



Congress
Igeho
Gemeinschaftsgastronomie

28.9.2022, Umwelt Arena Schweiz

MCH Messe Schweiz (Basel) AG

Igeho Congress Gemeinschaftsgastronomie

Datum Kongress: 28.9.2022
Publikation: Oktober 2022
Veranstaltungsort: Umwelt Arena Schweiz, Spreitenbach
Veranstalter: MCH Messe Schweiz (Basel) AG
Igeho
Messeplatz 10
4005 Basel
<https://www.igeho.ch/>

Rückblick auf den 28. September 2022

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.

"Gemeinsam mit unserem Patronatspartner SVG haben wir im Zwischenjahr der Igeho eine physische Plattform geschaffen, damit sich die Branche austauschen kann."

Judith Krepper, Head of Segment und Brand Director Igeho

Einen herzlichen Dank sprechen wir unserem Patronatspartner, dem Schweizer Verband für Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie SVG, sowie unserem Haupt- und Wasserpartner BRITA aus.



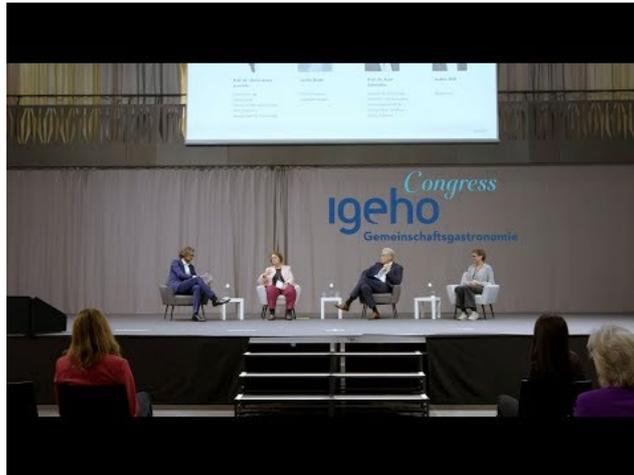
Inhaltsverzeichnis

Impressionen	5
Begrüssung durch SVG-Verbandspräsident, Thomas Leu	8
Keynote, Dr. Stephan Sigrist	9
Podiumsdiskussion	10
Prof. Ulrike Arens-Azevêdo, Janine Bunte und Prof. Dr. Knut Schmidtke, Moderation Andrin Willi	
Breakout Sessions:	
• Business:	
Torge Barkholtz	11
Peter Herzog	12
Stephanie Naegeli	13
• Care:	
Benno Rust	14
Markus Gübeli	15
Markus Hurschler mit Gast Marcel Coray	16
• Education:	
Anne Richter-Brauns	17
Prof. Dr. Christine Brombach	18
Prof. Ulrike Arens-Azevêdo	19
• Workshop Energieeffizienz:	
Stephan Künzle und Martin Räber	20
Keynote, Christine Schäfer	21
Impulsreferat, Saliya Kahawatte	22
Partner und Netzwerk	23

Impressionen

Stimmungsbilder zum Igeho Congress

Werfen Sie noch einmal mit uns einen Blick zurück und lassen Sie die Eindrücke vom ersten Igeho Congress mit dem Fokus auf die Gemeinschaftsgastronomie Revue passieren.



Statements zum Igeho Congress

Erfahren Sie in diesem Video, was Besucherinnen und Besucher sowie Expertinnen und Experten besonders gefallen hat, was die Gemeinschaftsgastronomie in Zukunft beschäftigt und weshalb die Igeho mit dem Kongress ein neues Format lanciert hat.

Herzlichen Dank für Ihre Statements an Christine Schäfer, Janine Bunte, Florian Dübendorfer, Andrin Willi und Moira Scilingo.







Zur Fotogalerie

Begrüssung durch den Patronatspartner SVG - Schweizer Verband für Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie

Thomas Leu, Präsident SVG

Thomas Leu begrüßte das Publikum zum ersten Igeho Congress mit dem Fokus auf der Gemeinschaftsgastronomie.



