

FACTSHEET CHEF-SACHE 2019

CHEFSACHE

Datum: 29. + 30. September 2019

Location: Alte Schmiedehalle, Areal Böhler
Hansaallee 321, 40549 Düsseldorf

Website: www.chef-sache.eu

Veranstalter:

CE Chefs Events GmbH
Zirkusweg 1
20359 Hamburg

p: +49 40 66 906 900
f: +49 40 66 906 800
m: info@chefs-events.de
h: www.chef-sache.eu

VERANSTALTUNG

Die CHEF-SACHE ist der Branchentreff der deutschen Gastronomieszene. Sie bietet jährlich ein Netzwerkforum für über 3.000 Branchenentscheider (davon mehr als 160 Sterneköche), Unternehmen und Dienstleistern in der Gastronomie- und Hotelleriebranche. Das größte „Avantgarde Cuisine Festival“ im deutschsprachigen Raum für Gastronomen und Köche will die Güte der Gastronomie hierzulande sicherstellen. Auf der Bühne erläutern und präsentieren nationale und internationale Spitzenköche aus Europa, Australien und den USA ihre Visionen der geschmacklichen Zukunft. Daneben stellen über 100 Produzenten Neuheiten im kulinarischen und technischen Bereich vor. Wissenstransfer ist auch Thema der begleitenden Masterclasses. Küchenchefs, Gastronomen, Hoteliers und Culinary Professionals finden hier vielfältige Inspirationen. Nicht zuletzt bietet die CHEF-SACHE die Möglichkeit zu intensivem Networking.

BOTSCHAFTER DER CHEF-SACHE

- Joachim Wissler, Vendôme***, Gladbach, Germany
- Sven Elverfeld, Aqua***, Wolfsburg, Germany
- Thomas Bühner, Germany
- Alexander Dressel, Friedrich Wilhelm*, Potsdam, Germany
(Vizepräsident Jeunes Restaurateurs)

Pressekontakt:

Margarete Meyer
Marketing
p: +49 40 66 906 904
f: +49 40 66 906 800
m: margarete.meyer@fleet-events.de

Download:

www.chef-sache.eu
Für Presse/Pressemitteilungen

FACTSHEET CHEF-SACHE 2019

CHEFSACHE

SYMPOSIUM

Große Chefs auf großer Bühne: Auf dem Symposium – dem Herzstück der CHEF-SACHE – präsentieren internationale Top-Köche ihre Ideen und Visionen. Motto 2019: „United Culinary World“.

STARS LIVE ON STAGE 2019

- Daniel Humm, Eleven Madison Park***, New York, USA
- Björn Frantzén, Frantzén***, Stockholm, Schweden
- Ben Shewry, Attica, Melbourne, Australien
- Norbert Niederkofler, St. Hubertus***, Südtirol, Italien
- Tristan Brandt, Opus V**, Mannheim, Deutschland
- Marco Müller, Rutz**, Berlin, Deutschland

MASTERCLASSES

Produktpräsentationen, Workshops, Verkostungen und Vorträge für Gastronomen. Top-Referenten präsentieren und vertiefen aktuelle Trendthemen. Die Masterclasses finden auf einer Zweitbühne im Bereich der Ausstellung statt.

SCHOOL OF WINE

Die hochklassige Weiterbildung für Sommeliers, F&B Manager, Köche und Servicemitarbeiter mit hoher Affinität zum Thema korrespondierende Getränke vermittelt Knowhow auf Weltklasse-Niveau. Ergänzt wird die „Schule“ durch den „Schulhof“ mit Ausstellern aus dem Getränkebereich, hosted by Smart Wines (www.smart-wines.de).

