

Medienmitteilung, 27. April 2023

## **Igeho 2023: Der Hospitality-Branchentreffpunkt ist auf Kurs**

**Vom 18. bis 22. November 2023 wird die Igeho 2023 in den Hallen der Messe Basel stattfinden. Heute können bereits verschiedene Programmpunkte sowie Partnerschaften verkündet werden.**

"Seit Monaten sind eine Aufbruchsstimmung und viel Zuversicht in der Hospitality-Branche zu spüren. Das trifft auch für die Igeho 2023 zu! Wir sind zufrieden mit dem bisherigen Buchungseingang und schätzen das Vertrauen der Ausstellerinnen und Aussteller sehr", erklärt Benjamin Eulau, Brand Director der Igeho. "Die Vorfreude bei unseren Ausstellenden, bei den Verbandspartnern, bei den Fachmedien sowie auch bei den Besuchenden freut uns als Veranstalter immens. Wir können es kaum erwarten, im November die Tore der grössten Branchenplattform für den Schweizer Hospitality-Sektor zu öffnen."

### **Aussteller**

Diesen November dürfen sich die Fachbesuchenden auf zahlreiche langjährige Igeho-Aussteller freuen. Saviva AG, Salvis AG, Cafina AG, Brauerei Locher AG, Hunn Gartenmöbel AG, Markus Hans Group, Meiko (Suisse) AG, Transgourmet/Prodega, Gastroimpuls - Hunkeler Gastro AG, Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG oder Hero Gastronomie stehen exemplarisch für diese langjährigen Partner. Neben den langjährigen Ausstellern werden an der Igeho 2023 auch viele Erstaussteller anzutreffen sein, dies sind beispielsweise Covin Holding AG, Divina Food AG, Golaj Bak GmbH, Wuest Bäckerei- und Gastrobedarf AG, Elro-Werke AG oder Hunkeler Distribution GmbH. "Wir freuen uns, bereits jetzt so viele Zusagen von Ausstellern erhalten zu haben," äussert sich Alexander Ryser, Head of Sales & Markets bei der MCH Group. "Wir befinden uns nach wie vor in der Akquisition und werden in den kommenden Monaten noch zahlreiche weitere Aussteller für die Igeho 2023 gewinnen können."

Ab Mitte Mai schaltet die Igeho die ersten Ausstellerprofile auf der Website auf.

### **Programmhilights**

Fachbesuchende der Igeho 2023 dürfen sich auf altbekannte und beliebte sowie auch auf neue Formate freuen. Auf der Bühne der Cheminée Chats werden Podiumsdiskussionen und Talks stattfinden, ebenso werden Podcast-Episoden für den Igeho-Podcast "Hosting the Hosts" mit dem Gastroexperten Andrin Willi live aufgezeichnet und einzelne Programmpunkte auch über den Live-Stream angeboten. Im Speakers Corner widmen sich Rednerinnen und Redner in 20-minütigen Slots verschiedensten Themen und geben den Fachbesuchenden innert kurzer Zeit komprimiertes Know-how mit auf den Weg. Ebenfalls werden an der Igeho 2023 Masterclasses zu unterschiedlichen Themen für bis zu 80 Personen angeboten.

Die Ausstellung teilt sich in die sechs Fachbereiche Kitchen Technology, Food & Beverages, Coffee & Tea, IT & Digital, Table Top sowie Interior & Shopfitting auf. Letzterer wird neu um den Bereich Outdoor ergänzt, in dem insbesondere der Aussengastronomie Beachtung geschenkt wird. Des Weiteren wurde die Micro Area lanciert, in der sich kleine Brennereien, Brauereien und Röstereien präsentieren werden. Die Innovation Area bietet Raum für Start-ups und neue Ideen.

In dieser Innovation Area findet ebenfalls der Igeho Rising Star supported by Transgourmet/Prodega statt. Der Rising Star bietet Gründenden und Start-ups der Hospitality-Branche eine Bühne, um neue Ideen, Konzepte und Produkte zu präsentieren. Die sechs durch die Jury und das Public Voting gewählten Finalisten präsentieren sich mit einem Stand in der Innovation Area und am

Mittwochnachmittag, 22.11.2023, stellen sie ihre Ideen oder Produkte der Jury vor. Im Anschluss verleiht die Expertenjury in den beiden Kategorien "Gründende" und "Start-ups" den Award.

