



Manufakturen Netzwerks, sorgte für Atmosphäre und fügt ergänzend hierzu ?Die Chef-Sache war für uns immer schon der wichtigste Branchentreff, wir gehören gefühlt inzwischen zur Familie. Hier treffen wir gezielt unsere bestehenden Kunden und gewinnen neue, hier können wir uns mit Partnern und Partnerinnen austauschen und auch einmal persönlich Danke sagen für die Zusammenarbeit. Denn es ist der persönliche Austausch, der dieses Event ausmacht, und wir sind sehr dankbar, dass das nach all den schwierigen Monaten wieder möglich war.?

Die Teilnehmenden der Chef-Sache 2021 konnten aus einem thematisch vielseitigen, inspirierenden Programm wählen. Auf der Hauptbühne, dem kulinarischen Herzstück der Veranstaltung, gaben sich einige der besten nationalen und internationalen Avantgarde-Chefs der Welt ein Stelldichein: In Talks und Liveshows präsentierten Chef-Größen wie Manoella Buffara, Dan Barber, Rasmus Munk, Heinz Reitbauer, Josef Floh, Maria Groß, Felix Schneider und Tobias Bätz ihre Visionen von der Kulinarik von morgen. Durch den Einfluss der Pandemie konzentrierte sich das Programm vor allem auf Chefs aus Europa ? was aber der Qualität der Präsentationen keinen Abbruch tat. Die Moderation der Veranstaltung lag auch in diesem Jahr in den prominenten Händen von Zwei-Sterne- und TV-Koch Alexander Herrmann. Er zeigte sich vom Event begeistert: ?Die Chef-Sache ist in den letzten Jahren zu unserem wichtigsten Branchentreff geworden. Neben dem Angebot der ausstellenden Unternehmen und den inspirierenden Präsentationen der nationalen und internationalen Chefs hat die Veranstaltung in diesem Jahr vor allem eines erreicht: Die Branche konnte sich endlich wieder live austauschen und ein Gefühl von ?Normalität? genießen. Es ist genau dieser Austausch, der die Gastronomie schon immer weitergebracht hat ? und der ist jetzt wichtiger denn je.?

Innovationen, Trends und Tastings

Auf der Ausstellungsfläche präsentierten 126 Produzenten, Hersteller und Partner aus der Spitzengastronomie ihre Neuheiten im kulinarischen und technischen Bereich. In den Masterclasses auf der Zweitbühne konnten Besucher bei Produktpräsentationen, Workshops, Verkostungen und Vorträgen ihr kulinarisches Wissen erweitern. Die School of Wine hosted by Sommelier Union ? moderiert durch Claudia Stern, Brand Ambassadorin Laurent Perrier ? hatte sich die Weiterbildung für Sommeliers und Weinexperten auf die Fahne geschrieben, während sich im Coffee College hosted by Coffee Consulate alles um das beliebteste Getränk der Deutschen drehte: den Kaffee.

Auch die ausstellenden Partner sind mit ihrem nach Monaten ersten Auftritt auf einer Live-Veranstaltung zufrieden. Dass die Zahl der Teilnehmenden mit rund 2.000 etwas geringer ausfiel als in den Vorjahren, war eingeplant und tat der Freude, auf der Messe dabei zu sein, keinen Abbruch: ?Für uns als Gastro-Lieferant ist die Chef-Sache das wichtigste Event für Gastronomie und Hotellerie in Deutschland, und wir sind von Anfang an dabei?, erklärt Ralf Bos vom Aussteller Bos Food. ?Wir haben auch in diesem Jahr wieder qualitativ hochwertige Kontakte knüpfen und mit den für uns relevanten Entscheidungsträger und Entscheidungsträgerinnen sprechen können.?

Nachhaltigkeit, Nachwuchsförderung und neue Konzepte

Bei der Chef-Sache 2021 ging es um noch mehr. Mit dem aktuellen Motto ?Re-birth ? the post shutdown gastronomy? wollten die Veranstalter die ?Wiedergeburt? der Gastronomie nach dem Lockdown unter Beweis stellen und gemeinsam mit den teilnehmenden Chefs,

Unternehmen und Marken Visionen für die Zukunft der Branche entwickeln.

