

Medienmitteilung, 13. November 2023

Igeho 2023: Bekanntgabe weiterer Programm-Highlights

Kurz vor der Eröffnung der Igeho 2023, die vom 18. bis 22. November 2023 in der Halle 1 der Messe Basel stattfindet, können weitere Programmpunkte auf den verschiedenen Bühnen bekanntgegeben werden.

Am 5. Oktober 2023 wurde bereits eine umfassende [Programmorschau in einer Medienmitteilung](#) kommuniziert. Seither sind zahlreiche weitere Programmpunkte hinzugekommen und auf der Website der Igeho publiziert worden. In dieser Medienmitteilung vom 13. November werden diese weiteren Programm-Highlights vorgestellt und das Programm somit vervollständigt.

Kocharena

In einer komplett ausgestatteten Showküche lassen sich gestandene Sterneköche und aufstrebende Nachwuchstalente in die Kochtöpfe schauen. Die Kocharena wird organisiert vom Schweizer Kochverband (SKV). Unterstützt wird der SKV durch die Igeho-Aussteller Menu System, Hugentobler Schweizer Kochsysteme, Pistor und Victor Meyer Hotelbedarf.

Seit dem 5. Oktober kamen folgende Highlights hinzu:

Am 18. und 19. November geht es vormittags in der Kocharena jeweils um die Ausbildung und Kochkunst in der Schweizer Armee. Das Swiss Armed Forces Culinary Team wird auf der Bühne der Kocharena zu sehen sein.

Für den Dienstagnachmittag, 21. November, konnte Christian Vogel vom Restaurant "Birdy's by Achtien" gewonnen werden. Von 15.00 bis 16.00 Uhr wird er live in der Kocharena seine Kochkunst demonstrieren.

Cheminée Chats

An der Igeho 2023 wird das Format der Cheminée Chats lanciert. In ungezwungener und gemüthlicher Atmosphäre werden auf der Bühne Interviews stattfinden, Episoden für den Igeho-Podcast "Hosting the Hosts" live aufgezeichnet und Podiumsgespräche veranstaltet. Organisiert wird das Programm durch die Igeho, durch Verbände sowie durch die vier Fachmagazine Hotelière, Gastrofacts – nachhaltig gastfreundlich, David Geisser.Kitchen und Hotel Inside.

Seit dem 5. Oktober kamen folgende Highlights hinzu:

Die Stunde von 15.00 bis 16.00 Uhr am Samstagnachmittag, 18. November, wird von David Geisser.Kitchen gestaltet. David Geisser, Koch und Autor, und Lukas Pem, Berufsbildner und Consultant, widmen sich in einem Podiumsgespräch der Verbindung von analogen und digitalen Hilfsmitteln in der Küche.

Am Sonntagnachmittag, 19. November, um 15.00 Uhr dreht sich im durch crowdfoods gestalteten Podiumsgespräch alles um Start-ups im Gastro- und Ernährungssektor. Moderator Mark Leinemann, crowdfoods, wird Marina Helm Romaneschi, Marketing & Strategy Manager bei Swiss Food Research, Anastasia Hofmann, Mitgründerin und Co-CEO von Kitro, Peter Fröhlich, Gründer und CEO von Agricircle, sowie Fabian Zbinden, Mitgründer Feelfood und TV-Koch bei "SRF bi de Lüt", auf der Bühne als Talk-Gäste begrüßen dürfen.

Der Montagnachmittag, 20. November, wird durch das Fachmagazin Gastrofacts - nachhaltig gastfreundlich organisiert. Gäste im Podiumsgespräch zum Thema Fachkräftemangel sind Christoph

Widmer, Mitglied der Geschäftsleitung bei Wyniger Management, Claudio Lehman, Gründer von www.yooture.com, sowie Jasmina Mujalo, PM Digital bei der Gehrig Group. Bei der anschliessenden Podiumsdiskussion "Gerichte neu denken" werden Manuel Klarmann, Gründer und Geschäftsführer von Eaternity, Isabelle Castagna, Projektleitung Nachhaltigkeit an der ETH Zürich, Axel Dröge, Manager Concept Development bei Hilcona Foodservice, und Philipp Christen, Regionalleiter bei der Compass Group Schweiz, auf der Bühne der Cheminée Chats zu sehen sein. Moderiert werden diese beiden Talks von Andrin Willi.

