichen des Kaffees. Hier werden sensorische Eigenschaften sowie die Einflussfaktoren der Zubereitung erlebbar gemacht und das Potential von Kaffee für die Gastronomie dargestellt.





Volle Reichweite durch Werbung und PR

NUTZEN SIE UNSERE KANÄLE UND KOMMUNIZIEREN SIE PUNKTGENAU IN IHRER ZIELGRUPPE:

- / Umfangreiche und hochqualifizierte Werbekampagnen in Port Culinaire und in in ausgewählten Partnermedien mit Zielgruppenansprache in Form von Anzeigen, PR und Online-Publikationen
- / Darüber hinaus Verteilung von Werbung über Gastrovertriebe. Das bedeutet mehrere Millionen Kontakte in Ihren Zielgruppen.



ZIELGRUPPE

Köche
Servicepersonal
Sommeliers
Baristas
Culinary Profs
Restaurateure
F&B Manager
Azubis
Semi-Profis
Journalisten



PR/MEDIEN

Port Culinaire
CE Chefs Events
Intergastra
Partnermedien



REICHWEITE

GASTROVERTRIEBE
/ BOS FOOD
/ Transgourmet
/ Jeunes Restaurateurs

MEDIENPARTNER

/ chefs!
/ ChefsBest
/ B&L Medien

EIGENE MEDIEN

/ Port Culinaire

Erfolgsversprechende Zahlen der CHEF-SACHE in Düsseldorf

13,51 MILLIONEN

ERREICHTE KONTAKTE DURCH PRINTKAMPAGNEN IN DEN BEREICHEN: TAGES- UND WOCHENZEITUNGEN, PUBLIKUMS- UND FACHZEITSCHRIFTEN

4,2 MILLIONEN

VERBREITETE AUFLAGEN DER PRINTKAMPAGNEN IN DEN BEREICHEN: TAGES- UND WOCHENZEITSCHRIFTEN, FACHZEITSCHRIFTEN

>500 MILLIONEN

ERREICHTE BESUCHE AUF ZIELGRUPPENRELEVANTEN WEBSITES UND ONLINE-PLATTFORMEN

„Be the star.“

Schauplatz professioneller Markeninszenierung.

Werden auch Sie **Sterne-Partner** und profitieren Sie von unseren umfangreichen Paketen.

★ EIN-STERNE-PARTNER

- / Logo-Bannering auf bzw. neben der Bühne als *Sterne-Partner der HGX powered by CHEF-SACHE
- / Logointegration in Flyer und Newsletter sowie auf www.chef-sache.eu/hgx als *Sterne-Partner
- / 20 Freikarten zur eigenen Vergabe

7.500,- EUR



★★ ZWEI-STERNE-PARTNER

- / Logo-Bannering auf bzw. neben der Bühne als **Sterne-Partner der HGX powered by CHEF-SACHE
- / Logointegration in alle Werbemittel wie Anzeigen, Flyer, Newsletter sowie auf www.chef-sache.eu/hgx als **Sterne-Partner der HGX powered by CHEF-SACHE (rechtzeitige Anmeldung vorausgesetzt)
- / Standfläche bis 12m² zur Präsentation Ihrer Produkte und Dienstleistungen (ohne Standbau)
- / Product-Placement auf der Hauptbühne
- / Integration in die Social-Media-Kanäle der HGX powered by CHEF-SACHE (Inhalt wird vom Partner geliefert)
- / Verteilung und/oder Auslage von Werbematerial oder Produktmustern
- / 50 Freikarten zur eigenen Vergabe

