

Igeho 2023: Ein bedeutender Anlass für die Spital- und Heimgastronomie

Der Hospitality-Branchentreffpunkt ist voll auf Kurs

Vom 18. bis 22. November 2023 wird die Igeho 2023 in den Hallen der Messe Basel stattfinden. Heute können bereits verschiedene Programmpunkte sowie Partnerschaften verkündet werden.

«Seit Monaten sind eine Aufbruchsstimmung und viel Zuversicht in der Hospitality-Branche zu spüren. Das trifft auch für die Igeho 2023 zu! Wir sind zufrieden mit dem bisherigen Buchungseingang und schätzen das Vertrauen der Ausstellerinnen und Aussteller sehr», erklärt Benjamin Eulau, Brand Director der Igeho. «Die Vorfreude bei unseren Ausstellenden, bei den Verbandspartnern, bei den Fachmedien sowie auch bei den Besuchenden freut uns als Veranstalter immens. Wir können es kaum erwarten, im November die Tore der grössten Branchenplattform für den Schweizer Hospitality-Sektor zu öffnen.»

Aussteller bieten breite Vielfalt

Diesen November dürfen sich die Fachbesuchenden auf zahlreiche langjährige Igeho-Aussteller freuen. Saviva AG, Salvis AG, Cafina AG, Brauerei Locher AG, Hunn Gartenmöbel AG, Markus Hans Group, Meiko (Suisse) AG, Transgourmet/Prodega, Gastroimpuls - Hunkeler Gastro AG, Hugentobler

Schweizer Kochsysteme AG oder Hero Gastronomie stehen exemplarisch für diese langjährigen Partner. Neben den langjährigen Ausstellern werden an der Igeho 2023 auch viele Erstaussteller anzutreffen sein, dies sind beispielsweise Divina Food AG, Golaj Bak GmbH, Wuest Bäckerei- und Gastrobedarf AG, Elro-Werke AG oder Hunkeler Distribution GmbH. «Wir freuen uns, bereits jetzt so viele Zusagen von Ausstellern erhalten zu haben,» äussert sich Alexander Ryser, Head of Sales & Markets bei der MCH Group. «Wir befinden uns nach wie vor in der Akquisition und werden in den kommenden Monaten noch zahlreiche weitere Aussteller für die Igeho 2023 gewinnen können.»

Tolle Programmhilights

Fachbesuchende der Igeho 2023 dürfen sich auf altbekannte und beliebte sowie auch auf neue Formate freuen. Auf der Bühne der Cheminée Chats werden Podiumsdiskussionen und Talks stattfinden, ebenso werden Podcast-Episoden

für den Igeho-Podcast «Hosting the Hosts» mit dem Gastroexperten Andrin Willi live aufgezeichnet und einzelne Programmpunkte auch über den Live-Stream angeboten. Im Speakers Corner widmen sich Rednerinnen und Redner in 20-minütigen Slots verschiedensten Themen und geben den Fachbesuchenden innert kurzer Zeit komprimiertes Know-how mit auf den Weg. Ebenfalls werden an der Igeho 2023 Masterclasses zu unterschiedlichen Themen für bis zu 80 Personen angeboten.

Die Ausstellung teilt sich in die sechs Fachbereiche Kitchen Technology, Food & Beverages, Coffee & Tea, IT & Digital, Table Top sowie Interior & Shopfitting auf. Letzterer wird neu um den Bereich Outdoor ergänzt, in dem insbesondere der Aussengastronomie Beachtung geschenkt wird. Des Weiteren wurde die Micro Area lanciert, in der sich kleine Brennereien, Brauereien und Röstereien präsentieren werden. Die Innovation Area bietet Raum für Start-ups und neue Ideen.

Hier trifft sich im Herbst die Branche: Die Igeho 2023 in Basel ist ein idealer Treffpunkt für Gastronomie-Verantwortliche aus Spitälern und Heimen.





Benjami Eulau, Brand Director Igeho, freut sich auf die Messe im November.

Igeho Rising Star

In dieser Innovation Area findet ebenfalls der Igeho Rising Star supported by Transgourmet/Prodega statt. Der Rising Star bietet Gründenden und Start-ups der Hospitality-Branche eine Bühne, um neue Ideen, Konzepte und Produkte zu präsentieren. Die sechs durch die Jury und das Public Voting gewählten Finalisten präsentieren sich mit einem Stand in der Innovation Area und am Mittwoch Nachmittag, 22.11.2023, stellen sie ihre Ideen oder Produkte der Jury vor. Im Anschluss verleiht die Expertenjury in den beiden Kategorien «Gründende» und «Start-ups» den Award.

