



Pressemitteilung

CHEFDAYS GERMANY 2019

Deutschlands spannendstes Foodsymposium geht in die nächste Runde und überzeugt mit phänomenalem Lineup, spektakulärem Programm und sensationellen Neuheiten.

Zwei volle Tage **Inspiration pur, drei Bühnen**, mehr als **50 internationale Speaker** und **über 5.000 Besucher** machen die Chefdays zu Deutschlands spannendstem Foodsymposium: Am 30. September und 1. Oktober 2019 fesseln weltbekannte Köche in der Arena Berlin ihr Publikum mit zukunftsweisenden Konzepten und innovativen Techniken. Mehr als 50 kreative Keynote-Speaker stellen hier ihr Kochtalent und ihre vielseitigen Philosophien auf der Main Stage sowie den Masterclasses vor und verdeutlichen, wie spannend die Zukunft der Gastronomie aussieht. Außerdem werden am 30. September 2019 bei den **50 Best Chefs Germany** die besten Köche Deutschlands gekürt und anschließend auf der legendären Chefdays-Party mit internationalen Top-Acts bis in die frühen Morgenstunden gefeiert.

NUTS STAGE

Auf den CHEFDAYS Germany wird aber nicht nur gekocht. Der Gastro-Congress NUTS (engl. für Nüsse oder verrückt) wird seinem Namen gerecht. Auf der **NUTS-Bühne** liefern über 30 der erfolgreichsten Gastronomen mitreißende Workshops für Jungunternehmer, Gastro-Sessions für innovative Gastronomen bis zu unvergesslichen, aufrüttelnden, bewegenden und inspirierenden Fuck-up-Talks über ihre Niederlagen und darüber, was sie daraus gelernt haben. In der Newcomer-Area stellen die innovativsten Start-ups ihre genialen Konzepte vor.

DAS LINEUP

Welche Ausnahmetalente der internationalen Kochelite dieses Jahr über die große Bühne wirbeln werden, verraten wir euch serviert in kleinen Häppchen: **Jedes Monat wird auf www.chefdays.de ein neuer Keynote-Speaker vorgestellt.** Den Anfang macht einer der wohl besten Köche der Welt. Er ist die unangefochtene Nummer 1 der Latin America's 50 Best Restaurants und sorgt in der peruanischen Hauptstadt Lima mit seiner genialen Nikkei-Küche seit Jahren für mächtig Furore. Mitsuharu „Micha“ Tsumura versteht es wie kaum ein anderer in seinem Restaurant Maido japanische und peruanische Einflüsse zu sensationellen Kreationen zu vereinen und wird mit seinem geballten Produkt-Know-how die große Chefdays-Bühne rocken.

Die wichtigsten Infos, brandheiße News sowie die streng limitierten Early-Bird-Tickets gibt's unter: www.chefdays.de