Auch die Aussteller werden den Besuchenden spannende Programmpunkte bieten. Unter der Leitung von Milo Kamil, Leiter des Coffee Lab Zürich, werden Baristas in einem Wettbewerb gegeneinander antreten. Zudem weihen die Moretti Forni Pizza & Pastry Chefs auf dem Stand der Gehrig Group die Besuchenden in die Geheimnisse des perfekten Backens ein. Weitere Details zum Programm werden kontinuierlich in den kommenden Monaten bekanntgegeben.

Erstmals findet die neu lancierte Lefa als Bestandteil der Igeho über die gesamte Dauer der 5 Tage statt. Die Lefa wird zum Treffpunkt des lebensmittelverarbeitenden Gewerbes. Das Ausstellerangebot richtet sich an Branchen-Profis und Entscheider aus fleischverarbeitenden Betrieben, Bäckereien, Konditoreien, Betrieben der Käse- und Milchverarbeitung, Getränkeproduktionen und Convenience-Food-Anbietern. Im Rahmen der Lefa finden zudem Branchenfachtage statt.

Bei der Igeho handelt es sich um den Branchentreffpunkt, der sich an Fachkräfte aus den Bereichen Gastronomie, Hotellerie, Take-away und Care richtet. Die Lefa richtet sich ebenfalls an das Fachpublikum des lebensmittelverarbeitenden Gewerbes. Für den Einlass an die Igeho / Lefa ist ein kostenpflichtiges Besucherticket Voraussetzung. Mit dem Festival "Street Food Taste & Talks", das vom 18. bis 22. November in der Eventhalle der Messe Basel stattfinden und in Zusammenarbeit mit dem Foodtruck Verband Schweiz und den Machern des Streetfood Festival Basel durchgeführt wird, haben die Veranstalter zudem auch ein Angebot für die Basler Bevölkerung geschaffen. Das Festival ist jeweils von 11 Uhr vormittags bis 23 Uhr abends geöffnet und bietet der Basler Bevölkerung, den Fachbesuchenden sowie auch den Ausstellenden der Igeho / Lefa ein breites Angebot an Street Food sowie ein spannendes Rahmenprogramm wie beispielsweise Podiumsgespräche mit Vertretern aus der Street-Food-Szene. Für das Festival "Street Food Taste & Talks" wird kein Besucherticket benötigt.

### **Die Branchenplattform für Verbände**

Verschiedene Partnerverbände nutzen die Igeho aktiv als Kommunikationsplattform. GastroSuisse, der grösste gastronomische Arbeitgeberverband der Schweiz, empfängt die Messebesucherinnen und -besucher auf einem neu gestalteten Stand. Im Zentrum stehen der individuelle Austausch, das Verweilen an der von den Hotelfachschulen Zürich und Genf geführten Bar und der Genuss auf rund 1000 m<sup>2</sup> gelebter Gastlichkeit. Als Aussteller vor Ort ist auch der Schweizer Verband für Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie. Der SVG veranstaltet im Rahmen der Igeho zudem sein jährliches Symposium. Auch die Hotel & Gastro Union mit ihren Verbänden wird sich engagieren, u.a. bespielt der Schweizer Kochverband exklusiv die Kocharena und richtet sich mit seinem Programm insbesondere an den Branchennachwuchs. Zudem führt der Berufsverband Service/Restauration für die Systemgastronomie einen neugeschaffenen Berufswettbewerb durch. Das bisher unter dem Namen "Nacht der Gastronomen" bekannte Format wird von der HGU überarbeitet und ebenfalls im Rahmen der Igeho in Basel durchgeführt. Auch die Delegiertenversammlung von HotellerieSuisse wird am 22. November auf dem Areal der Messe Basel stattfinden. Diese wird durch den Regionalverband Basel und Region organisiert. Des Weiteren wird die Bühne der Cheminée Chats durch verschiedene Verbände sowie Fachmedien bespielt.