„Corona hat die Welt, die Menschen und unsere Branche verändert“, erläutert Thomas Ruhl von Port Culinaire. „Pandemie und Lockdown stellten die größte Herausforderung für die Gastronomie und das Beherbergungsgewerbe seit dem Zweiten Weltkrieg dar. Deshalb wollten wir zusammen mit den Teilnehmern und Teilnehmerinnen des Events Wege und Ideen aufzeigen, wie die Branche gemeinsam die gastronomische Zukunft gestalten kann. Das ist uns gelungen.“

Neben den Auswirkungen der Pandemie auf die Branche stand für die Veranstalter insbesondere auch das Thema Nachhaltigkeit im Fokus. Die Lebensmittelproduktion für Restaurants und private Haushalte trägt mit einem Drittel zum weltweiten CO<sub>2</sub>-Ausstoß bei. Daher kann gerade die Gastronomie- und Hotelleriebranche einen großen Beitrag zur Verbesserung der Ökobilanz beitragen, so die Überzeugung der Veranstalter. Und so hielt das Thema Nachhaltigkeit konsequent Einzug in viele Programminhalte: Innovative nachhaltige Marken präsentierten ihre Produkte und Dienstleistungen, die Avantgarde Chefs teilten ihre Nachhaltigkeitskonzepte – und selbst die After-Show-Party am Abend des ersten Eventtages war klimapositiv. Christoph Rénevier: „Der Austausch der Branchenvertreter hat gezeigt, dass Nachhaltigkeit in Gastronomie und Hotellerie von der Branche als Chance für die Zukunft begriffen wird. Dazu gehören die Wertschätzung von Lebensmitteln und Konzepte für den Klimaschutz genauso wie eine regional-saisonale Küche oder soziales Engagement. Wenn alle – Gastronomen und Gastronominnen, Köche und Köchinnen, Produzenten und Produzentinnen und Gäste – an einem Strang ziehen, kann der Weg zu einem nachhaltigen Lebensstil gelingen.“

Positives Fazit und Ausblick auf 2022

Die Veranstalter zeigen sich äußerst zufrieden mit dem diesjährigen Event: „Die zwölfte Ausgabe der Chef-Sache wurde von der Branche hervorragend und dankbar angenommen“, so Stefan Lohnert, Geschäftsführer der Messe Stuttgart. „Das zeigt, dass wir mit dem neuen, hybriden Format und dem hochaktuellen Motto des Events die Bedürfnisse und den Nerv der Branche getroffen haben und dass sich auch unter Hygienevorschriften ein inspirierendes und erfolgreiches Netzwerk-Event realisieren lässt.“

„Wir haben einmal mehr unseren Stellenwert als Avantgarde Cuisine Festival in Deutschland untermauert und die Relevanz der Gastronomie hierzulande unter Beweis gestellt“, lautet auch das abschließende Fazit von Rénevier. „Was wir in diesen zwei Tagen auf der Chef-Sache gesehen und gehört haben, macht Mut. Das Event hat eindrucksvoll gezeigt: Auch wenn bei vielen der Schock des Lockdowns noch tief sitzt – die Branche ist wieder da. Sie ist gestärkt und mit neuen Ideen und Konzepten aus dieser Krise hervorgegangen. Wir sind stolz, dass wir mit unserer Veranstaltung zu dieser Aufbruchstimmung beitragen konnten. Nun blicken wir nach Wien und freuen uns auf die Weiterentwicklung unseres Konzepts in Österreich.“

Gleich zwei Chef-Sache-Events erwarten die Branche im kommenden Jahr: Am 2. und 3. Mai 2022 findet erstmalig die HGX powered by Chef-Sache in der Marx Halle in Wien statt. Die bekannten Themenbereiche der Veranstaltung ziehen mit nach Österreich: Hauptbühne, Masterclasses, School of Wine, Coffee College und die Ausstellungsfläche. Neu sind die Themenbereiche High Convenience und Hoteleinkauf. Die nächste deutsche Chef-Sache öffnet 2022 wieder in Düsseldorf ihre Tore für die Branche: am 25. und 26. September 2022

in der Alten Schmiedehalle auf dem Areal Böhler.