*Schweizer Verband für Spital-,
Heim- und Gemeinschaftsgastronomie*



Mehr als eine Million Menschen verpflegen sich Tag für Tag in der Business-, Care- und Education-Gastronomie – ein nicht zu unterschätzender Wirtschaftsfaktor. Mit dem SVG (Schweizer Verband für die Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie) darf die Branche auf eine starke Stimme zählen. Seit mehr als 60 Jahren ist der Verband unverzichtbare Plattform für Kommunikation, Netzwerk und Weiterbildung innerhalb der Branche – aber auch für ihre Zulieferer und Dienstleister.

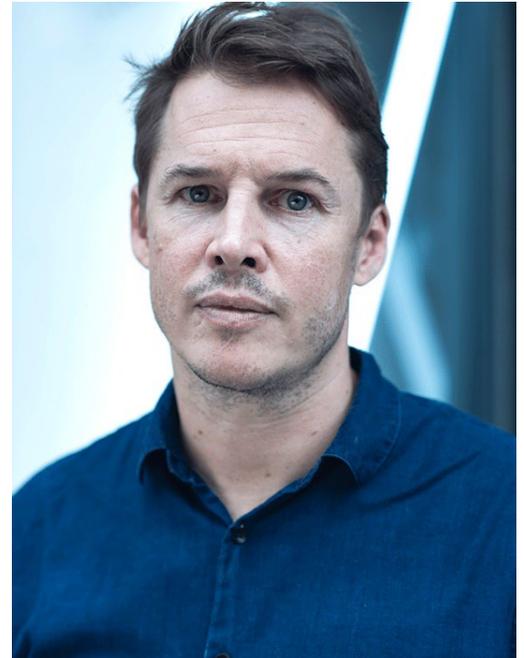
svg.ch

“Die Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie ist eine hoch spannende Branche, die Flexibilität verlangt und sich immer wieder neu erfindet. Ihren Gästen eine entspannte Auszeit und somit wichtige ‘Quality Time’ zu schenken, ist für mich Herausforderung und Herzensangelegenheit zugleich.”

Keynote: Navigate the Future of Gastronomy

Dr. Stephan Sigrist, Head W.I.R.E

Mit der wachsenden Fokussierung auf Nachhaltigkeit und Gesundheit wächst die Verantwortung der Servicegastronomie. Es braucht eine Ausrichtung auf die künftigen Bedürfnisse. Was braucht es für langfristigen Erfolg?



In der hochdynamischen Gastronomiebranche steht heute die Verknüpfung von Nachhaltigkeit, Gesundheit und Digitalisierung im Fokus. Diese Aufgabe verlangt neue Kompetenzen und ein gesamtheitliches Verständnis der künftigen Rahmenbedingungen: Wie und in welche Richtung ändern sich die Bedürfnisse der verschiedenen Zielgruppen? Die steigende Lebenserwartung, die Zunahme von Lifestyle bedingten Krankheiten sowie die vermehrte Arbeit im Home Office spielen eine bedeutende Rolle. Dr. sc. Stephan Sigrist präsentierte neue innovative Ansätze wie eine dezentrale Versorgung, Home Care, Food Innovation und die Ausrichtung auf eine individuelle Ernährungsform. Zudem zeigte er auf, wie der soziale Austausch bei der Verpflegung gefördert werden kann und sollte.

"Mit der wachsenden Fokussierung auf Nachhaltigkeit und Gesundheit wächst die Verantwortung der Servicegastronomie. Es braucht eine Ausrichtung auf den künftigen Bedürfnissen der Kunden - und der Gesellschaft. Technologische Machbarkeit und das Aufnehmen von Trends ist nicht mehr ausreichend für langfristigen Erfolg."

