Salz & Pfeffer

Salz & Pfeffer Promotions-Angebot für Igeho-Aussteller

Nutzen Sie die starke Reichweite von Salz & Pfeffer in der Gastrobranche, um Ihre Präsenz an der Igeho 2025 optimal zu begleiten. Unser exklusives Messe-Angebot richtet sich an alle Igeho-Aussteller.

Das Angebot:

• Igeho-Aussteller, die in der Salz&Pfeffer-Ausgabe 4/25 (Erscheinung: 5. November) eine Anzeige schalten, erhalten kostenlos eine Standbesprechung (600 Zeichen sowie ein Foto).

• Optional können Igeho-Aussteller die Standbesprechung auch ohne Inserat buchen, für CHF 450.

Kontakt: Jacqueline Senn, 078 944 24 20, jsenn@salz-pfeffer.ch

120 | Basler Messe

Endlich wieder Igeho

Die grösste Branchenplattform des Landes meldet sich zurück. Wir sagen, was die Besucherinnen erwartet, und haben unsere Anzeigenkunden gebeten, ihren Schwerpunkt vorzustellen.

Text: Tobias Hüberli | Fotos: z. V. g.

Vorbericht Nach vier Jahren öffnet vom 18. bis 22. November die Igeho in den Basler Messehallen erneut ihre Tore. Die grösste Branchenplattform für Hotellerie, Gastronomie, Take-away und Care-Institutionen des Landes meldet sich mit viel Schwung und zahlreichen neuen Angeboten aus der Pause zurück. Über 400 Ausstellerinnen in total sieben Fachbereichen sind am Start.

Nicht neu, aber mit einem prominenten Teilnehmerfeld ausgestattet ist die Kocharena. In der Showküche der Messe geben sich Spitzenleute wie Pascal Steffen vom Basler Restaurant Roots (siehe auch ab Seite 112), Michaela Frank vom Restaurant Rank in Zürich oder aber Niklas Schneider vom Paradies in Baden die Klinke in die Hand. Vom 20. bis 22. November finden dann jeweils morgens Lernenden-Wettbewerbe statt. Apropos Wettstreit: Am 19. November kämpfen am Stand von Pitec, anlässlich der Carpigiani Challenge Schweiz, 15 Gelatieri um einen Platz am europäischen Finale des Gelato Festival World Masters, das 2025 in Bologna stattfinden wird.

Zu den neu geschaffenen Highlights des Branchenevents gehören die sogenannten Cheminée Chats. In deren Rahmen finden auf der Bühne in ungezwungener Atmosphäre verschiedene Interviews und Talkrunden statt. Den Anfang macht der Basler Theologe und Gastroseelsorger Roli

150 | Igeho 2015

Gelingsichere Lösungen

Ob Dessert, Pizzateig oder Glace: Die Agrano AG bietet in allen Bereichen interessante Lösungen. Neu im Sortiment ist etwa die Mischung für eine Mousse mit weisser Toblerone. Zudem baut Agrano das Glacesortiment weiter aus und setzt mit «Ka-Gel» einen Schwerpunkt auf die gelingsichere Herstellung von feinsten Kristallgussüberzügen. Für Gastroküchen und Take-away-Shops interessant ist der schnell zubereitete Altamura-Pizzateig für den echten mediterranen Genuss.

Halle 1.2, Stand B092

Agrano AG, Ringstrasse 19, 4123 Allschwil, 061 487 72 00, **www.agrano.ch**

Attraktive Überraschungen

Seit 2012 ist das Westschweizer Cash&Carry-Unternehmen Aligro auch in der Deutschschweiz präsent. Profikunden finden in Schlieren auf einer hellen Einkaufsfläche ein breites Angebot an Frisch- und Tiefkühlprodukten, Non-Food-Artikeln und Weinen. An der Igeho heisst Aligro ihre Kunden – und solche, die es vielleicht werden wollen – mit feinen Degustationen ihrer exquisiten Produktauswahl willkommen. Zudem warten auf die Besucher attraktive Überraschungen.

Halle 1.2, Stand C094

Aligro, Bernerstrasse 334, 8952 Schlieren, 044 732 42 42, **www.aligro.ch**

Toll inszeniert

Berndorf stellt an seinem Stand die effektvolle Zubereitung von Drinks und Food in den Mittelpunkt. Molekularkoch und Trend-Experte Rolf Caviezel inszeniert in einer tollen Show die an eine typische Laborausstattung erinnernde Serie «Chemistry with Lab von Libbey». Ebenso interessant ist die Porzellanserie «Purity» von Bauscher. Aus dem neuen Material Noble China gefertigt, ist ein Porzellan gelungen, das an Zartheit wie auch an Schlagfestigkeit kaum zu übertreffen ist.

Halle 1.1, Stand D78

Berndorf Luzern AG, Industriestrasse 15, 6203 Neuenkirch, 041 259 21 21, **www.berndorf.ch**

Zügig abgeräumt

Damit der Geschirr-Rücktransport auch hektische Stosszeiten übersteht, werden die Abräumwagen von Blanco Professional aus hochwertigem Edelstahl verarbeitet. Eine abnehmbare Verkleidung erleichtert die Reinigung. Neben Edelstahl sorgen 13 Verkleidungsfarben für den passenden Farbton. Auf Wunsch werden die Wagen auch mit ergonomischem Schiebegriff, Wagendach aus Chromnickelstahl mit Galerie oder zusätzlicher Durchschubsicherung geliefert.

Halle 1.0, Stand C108

Blanco Professional GmbH, Industriestrasse 13, 6343 Rotkreuz, 041 790 80 30, **www.blanco-professional.ch**

Zwei neue Espresso-Mischungen

Das Berner Familienunternehmen Blaser Café ist mit seinem tatkräftigen, erfahrenen Team schweizweit als verlässlicher Partner für hochwertigen Röstkaffee bekannt. Neben Tradition setzt Blaser Café den Fokus auf Trends und präsentiert an der Igeho gleich zwei neue Espresso-Mischungen: eine Mischung mit würzig-schokoladigen Aromen und einem puren, südlichen Temperament sowie einen Fairtrade-zertifizierten Qualitätskaffee aus biologischem Anbau.

Halle 1.2, Stand C050

Blaser Café AG, Güterstrasse 4, 3001 Bern, 031 380 55 55, **www.blasercafé.ch**