15.000,- EUR

★★★ DREI-STERNE-PARTNER

- / Logo-Bannering auf bzw. neben der Bühne als ***Sterne-Partner der HGX powered by CHEF-SACHE
- / Logointegration in alle Werbemittel wie Anzeigen, Flyer, Newsletter sowie auf www.chef-sache.eu/hgx als ***Sterne-Partner der HGX powered by CHEF-SACHE (rechtzeitige Anmeldung vorausgesetzt)
- / Standfläche bis 30m² zur Präsentation Eurer Produkte und Dienstleistungen (ohne Standbau)
- / Product-Placement auf der Show-Bühne
- / Präsentation eines Imagefilms auf der Hauptbühne vor jedem Slot (maximal 30-40 Sek.)
- / Integration in die Social-Media-Kanäle der HGX powered by CHEF-SACHE
- / Stand-alone Newsletter an den CHEF-SACHE Verteiler (Inhalt wird vom Partner geliefert)
- / Verteilung und/oder Auslage von Werbematerial oder Produktmustern
- / 100 Freikarten zur eigenen Vergabe

30.000,- EUR

Der Stand der Dinge.

Branchenkommunikation LIVE –
Auf dem eigenen Präsentationsstand.

Als wichtige Ergänzung zum Vortragsprogramm bietet die begleitende Ausstellung eine vielseitige Informations-, Seminar- und Präsentationsfläche. Nutzen Sie diese einzigartige Plattform, um die Entscheider der Branche gezielt zu erreichen.



STÄNDE UND FLÄCHEN

STAND INKLUSIVE STANDBAU

Teppich, Wände, Firmenblende,	6 m ²	2.994,- EUR
Lichtstrahler pro 3m ² Hallenfläche,	9 m ²	4.491,- EUR
3 kW Strom	12 m ²	5.988,- EUR

MINI-MARKTSTAND

Hallenfläche, Counter mit einer Verkaufsfläche, Licht, Firmenblende, 1 kW Strom inkl. Umweltpauschale	4 m ²	1.300,- EUR
---	------------------	--------------------

HALLENFLÄCHE EXKLUSIVE STANDBAU ab 9m² **390,- EUR/m²**

OBLIGATORISCHE MARKETINGPAUSCHALE **300,- EUR**





MASTERCLASS

Masterclasses für Gastronomen und Culinary Professionals aus der Branche.

- / Zweitbühne im Bereich der Ausstellung
- / Plattform für Produktpräsentationen, Workshops, Verkostungen und Vorträge
- / Voll ausgestattete Bühne mit Koch- und Küchenequipment
- / Komplette Technik mit Screens, Kameraübertragung und Aufzeichnung
- / Auf Wunsch werden die Slots von einem Moderator begleitet



NAMENSGEBER (EQUIPMENTPARTNER)

- / Logo-Integration als Namensgeber der MASTERCLASS auf der Bühne sowie in der Kommunikation rund um die MASTERCLASS
- / Exklusive Geräte-Ausstattung der Bühne mit Verwendung in allen Slots


10.000,- EUR

PRODUCT PLACEMENT

- / Logo-Integration als Partner der MASTERCLASS auf der Bühne sowie in der Kommunikation rund um die MASTERCLASS
- / Product Placement auf der Bühne mit exklusiver Verwendung in allen Slots nach Bedarf


5.000,- EUR

PREMIUMSLOT

- / Premiumslot à 45 Minuten
- / Integration als Programmbaustein in die MASTERCLASS-Kommunikation
- / Nur in Verbindung mit einer Standfläche im Rahmen der HGX powered by CHEF-SACHE buchbar


3.000,- EUR

POWERSLOT

- / Powerslot à 30 Minuten
- / Integration als Programmbaustein in die MASTERCLASS-Kommunikation
- / Nur in Verbindung mit einer Standfläche im Rahmen der HGX powered by CHEF-SACHE buchbar


2.000,- EUR



SCHOOL OF WINE



Hosted by

Moderation: Claudia Stern/ Brand Ambassador Laurent Perrier

Passion & Profession

Masterclasses für Sommeliers und Weinexperten aus der Branche.