Podiumsdiskussion - Andrin Willi fragte nach: Nachhaltigkeit erfolgreich – Neue Wege in der Gemeinschaftsgastronomie

Moderation: Andrin Willi

Die Rahmenbedingungen für die Gemeinschaftsgastronomie stehen im stetigen Wandel. Experten diskutieren die Auswirkungen dieses Wandels aus verschiedenen Perspektiven innerhalb der Prozesskette.



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).

Die Rahmenbedingungen für die Gemeinschaftsgastronomie stehen im stetigen Wandel abhängig von den vielseitigen Bedürfnissen der Endkunden und den sich ändernden Rahmenbedingungen. Experten diskutierten die Auswirkungen dieses Wandels aus verschiedenen Perspektiven innerhalb der Prozesskette.

„Mich reizt jeder Aspekt der Gastronomie. An der Gemeinschaftsgastronomie finde ich den Impact spannend, den sie zum Beispiel bei Nachhaltigkeits- oder Gesundheitsthemen haben kann. Derzeit ist vieles im Wandel, darüber sprechen zu können, Meinungen auszutauschen, neue Lösungsansätze zu hören, darauf habe ich mich gefreut.“

Breakout Business: Das erste digitale Mehrwegsystem mit eigener Rückgabeinfrastruktur

Torge Barkholtz,
CEO & Co-Founder kooky

Ziel ist es Einwegbecher vollumfänglich zu ersetzen, ohne die geliebte Unverbindlichkeit der Take-Away Kultur dafür aufs Spiel zu setzen.



Torge Barkholtz ist seit Mai 2021 Co-Founder und CEO der CEBS AG, die unter der Marke kooky ein digitales Mehrwegsystem mit eigener Infrastruktur anbietet. Als Vorsitzender der Geschäftsführung verantwortet er auch strategische Partnerschaften sowie die internationale Expansion. Zudem entwickelt er neue Geschäftsmodelle.

Der 45 Jahre alte Manager hat weitreichende Erfahrung in den Bereichen Mobilität, Logistik und Gastronomie: Mit seiner 2008 gegründeten tb projektvision beriet der gebürtige Flensburger unter anderem den Münchner Gastronom Käfer. Neben dem Aufbau der Food Logistik im Mittleren Osten übernahm er auch den Aufbau der Käfer Schweiz AG in Basel.

"Unsere Aufgabe ist es, eine führende Infrastruktur für die Kreislaufwirtschaft bereitzustellen, um abfallfreien Konsum zu ermöglichen."

Breakout Business: Quartett mit unterschiedlichen Interessen

Peter Herzog, Gründer und Senior Consultant der Hospitality Consulting AG



Es sitzen 4 Parteien am Tisch und alle wollen weiterspielen: der Kunde, die Gäste, der Caterer und der erweiterte (Retail- und Delivery)-Markt. Eine neue Auslegeordnung der Interessen aller vier Spieler ist nun nötig.

Gerade die Pandemie hat Vieles in Frage gestellt, neue Verhaltensmuster gezeigt und Entwicklungen rasant beschleunigt. Zum «New Normal» zurückzukehren ist keine Option. Die Karten müssen neu gemischt werden. Es braucht eine neue Auslegeordnung der Interessen aller vier Spieler, damit entsprechende Geschäftsmodelle entwickelt werden können.

Für Peter Herzog ist klar: Wenn ein Geschäft stark unter Druck gerät, die Margen ohnehin eng sind und hohe Abhängigkeiten zu Vertragspartner bestehen, empfiehlt sich eine grundsätzliche Überprüfung der strategischen Ausrichtung und der eigenen Konzepte, Produkte oder Dienstleistungen.

“Weniger ist oft mehr – oder: Die Karten werden neu gemischt, denn die klassische Kantine wird es schwer haben. Das «new normal» gibt es nicht! Es wird suggeriert, dass es wieder Richtung Normalität gehen wird. Aus meiner Sicht eine Fehleinschätzung, da vieles neu überdacht und den neuen Gegebenheiten angepasst werden muss und wird.”

