

Volume 13

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

CHEFSACHE



Das Netzwerk-Event der Kochszene

Seit 2009 ist die CHEF-SACHE die imposante Netzwerk-Plattform für die Gastronomiebranche in Deutschland.

Die Stars der internationalen Spitzenküche zeigen die Innovationen der Kochbranche live und geben den Besuchern einen Einblick in ihre Ideen, Philosophien und Visionen.

Neben einer innovativen Ausstellung mit über 130 Partnern bilden 2 weitere Bühnen, die MASTERCLASS und die SCHOOL OF WINE, Plattformen für Live-Demonstrationen, Verkostungen und Produktpräsentationen.

Das Thema Kaffee hat seit 2019 ebenfalls eine eigene Präsenz im COFFEE COLLEGE.

Über 3.000 Entscheider aus der Gastronomie und Hotellerie nutzen die CHEF-SACHE jährlich als Quelle der Inspiration und als 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!“



CHEFSACHE



Die Plattform für Branchenentscheider.

AUF DER CHEF-SACHE TREFFT IHR:

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

2 Tage, die Euer Unternehmen verändern.

4 STARKE GRÜNDE FÜR EINE TEILNAHME:

- / Mehr als **3.000 Entscheider:innen** der Branche
- / **Einmalige Plattform**, um Produkte und Dienstleistungen vorzustellen, Ideen zu testen und Inspirationen zu sammeln
- / **Netzwerken** in der Gastronomiebranche
- / 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 CHEF-SACHE
- / Als Sterne-Partner der Veranstaltung
- / Als Partner für Werbe- und Merchandisingprodukte
- / Als Partner auf der **MASTERCLASS**, der **SCHOOL OF WINE** und dem **COFFEE COLLEGE**
- / Mit einer Anzeige in der Sonderedition der **Port Culinaire** – parallel zur CHEF-SACHE

CHEFSACHE

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 ist Tummelplatz und Hauptbühne der Besten der besten internationalen Küchenchefs. Erleben Sie 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.



CHEFSACHE



Volle Reichweite durch Werbung und PR

NUTZT UNSERE KANÄLE UND KOMMUNIZIERT PUNKTGENAU MIT Eurer ZIELGRUPPE:

- / Umfangreiche und hochqualifizierte Werbekampagnen in Port Culinaire und 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 Euren 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

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.

Werdet auch Ihr **Sterne-Partner** und profitiert von unseren umfangreichen Paketen.

★ EIN-STERNE-PARTNER

- / Logo-Bannering auf bzw. neben der Bühne als *Sterne-Partner der CHEF-SACHE
- / Logointegration in Flyer und Newsletter sowie auf www.chef-sache.eu 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 CHEF-SACHE
- / Logointegration in alle Werbemittel wie Anzeigen, Flyer, Newsletter sowie auf www.chef-sache.eu als **Sterne-Partner der CHEF-SACHE (rechtzeitige Anmeldung vorausgesetzt)
- / Standfläche bis 12m² zur Präsentation Eurer Produkte und Dienstleistungen (ohne Standbau)
- / Product-Placement auf der Hauptbühne
- / Integration in die Social-Media-Kanäle der 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 CHEF-SACHE
- / Logointegration in alle Werbemittel wie Anzeigen, Flyer, Newsletter sowie auf www.chef-sache.eu als ***Sterne-Partner der 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 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. Nutzt 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 / Integrationsmöglichkeit)

// 5.000,- EUR

PREMIUMSLOT //

- / Premiumslot à 45 Minuten
- / Integration als Programmbaustein in die MASTERCLASS-Kommunikation
- / Nur in Verbindung mit einer Standfläche im Rahmen der 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 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

- / 30 Minuten Slot inklusive Product Placement
- / 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)
- / 45 Minuten Slot inklusive Product Placement
- / 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

- / 60 Minuten Slot inklusive Product Placement
- / 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 Aromalabyrinths, 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 Workshops
- / Einbindung in die Kommunikation zum Workshop und dem Programm des COFFEE COLLEGE
- / Nur in Verbindung mit einer Standfläche im Rahmen der CHEF-SACHE buchbar

2.000,- EUR

PARTNER AROMALABYRINTH

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

1.000,- EUR

CHEFSACHE

Das Rahmenprogramm.

Feiert mit uns zwei Tage voller Kulinarik!

Werdet Teil der CHEF-SACHE und gestaltet mit uns gemeinsam das Rahmenprogramm!
Nutzt unsere Abendveranstaltung als weitere Präsentationsmöglichkeit für Eure Produkte und erweitert in ungezwungener Atmosphäre Euer Netzwerk.



CHEFSACHE



After-Show-Party (tbc)



SAVE THE DATE
/ Sonntag
25.09.2022

DANKE an unsere Partner:



Das Wasser. Seit 1742.



PRINTPARTNER DER GASTRONOMIE



FLYERALARM

MEDIENPARTNER



BestChefs Magazin



first class

FOODSERVICE EQUIPMENT NEWS

gv-praxis

KAFFEE & Co.

Konen & Lorenzen
RECRUITMENT CONSULTANTS

KÜCHE
DAS FACHMAGAZIN FÜR PROFIKÖCHE

PAY NOW EAT LATER

PORT CULINAIRE



CHEFSACHE

Avantgarde Cuisine Festival

kustthema:
chhaltigkeit

Ihr möchtet Teil der CHEF-SACHE sein?

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

Zirkusweg 1 | 20359 Hamburg

Veranstalter



CHEFS|EVENTS

INTERGASTRA

chef-sache.eu