

## **PRESSEMELDUNG – Düsseldorf, 25. September 2018**

### **CHEF-SACHE 16. & 17.09.2018, Düsseldorf**

**Das Avantgarde Cuisine Festival manifestiert erneut seine Position als größtes und bedeutendstes Gastronomie-Symposium im deutschsprachigen Raum.**

**Gemeinsam mit dem neuen Partner INTERGASTRA präsentierten die Veranstalter Fleet Food Events und Edition Port Culinaire die nunmehr 10. Ausgabe der CHEF-SACHE.**

**Ein kleines Jubiläum mit großem Blick in die Zukunft.**

#### **The future of food and restaurants**

#### **Auf der 10. CHEF-SACHE performten über 50 Top-Referenten auf drei Bühnen.**

An zwei Tagen trafen sich in den Alte Schmiedehallen im Areal Böhler in Düsseldorf wieder über 3.000 Besucher, darunter über 180 Journalisten und Blogger, um sich über die neuesten Innovationen im Bereich der Gastronomie auszutauschen.

Im Symposium, dem Herzstück der CHEF-SACHE, präsentierten Weltklasse-Chefs Ihre Ideen und Visionen. Gemeinsam mit den Jeunes Restaurateurs Europe wurde hier auch ein ganz neues Format auf der Hauptbühne präsentiert: Nicht der Koch ist mehr der alleinige Star, sondern auch sein Produzent, der die Basis der Kreation liefert, wird vorgestellt.

Außerdem wurde in spannenden Talks darüber diskutiert wie das Fine-Dining-Restaurant der Zukunft aussehen wird und vor allem was dort gekocht wird.

Neben den Bühnen präsentierten rund 100 Aussteller in entspannter Atmosphäre Ihre Produkte und Dienstleistungen.

Die 2017 erstmalig realisierten Themenfläche CHEF-SACHE MASTERCLASS und SCHOOL OF WINE haben sich etabliert und sind mittlerweile fester Bestandteil der CHEF-SACHE.

Diese neuen Formate führten auch in diesem Jahr zu einer Ausweitung der Besucherstruktur von begeisterten Restaurateuren, Köchen und Köchinnen sowie Servicepersonal. Gerade die SCHOOL OF WINE sorgte hier wieder zu einer Ausdehnung in Richtung Weinwelt.

Die Abendveranstaltung der Deutschen See unter dem Motto „Feuer & Eis Island Party“ und das Catering von Transgourmet trugen zur insgesamt tollen Stimmung der Veranstaltung bei.

Die CHEF-SACHE war auch in diesem Jahr wieder der Branchentreff der deutschen Gastronomieszene und ein voller Erfolg.

#### **DAS IST CHEF-SACHE**

Ziel der Veranstaltung ist es, die Gastronomie des Landes ganzheitlich zu stärken und zu verbessern und der deutschen Küche den Stellenwert zu verleihen, der ihr international zusteht: eine Spitzenposition.

Unterstützt von Medienpartnern ist die Veranstaltung so zur größten Networking Plattform und zum Branchentreffpunkt geworden. Nirgendwo trifft man mehr Kollegen. Niemand bietet ein spannenderes Programm und mehr Entertainment.

**Fotomaterial zum Download auf <http://www.chef-sache.eu/presse/>**