Breakout Business: Transformation in der Krise - Chancen nutzen durch Innovationen

Stephanie Naegeli, Chief Marketing and Innovation Officer bei SV Group

Die Corona Pandemie hat Gastronomie- und Hotellerie stark verändert. Die veränderten Markt- und Kundenbedürfnisse erfordern Innovationen und neuartige Geschäftsmodelle. Mit Design Thinking und der Lean Startup Methodik entwickelt die SV Group Innovationsprojekte effizient und kundenzentriert.



Corona hat die bereits existierenden Trends, wie Digitalisierung und eCommerce, aber auch das ortsunabhängige und flexible Arbeiten beschleunigt. Menschen suchen nach mehr Flexibilität, und Individualität, sie wollen nicht nur bestimmen was es auf dem Teller gibt, heute vegetarisch oder morgen vegan, sondern auch wann und wo sie essen und arbeiten. Aufgrund des beschleunigten Home-Office Trends geht die SV Group im Segment Business von einem Umsatzrückgang von 20% bis 30% aus. Das Unternehmen nutzt diese Marktveränderung sowie veränderte Kundenbedürfnisse als Chance für die Transformation und setzt auf Innovationen. Insbesondere fokussiert die SV Group dabei auf neue digitale Geschäftsmodelle wie Smart Fridge und Delivery.

"Die Corona Pandemie hat Gastronomie- und Hotellerie stark verändert. Die veränderten Markt- und Kundenbedürfnisse erfordern Innovationen und neuartige Geschäftsmodelle.

Mit Design Thinking und der Lean Startup Methodik entwickelt die SV Group Innovationsprojekte effizient und kundenzentriert."

Breakout Care: Food Waste reduzieren dank künstlicher Intelligenz

Benno Rust, Director of Business Development bei KITRO

Food Waste ist eine bekannte Herausforderung in der Gastronomie, werden doch rund 20% der eingekauften Lebensmittel entsorgt. Die Datenlage diesbezüglich ist jedoch sehr oberflächlich und man weiss oft nicht genau, was, wann und wieviel entsorgt wurde.



Die Datenlage bezüglich Food Waste ist sehr oberflächlich und man weiss oft nur, wie viel Nahrungsmittel man Ende Monat oder Woche entsorgt. Jedoch fehlen die Angaben, was, wann und wieviel entsorgt wurde. Möchte man genauere Daten erheben, ist dies bisher nur mit manuellem Zusatzaufwand für die Küchenmitarbeiterinnen und -mitarbeiter möglich. Gerade in der heutigen Zeit mit Personalmangel und kleiner werdenden Margen ist dies nicht effizient. KITRO hat hierfür eine innovative Lösung entwickelt. Das Schweizer Start-up kann Food Waste automatisch, das heisst ohne Zusatzaufwand für das Küchenpersonal, messen und erkennen. Durch eine Waage mit integrierter Kamera wird der Food Waste aufgezeichnet. Die Datenpunkte, was, wieviel und wann weggeworfen wird, werden in einem Dashboard aufbereitet und dem Unternehmen zugänglich gemacht.

"Dank künstlicher Intelligenz schafft es KITRO, ohne Zusatzaufwand für Ihre Küchenmitarbeiterinnen, Ihren Food Waste vollautomatisch zu messen und zu analysieren. Die gewonnenen Daten erlauben es, spezifische Massnahmen zu ergreifen und so gemeinsam Food Waste zu reduzieren und Ressourcen einzusparen."

Breakout Care: Smoothfood - Nouvelle Cuisine für Menschen mit Dysphagie

Markus Gübeli, Küchenchef
Tertianum, Inhaber GÜbis
Gaumenfreuden GmbH

In Alters- und Pflegeinstitutionen leiden bis zu 50% der Bewohnenden an Kau- und Schluckbeschwerden. Smoothfood ist ein modernes Ernährungskonzept zur adäquaten Versorgung von Menschen mit Dysphagie.



