

Medienmitteilung vom 29. September 2022

Erster Igeho Congress stand im Zeichen der Gemeinschaftsgastronomie

Am Mittwoch, 28.9.2022, fand in der Umwelt Arena Schweiz in Spreitenbach der erste Igeho Congress mit dem Themenschwerpunkt Gemeinschaftsgastronomie statt. Rund 200 Fachpersonen und Entscheidungsträger:innen nahmen an dem Kongress teil. Im Rahmen von Keynotes, einer Podiumsdiskussion sowie verschiedenen Breakout Sessions zu den Themen Business, Care, Education und Energieeffizienz wurden die aktuellen Herausforderungen der Gemeinschaftsgastronomie aus verschiedenen Blickwinkeln beleuchtet sowie Umsetzungsbeispiele und Ideen geteilt, wie diese gemeistert werden können.

Sinn und Zweck des neuen Formats

Die Schweizer Gemeinschaftsgastronomie unterliegt einem stetigen Strukturwandel. Gerade in der Businessverpflegung erfordern neue flexible Arbeitsmodelle kreative Ansätze. Aber auch die Veränderung der Altersstruktur oder die gesellschaftlichen Einflüsse in puncto Gesundheit, Genuss oder Nachhaltigkeit sowie das Thema Energie haben aktuell grosse Auswirkungen auf Gastronominnen und Gastronomen.

“Uns war es ein grosses Anliegen, im Zwischenjahr der Igeho gemeinsam mit unserem Patronatspartner SVG mit dem Kongress ein Gefäss zu schaffen, das den physischen Austausch innerhalb der Gemeinschaftsgastronomie ermöglicht und innovative Lösungsansätze bietet”, so Judith Krepper, Head of Segment und Brand Director Igeho.

Ein vielseitiges Programm mit unterschiedlichen Aspekten

Nach der Begrüssung durch Thomas Leu, Präsident des Schweizer Verbands für Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie (SVG), ging Dr. Stephan Sigrist, Gründer und Leiter von W.I.R.E., in seiner Keynote auf die Veränderungen der Anforderungen für die Branche ein. Er präsentierte, welchen Einfluss Digitalisierung und Automation auf unser Ess- und Lebensverhalten haben können sowie neue progressive Ansätze wie Food Innovation und die Ausrichtung auf individuelle Ernährungsformen.

In der anschliessenden Podiumsdiskussion ging Moderator und Gastroexperte Andrin Willi der Frage nach, wie in der Gemeinschaftsgastronomie Nachhaltigkeit zum langfristigen Erfolgsfaktor werden kann. Podiumsgäste waren Prof. Ulrike Arens-Azevêdo (Sprecherin der Fachgruppe Gemeinschaftsverpflegung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V.), Janine Bunte (CEO Schweizer Jugendherbergen) und Prof. Dr. Knut Schmidtke (Direktor für Forschung, Extension und Innovation am Forschungsinstitut für biologischen Landbau).

In den vier parallelen Breakout Sessions am Nachmittag haben u.a. Peter Herzog, Gründer und Senior Consultant der Hospitality Consulting AG, Stefanie Naegeli, Chief Marketing and Innovation Officer bei der SV Group, Prof. Dr. Christine Brombach, Dozentin an der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften in Wädenswil (ZHAW), Markus Gübeli, Inhaber von Gübis Gaumenfreuden GmbH, und Markus Hurschler, Managing Partner bei Foodways, die branchenspezifischen Herausforderungen in den Bereichen Business, Care oder Education vertieft. Grossen Zuspruch fand auch der Workshop zum brandaktuellen Thema Energieeffizienz, initiiert von Stefan Künzle, Energieberater bei ewz. Auch drei unterschiedliche Start-ups hatten die Möglichkeit, im Rahmen dieser Sessions ihre wegweisenden Innovationen zu präsentieren.

Anschliessend hielt Christine Schäfer, Trendforscherin am GDI Gottlieb Duttweiler Institute, ihre Keynote zu aktuellen Food Trends und zur Rolle unseres Mikrobioms. Sie veranschaulichte, wie Daten, Algorithmen, künstliche Intelligenz und Smart Data Management zukünftig im Foodsystem an Bedeutung gewinnen.