Auch die Aussteller werden den Besuchenden spannende Programmpunkte bieten. Unter der Leitung von Milo Kamil, Leiter des Coffee Lab Zürich, werden Baristas in einem Wettbewerb gegeneinander antreten. Zudem weihen die Moretti Forni Pizza & Pastry Chefs auf dem Stand der Gehrig Group die Besuchenden in die Geheimnisse des perfekten Backens ein. Weitere Details zum Programm werden kontinuierlich in den kommenden Monaten bekanntgegeben.

Erstmals findet die neu lancierte Lefa als Bestandteil der Igeho über die gesamte Dauer der 5 Tage statt. Die Lefa wird zum Treffpunkt des lebensmittelverarbeitenden Gewerbes. Das Ausstellerangebot richtet sich an Branchen-Profis und Entscheider aus fleischverarbeitenden Betrieben, Bäckereien, Konditoreien, Betrieben der Käse- und Milchverarbeitung, Getränkeproduktionen und Convenience-Food-Anbietern. Im Rahmen der Lefa finden zudem Branchenfachtage statt.

Street Food Taste & Talks

Bei der Igeho handelt es sich um den Branchentreffpunkt, der sich an Fachkräfte aus den Bereichen Gastronomie, Hotellerie, Take-away und Care richtet. Die Lefa richtet sich ebenfalls an das Fachpublikum des lebensmittelverarbeitenden Gewerbes. Für den Einlass an die Igeho / Lefa ist ein kostenpflichtiges Besucherticket Voraussetzung. Mit dem Festival «Street Food Taste & Talks», das vom 18. bis 22. November in der Eventhalle der Messe Basel stattfinden und in Zusammenarbeit mit dem Foodtruck Verband Schweiz und den Machern des Streetfood Festival Basel durchgeführt wird, haben die Veranstalter zudem auch ein Angebot für die Basler Bevölkerung geschaffen. Das Festival ist jeweils von 11 Uhr vormittags bis 23 Uhr abends geöffnet und bietet der Basler Bevölkerung, den Fachbesuchenden sowie auch den Ausstellenden der Igeho / Lefa ein breites Angebot an Street Food sowie ein spannendes Rahmenprogramm.

Die Branchenplattform für Verbände

Verschiedene Partnerverbände nutzen die Igeho aktiv als Kommunikationsplattform. GastroSuisse, der grösste gastronomische Arbeitgeberverband der Schweiz, empfängt die Messebesucherinnen und -besucher auf einem neu gestalteten Stand. Im Zentrum stehen der individuelle Austausch, das Verweilen an der von den Hotelfachschulen Zürich und Genf geführten Bar und der Genuss auf rund 1000 m² gelebter Gastlichkeit. Als Aussteller vor Ort ist auch der Schweizer Verband für Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie. Der SVG veranstaltet im Rahmen der Igeho zudem sein jährliches Symposium. Auch die Hotel & Gastro

Union mit ihren Verbänden wird sich engagieren, u.a. bespielt der Schweizer Kochverband exklusiv die Kocharena und richtet sich mit seinem Programm insbesondere an den Branchennachwuchs. Zudem führt der Berufsverband Service/Restauration für die Systemgastronomie einen neugeschaffenen Berufswettbewerb durch. Das bisher unter dem Namen «Nacht der Gastronomen» bekannte Format wird von der HGU überarbeitet und ebenfalls im Rahmen der Igeho in Basel durchgeführt. Auch die Delegiertenversammlung von HotellerieSuisse wird am 22. November auf dem Areal der Messe Basel stattfinden.

Vorfreude bei zahlreichen Ausstellern

Der wichtige Anlass wirft seine Schatten voraus, entsprechend gross fällt die Vorfreude aus. «Als starker Partner der Schweizer Hospitality-Branche sind wir stolzer Supporter des Igeho Rising Star 2023. Die Förderung von innovativen Gründungskonzepten und Start-ups ist wegweisend für eine erfolgreiche Zukunft der Branche, für welche auch wir bedingungslos eintreten», sagt Pascal Krebs, Leiter Marketing und Beschaffung, Transgourmet/Prodega

«Die Igeho ist für unsere Firmen die grösste und wichtigste nationale Hospitality-Plattform. Hier haben wir die Möglichkeit, neueste Trends zu zeigen, bestehende Kundenkontakte zu pflegen und neue zu knüpfen – ich freue mich!» betont Sandra Roth, Leiterin Marketing, Markus Hans Group.

Weitere Informationen

www.igeho.ch

