

# FACTSHEET CHEF-SACHE DÜSSELDORF 2020

# CHEFSACHE

**Datum:** 27. + 28. September 2020

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

**Website:** [www.chef-sache.eu](http://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](mailto:info@chefs-events.de)  
h: [www.chef-sache.eu](http://www.chef-sache.eu)

## VERANSTALTUNG

Die CHEF-SACHE ist der Branchentreff der deutschen Gastronomieszene und geht im kommenden Jahr in die 12. Runde. Sie bietet jährlich ein Netzwerkforum für über 3.000 Branchenentscheider (davon mehr als 160 Sterneköche), Unternehmen und Dienstleistern in der Gastronomie- und Hotelleriebranche. Das große „Avantgarde Cuisine Festival“ im deutschsprachigen Raum für Gastronomen und Köche will die Relevanz der Gastronomie hierzulande sicherstellen. Auf der Bühne erläutern und präsentieren nationale und internationale Spitzenköche aus der ganzen Welt ihre Visionen der geschmacklichen Zukunft. Daneben stellen über 130 Produzenten Neuheiten im kulinarischen und technischen Bereich vor. Wissensvermittlung und -transfer ist auch Thema der begleitenden Masterclasses sowie der School of Wine. Küchenchefs, Gastronomen, Hoteliers, Sommeliers und Culinary Professionals finden hier vielfältige Inspirationen. Nicht zuletzt bietet die CHEF-SACHE die Möglichkeit zu intensivem Networking.

## BOTSCHAFTER DER CHEF-SACHE

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

**Pressekontakt:**

Phillis Kotthoff  
Marketing  
p: +49 40 66 906 933  
f: +49 40 66 906 800  
m: [vanessa.kessler@fleet-events.de](mailto:vanessa.kessler@fleet-events.de)

**Download:**

[www.chef-sache.eu](http://www.chef-sache.eu)  
Für Presse/Pressemitteilungen

# FACTSHEET CHEF-SACHE DÜSSELDORF 2020

**CHEFSACHE**

## SYMPOSIUM

Große Chefs auf großer Bühne: Im Symposium – dem Herzstück der CHEF-SACHE – präsentieren internationale Top-Köche ihre Ideen und Visionen.

**Motto 2020:** „Environmental Responsibility – What can we do for nature?“

Die negativen Folgen des Klimawandels sind weltweit spürbar und sichtbar. Trotzdem fliegen wir Lebensmittel rund um den Globus und verschiffen sie schwerölgetrieben über die Ozeane. Die Lebensmittelproduktion trägt mit einem Drittel zum weltweiten CO<sub>2</sub> Ausstoß bei. Gerade in diesem Bereich kann die Gastronomie zu einer positiven Wende beitragen. Vorreiter arbeiten schon an Zero-Waste- und Zero-Carbon-Footprint-Konzepten. Doch was können wir alle tun, um unseren Lebensraum intakt zu halten? Wir werden uns diesem Thema in einigen Slots widmen.

## STARS LIVE ON STAGE DÜSSELDORF 2020

- Manoella Buffara, Restaurant Manu, Curitiba, Brasilien
- Rasmus Munk, Alchemist, Copenhagen, Dänemark
- Disfrutar, Barcelona, Spanien
- Felix Schneider, SoSein, Nürnberg
- Tobias Bätz, Alexander Herrmann by Tobias Bätz\*\*, Wirsberg
- weitere folgen

## MASTERCLASS

Die Masterclass ist die Zweitbühne im Bereich der Ausstellung und bietet Platz für Produktpräsentationen, Workshops, Verkostungen und Vorträge für Gastronomen. Top-Referenten präsentieren und vertiefen aktuelle Trendthemen.

### 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:

Phillis Kotthoff  
Marketing  
p: +49 40 66 906 933  
f: +49 40 66 906 800  
m: vanessa.kessler@fleet-events.de

### Download:

www.chef-sache.eu  
Für Presse/Pressemitteilungen

# FACTSHEET CHEF-SACHE DÜSSELDORF 2020

**CHEFSACHE**

## **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](http://www.smart-wines.de)).

## **COFFEE COLLEGE**

Aromen-Labyrinth, Cuptastings und Masterclasses zum Thema Kaffee. Das schwarze Getränk mit der wachsenden Fangemeinde gewinnt immer mehr Bedeutung 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](http://www.coffee-consulate.com)).

## **AFTER-SHOW-PARTY**

Am 27. September 2020 findet traditionell die After-Show-Party der CHEF-SACHE statt.

Die Party ist im Ticketpreis bereits enthalten.

### **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](mailto:info@chefs-events.de)  
h: [www.chef-sache.eu](http://www.chef-sache.eu)

### **Pressekontakt:**

Phillis Kotthoff  
Marketing  
p: +49 40 66 906 933  
f: +49 40 66 906 800  
m: [vanessa.kessler@fleet-events.de](mailto:vanessa.kessler@fleet-events.de)

### **Download:**

[www.chef-sache.eu](http://www.chef-sache.eu)  
Für Presse/Pressemitteilungen

# FACTSHEET CHEF-SACHE DÜSSELDORF 2020

# CHEFSACHE

## ÖFFNUNGSZEITEN DER CHEF-SACHE

Sonntag, 27. Sept. 2020: 10 -19 Uhr, anschließend After-Show-Party

Montag, 28. Sept. 2020: 10 - 18 Uhr

### 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

## TICKETS

Tages-Ticket Sonntag	89 EUR
	ermäßigt 49 EUR*
Tages-Ticket Montag	89 EUR
	ermäßigt 49 EUR*
2-Tages-Ticket (Mo/Di)	129 EUR
	ermäßigt 69 EUR*

\*Schüler, Studenten und Menschen mit Behinderung

Das Ticket beinhaltet:

- Zugang zum Symposium + Ausstellung
- Zugang CHEF-SACHE MASTERCLASS
- Zugang SCHOOL OF WINE
- Zugang COFFEE COLLEGE
- After-Show-Party am 27. September 2020

## Gruppenangebot für Schulklassen

Zutritt für 1 Tag:	275,00 € (10 Schüler + 1 Lehrer)
	525,00 € (20 Schüler + 1 Lehrer)

### Pressekontakt:

Phillis Kotthoff  
Marketing  
p: +49 40 66 906 933  
f: +49 40 66 906 800  
m: vanessa.kessler@fleet-events.de

### Download:

www.chef-sache.eu  
Für Presse/Pressemitteilungen

# FACTSHEET CHEF-SACHE DÜSSELDORF 2020

**CHEFSACHE**

## VERANSTALTER

Ausrichter der Veranstaltung ist die CE Chefs Events GmbH in Zusammenarbeit mit der Edition Port Culinaire. Die CE Chefs Events ist ein Joint Venture der FLEET Events GmbH und der Messe Stuttgart. Grund des Zusammenschlusses war nicht nur das gemeinsame Interesse für die Gastronomie, sondern auch durch die Bündelung der Netzwerke und Verbindungen zur Industrie und Politik dem Avantgarde Cuisine Festival zu neuer Stärke zu verhelfen.

## 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:

Phillis Kotthoff  
Marketing  
p: +49 40 66 906 933  
f: +49 40 66 906 800  
m: vanessa.kessler@fleet-events.de

## Download:

www.chef-sache.eu  
Für Presse/Pressemitteilungen