Die durch das Hospitality-Fachportal Hotel Inside organisierte Podiumsdiskussion am frühen Dienstagvormittag, 21. November, behandelt die Preispolitik im Hotelgewerbe. Publizist Hans R. Amrein spricht mit den Preis- & Revenue Management-Experten Rainer M. Willa und Florian Augustin, beide HotelPartner Revenue Management, über das Erfolgsprinzip von Power Pricing.

Igeho-Atelier 2023

Das neu lancierte Igeho-Atelier 2023 bietet unterschiedlichste Pop-up-Veranstaltungen wie Workshops, Masterclasses oder Degustationen. Der Fokus liegt auf der konkreten Wissensvermittlung.

Neben den am 5. Oktober bereits kommunizierten Masterclasses und Workshops kam eine Vielzahl an weiteren Programmpunkten hinzu. Das Programm des Ateliers ist so vielseitig, wie es die Themen sind, die den Schweizer Hospitality-Sektor beschäftigen.

Akustik und Raum widmet sich am 18. und 21. November dem Zusammenhang zwischen Raumakustik und Wohlbefinden in der Gastronomie. EcoGastro zeigt am 20. und 22. November Hotels und Gastrobetrieben Energiesparmassnahmen auf, ohne dass die Betriebe Investitionen tätigen müssen. B Lab Switzerland, Nespresso Professional, Chef Gourmet, Planted und Beauty Disrupted gestalten am 20. November gemeinsam einen Round Table zum Thema Nachhaltigkeit im Gastgewerbe. Der Verband FCSI Schweiz behandelt am 20. sowie am 21. November in einer Diskussion, wie die Grossküche revolutioniert und für die Zukunft fit gemacht wird. Wie Gäste mit Nudging zur nachhaltigen Wahl verführt werden können, veranschaulicht Gastro Futura am 21. November. Swiss Gate befasst sich am 22. November mit den Vorteilen von Hanfprodukten (Lebensmittel und Pflegeprodukte) für das Gastgewerbe.

Des Weiteren führt der Verband FCSI Schweiz an den ersten vier Messetagen jeweils einen geführten Rundgang durch. In den vier Rundgängen stehen die Spül- und Entsorgungstechnik, thermische Geräte, Kühl- und Kältetechnik sowie Kaffeemaschinen im Fokus.

Standevents

Auch verschiedene Aussteller bieten direkt auf ihren Ständen ein spannendes Programm.

Am Sonntag, 19. November, veranstalten Carpigiani und Pitec die Carpigiani Challenge Schweiz. Es handelt sich dabei um einen Wettbewerb, bei dem ausgewählte Gelatieri aus der Schweiz mit ihren besten Glace-Kreationen gegeneinander antreten und um einen Platz im europäischen Finale, dem Gelato Festival World Masters 2025 in Bologna, kämpfen.

Ebenfalls am Sonntag, 19. November, wird Kochbuchautor und Molekularkoch Rolf Caviezel auf der Igeho zu sehen sein. Auf dem Stand von Kisag wird er seine Kochkunst demonstrieren.

Sonderveranstaltungen

Verschiedene Partner nutzen die Igeho aktiv als Kommunikationsplattform und organisieren vom 18. bis 22. November eigene Veranstaltungen in den Hallen oder im Congress Center der Messe Basel.

Seit dem 5. Oktober kamen folgende Highlights hinzu:

Das nächste Meetup von FoodHack Basel findet am Dienstagabend, 21. November, im Rahmen der Igeho statt. In der MCH Lounge sind Dennis Puchert von The Culinary Agency und Marco Rummenigge von L'Osteria als Gastredner zu sehen.

Street Food Taste & Talks

Erstmals wird ein Street Food Festival in der Event Halle der Messe Basel stattfinden, das vom 18. bis zum 22. November jeweils von 11.00 bis 23.00 Uhr geöffnet hat. Insgesamt 15 Foodtrucks bieten auf dem Festival Kulinarisches aus aller Welt. Veranstaltet wird das Festival vom Foodtruck Verband Schweiz sowie von Hannibal Events.

Am Samstag, Sonntag und auch am Montag werden auf dem Festival jeweils von 16.00 bis 17.00 Uhr Podiumsdiskussion rund um das Thema Street Food stattfinden. Luna Doberer von Aperolino Foodtruck wird diese moderieren.

Am Samstag, 18. November, werden beim Talk über die Streetfood-Landschaft Schweiz Alex Sgouros, Oh my Greek, Andreas Albonico-Seiler, Präsident Foodtruck Verband Schweiz, und Koni Begert, Hannibal Events, auf der Bühne zu sehen sein.