In Alters- und Pflegeinstitutionen leiden bis zu 50% der Bewohnenden an Kau- und Schluckbeschwerden. Insbesondere bei Schlaganfall- oder Parkinsonpatienten ist die Zahl noch höher. Aufgrund der längeren Essenszeit nehmen Betroffene generell zu wenig Nahrung zu sich. Hinzu kommt die oft fehlende Attraktivität, die püriertes Essen ausstrahlt: Bereits in den Köpfen signalisiert "Püriertes" eine schlechte Assoziation. Markus Gübeli stellte die Grundsatzfrage: "Ist es ein einzelner Mensch mit einem Defizit im Bereich Kau-& Schluckbeschwerden nicht Wert, dass man sich um eine entsprechende Kostform für ihn kümmert und die dafür nötigen Standards einführt?"

Smoothfood ist ein modernes Ernährungskonzept für die pürierte und passierte Kost zur adäquaten Versorgung von Menschen mit Kau- und Schluckbeschwerden / Dysphagie.

"Es liegt mir am Herzen, die Optik von pürierten Speisen auch am Herkömmlichen anzulehnen, jedoch zählt primär der Geschmack der Speisen. Essen soll Spass machen - auch mit Handicap!"

Breakout Care: Von Food Waste zu Food Save

Markus Hurschler, Managing Partner
Foodways

Gemäss dem Bundesamt für Umwelt (BAFU), verursacht die Schweiz jährlich 2.6 Mio. Tonnen Lebensmittelabfälle, in der Gastronomie sind es rund 290.000 Tonnen. Mit einem systematischen Food Save Management Ansatz können diese massgeblich reduziert werden.



Mit einem systematischen Food Save Management Ansatz können Lebensmittelabfälle massgeblich und messbar reduziert werden. Food Waste ist laut FAO für ca. 10% der globalen Treibhausgasemissionen verantwortlich, welche sich auf ungefähr 3.3 Gigatonnen CO₂-Äquivalente akkumuliert. Gemäss dem Bundesamt für Umwelt (BAFU), verursacht die Schweiz jährlich 2.6 Mio. Tonnen Lebensmittelabfälle, in der Gastronomie sind es rund 290.000 Tonnen. In Umweltzahlen sprechen wir von ca. 739 500 kg CO₂-Äquivalenten, die jährlich durch die Schweizer Gastronomie verursacht werden. Foodways berät und unterstützt mit ihrem Food Save Management Prozess jährlich zahlreiche KMU Betriebe in der Reduktion von Lebensmittelabfällen. Ein integraler Bestandteil des Food Save Management Prozesses ist die detaillierte Messung und Dokumentation von Lebensmittelabfällen.

“Von Food Waste zu Food Save – nicht nur sprachlich hat das Thema in der Gastronomie-Praxis einen Wandel durchgemacht. Mit einem systematischen Food Save Management Ansatz können Lebensmittelabfälle massgeblich und messbar reduziert werden.”

Breakout Education: Pflanzliche Proteine als Nahrung der Zukunft

Dipl.-Ing. Anne Richter-Brauns
Chief Excitement Officer, Knecker
GmbH

Um unseren CO2-Fussabdruck zu senken, müssen wir in Zukunft immer mehr tierische durch pflanzliche Proteine ersetzen. Ein Lösungsansatz sind attraktive Plant-based Proteinprodukte.



Knecker ist ein Plant-based Protein Snack, der über 30% Protein hat, also vergleichbar mit Fleisch. Die Cracker haben keine Konservierungsstoffe und werden mit einer speziellen Backtechnik hergestellt, um aus rein pflanzlichen Zutaten einen haltbaren knackigen Cracker zu produzieren. Man kann ihn allein oder zu Salaten und Suppen kombinieren. Er passt zum Aperero und bietet Protein to go für unterwegs.

