

ROLLING PIN CONVENTION 2020

2014 aus einer Laune heraus erfunden, wurden die CHEFDAYS innerhalb von nur fünf Jahren – mit über 10.000 Teilnehmern – zum größten Food-Symposium im deutschsprachigen Raum. 2020 wird jedoch alles anders.

Vier volle Tage **Inspiration pur**, **12 Bühnen**, mehr als **100 internationale Speaker** und **über 10.000 Besucher** machen die ROLLING PIN Convention zum spektakulärsten Symposium für Köche, Gastronomen, Barkeeper und allen Helden der Gastronomie und Hotellerie. Am 13. und 14. September in Berlin sowie am 23. und 24. November 2020 in Graz fesseln weltbekannte Köche ihr Publikum mit zukunftsweisenden Konzepten und innovativen Techniken. Über 100 kreative Keynote-Speaker stellen hier ihr Kochtalent und ihre vielseitigen Philosophien vor und verdeutlichen, wie spannend die Zukunft der Gastronomie aussieht. Ob auf der Hauptbühne oder bei den Masterclasses im Expo-Bereich, das Programm wird von außergewöhnlichen Themen dominiert. Außerdem werden bei den **100 BEST CHEFS** die besten Köche Österreichs und Deutschlands gekürt.

Warum 2020 aus den so erfolgreichen CHEFDAYS 2020 die ROLLING PIN Convention wurde, erklärt Erfinder und ROLLING PIN CEO Jürgen Pichler: „Die CHEFDAYS sind – so, wie man sie kennt – Geschichte. Wir haben die CHEFDAYS als kleines, feines Symposium konzipiert. Unsere ersten CHEFDAYS waren so groß wie unsere letzte Backstage-Area. Ein Jahr später kam bereits eine Masterclass-Bühne dazu. Dann haben uns Gastronomen gebeten, auch Vorträge für sie zu machen. Damit wurde unsere NUTS Stage geboren und so ging es munter weiter. 2020 wollten wir unser Angebot noch breiter gestalten und waren bereits voll in der Planung für die BAR DAYS, einem Symposium für Barkeeper und Mixologen – welche wir auch in die CHEFDAYS integrieren wollten. Und dann kam Corona.

Wir haben Gott sei Dank schnell reagiert und für die im Mai geplanten CHEFDAYS Austria einen Terminslot für November bekommen. Und wie es dann so ist, wenn man mal ein wenig Zeit zum Durchatmen hat, beginnt man nachzudenken. Wenn man also irgendetwas Positives aus dieser schrecklichen Corona-Krise mitnehmen will, dann zumindest, dass man Zeit hatte, Mechanismen und alte Strukturen neu zu überdenken und so haben wir begonnen, alles, was wir je gemacht haben, in Frage zu stellen und sind zum Ergebnis gekommen, die Karten komplett neu zu mischen. **Wir strukturieren das Event komplett neu und setzen gleichzeitig einen großen Wachstumsschritt. Das Event wird ab sofort ROLLING PIN Convention heißen und verschiedene Welten beherbergen.** Von der Welt der **CHEFDAYS** mit jeweils drei Bühnen, über unsere **NUTS Stage für Gastronomen** bis zur neuen Welt der **BAR DAYS** mit zwei Bühnen. Die Idee ist, dass das ganze Team eines Unternehmens auf die ROLLING PIN Convention kommt, jeder in seine Welt eintaucht, dort einzigartige, auf seine Interessen zugeschnittene Vorträge und Workshops erhält, um sich zum Schluss mit seinen Kollegen wiederzutreffen, um miteinander eine unvergessliche Zeit zu haben. Die ROLLING PIN Convention wird sozusagen Weiterbildung, Networking und Teambuilding auf einen Schlag.“

NUTS STAGE, 100 BEST CHEFS & JUNGE WILDE

Die ROLLING PIN Convention wird damit zur ultimativen Leistungsschau. Man kann nicht nur über 100 Top-Speaker live on Stage erleben, man kann auch bei der Auszeichnung der 100 BEST CHEFS, 50 BEST BARKEEPER, den BAR DAYS Awards, der Vorausscheidung und dem Finale der JUNGEN WILDEN dabei sein. Mehr Inspiration und Networking geht einfach nicht.

DAS SICHERHEITSKONZEPT

Mit einem einzigartigem Sicherheitskonzept werden die Teilnehmer, Speaker, Partner sowie das Team optimal geschützt. Außerdem wurde eine zusätzliche neue Halle dazugemietet, damit die benötigten Sicherheitsabstände eingehalten werden können. Die benötigten Hygienemaßnahmen werden unterhaltsam inszeniert und seitens des Veranstalters ROLLING PIN wird alles unternommen, damit die Teilnehmer eine großartige, unbeschwerte, aber auch sichere Zeit haben.

DAS LINEUP

Internationale Superstars wie der exzentrische Küchengott **Gaggan Anand**, (Restaurant Gaggan, Bangkok, #1 Asia's 50 Best Restaurants), **Daniel Humm** (**Eleven Madison Park, New York, Best of the Best Restaurants) **Tim Raue** (**Restaurant Tim Raue, Berlin, #40 World's 50 Best Restaurants), **Heinz Reitbauer** (**Restaurant Steirereck, Wien, #17 World's 50 Best Restaurants) oder **Paco Mendez** (*Hoja Santa, Barcelona) präsentieren auf der großen Main Stage ihre neuesten Produkte und Techniken.

Erfolgsgastronomen und Querdenker wie **Tim Mälzer** (Bullerei, Hamburg) oder TV-Star **Christian Rach** sprechen auf der NUTS Stage über die wichtigsten Themen der Branche. Aber auch vermeintliche Branchenfremde Stars wie ex-Mr. Universe **Ralf Moeller** erklären, wie man sich aus einer Krise kämpft.

Erstmals werden auf den Bar Days auch Kult-Mixologen wie **Mario Hofferer** (zweifacher Cocktail-Weltmeister) oder **Charles Schumann** (Schumann's, München, #34 World's 50 Best Bars) ihre sensationellen Kreationen präsentieren und über die neuesten Trends und Hypes hinter dem Thresen sprechen.