



Pressemitteilung

## **CHEFDAYS GERMANY 2019**

**Deutschlands spannendstes Foodsymposium geht in die nächste Runde und überzeugt mit phänomenalem Line-up, spektakulärem Programm und sensationellen Neuheiten.**

Graz/Berlin, 29. Juli 2019. Die CHEFDAYS wurden 2014 von ROLLING PIN ins Leben gerufen um das, worüber ROLLING PIN sonst nur schreiben kann, erlebbar zu machen. Heute zählen die CHEFDAYS zu den weltweit größten und spannendsten Kongressen für Köche und Gastronomen. Ein Joint Venture zwischen ROLLING PIN und METRO macht es möglich, dass die CHEFDAYS seit 2017 auch in Deutschland stattfinden.

### **DAS PROGRAMM**

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.

### **100 BEST CHEFS GERMANY 2019**

Ein weiteres Highlight der CHEFDAYS Germany ist die Premiere der „100 BEST CHEFS Germany 2019“ am 30. September. Absolute Besonderheit des „100 BEST CHEFS“ Awards: Über 5.000 Mitarbeiter der Gastronomie nominieren ihre Favoriten bzw. geben für sie ihre Stimme ab. Damit sind die „100 BEST CHEFS“ nicht nur eine der heiß begehrtesten Auszeichnungen, sondern auch der härteste Branchenaward für Spitzenköche. Darüber hinaus wird durch den Award auch der ultimative Insiderguide für alle Foodies und Gourmets, die auf der Suche nach den besten Restaurants und Köchen Deutschlands sind, erstellt.

### **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, unvergessliche, aufrüttelnde, bewegende und inspirierende 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.



## AUSZUG AUS DEM LINE-UP

- Sergio Herman - „The Fucking Perfect Chef“
- Massimo Bottura - Zweifache #1 der World's 50 Best Restaurants | Modena
- Tim Raue - Multi-Gastronom | #40 der The World's 50 Best Restaurants | Berlin
- Heinz Reitbauer - #17 der The World's 50 Best Restaurants | Wien
- David Zilber - Head of Fermentation | noma | #2 The World's 50 Best Restaurants | Kopenhagen
- Mitsuharu Tsumura - #1 der Latin America's 50 Best Restaurants | Lima
- Flynn McGarry – Culinary Whizzkid aus NYC (einer der 30 einflussreichsten Teenager der Welt)
- Frank Rosin
- Roland Trettl
- Tim Mälzer

## FACTS

- Die CHEFDAYS sind einer der weltweit größten und spannendsten Kongresse für Köche und Gastronomen.
- Mit eigener „NUTS-Area“ für Gastronomen.
- Erwarteter Besucherrekord mit 5.500 Teilnehmer (2018: 4.797)
- Über 100 Top-Chefs, Restaurateurs und Vordenker aus vier Kontinenten live auf drei Bühnen.
- Auf der 4.000 Quadratmeter großen Expo präsentieren kuratierte Lieferanten und Produzenten ihre neuesten Produkte für die Spitzengastronomie.
- Auszeichnung der „100 BEST CHEFS“ Germany 2019
- Aftershow-Party für alle Teilnehmer am 30. September 2019 im Festsaal Kreuzberg. Unter anderem mit SIDO (Usta Soundsystem – Hosted by SIDO & DJ Desue)
- 30. September bis 1. Oktober 2019
- Location: Arena Berlin | Eichenstraße 4 | 12435 B



## **ÜBER ROLLING PIN**

ROLLING PIN wurde 2003 von Jürgen Pichler gegründet und ist heute eines der größten und einflussreichsten internationalen Mediahouses für die Gastronomie und Hotellerie. Zur Markenwelt von ROLLING PIN gehören neben dem 12 Mal pro Jahr erscheinenden Magazin auch eines der reichweitenstärksten Online- & Jobportale für die Gastronomie & Hotellerie, hochkarätige Events und Branchenawards wie die CHEFDAYS, die 100 BEST CHEFS, die ROLLING PIN AWARDS, der Kochwettbewerb JUNGE WILDE, erfolgreiche Social Media- Channels, Videoproduktionen.

[www.rollingpin.com](http://www.rollingpin.com)

## **ÜBER METRO**

Die METRO Cash & Carry Deutschland GmbH betreibt mit mehr als 15.000 Mitarbeitern 105 Cash & Carry-Märkte in Deutschland. Rund vier Millionen Kunden vertrauen auf das Sortiment und die Leistungen des Unternehmens, das international in 25 Ländern mit rund 750 Märkten aktiv ist. Die METRO Wholesale & Food Specialist Group ist ein international führender Spezialist für den Groß- und Lebensmittelhandel. Mit seinen Vertriebslinien METRO Cash & Carry und Real sowie weiteren Gesellschaften ist das Unternehmen in 35 Ländern aktiv und beschäftigt weltweit mehr als 150.000 Mitarbeiter. Im Jahr 2015/16 erwirtschaftete die METRO Wholesale & Food Specialist Group einen Umsatz von rund 37 Mrd. Euro. Das Unternehmen liefert maßgeschneiderte Lösungen für die lokalen und internationalen Bedürfnisse seiner Groß- und Einzelhandelskunden.

[www.metro.de](http://www.metro.de)

Honorarfreie Fotos finden Sie unter [www.chefdays.de/presse](http://www.chefdays.de/presse) zu finden.