Anne Richter-Brauns hat die Zuhörerschaft motiviert, mutig zu sein und das Sortiment auf die Zukunft auszurichten, um Geschäftskonzepte nachhaltiger und attraktiver gestalten.

"Pflanzliche Proteine sind die Zukunft unserer Ernährung!

Ein attraktives Angebot an Plant-based Protein Snacks ist gefragt, wir möchten ohne schlechtes Gewissen gesund geniessen. Mit Geschmack und ohne auf Nachhaltigkeit zu verzichten."

Breakout Education: Gemeinschaftsgastronomie als Vermittlungsort von Wertschätzung für Lebensmittel?

Prof. Dr. oec. troph. Christine Brombach, Dozentin an der ZHAW in Wädenswil

Durchschnittlich konsumiert jede in der Schweiz lebende Person täglich eine Mahlzeit ausser Haus. Was spielt Wertschätzung für unsere Ernährung dabei für eine Rolle?



Durchschnittlich konsumiert jede in der Schweiz lebende Person täglich eine Mahlzeit ausser Haus. Die Bedeutung der Gemeinschaftsgastronomie ist damit erheblich, für die Gesundheit wie auch für Nachhaltigkeitsaspekte. Es braucht Rahmenbedingungen, die ermöglichen, dass wir uns ausgewogen, abwechslungsreich und selbstverantwortlich für eine gesunde Ernährung entscheiden können. Dafür sind Informationen und Bildung, Koordination und Kooperation wie auch Monitoring und Forschung die Voraussetzungen. In diesen Handlungsfeldern ist die Gemeinschaftsverpflegung verortet.

"Ziel des Vortrages war es, die Dimensionen der Wertschätzung für Lebensmittel aufzuzeigen und anhand von praktischen Beispielen zu verdeutlichen, wie Wertschätzung Auswirkungen auf Mehrzahlungsbereitschaft, Food Waste, nachhaltigen Ressourcenumgang und zufriedene Gäste nehmen kann."

Breakout Education: Kita- und Schulverpflegung – Herausforderung und Chance für Gesundheitsförderung

Prof. Dipl. oec. troph. Ulrike Arens-Azevêdo Sprecherin der Fachgruppe Gemeinschaftsverpflegung der DGE

Die Verpflegung in Kita und Schule birgt grosse Potenziale für die Gesundheitsförderung von Kindern und Jugendlichen.



Die Ganztagsbetreuung in Kindertageseinrichtungen (Kitas) und Schulen hat in den letzten Jahren kontinuierlich zugenommen. Die Verpflegung in Kita und Schule stellt heute häufig schon bis zu 40 % des Richtwertes für die Gesamtenergiezufuhr sicher und mittlerweile ist klar, dass die Kita- und Schulverpflegung grosse Potenziale für die Gesundheitsförderung und -erhaltung von Kindern und Jugendlichen hat. Darüber hinaus bedeutet ein nachhaltiges Angebot von Speisen und Getränken, in dem neben dem Aspekt der Gesundheit auch die Umwelt und das Klima, soziale Rahmenbedingungen und das Tierwohl berücksichtigt werden, eine nennenswerte Transformation des Ernährungsverhaltens.

"Eine gesundheitsfördernde und nachhaltige Verpflegung in Kitas und Schulen unterstützt Aufmerksamkeit und Fitness von Kindern und Jugendlichen, prägt ein wünschenswertes Ernährungsverhalten und trägt mittel- und langfristig zur Vermeidung ernährungsmitbedingter Krankheiten bei."

Workshop Energieeffizienz: Energieeffizienz - quo vadis?

Stephan Künzle
Energieberater - ewz

Workshop: Steigende Strompreise und zunehmendes Bewusstsein für nachhaltige Entwicklung erfordern einen effizienten Umgang mit Energie. Wo liegen die Einsparpotenziale und Fördermöglichkeiten für die Gemeinschaftsgastronomie?



