

Medienmitteilung vom 20. September 2023

## **Igeho Rising Star 2023: Bekanntgabe der sechs Finalisten**

**Aus über 20 Bewerbungen, die von Start-ups und Gründenden eingereicht wurden, erreichten neun Teams das Public Voting, da diese das Igeho-Team sowie auch die Fachjury mit ihren Dossiers überzeugten. Vom 18. August bis am 18. September 2023 stimmte die Schweizer Hospitality Community für die verschiedenen Ideen und Innovationen ab und wählte somit drei Finalteilnehmerinnen und -teilnehmer. Auch die Expertenjury selbst vergab drei Finaltickets.**

Der Igeho Rising Star Award, der 2023 gemeinsam mit Transgourmet/Prodega vergeben wird, wurde von der wichtigsten internationalen Hospitality-Branchenplattform der Schweiz ins Leben gerufen. Ziel des Awards ist es, aufstrebenden Gründenden und Jungunternehmen die Möglichkeit zu bieten, sich einem breiten Fachpublikum zu präsentieren.

### **Die Jury wählte drei Gründende und Start-ups ins Finale**

Die 6-köpfige Expertenjury wählte aus den neun Teilnehmenden des Public Votings drei Teams aus, die unabhängig von ihrer Platzierung im Public Voting das Finale im November 2023 erreichen (alphabetische Reihenfolge):

- **Field Food (Illnau):** EggField - like eggs, but grown in a field – pflanzliche Ei-Alternativen
- **olanga (Brugg):** olanga.market, die B2B-online-Plattform für Überproduktions- und Nicht-Standardprodukte
- **Simon & Josef (Giffers):** Personalisierter Zimmerservice zur Steigerung des Gasterlebnisses

### **Gewählt durch die Community**

Über das Public Voting hatte die Schweizer Hospitality Community die Möglichkeit, für ihre Favoritinnen und Favoriten abzustimmen. Die drei Teams mit den meisten Stimmen, die nicht bereits durch die Jury ausgewählt wurden, qualifizieren sich somit ebenfalls für das Finale (alphabetische Reihenfolge):

- **IRISgo (Horw):** Der IRISgo cup – Thermobecher Revolution Swiss Made
- **kooky (Zürich):** Nachhaltige Datenplattform & Rückgabe-Infrastruktur für die Kreislaufwirtschaft und Mehrweglösungen
- **Luya Foods (Bern):** Saftige und vielseitige Bio-Alternativen zu Fleisch aus Sojabohnenokara und Kichererbsen

## **Das Finale an der Igeho 2023**

Die sechs Finalisten dürfen sich während der gesamten Igeho 2023 (18. bis 22. November 2023) mit einem Stand im Bereich der Innovation Area präsentieren, ihre Ideen während 20-minütigen Präsentationen auf der Igeho-Bühne des Speakers Corners dem Fachpublikum näherbringen und am Mittwochnachmittag (22.11.2023) ihre Projekte in 5-minütigen Pitches der Fachjury sowie dem Publikum vorstellen. Im Anschluss werden die beiden Gewinner gewählt und mit dem Jury- sowie dem Publikumspreis ausgezeichnet. Die Gewinner der beiden Kategorien erhalten zudem ein Preisgeld in Höhe von CHF 2'500.-.

Jurypräsident Prof. Dr. Claus-Heinrich Daub zeigte sich nach Abschluss des Public Votings sehr erfreut: «Das breite Spektrum an innovativen Problemlösungen, die durch diese jungen Unternehmen geleistet werden, ist beeindruckend und zeugt von der Innovationskraft der Schweizer Hospitality Community.»

Detaillierte Informationen zu den sechs Finalteilnehmerinnen und -teilnehmern sind [auf dem Online-Portal der Igeho](#) zu finden.

## **Die Expertenjury**

Die Jury setzt sich aus folgenden Mitgliedern zusammen:

- Prof. Dr. Claus-Heinrich Daub, Professor für nachhaltige Unternehmensführung an der FHNW (Jurypräsident)
- Pascal Bieri, Co-Founder von Planted Foods
- Marina Helm Romaneschi, Marketing & Strategie bei Swiss Food Research
- Prof. Daniel Huber, Partner beim Innovationsberatungsunternehmen inobooster.com und ehemaliger Co-Präsident von swissfuture
- Christine Schäfer, Researcher und Speaker am GDI
- Raphael Wyniger, Inhaber der Wyniger Gruppe

Anzahl Wörter: 466

Anzahl Zeichen mit Leerzeichen: 3517

#### **Kontakt für die Medien**

Alexander Däppen, Marketing & Communications Manager Igeho, MCH Messe Basel

T +41 58 206 58 60, [alexander.daepfen@messe.ch](mailto:alexander.daepfen@messe.ch)

#### **Bildmaterial und Logo**

Präsentation der Start-ups am Igeho Congress 2022:

<https://mam.mch-group.com/web/7c84195ec643214a/igeho-rising-star-2023/>

#### **Igeho: Internationale Branchenplattform für Hotellerie, Gastronomie, Take-away und Care**

Die Igeho gilt als bedeutendste internationale Branchenplattform für Hotellerie, Gastronomie, Take-away und Care-Institutionen in der Schweiz. Als Live-Marketing-Plattform bietet sie der Hospitality-Branche einen umfassenden Marktüberblick, interessante Networking-Möglichkeiten und neue Impulse rund um das Thema Gastfreundschaft. Das breite Angebotsspektrum wird durch ein spannendes Rahmenprogramm zu aktuellen Trends und den wichtigsten Themen der Hospitality-Industrie ergänzt. Die nächste Igeho findet vom 18. bis 22. November 2023 in der Messe Basel statt.

Weitere Informationen unter: [www.igeho.ch](http://www.igeho.ch)

#### **MCH Group**

Die MCH Group mit Sitz in Basel ist ein international tätiges Erlebnismarketing-Unternehmen mit einem umfassenden Dienstleistungs-Netzwerk und einem internationalen Angebot von Erlebnismarketing-Lösungen. Der Geschäftsbereich Exhibitions & Events veranstaltet jährlich rund 170 Gastveranstaltungen und organisiert 25 eigene Events und Messen in der Schweiz, darunter national führende Plattformen wie die Swissbau, die Igeho und die Giardina. Zudem betreibt die MCH mit der Messe Basel, dem Congress Center Basel und der Messe Zürich die flächenmässig grössten multifunktionalen Eventinfrastrukturen der Schweiz. Das Unternehmen beschäftigt über 800 festangestellte Mitarbeitende, rund die Hälfte davon in der Schweiz und in den USA.

Weitere Informationen unter: [www.mch-group.com](http://www.mch-group.com)