Vortragsredner, Coach und Autor Saliya Kahawatte, der im Alter von 15 Jahren den Grossteil seines Sehvermögens durch eine schwere Netzhautablösung verlor, erzählte in seinem Impulsreferat seine Lebensgeschichte und bewies am eigenen Beispiel, wie man mit Frustrationstoleranz, intrinsischer Motivation und wachstumsorientierten Mindset Veränderungssituationen erfolgreich meistern kann.

Die beiden Halbtage wurden jeweils durch die Bühnenpoetin und Kabarettistin Patti Basler auf humorvolle, sarkastische Art und mit Selbstironie gekonnt zusammengefasst.

Die Breakout Sessions im Detail

Torge Barkholtz, CEO & Co-Founder von kooky, stellte in der Session "Business" kooky, das erste digitale Mehrwegsystem mit eigener Rückgabeinfrastruktur vor. Peter Herzog, Gründer und Senior Consultant der Hospitality Consulting AG, ging im Anschluss auf die vier Parteien in der Gemeinschaftsgastronomie ein: Kunden, Gäste, Caterer und den erweiterten Retail- und Delivery-Markt. Er erläuterte, dass die Bedürfnisse aller vier Parteien neu analysiert und berücksichtigt werden müssen, damit innovative Konzepte und Produkte zukünftig erfolgreich sein werden. Stephanie Naegeli, Chief Marketing and Innovation Officer bei der SV Group, zeigte auf, wie die SV Group mit Design Thinking und der Lean-Startup-Methodik Innovationsprojekte effizient entwickelt und in diesen die Kunden in den Fokus stellen kann.

Benno Rust, Director of Business Development bei KITRO, führte in der Session "Care" vor, wie dank künstlicher Intelligenz Food Waste in der Gastronomie reduziert werden kann, ohne dabei Mehraufwand beim Küchenpersonal zu generieren. Markus Gübeli, Küchenchef im Tertianum und

Inhaber von Gübis Gaumenfreuden GmbH, hat mit Smoothfood ein modernes Ernährungskonzept zur adäquaten Versorgung von Menschen mit Dysphagie konzipiert. Markus Hurschler, Managing Partner bei Foodways, veranschaulichte, wie mit einem Food Save Management Prozess bei zahlreichen KMU Betrieben die Lebensmittelabfälle reduziert werden konnten.

Anne Richter-Brauns, Founder und Chief Excitement Officer bei Knecker, eröffnete die Session "Education" und erläuterte, welche Rolle pflanzliche Proteine in Form von Plant-based Proteinprodukten im zukünftigen Nahrungssortiment spielen. Prof. Dr. Christine Brombach, Dozentin an der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften in Wädenswil (ZHAW), zeigte die Dimensionen der Wertschätzung für Lebensmittel anhand von praktischen Beispielen auf und verdeutlichte damit, wie Wertschätzung Auswirkungen auf Mehrzahlungsbereitschaft, Food Waste, nachhaltigen Ressourcenumgang und zufriedene Gäste haben kann. Prof. Ulrike Arens-Azevêdo ging auf die Rolle der Kita- und Schulverpflegung ein und zeigte die Potenziale für die Gemeinschaftsgastronomie im Bereich der Gesundheitsförderung und -erhaltung.

Stephan Künzle, Energieberater bei ewz, und Martin Räber, Gründer und Geschäftsleiter bei eartheffect, behandelten im Workshop "Energieeffizienz - quo vadis?" Grundlagen, Einsparpotenziale und Fördermöglichkeiten für die Gemeinschaftsgastronomie und lieferten innovative Vorschläge für die Umsetzung.

Igeho 2023 als nächster grosser Schweizer Branchentreffpunkt

Die nächste Igeho findet vom 18. bis 22. November 2023 in der Messe Basel statt. Sie gilt als der grösste Branchentreffpunkt der Schweiz. Die relevanten Verbände wie beispielsweise GastroSuisse, der Schweizer Verband für Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie (SVG), die Hotel & Gastro Union und weitere sind als langfristige Partner involviert.

Anzahl Zeichen: 7019 inkl. Leerzeichen

Kontakte für die Medien

Alexander Däppen, Marketing & Communications Manager Igeho, MCH Messe Basel
T +41 58 206 58 60, alexander.daepfen@messe.ch