



# ChefHeads-Club der Küchenchefs

Netzwerk der Kulinarik

Gutes tun und darüber reden – das ist das Credo der  
Vereinigung. Unsere drei Sterne im Logo stehen für  
\*Qualität - \*Handwerk - \*Geschmack



# Netzwerk der Kulinarik

## Story der ChefHeads - Anfang

Im Jahr 2008 von Guido Fritz als Community „Netzwerk der Kulinarik“ gegründet, entwickelte sich der "Club der Küchenchefs" zu einem der größten Netzwerke in der Gastronomie. Nicht nur namhafte Spitzenköche stehen in enger Verbindung, sondern auch Pâtisseries, Konditoren, Sommeliers und Hoteldirektoren. Gegenseitiger Respekt und Austausch an Erfahrungen bereichern die Mitglieder. Die »ChefHeads – Club der Küchenchefs« bündeln die Kompetenzen von Eignern, Patrons, Hoteldirektoren, Restaurantleitern, Sommeliers, Küchenchefs, Sous Chefs, Chef Pâtisseries, Konditoren und Bäckern weltweit und fördert die Kommunikation der Akteure untereinander. Als Netzwerk der Kulinarik aus mehr als acht Ländern ist »ChefHeads – Club der Küchenchefs« der Trendsetter der kulinarischen Community.

# Engagement für soziale Projekte

Gutes tun und darüber reden – das ist das Credo der Vereinigung. Unsere drei Sterne im Logo stehen für \*Qualität - \*Handwerk - \*Geschmack

Netzwerk-Charities zugunsten der Stiftung KinderHerz



Ohne Hilfe und Unterstützung könnten wir keine Charities oder Events zugunsten der Stiftung KinderHerz organisieren. Dafür benötigen wir Veranstalter mit Location (Hotel, Restaurant, Event-Location), die dieses Event in ihren Räumen abhalten möchten und das auch mit ihrem Service-Personal stemmen können. Wir organisieren die Gastköche aus unserem Netzwerk in Absprache mit dem Veranstalter. Hier achten wir meist auf regionale Zugehörigkeit (wegen der Reise- und Übernachtungskosten). Die Gänge der Gastköche werden mit dem Veranstalter abgesprochen. Natürlich wäre eine Charity auch ohne Sponsoren nicht zu schaffen, entweder als Lieferant von Speisen oder anderer Unterstützung bis hin zu Tombola-Präsenten.

## Locations

Gemeinsam ein Herz für Herzkinder in:

- Hotel-Restaurant "Zur Post,, in Odenthal
- Hotel Adler in Asperg
- Grandhotel Esplanade in Berlin
- ACQUA Yachthotel & Restaurant in Strande
- Landhaus Scherrer in Hamburg
- Best Western Premier Hotel Rebstock in Würzburg
- atoll ocean resort auf Helgoland
- Köln11 – Klüh Catering im Kölner Golfclub
- PlatzlAlm in Kaltenbach (A)
- KölnSKY in Köln
- Waldorf Astoria Berlin

## Gastköche

- Christian Lohse
- Hans Peter Wodarz
- Marco Müller
- Kevin Fehling
- Thomas Kammeier
- Matthias Dieter
- Heiko Antoniewicz
- Dieter Müller
- Georg Maushagen
- Heinz Otto Wehmann
- Holger Bodendorf
- Joachim Kaiser
- Marlon Rademacher
- Christopher Wilbrand
- Alejandro Wilbrand
- Herbert Brockel
- Matthias Maucher
- Daniel Gottschlich
- Wolfgang Becker
- Markus Semmler
- Benedikt Faust
- Nils Henkel
- Mike Süsser
- Harald Derfuß
- Maximilian Lorenz
- Philipp Liebisch
- Michael Kempf
- Tobias Schlimbach
- André Münch
- Ronny Siewert
- Dietmar Priewe
- Marcus Graun
- Marc Blestel
- Sascha Stemberg
- Toni Möwald
- André Großfeld

