

Medienmitteilung, 5. Oktober 2023

Igeho 2023: Programmvorschau

Vom 18. bis 22. November 2023 findet die Igeho, die wichtigste internationale Branchenplattform für Hotellerie, Gastronomie, Take-away und Care-Institutionen der Schweiz, in den Hallen der Messe Basel statt. In dieser Programmvorschau werden verschiedene Highlights im Detail vorgestellt.

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.

Am Samstag, 18. November, werden Pascal Steffen vom Roots in Basel und Michaela Frank vom Kultur Lokal Rank in Zürich auf der Bühne zu sehen sein. Am Sonntag, 19. November, gestalten Niklas Schneider vom Paradies Baden und Chef Pâtissière Sabrina Blum das Programm. Von Montag, 20. November, bis Mittwoch, 22. November, finden jeweils morgens Lernenden-Wettbewerbe statt. Zudem werden am Montag, 20. November, Noémie Bernard vom Sternen in Walchwil sowie am Mittwoch, 22. November, Manuel Steigmeier vom Restaurant Fahr in Künten in der Kocharena mitwirken. Auch in diesem Jahr wird Sven Epiney die Kocharena moderieren.

Cheminée Chats

Am Igeho 2023 wird das Format der Cheminée Chats lanciert. In ungezwungener und gemütlicher 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 und den Moderator Andrin Willi, durch Verbände sowie durch Fachverlage.

Am Samstag, 18. November, wird die erste Podcast-Episode aufgezeichnet. Der Theologe und Gastroseelsorger der evangelischen Stadtmission Basel Roli Staub macht den Anfang. Am Nachmittag veranstaltet das Fachmagazin «Hotelière» anlässlich der anstehenden Wahlen beim Verband HotellerieSuisse ein Podiumsgespräch. Podiumsgäste sind alle Kandidierenden für das Präsidium: Claude Meier, Martin von Moos sowie Urs Bircher und Marie Forestier, die sich als Team zur Wahl stellen. Moderiert wird das Gespräch von Dr. phil. Hilmar Gernet, Chefredaktor «Hotelière».

Am Sonntag, 19. November, organisiert und moderiert Spirituosenfachmann Arthur Nägele eine Podiumsdiskussion über das Spirituosenland Schweiz. Am Nachmittag wird der Gastronom Michel Péclard im Igeho-Podcast "Hosting the Hosts" zu Gast sein.

Auf der Cheminée-Chats-Bühne widmen sich am Montagvormittag, 20. November, u.a. Moderator Andrin Willi sowie Gastroberater und Coach Adrian Stalder den Erfolgsfaktoren der Gastronomie. Am Nachmittag beleuchtet das Fachmagazin «Gastrofacts nachhaltig gastfreundlich» in zwei Podiumsdiskussionen Lösungen zum Fachkräftemangel und denkt Gerichte neu.

Am Dienstagvormittag, 21. November, geht es in der Talk-Runde mit Moderator Andrin Willi, Philipp Beck, CEO des Atelier 522, und Urs Langenegger, General Manager der Hospitality Visions Lake Lucerne AG, um die Gastronomie von Morgen. Das Programm am Nachmittag verantwortet der Verband HotellerieSuisse. Gäste der ersten Podiumsdiskussion über zukünftige Veränderungen der Hospitality und Gastronomie aufgrund der Nachhaltigkeit sind Barbara Jenzer, Hotel Gasthof zum Ochsen, Magdalena Rungaldier, Geschäftsführerin MAP Boutique Consultancy, und Letizia Elia, CEO

Basel Tourismus. Bei der zweiten Podiumsdiskussion über die Vereinbarkeit von Job und Familie werden Nicole Thurnherr, Stv. COO Sorell Hotels Switzerland, und Jonas Gass, Direktor Nomad Design & Lifestyle Hotel, auf der Bühne zu sehen sein. Moderiert werden die beiden Programmpunkte am Nachmittag von Tina Viatte.

Am letzten Igeho-Tag des Jahres 2023, am 22. November, steht vormittags erneut eine Podcast-Episode auf dem Programm. Bei Andrin Willi zu Gast ist GDI-Trendforscherin Christine Schäfer. Den Nachmittag gestaltet erneut das Fachmagazin «Hotelière» mit einer Podiumsdiskussion zur Frage: KI – das Ende der Gastfreundschaft? Moderator Dr. phil. Hilmar Gernet wird u.a. Roland Gasche, Präsident des Verbands Diplomierter Hotelier VDH, sowie Tim Moitzi, Managing Director beim Campus Hotel Hertenstein & Neuro Campus Hotel DAS MORGEN, als Talk-Gäste begrüßen dürfen.

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.

Den Anfang macht Alex Däppen, Gin-Ambassador und Buchautor, am Samstagnachmittag, 18. November, mit einer Spirituosen-Masterclass über Gin-Stile und Schweizer Gins.

Im Workshop von ITA Italian Trade Agency wird am Sonntagnachmittag, 19. November, die TrackIT-Blockchain vorgestellt, welche die Rückverfolgbarkeit von "Made in Italy" ermöglicht. Ebenfalls leiten Arthur Nägele und Patrick Braun von der Spirituosenakademie am Sonntagnachmittag die Spirituosen-Masterclass "Obstbrand-Botschafter". Weitere Workshops und Masterclasses werden in den kommenden Wochen auf der Igeho-Website aufgeschaltet.

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.

Am Montag, 20. November, findet das Symposium des Schweizer Verbands für Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie im Basler Messeturm statt. Ebenfalls am Montag veranstaltet die Hotel & Gastro Union die HGU-Night, diese wird im Congress Center Basel durchgeführt.

Die Delegiertenversammlung von HotellerieSuisse findet am Mittwochvormittag, 22. November, ebenfalls im Congress Center Basel statt.

Speakers Corner

Der Speakers Corner ist die Bühne in der Innovation Area. Verschiedene Unternehmen stellen in 20-minütigen Präsentationen Lösungsansätze, Produkte und Ideen einem interessierten Publikum vor.

Referate halten werden u.a. die Igeho-Aussteller BonApp, Ecex oder die Finalisten des Igeho Rising Star Awards supported by Transgourmet/Prodega.

Am Mittwochnachmittag, 22. November, gehört der Speakers Corner den Finalisten des Igeho Rising Star Awards. Die sechs Start-ups stellen in 5-minütigen Pitches ihre Lösungsansätze und Produkte der Fachjury sowie dem anwesenden Publikum vor. Im Anschluss werden zwei der Start-ups durch die Jury und das Publikum mit dem Award ausgezeichnet.

Ausstellung in den Hallen 1.0 und 1.1 sowie "Street Food Taste & Talks"

"Die Igeho vereint alle Bereiche der Hospitality unter einem Dach", erklärt Benjamin Eulau, Brand Director der Igeho. "Wir freuen uns auf über 400 Aussteller! Vier Jahre sind eine lange Pause, am 18. November geht es endlich wieder los. Eine weitere Neuheit an der Igeho 2023 ist das Street Food Festival in der Event Halle der Messe Basel. Mit dem Festival schaffen wir ein zusätzliches kulinarisches Angebot für all unsere Besucherinnen und Besucher sowie für die Ausstellenden." Das Street Food Festival hat jeweils von 11h00 bis 23h00 geöffnet, ist öffentlich und kann auch ohne Eintrittskarte besucht werden.

Details zu verschiedenen Programmhighlights sind auf der Igeho-Website zu finden:

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

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: 918

Anzahl Zeichen mit Leerzeichen: 6842

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.daeppen@messe.ch

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

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