COFFEE COLLEGE

Aromen-Labyrinth, Cuptastings und Masterclasses zum Thema Kaffee. Das schwarze Getränk mit der wachsenden Fangemeinde

Veranstalter:

CE Chefs Events GmbH
Zirkusweg 1
20359 Hamburg

p: +49 40 66 906 900
f: +49 40 66 906 800
m: info@chefs-events.de
h: www.chef-sache.eu

Pressekontakt:

Margarete Meyer
Marketing
p: +49 40 66 906 904
f: +49 40 66 906 800
m: margarete.meyer@fleet-events.de

Download:

www.chef-sache.eu
Für Presse/Pressemitteilungen

FACTSHEET CHEF-SACHE 2019

CHEFSACHE

gewinnt immer mehr Relevanz für gastronomische Betriebe. Interessierte Fachleute erhalten im Coffee-College Spezialwissen zu Rohkaffees, deren Arten, Varietäten, Aufbereitungen sowie den Röst- und resultierenden Geschmacksprofilen. Die Geschmackswelt von Kaffee und die Einflussfaktoren der Zubereitung werden neu entschlüsselt. Gehostet wird das Coffee College von Coffee Consulate (www.coffee-consulate.com).

Veranstalter:

CE Chefs Events GmbH
Zirkusweg 1
20359 Hamburg

p: +49 40 66 906 900
f: +49 40 66 906 800
m: info@chefs-events.de
h: www.chef-sache.eu

AFTER-SHOW-PARTY

Am 29. September 2019 lädt die Deutsche See zur After-Show-Party der CHEF-SACHE ein. Die Party ist im Ticketpreis enthalten.

CHEF-SACHE CAPTAIN'S DINNER

Am 30. September 2019 laden Barbara Oxenfort, Florian Conzen und Tobias Ludowigs zum entspannten Ausklang der CHEF-SACHE in die „Brasserie Stadthaus“ ein. Der Erlös der Veranstaltung wird der Initiative „Spitzenköche für Afrika“ gespendet, die bisher sieben Schulen in Afrika realisieren konnte.

Eintrittstickets: 89 Euro pro Person (Essen, Wein und Wasser inklusive)

Wann: Montag, 30.09.2019 nach der CHEF-SACHE, Beginn 19.00 Uhr

Wo: Brasserie Stadthaus, Mühlenstraße 31, 40213 Düsseldorf

Anmeldung: Brasserie Stadthaus, T: +49 211-160 928 15,

E: info@brasserie-stadthaus.de

ÖFFNUNGSZEITEN DER CHEF-SACHE

Sonntag, 29. Sept. 2019: 10 -19 Uhr, anschließend After-Show-Party

Montag, 30. Sept. 2019, 9 - 18 Uhr

Pressekontakt:

Margarete Meyer
Marketing
p: +49 40 66 906 904
f: +49 40 66 906 800
m: margarete.meyer@fleet-events.de

Download:

www.chef-sache.eu
Für Presse/Pressemitteilungen

FACTSHEET CHEF-SACHE 2019

CHEFSACHE

TICKETS

Ticket-Shop: www.chef-sache.eu/ticket-buchen/

1-Tagesticket: 89,00 Euro (ermäßigt* 49,00 Euro)

2-Tagesticket: 129,00 Euro (ermäßigt* 69,00 Euro)

*Schüler, Studenten und Menschen mit Behinderung

Veranstalter:

CE Chefs Events GmbH
Zirkusweg 1
20359 Hamburg

p: +49 40 66 906 900
f: +49 40 66 906 800
m: info@chefs-events.de
h: www.chef-sache.eu

Das Tagesticket beinhaltet:

- Zugang zum Symposium + Ausstellung
- Zugang CHEF-SACHE MASTERCLASS
- Zugang SCHOOL OF WINE
- Zugang zum COFFEE COLLEGE
- After-Show-Party am 29. September 2019

Pressekontakt:

Margarete Meyer
Marketing
p: +49 40 66 906 904
f: +49 40 66 906 800
m: margarete.meyer@fleet-events.de

Download:

www.chef-sache.eu
Für Presse/Pressemitteilungen