# Partner werden in einem starkes Netzwerk

Rund 650 Küchenchefs und Patissiers zwischen Flensburg und München wissen: Es ist gut, aktives Mitglied bei den ChefHeads zu sein. Weil viele Mitglieder ein starkes Netzwerk bilden. Und weil eine starke Interessengemeinschaft uns die Chance gibt, viel für die Branche, aber auch ganz speziell für Einzelne zu tun! Unsere Angebote sind genau auf die Bedürfnisse der Branche abgestimmt und helfen, den Betrieb in Zeiten zunehmenden Wettbewerbs und allgemeinen Kostendrucks optimal aufzustellen.

## MITGLIEDERSTÄRKSTES GASTRO-NETZWERK

In unserem Netzwerk der Kulinarik mit über 10.000 Kontakten finden die Entscheidungsträger der Gastronomie schnelle Antworten auf die täglich steigenden Anforderungen eines immer anspruchsvoller werdenden Publikums. Im deutschsprachigen Raum (D / A / CH / I) sind wir das erste "Netzwerk der Kulinarik" - wir inspirieren uns gegenseitig. Namhafte Kollegen und etliche Sterneköche stehen zu unserem Netzwerk und Drei-Sterne-Koch Dieter Müller, Haubenkoch Toni Möwald sowie "Zuckerbäcker" Georg Maushagen sind nicht umsonst unsere Ehrenpräsidenten.



Aufnahmekriterium für unser Netzwerk der Kulinarik sind: Sie haben eine Affinität zur Kulinarik, schauen über den Tellerrand des eigenen Betriebes und haben Lust, Kontakte zu pflegen und Ihr Netzwerk zu vergrößern. Füllen wir doch gemeinsam dieses Netzwerk mit Leben. Wenn Sie sich als ChefHead engagieren wollen, lassen Sie es uns wissen.