- / Themenfläche für Top-Zielgruppen im Bereich Wein
- / Keine reine Verkostungsstrecke, sondern Masterclasses auf Weltklasse-Niveau
- / Ablauf wird koordiniert durch Sommeliers der Sommelier Union
- / Moderation durch Claudia Stern
- / Plätze in der Masterclass: 45 Buchbarkeit via online Tool

MINI-MARKTSTAND

Standfläche auf dem Schulhof der SCHOOL OF WINE
(4m² Hallenfläche inklusive Counter, Licht und 1 kW Strom)

1.300,- EUR
exkl. Marketingpauschale



★ EIN-STERNE-PARTNER

- / Product-Placement in der SCHOOL OF WINE powerslot 30 min
- / Logo-Integration als *Sterne-Partner der SCHOOL OF WINE auf der Bühne sowie in der Kommunikation rund um die SCHOOL OF WINE

2.000,- EUR

★★ ZWEI-STERNE-PARTNER

- / Standfläche (6m² inklusive Tresen, Kühlschrank und 3 kW Strom)
- / Product-Placement in der SCHOOL OF WINE 45 Minuten Slot
- / Logo-Integration als **Sterne-Partner der SCHOOL OF WINE auf der Bühne sowie in der Kommunikation rund um die SCHOOL OF WINE
- / Bereitstellung Foto- und Filmmaterial

6.000,- EUR

★★★ DREI-STERNE-PARTNER

- / eigener Slot à 60 Minuten
- / 10 Teilnehmerplätze für den eigenen Slot zur eigenen Vergabe
- / Standfläche (12m² inklusive Tresen, Kühlschrank und 3 kW Strom) im direkten Umfeld der SCHOOL OF WINE
- / Logo-Integration als ***Sterne-Partner der SCHOOL OF WINE auf der Bühne sowie in der Kommunikation rund um die SCHOOL OF WINE
- / Präsentation eines Imagefilms vor Beginn jedes SCHOOL OF WINE Slots kommunikation

15.000,- EUR



COFFEE COLLEGE

Hosted by



Im Rahmen eines Aromen-Labyrinths, eines Cuptastings im Café Central und Masterclasses wird der Kaffee und seine Aromen- und Geschmackswelt völlig neu entschlüsselt und vermittelt.

MINI-MARKTSTAND

Standfläche im Bereich des COFFEE COLLEGE
(4m² Hallenfläche inklusive Counter, Licht und
1 kW Strom)

1.300,- EUR
exkl. Marketingpauschale



PARTNER COFFEE COLLEGE

- / Logo-Integration als Partner des COFFEE COLLEGE
- / Product Placement in der Co-Brewing Space
- / Einbindung in die Kommunikation rund um das COFFEE COLLEGE

5.000,- EUR

WORKSHOP COFFEE COLLEGE

- / Product-Placement in einem von Dr. Schwarz kuratierten Workshop
- / Einbindung in die Kommunikation zum Workshop und dem Programm des COFFEE COLLEGE
- / Nur in Verbindung mit einer Standfläche im Rahmen der HGX powered by CHEF-SACHE buchbar

2.000,- EUR

PARTNER AROMENLABYRINTH

- / Logo-Integration im Aromenlabyrinth
- / Product Placement im Aromenlabyrinth (kuratiert durch Dr. Schwarz)
- / Einbindung in die Kommunikation und das Programm zum Aromenlabyrinth
- / nur in Verbindung mit einer Standfläche im Rahmen der HGX powered by CHEF-SACHE buchbar

1.000,- EUR

Das Rahmenprogramm.

Feiert mit uns zwei Tage voller Kulinarik!

Werden Sie Teil der HGX powered by CHEF-SACHE und gestalten Sie mit uns gemeinsam das Rahmenprogramm! Nutzen Sie unser Get-together als weitere Präsentationsmöglichkeit für Ihre Produkte und erweitern Sie in ungezwungener Atmosphäre Ihr Netzwerk.



CHEFSACHE



Get-together



SAVE THE DATE
/ Montag
02. Mai 2022

DANKE an unsere Partner:



simple things are beautiful



Das Wasser. Seit 1742.



PRINTPARTNER DER GASTRONOMIE



FLYERALARM

MEDIENPARTNER



BestChefs Magazin



Volume 11

United Culinary World

Sie möchten Teil der CHEF-SACHE sein?

CE Chefs Events GmbH
+49 (0)40 66 906 950
info@chefs-events.de

Zirkusweg 1 | 20359 Hamburg

Veranstalter