Steigende Strompreise und zunehmendes Bewusstsein für nachhaltige Entwicklung erfordern einen effizienten Umgang mit Energie. Im Workshop "Energieeffizienz - quo vadis?" haben Stephan Künzle und Ing. ETH Martin Räber Grundlagen, Einsparpotenziale und Fördermöglichkeiten für die Gemeinschaftsgastronomie geliefert und innovative Vorschläge für die Umsetzung behandelt.

"Steigende Strompreise, zunehmendes Bewusstsein für nachhaltige Entwicklung erfordern einen effizienten Umgang mit Energie."

Martin Räber
Geschäftsleitung Eartheffect



Keynote: Zwischen Mikrochip und Mikrobiom: Foodtrends und ihr Einfluss auf die Gemeinschaftsgastronomie

Christine Schäfer
Trendforscherin, GDI Gottlieb
Duttweiler Institute



Externe Schocks wie eine Pandemie können sehr rasch sehr viel Veränderung mit sich bringen. Dies bekommen auch der Handel und die Gastronomie zu spüren.

Innensicht: Das industrielle Mikrobiom

Du bist, was du isst. Dieses uralte Sprichwort gilt wie nie zuvor. Über unsere Nahrung ernähren wir nicht nur uns selber, sondern auch die Billionen von Mikroorganismen, die unser menschliches Mikrobiom bilden. Dieses Mikrobiom beeinflusst unsere Gesundheit – sowohl physisch als auch psychisch – ganz entscheidend mit. Wie es uns geht, was wir fühlen und wie wir handeln, hängt nicht zuletzt von der Stimmung und der Zusammensetzung Mikroben in und auf uns ab.

Aussensicht: Wie ernähren wir die Welt von morgen?

Dass der Mensch nicht nur das Ökosystem in seinem Inneren durcheinandergebracht hat, sondern auch die Ökosysteme um ihn herum, weiss man schon lange: Verschmutzung, Artensterben, Ressourcenverschwendung, Klimawandel sind da nur einige Beispiele.

"In unserer schnelllebigen Welt zählt Flexibilität. Gastronomen müssen nicht nur auf neue Rahmenbedingungen, ausgelöst durch Pandemie, Klimawandel und politische Krisen, reagieren. Sondern auch auf die individuellen und sich ständig ändernden Bedürfnisse ihrer Gäste eingehen."

Impulsreferat: Frustrationstoleranz, intrinsische Motivation und wachstumsorientiertes Mindset

Saliya Kahawatte

Vortragsredner, Coach und Autor

Etliche Hürden muss Saliya in seinem Leben nehmen. Mit 15 Jahren verliert er den Grossteil seines Sehvermögens durch eine schwere Netzhautablösung. Getrieben von seinem Wunsch nach einem selbstbestimmten Leben, gelingt es ihm, trotz seiner hochgradigen Sehbehinderung in der Welt der Sehenden zu bestehen.



Durch blosses Zuhören schafft er das Abitur auf der Regelschule, absolviert eine Ausbildung zum Hotelfachmann und macht Karriere in der Top-Hotellerie. Jahrelang verschweigt er dabei seine Behinderung und zahlt dafür einen hohen Preis. Einsamkeit, Suchtprobleme und Suizidversuche führen ihn am Ende in die geschlossene Psychiatrie. Am Tiefpunkt seines Lebens, lernt er endlich seine Behinderung anzunehmen und beschliesst, zukünftig offen mit ihr umzugehen.

"Sie sind ein authentisches Beispiel für gelebte Resilienz!", sagte mir einst ein Geschäftsführer einer Werbeagentur, als er mich für einen Vortrag engagierte. Seit drei Jahrzehnten setze ich erworbene Widerstandsfähigkeiten ein, um Veränderungssituationen erfolgreich zu meistern. Meine bewährten Hilfsmittel Frustrationstoleranz, intrinsische Motivation und wachstumsorientiertes Mindset konnte ich in diesem Vortrag mit dem Publikum teilen."