# Mitglieder im Netzwerk der Kulinarik

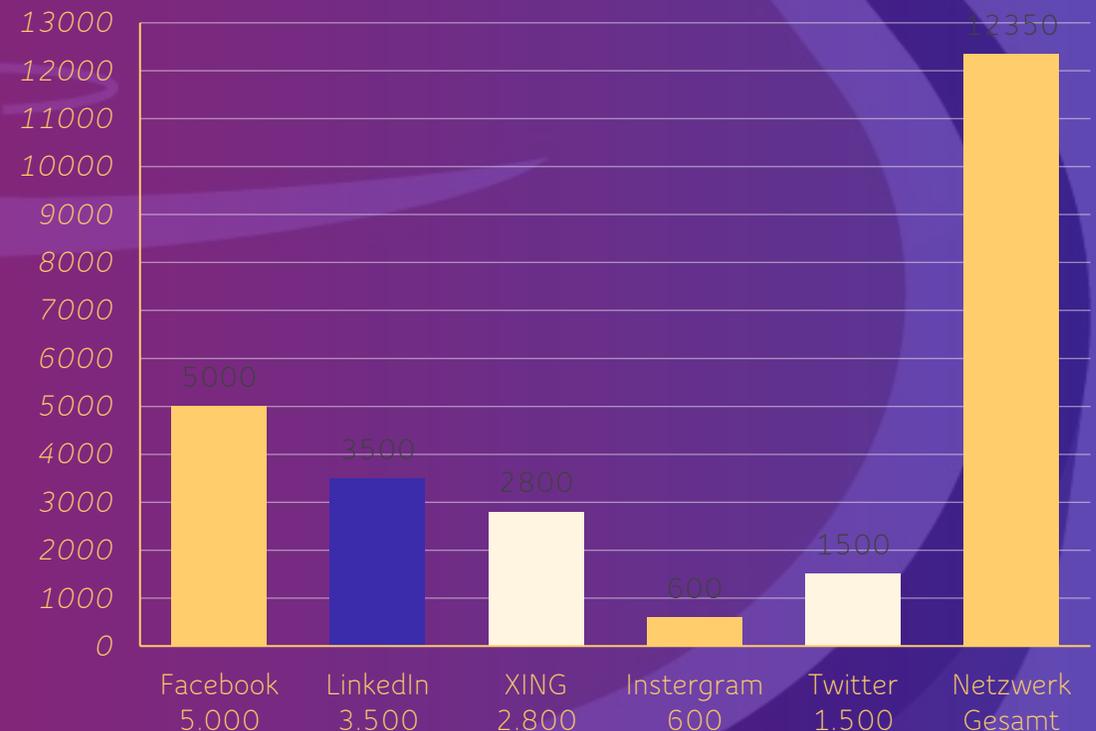


## Kommunikation & Werbung

Das soziale Netzwerk mit über 10.000 Kontakten ist unsere Kommunikation untereinander. Es bietet uns die Möglichkeit zu Informationsaustausch und Beziehungsaufbau. Die dadurch entstehende Online-Community kommuniziert und interagiert entsprechend den Möglichkeiten der jeweiligen Plattformen im virtuellen Raum. Auf der technischen Grundlage eines sozialen Mediums (*Social Media*), das als Plattform zum wechselseitigen Austausch von Meinungen, Erfahrungen und Informationen eingesetzt wird, ergibt sich ein abgrenzbares soziales Netzwerk von Nutzern mit von uns erzeugten Inhalten.

## Follower im sozialen Netzwerk

Aufgerundet



# Gute Gründe als Sponsor dabei zu sein

- Weil die ChefHeads jetzt maßgeschneiderte Partnermodule anbietet, die für jede Interessenslage Möglichkeiten bietet
- Weil die Qualitätsprüfung sicherstellt, dass Sie sich nur in bester Gesellschaft befinden
- Weil es im deutschsprachigen Raum keine größere Plattform für den direkten Draht zu Ihrer Zielgruppe gibt und das schon über 15 Jahre
- Weil es kaum einen effizienteren Weg gibt, bei Ihrer potenziellen Zielgruppe dauernd präsent zu sein
- Weil Sie auf diesem Weg etwas gutes tun und uns helfen, das wir die Stiftung KinderHerz mit Charity-Events unterstützen können
- Weil die Partnermodelle Ihnen Vorteile bieten, die sich schnell rechnen

## unsere Premium-Partner:



## Hotel-Partner der ChefHeads



## Qualität und Glaubwürdigkeit sind ein hohes Gut

Wer sich den stetig wachsenden Anforderungen nicht stellt und nicht kontinuierlich eine mindestens gleichbleibend gute, wenn nicht stetig steigende Qualität liefert, besteht nicht lange am Markt. Speziell im Gastgewerbe ist ein hohes Maß an Qualität unabdingbar. Das bedeutet für Hotellerie- und Gastronomiebetriebe aber auch, definierte Standards einzuhalten und sich den wandelnden Gegebenheiten anzupassen.

Die ChefHeads sind - neben einer Vielzahl weiterer Leistungen - ihren Mitgliedern eine Hilfe bei der Erlangung von Informationen, Zertifizierungen und Einführung von Qualitätsstandards. Daher ist es unerlässlich, dass sich auch die von den ChefHeads empfohlenen Partner in einem zeitgemäßen Qualitätsstandard bewegen.