## Partnerschaften mit Fachmedien

Die Verantwortlichen der Igeho haben sich im Jahr 2023 zum Ziel gesetzt, insbesondere auch den Fachmedien eine Plattform bieten zu wollen. "In diesem Jahr haben wir neue Kooperationsformen für die Medienpartner geschaffen. Unser Ziel war es, die Medien aktiv miteinzubeziehen", sagt Benjamin Eulau. "Diese neuen Angebote – u.a. die Nutzung unserer digitalen Plattform sowie die Zusammenarbeit im Bereich der Programmgestaltung – sind bei den Fachverlagen auf grosses Interesse gestossen. Es freut uns, mit den Fachverlagen echte Partnerschaften geschlossen zu haben."

## Vorfreude bei zahlreichen Ausstellern

*«Als starker Partner der Schweizer Hospitality-Branche sind wir stolzer Supporter des Igeho Rising Star 2023. Die Förderung von innovativen Gründungskonzepten und Start-ups ist wegweisend für eine erfolgreiche Zukunft der Branche, für welche auch wir bedingungslos eintreten.»*

Pascal Krebs, Leiter Marketing und Beschaffung, Transgourmet/Prodega

*«Die Igeho ist für unsere Firmen die grösste und wichtigste nationale Hospitality-Plattform. Hier haben wir die Möglichkeit, neueste Trends zu zeigen, bestehende Kundenkontakte zu pflegen und neue zu knüpfen – ich freue mich!»*

Sandra Roth, Leiterin Marketing, Markus Hans Group

*«Der persönliche Kontakt und Austausch ist und bleibt die Basis einer jeden Beziehung. Darum ist die Igeho 2023 für die Branche der wichtigste Treffpunkt des Jahres. Wir freuen uns riesig auf unsere Kunden, Partner und natürlich auch auf neue Gesichter!»*

Urs Loher, Vizedirektor, MEIKO (Suisse) AG

*«Wir glauben an die Igeho und freuen uns auf die nächste Ausgabe im 2023. Es ist eine ausgezeichnete Plattform, um bestehende und zukünftige Kunden willkommen zu heissen und unsere Leistungen zu präsentieren. Wir freuen uns, an der Messe neue Geschäftsbeziehungen zu starten und bestehende zu vertiefen.»*

Christoph Kuhn, CEO, Cafina AG

*«Natürlich werden wir mit der Josef Koch AG vor Ort sein! Wir freuen uns sehr, dass die Lefa 2023 der neue Branchentreffpunkt für alle Bereiche des lebensmittelverarbeitenden Gewerbes wird.»*

Oliver Koch, Mitglied der Geschäftsleitung, Josef Koch AG

## Facts and Figures zur Igeho / 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"> <li>- Fachkräfte aus den Bereichen Gastronomie, Hotellerie, Take-away und Care</li> <li>- Fachkräfte aus dem Lebensmittelverarbeitenden Gewerbe (Bäckereien, Metzgereien, Käsereien...)</li> <li>- Gross- und Lebensmitteldetailhandel</li> <li>- Dienstleistungs- und Beratungsunternehmen</li> <li>- Hoch- und Fachschulen, Institute</li> </ul> <p>Festival "Street Food Taste &amp; Talks":</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bevölkerung von Basel und Region</li> <li>- Street-Food-Interessierte</li> </ul>
Öffnungszeiten	Igeho / Lefa: 09h00 bis 18h00  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	Werden ab Sommer 2023 auf der Website der Igeho aufgeschaltet
Fachbereiche	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kitchen Technology</li> <li>- Food &amp; Beverages</li> <li>- Interior &amp; Shopfitting / Outdoor</li> <li>- Coffee &amp; Tea</li> <li>- IT &amp; Digital</li> <li>- Table Top</li> <li>- Lefa</li> </ul>
Involvierte Verbände	Auszug der Partnerverbände (nicht abschliessend): <ul style="list-style-type: none"> <li>- SVG Schweizer Verband für Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie</li> <li>- GastroSuisse</li> <li>- Hotel &amp; Gastro Union</li> <li>- HotellerieSuisse</li> <li>- SKV Schweizer Kochverband</li> <li>- Berufsverband Service/Restauration</li> <li>- Foodtruck Verband Schweiz</li> </ul>

Weitere Informationen finden Sie unter:

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

Anzahl Wörter: 1260

Anzahl Zeichen mit Leerzeichen: 9038

Bildmaterial Igeho 2019 + Porträt Igeho Brand Director Benjamin Eulau:

<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.daeppen@messe.ch](mailto:alexander.daeppen@messe.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)