Bei der Diskussion am Sonntag, 19. November, geht es um die Rolle des Foodtruck Verbands. Moderatorin Luna Doberer wird Andreas Albonico-Seiler, Vorstandsvorsitzmitglied Mauro Mantovani, Mundo del Gusto, Enrico Tezzele, Food on Wheels, sowie Daniel Scheidegger, Big Charlie, zu Gast haben.

Am Montag, 20. November, wird über mobile Küchen auf Rädern und Caterings gesprochen. Podiumsgäste sind Lukas Schatzmann, Tom's Original, Maja Giger, Swiss Wedding Magazin, und Beat Walmer, Oy's Thai.

Vorfreude bei den Ausstellern der Igeho und Lefa 2023

«Bei uns am Saviva-Stand schaffen wir für unsere Besucherinnen und Besucher durch eine lebhaftere Atmosphäre auf unserem Marktplatz ein einzigartiges Markterlebnis! Wir zeigen unseren Besuchenden ein vielfältiges Angebot, das diese überraschen und inspirieren wird! Von innovativen Technologien über kulinarische Köstlichkeiten bis hin zu kreativen Lösungen.»

Roger Juon, Mitglied der Geschäftsleitung, Saviva AG

«Fragen nach effizienten und zukunftsweisenden Lösungen bewegen unsere Branche. Als bedeutsamer Branchentreffpunkt ist die Igeho für Rational die Gelegenheit, unser Angebot an intelligenten Kochsystemen, spannenden Innovationen sowie massgeschneiderten Services zu präsentieren, die Profis im täglichen Betrieb unterstützen. Wir freuen uns auf den persönlichen Austausch, das gemeinsame Kochen und natürlich auch das Verkosten der Gerichte.»

Reto Hürlimann, Geschäftsführer, Rational Schweiz AG

«Als langjähriger Igeho-Aussteller freuen wir uns von Electrolux Professional auch dieses Jahr auf den persönlichen Austausch mit Kunden und Partnern. Wir präsentieren uns einem breiten Publikum mit unseren Kochlösungen sowie mit drei innovativen Neuheiten. Und natürlich bieten wir Snacks aus der wohl "kleinsten Küche der Welt" an.»

Roland Astner, Verkaufsleiter Schweiz, Electrolux Professional AG

Facts and Figures zur Igeho 2023 / Lefa 2023

Datum	18. November bis 22. November 2023
Veranstaltungsort	Messe Basel, Halle 1.0 und 1.1
Zielpublikum	Igeho/Lefa: <ul style="list-style-type: none"> - Fachkräfte aus den Bereichen Gastronomie, Hotellerie, Take-away und Care - Fachkräfte aus dem lebensmittelverarbeitenden Gewerbe (Bäckereien, Metzgereien, Käsereien...) - Gross- und Lebensmitteldetailhandel - Dienstleistungs- und Beratungsunternehmen - Hoch- und Fachschulen, Institute Festival "Street Food Taste & Talks": <ul style="list-style-type: none"> - Bevölkerung von Basel und Region - Street-Food-Interessierte
Öffnungszeiten	Igeho / Lefa: 09h00 bis 18h00 (Mittwoch, 22.11.2023: 09h00 bis 16h00) Festival "Street Food Taste & Talks": 11h00 bis 23h00
Besuchertickets	Igeho / Lefa: Tageskarte CHF 70.- (Normaltarif) Festival "Street Food Taste & Talks": kein Ticket benötigt
Aussteller Igeho / Lefa	Das Ausstellerverzeichnis ist auf der Website zu finden: https://www.igeho.ch/de/aussteller
Fachbereiche	<ul style="list-style-type: none"> - Kitchen Technology - Food & Beverages - Interior & Shopfitting / Outdoor - Coffee & Tea - IT & Digital - Table Top - Lefa: Der neue Branchentreffpunkt für das lebensmittelverarbeitende Gewerbe

Weitere Informationen:

<https://www.igeho.ch/>

Anzahl Wörter: 1255

Anzahl Zeichen mit Leerzeichen: 9178

Bildmaterial Igeho 2019:

<https://mam.mch-group.com/web/42238f8429fba12/igeho-2019---impressionen/>

Kontakt für die Medien

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

T +41 58 206 58 60, alexander.daepfen@messe.ch



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

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

Die Igeho ist die 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

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