# Unsere Partnermodule

## Exklusiv-Partner

Jahresbeitrag in Höhe von € 10.000,00 zuzüglich der z. Z. gültigen MwSt in Höhe von 19%

Folgende Leistungen beinhaltet die Mitgliedschaft als Exklusiv-Partner:

- Alleinstellung im kulinarischen Netzwerk als Exklusiv-Anbieter. Teilnahme an den Netzwerk- und Charity-Veranstaltungen mit „Sterneköchen“ zugunsten unseres Charity-Partners die Stiftung KinderHerz. Hier können sie den Teilnehmern und Gästen ihre Produktpalette vorstellen und Kontakte knüpfen.
- Der Exklusiv-Partner erhält die Möglichkeit, seine Produkte und ein Firmenportrait kostenfrei auf der Homepage der ChefHeads® und im monatlichen Newsletter mit über 3.000 Adressen von Entscheidungsträgern der Hotellerie und Gastronomie zu platzieren (Text und Fotos liefert der Partner). Im ChefHeads-Club-Magazin (6 Online-Ausgaben im Jahr) kann für Produkte & Leistungen kostenfrei als Advertorial geworben werden.
- Auf der Internetseite der ChefHeads® veröffentlichen wir das Firmen-Logo des Firmenpartners unter Hinweis auf seine Mitgliedschaft sowie mit einer Weiterleitungsmöglichkeit (Backlink) auf seine Internetseite.
- Teilnahme an den CHEFSTABLE Veranstaltungen (3-4 Veranstaltungen im Jahr).

## Firmenpartner

Jahresbeitrag in Höhe von € 5.000,00 zuzüglich der z. Z. gültigen MwSt in Höhe von 19%

Folgende Leistungen beinhaltet die Mitgliedschaft als Firmenpartner:

- Aufnahme in das Kulinarische Netzwerk der ChefHeads. Hier können sie den Mitgliedern der ChefHeads und des Netzwerkes Einkaufsrabatte gewähren und ihre Produktpalette vorstellen. Reichweite im monatlichen Newsletter über 3.000 Adressen von Entscheidungsträgern der Hotellerie und Gastronomie.
- Der Firmenpartner erhält die Möglichkeit, seine Produkte und ein Firmenportrait kostenfrei auf der Homepage der ChefHeads® zu platzieren (Text und Fotos liefert der Firmen-Partner) und seine Produkte aufnehmen zu lassen. Zusätzlich werden unsere Mitglieder per monatlichen Newsletter über die Produkte und News informiert.
- Auf der Internetseite der ChefHeads® veröffentlichen wir das Firmen-Logo des Firmenpartners unter Hinweis auf seine Mitgliedschaft sowie mit einer Weiterleitungsmöglichkeit (Backlink) auf seine Internetseite.

## ChefHeads-Club-Magazin



# Gemeinsam sind wir stark . . .

## CHEFSTABLE



Die Idee des Chef-Table, wurde von Helge Wittig und ChefHeads-Präsident Guido Fritz am 23. Februar 2023 aus der Taufe gehoben. Die Grundidee ist, dass sich die Entscheidungsträger, vorwiegend aus Großküchen der Gemeinschaftsverpflegung und des Care-Marktes einige Male im Jahr abwechselnd in den Betrieben treffen um sich kennen zu lernen. Freundschaften zu pflegen, gegenseitig zu helfen, Neuigkeiten zu erfahren, zu vermitteln und ihr Wissen auszutauschen. Es gibt immer ein Schwerpunktthema und dazu werden Fachleute eingeladen.

Der jeweilige gastgebende Chef ist für das kulinarische Wohl verantwortlich.

Wir möchten uns ca. vier Mal im Jahr, jeweils an einem anderen Standort treffen. Es wird nicht nur gefrühstückt und Kaffee getrunken, sondern auch neue Trends und Kommunikation gepflegt. Als Gäste werden abwechselnd nicht nur namhafte Persönlichkeiten, sondern auch Gastchefs, Journalisten, Lebensmittelproduzenten und Lieferanten eingeladen. Die Teilnahme ist kostenfrei und erfolgt auf Einladung der ChefHeads - Club der Küchenchefs.