Igeho Podcast Hosting the Hosts:

Episode 20 mit Saliya Kahawatte

[«Ich kann Krise»](#)

BRITA war Haupt- und Wasserpartner des ersten Igeho Congress



Genügend Wasser trinken wirkt positiv auf Wohlbefinden und Leistungsfähigkeit. Seit mehr als 50 Jahren ermöglicht BRITA eine clevere und nachhaltige Trinkwasserversorgung. Leitungsgebundene Wasserspender von BRITA sind eine eigene Quelle: Auf Knopfdruck geniessen Sie regionalen und frischen Trinkgenuss.

Versorgen Sie Mitarbeiter:innen, Gäste, Besucher:innen oder Patienten unkompliziert mit frischem Trinkwasser. BRITA bietet unterschiedliche Wasserspender für jeden Bedarf und Ort.

Erfahren Sie mehr über die neuesten Wasserspender-Innovationen unter: www.brita.ch

Netzwerk

Gehrig Group AG

Ob Gewerbspülmaschinen, Kochtechnik, Kaffeemaschinen oder medizinische Hygiene- und Pflegesysteme: Gehrig Group bietet Partnerfirmen aus Tourismus, Gastronomie, Hotellerie sowie dem Gesundheitswesen wie Kliniken, Heime oder Spitäler alles aus einer Hand.

www.gehriggroup.ch



Pastinella Orior Menu AG

Hergestellt in der Schweiz, mit Liebe zum Handwerk produzieren wir seit über 30 Jahren gefüllte Teigwaren in der Schweiz. Ausgewählte Rohstoffe und 100% natürliche Zutaten verleihen unserer Pasta den einzigartigen Geschmack.

www.pastinella.ch

Netzwerk

DUNI AG

Grüner mit uns! DUNI bietet eine grosse Auswahl an umweltfreundlichen Servietten, Tischdecken und Kerzen, damit nachhaltige Tafelräume schnell wahr werden. BioPak steht für flexible Take Away- und To Go-Lösungen, hergestellt aus erneuerbarem, pflanzlichem, recyceltem oder recycelbarem Rohstoff.

ch.dunigroup.com/



Steinfels Swiss

Ihr Schweizer Kompetenzpartner für professionelle Reinigungsprodukte und Hygienelösungen.

www.steinfels-swiss.ch

Herzlichen Dank an unsere Partner



Von "Dankeschön" bis "Auf Wiedersehen"!

Save the Date!

Die nächste Igeho findet
vom 18. bis 22.11.2023 in Basel statt.

Igeho
18–22 | 11 | 23
Messe Basel

Alles für erfolgreiche Gastgebende:
Internationale Branchenplattform
für Hotellerie, Gastronomie,
Take-away und Care

Exhibitor Categories:

- Kitchen Technology
- Food & Beverage
- Interior & Shopfitting
- Coffee & Tea
- IT & Digital
- Table Top

Event Locations and Topics:

- Halle 1.1 Nord: IT & Digital, Innovation Area
- Halle 1.1 Nord: Interior & Shopfitting
- Halle 1.1 Nord: Table Top, Länderparvillon, Cheminée-Chats
- Halle 1.1 Nord: Coffee & Tea, Micro Roastery Area
- Halle 1.1 Süd: Food & Beverage, Appenzellerland
- Halle 1.0 Nord: Lefa
- Halle 1.0 Nord: Kitchen Technology, Kocharena
- Halle 1.0 Nord: Vorbände, Pop-up Restaurant, Newscorner mit Loungebereich
- Halle 1.0 Süd (Eventhalle): Foodtruck Area (Street Food Tasts & Talks)