

GASTROTEL WEEKLY

Live Gastro-Event



Der Branchentreff der deutschen Gastronomieszene, die Chef-Sache, geht dieses Jahr bereits in die 12. Runde und öffnet seine Türen am 3. und 4. Oktober 2021 erneut im Düsseldorfer Areal Böhler. Auch in diesem Jahr bietet das erfolgreiche Gastronomie-Symposium ein Forum für über 3.000 Branchenentscheider ? darunter mehr als 160 Sterneköche sowie zahlreiche Unternehmen und Dienstleister aus der Gastronomie- und Hotelleriebranche. Auf der Bühne präsentieren Spitzenköche aus der ganzen Welt ihre Visionen der geschmacklichen Zukunft. Mehr als 130 Produzenten stellen ihre Neuheiten im kulinarischen und technischen Bereich an eigenen Ständen auf einer Ausstellungsfläche vor. Drei weitere Bereiche ? die Masterclasses, die School of Wine und das Coffee College ? bieten Formate für Live-Demonstrationen, Verkostungen und Produktpräsentationen. ?Rebirth ? the Post-Shutdown Gastronomy?

Das Motto des diesjährigen Chef-Sache Avantgarde Cuisine Festival lautet: ?Rebirth, the Post-Shutdown Gastronomy?.

?Corona hat die Welt, die Menschen und unsere Branche verändert?, erläutert Thomas Ruhl, der mit seinem Magazin Port Culinaire sowie mit Fleet Events und der Landesmesse Stuttgart Ausrichter der Veranstaltung ist. ?Pandemie und Lockdown stellten die größte Herausforderung für die Gastronomie und das Beherbergungsgewerbe seit dem Zweiten Weltkrieg dar. Mit intelligenten Konzepten, staatlichen Hilfen und der Unterstützung ihrer Stammgäste haben viele Betriebe überlebt, ein back to usual wird es jedoch für die meisten von ihnen nicht geben.?

Viele Gastronomen haben sich in dieser Zeit sozial engagiert, haben Take-aways entwickelt

und Onlineshops aufgebaut ? teils mit so großem Erfolg, dass diese Aktivitäten als zusätzliches Profit Center auch für die Zukunft erhalten bleiben. Vielen bot die Zeit des Shutdowns auch die Muße, generell über ihr Konzept und das eigene Leben nachzudenken. So trennte sich mancher von gewachsenen, aber letztlich unprofitablen Geschäftsfeldern und strebt eine ausgeglichene Work-Life-Balance an. ?All diesen Themen widmet sich die Chef-Sache in diesem Jahr?, so Ruhl. ?Gemeinsam mit den Brancheninsidern wollen wir die Post-Corona-Gastronomie in Deutschland und der Welt analysieren.?

Weiter im Fokus: Nachhaltigkeit

Die Lebensmittelproduktion für Restaurants und private Haushalte trägt mit einem Drittel zum weltweiten CO₂-Ausstoß bei. Deshalb kann gerade die Gastronomie- und Hotelleriebranche einen großen Beitrag zur Verbesserung der Ökobilanz beitragen. Vorreiter der Branche in diesem Bereich wie die brasilianische Köchin und Gastronomin Manu Buffara aus Brasilien oder Dan Barber aus den USA teilen ? in diesem Jahr voraussichtlich in digitaler Form ? ihre Vorgehens- und Denkweise mit den Teilnehmern des Events. Auch beim Messebau setzen die Veranstalter auf Nachhaltigkeit. So konnte zum Beispiel der international agierende Eventausstatter Party Rent als Partner für das Event-Equipment gewonnen werden.

Mit vereinten kulinarischen Kräften

Ausrichter der Veranstaltung ist CE Chefs Events in Zusammenarbeit mit Port Culinaire und Thomas Ruhl. Die CE Chefs Events ist ein Joint Venture der Hamburger Fleet Events und der Landesmesse Stuttgart. Grund des Zusammenschlusses war nicht nur das gemeinsame Interesse aller Beteiligten an der Gastronomie, sondern auch das erklärte Ziel, durch die Bündelung der Netzwerke und Verbindungen zu Industrie und Politik dem Avantgarde Cuisine Festival zu neuer Stärke zu verhelfen.

Wir sind angetreten, um die Gastronomie in Deutschland ganzheitlich zu stärken und zu verbessern und der deutschen Küche den Stellenwert zu verleihen, der ihr international zusteht: eine Spitzenposition?, erklärt Ann-Marie Nappari, Projektleiterin der Chef-Sache bei Fleet Events. ?Die Chef-Sache ist ein Magnet für die Größen der Kulinarik und spiegelt das derzeitige Geschehen in der Spitzengastronomie in Echtzeit wider. Darauf sind wir sehr stolz.?

The Stage is Yours ? jetzt Partner werden

Zahlreiche Partner und Aussteller aus der Branche sind bereits an Bord, so zum Beispiel Hela Gewürzwerk, Tina Pfaffmann Weine, Spoonfellas, Party Rent, Horl-1993 oder Bos Food. ?Wir freuen uns über weitere Kooperationen mit Unternehmen und Marken, die das einzigartige Forum der Chef-Sache für ihre Präsentation nutzen wollen?, so Nappari. ?Ob mit einem eigenen Stand auf der Ausstellungsfläche, als Sterne-Partner oder als Präsentator der Masterclasses ? wir bieten mit einem der angesagtesten Gastro Events die ideale Plattform und ein hochkarätiges Publikum, das seinesgleichen sucht.?