# Mitglieder im Netzwerk der Kulinarik

## Respekt & Ansehen

Der »ChefHeads“ - Club bündelt die Kompetenzen von Patrons, Hoteldirektoren, Restaurantleitern, Sommeliers, Küchenchefs, Sous Chefs, Chef Pâtisseries, Konditoren und Bäckern weltweit und fördert die Kommunikation der Akteure untereinander.

Als Netzwerk der Kulinarik aus mehr als acht Ländern ist »ChefHeads - Club der Küchenchefs« der Trendsetter der kulinarischen Community.

Das leben die mehr als 650 aktiven Mitglieder zum Thema Genuss und Leidenschaft in all ihren Facetten. Das gesamte Netzwerk umfasst mehr als 10.000 Kontakte, nahezu jeder aus der Branche ist bei »ChefHeads« willkommen.

## Branchenspiegel der Mitglieder

Aufgerundet



# Mitglied werden

## Weil Geschmack verbindet ...

Vorteile Ihrer Mitgliedschaft bei den ChefHeads-Club der Küchenchefs:

Über 650 Mitglieder im deutschsprachigen Raum (DACH) nutzen bereits unser Netzwerk der Kulinarik für die Entscheidungsträger der Branche.

Was bringt mir eine Mitgliedschaft?

In erster Linie steigert eine Mitgliedschaft den eigenen "Marktwert" und das Ansehen in der Branche. Wir berichten der Fachpresse und in unseren Medien über eine Mitgliedschaft, was den eigenen Bekanntheitsgrad enorm steigert. Also: Ein wichtiger Schritt auf der Karriereleiter. Darüber hinaus erhalten alle Mitglieder eine Ernennungs-Urkunde, einen Stick-Pin und ein Jahresabonnement des ChefHeads-Club-Magazins.

Neumitglieder Jahresbeitrag 150,- €

ChefHeads-Präsentation



### Statement von Dieter Müller:

„Wenn wir heute vom Beruf des Kochs oder der Köchin“ sprechen, verengt sich der Blick schnell auf die allseits bekannten Vertreter der Zunft, die fast täglich im Fernsehen ihre Fähigkeiten demonstrieren. Dass der Berufsstand aber lebt von den vielen Köchinnen und Köchen, die ihre kreative Arbeit täglich im À-la-carte-Geschäft oder bei der Gemeinschaftsverpflegung verrichten, gerät häufig in den Hintergrund.

Egal ob Betriebsrestaurant, Landgasthof, Hotelküche oder Gourmettempel: Wichtigste Voraussetzung, in diesem schönen Beruf überhaupt Erfolg zu haben, ist eine fundierte theoretische wie praktische Ausbildung.

Ich bin sehr froh darüber, dass ich nun als Ehrenpräsident der ChefHeads meine Erfahrungen an engagierte junge Köche weitergeben kann. Denn wir haben nicht wenige, sehr vielversprechende Nachwuchsköche in diesem Land. Wenn wir sie richtig fördern, motivieren, schulen und Ihnen mit Rat und Tat zur Seite stehen, werden wir sicher eine weitere respektvolle Entwicklung unserer Kochkultur beobachten können sowie national wie international kulinarische Anerkennung finden.

Glöbusch, den 04.07.2015

# Ihre Vorteile bei den ChefHeads:



## Element 1 – Auskunft

Kompetente Anlaufstelle für  
Fachauskünfte



## Element 2 – Kontakt

Kontaktpflege zu Kollegen im  
In- und Ausland



## Element 3 – Jobs

Kostenlose Stellenvermittlung im  
In- und Ausland



## Element 4 – Rabatte

Rabatte bei unseren Sponsoren und  
Partnern



## Element 5 – Zukunft

Förderung der Jugend und des  
Berufsnachwuchses.



## Element 6 – Fachmagazin

kostenloses Jahresabonnement des  
ChefHeads-Club-Magazin.



# VIELEN DANK!

**ChefHeads**   
CLUB DER KÜCHENCHEFS

Wir freuen uns über Ihr Interesse an den ChefHeads