

Medienmitteilung, 17. November 2023

Igeho 2023: 4 Jahre Pause sind genug!

Zwischen dem Messeschluss am 20. November 2019 und der Eröffnung der Igeho 2023 am 18. November 2023 liegen 1458 Tage. Eine lange Zeit, die am Samstagvormittag endlich zu Ende geht. Die Vorfreude auf den grössten Branchentreffpunkt des Hospitality-Sektors der Schweiz ist bei Ausstellern und Besuchenden gross.

Die Igeho, die internationale Branchenplattform für Hotellerie, Gastronomie, Take-away und Care, findet vom 18. bis 22. November 2023 in der Halle 1 der Messe Basel statt. Über 400 Ausstellende aus 12 verschiedenen Ländern werden ihre Produktneuheiten und innovativen Dienstleistungen während fünf Tagen den Fachkräften des Hospitality-Sektors präsentieren. Neben bekannten und beliebten Formaten wie der Kocharena werden auch neue Formate wie das Atelier oder die Cheminée Chats lanciert. Die Lefa, der neue Branchentreffpunkt für das lebensmittelverarbeitende Gewerbe, sowie ein für die breite Öffentlichkeit und ohne Eintrittskarte zugängliches Street Food Festival sind ebenfalls feste Bestandteile der Igeho 2023.

«Alle Sinne ansprechen»

Igeho Brand Director Benjamin Eulau erklärt, weshalb ein physischer Treffpunkt für die Fachkräfte des Hospitality-Sektors von solch grosser Bedeutung ist: «In unserem Sektor, der von der Interaktion, vom Austausch und von Begegnungen lebt, ist ein persönliches Treffen von grosser Wichtigkeit. Gerade in der Bewirtung und Beherbergung ist es essenziell, alle Sinne der Gäste anzusprechen. Und genau das, die Erfahrung mit allen Sinnen, ermöglichen wir den Fachkräften dieser Branche auf der Igeho.»

«Wir sind stolz, über 400 Ausstellende mit an Bord zu haben», meint Alexander Ryser, Head of Sales & Markets bei der MCH Messe Schweiz. «Unsere Branche wurde von der Pandemie hart getroffen. Und nach wie vor hat der Hospitality-Sektor mit vielen Herausforderungen zu kämpfen. Um so mehr freut es uns, dass so viele Partner und Aussteller am Start sind und die Branchenplattform Nr. 1 nutzen.»

Wissensvermittlung als wichtiger Bestandteil der Igeho 2023

Auch in diesem Jahr spielt die Wissensvermittlung eine zentrale Rolle. Fachbesucherinnen und Fachbesucher haben auf verschiedensten Ebenen die Möglichkeit, ihren Horizont zu erweitern und ihr Know-how auszubauen. In der Ausstellung können sich die Besuchenden über neuste Technologien und Produktneuheiten informieren. In der Kocharena lassen sich gestandene Sterneköche sowie Nachwuchstalente in die Kochtöpfe schauen. In den geführten Rundgängen des Verbandes FCSI zu unterschiedlichen Themen können Kleingruppen von Expertentipps verschiedener Berater profitieren. Auch im Atelier werden Masterclasses, Workshops oder auch ein Round Table angeboten. Der U21-Parcours der Hotel & Gastro Union richtet sich explizit an den Branchennachwuchs. Zudem werden auf der Bühne der Cheminée Chats neue Konzepte, aktuelle Trends sowie zukünftige Entwicklungen diskutiert.

Innovationen für die Zukunft der Branche

Im Scheinwerferlicht der Igeho 2023 stehen auch innovative Ideen, neue Lösungsansätze und Start-ups. In der Innovation Area stellen Jungunternehmen ihre Produkte den Fachkräften der Branche vor. Der Igeho Rising Star Award supported by Transgourmet/Prodega wird in diesem Jahr erstmals durchgeführt. Die sechs Finalisten, die im Verlauf des Jahres 2023 verschiedene Hürden übersprungen haben, werden sich auf der Igeho 2023 präsentieren und im Finale am 22. November um den Titel kämpfen. Auch im durch crowdfoods organisierten Podiumsgespräch am 19. November dreht sich alles um Start-ups im Ernährungs- und Gastrosektor. Zudem präsentieren zahlreiche Aussteller innovative Produkte, viele davon im Bereich Food & Beverages.

Lefa als Branchentreffpunkt für das lebensmittelverarbeitende Gewerbe

Die MCH Group ist nach der Mefa 2017, der Fachmesse für Fleischwirtschaft, dem vielseitigen Wunsch von Ausstellenden und Besuchenden nachgekommen, Kräfte weiter zu bündeln, Synergien zu nutzen und neben der Fleisch- auch die weitere Lebensmittelverarbeitung mit dem Hospitality-Sektor im Rahmen der Igeho zu verschmelzen. Die Lefa ist fester Bestandteil der Igeho 2023 und richtet sich in erster Linie an Fachkräfte aus Metzgereien, Bäckereien, Käsereien und anderen Betrieben der Lebensmittelverarbeitung.

Viele Verbandspartner involviert

Verschiedenste Verbände und Organisationen wirken an der Igeho 2023 aktiv mit. Auch in diesem Jahr sind die grossen Branchenverbände wie die Hotel & Gastro Union, der Schweizer Verband für Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie (SVG), GastroSuisse sowie HotellerieSuisse als Aussteller präsent und bzw. oder veranstalten eigene Events im Rahmen der Igeho 2023. Des Weiteren konnten mit dem Foodtruck Verband Schweiz, dem FCSI, crowdfoods sowie FoodHack Basel weitere Organisationen als Partner gewonnen werden. Das breite Angebot und die vielseitigen Themen machen die Igeho zu dem Branchentreffpunkt des Schweizer Hospitality-Sektors.

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: Branchentreffpunkt für das lebensmittelverarbeitende Gewerbe - Micro Area - Innovation Area

Weitere Informationen:

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

Anzahl Wörter: 679

Anzahl Zeichen mit Leerzeichen: 4910

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 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 Angebotspektrum 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