

Igeho 2019: Eröffnung mit Zukunftsmusik und Aufbruchstimmung

Heute Samstag, 16. November, wurde die Igeho, die internationale Fachmesse für Hotellerie, Gastronomie, Take-away und Care, eröffnet. Sie verwandelt die Messe Basel während fünf Tagen in den Branchentreffpunkt Nr. 1 für Schweizer Gastgeber. Rund 650 Aussteller aus 19 Ländern präsentieren ihre Produkte und Dienstleistungen, lancieren Trends. Sie machen den Erfolg der Igeho aus. Zu den weiteren Highlights der 2019-er Ausgabe zählen die Kocharena, in der Ikonen wie Tim Raue und Tanja Grandits zu Gast sind, die Input- und Begegnungszone Igeho Campus powered by HotellerieSuisse sowie die Spirituosen-Fachmesse DRINKafAIR.

Der Startschuss ist gefallen: Heute öffnete die Igeho 2019 in der Messe Basel ihre Tore. Der grösste und wichtigste Event für Hotellerie, Gastronomie, Take-away und Care-Institutionen in der Schweiz gibt Impulse für den Alltag und zeigt Lösungen für die Herausforderungen der Zukunft auf. Dazu geben rund 650 Aussteller Einblicke in verschiedenste Services für den Gastgeber. Drum herum bietet die Igeho ein spannendes Rahmenprogramm, das für jeden Besucher etwas Spannendes bereithält – seien es Hospitality-Trends, Sterneköche oder Roboter.

«Die Hospitality-Branche ist ein People-Business»

Bei der von Kiki Maeder moderierten Eröffnung des Igeho Campus powered by HotellerieSuisse sprach MCH-Group-CEO Bernd Stadlwieser über die Bedeutung der Igeho. «Sie ist ein perfektes Beispiel dafür, wie sich Trends und Traditionen, Digitalisierung und Live-Erlebnis erfolgreich ergänzen können», zeigte sich Stadlwieser überzeugt. Im Anschluss gab HotellerieSuisse-Direktor Claude Meier spannende Einblicke in den zukunftsweisenden Wandel der Hospitality-Industrie. Er sprach von «einer Branche, die Emotionen liebt und von Emotionen lebt, und welcher die Kombination aus digitalen und physischen Erlebnissen ganz neue Perspektiven eröffnet».

Es herrscht Aufbruchstimmung

Der Zukunft widmet sich auch das Nachwuchsprogramm der Igeho, über das die Berufsorganisation Hotel & Gastro Union die Schirmherrschaft hat. So erhalten die besten Servicefachkräfte des Jahres an der Preisverleihung der Servicemeisterschaften Ruhm und Ehre. Die besten Housekeeping-Fachkräfte werden an der Preisverleihung der Housekeeper 2019 gekürt. Im Live-Kochduell, das im Rahmen des Igeho U21-Parcours stattfindet, können sich Berufsschüler untereinander messen und von den Stars aus der Kocharena nützliche Tipps bekommen. Das Restaurant CH, das von der Abschlussklasse der Belvoirpark Hotelfachschule betrieben wird, rundet das vielfältige Engagement für den Nachwuchs ab.

Tim Raue und Tanja Grandits zu Gast in der Kocharena

Ein besonderes Highlight der Igeho ist es, die Profis der Branche in Aktion zu sehen. Stolz präsentiert die Kocharena in diesem Jahr Tim Raue und Tanja Grandits. Tim Raue gilt mit 19,5 GaultMillau-Punkten und 2 Guide-Michelin-Sternen als einer der besten Köche Deutschlands. Sein Restaurant in Berlin wurde vom «Feinschmecker» zum Besten des Jahres 2019 gekürt. Ausserdem belegt es seit 2016 einen Platz auf der Liste der «World's 50 Best Restaurants» – aktuell mit Platz 40. Tanja Grandits ist die erste Frau in der Schweiz, die 19 GaultMillau-Punkte erhielt. Sie betreibt in Basel das Restaurant Stucki. Gourmet-Liebhaber dürfen sich die Auftritte der beiden Kochstars an der Igeho nicht entgehen lassen.

Inspiration und Wissen tanken

Spannend geht es nach der heutigen Eröffnung auch die nächsten Tage weiter. Im Rahmen der Igeho wird «Das historische Hotel/Restaurant des Jahres 2020» gekürt und am Igeho Campus powered by HotellerieSuisse gibt es vom nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln und Fleischkonsum bis zu Erfolgstipps für den eigenen Betrieb ein Potpourri aus Inspiration und Wissen. Bar- und Spirituosenfans sind an der DRINKafFAIR, die bis Dienstag von 12.00 bis 19.00 Uhr geöffnet ist, bestens aufgehoben.

Die Tagesprogramme des Igeho Campus powered by HotellerieSuisse sind unter igeho.ch/campus zu finden, der Igeho Veranstaltungskalender unter igeho.ch/events. Die Igeho in der Messe Basel dauert noch bis Mittwoch, 20. November 2019.

Messedauer und Öffnungszeiten	Samstag, 16., bis Mittwoch, 20. November 2019 in Halle 1 der Messe Basel Samstag bis Dienstag von 09.00 bis 18.00 Uhr, Mittwoch bis 17.00 Uhr
Fachbereiche	<ul style="list-style-type: none"> • Restaurant- und Hotelausstattung • Küchentechnik und Reinigungslösungen • Technologien und IT-Gesamtlösungen • Nahrungsmittel und Getränke • Feinkost und Weine • Welt des Kaffees • Dienstleistungen
Messe-Highlights	<ul style="list-style-type: none"> • Igeho Campus powered by HotellerieSuisse – die Input- und Begegnungszone • Kocharena – die Geheimnisse der Profiköche • Restaurant CH – wo der Profi-Nachwuchs kocht • U21 – das Messeprogramm für den Nachwuchs
Bewährte Ausstellungskonzepte	<ul style="list-style-type: none"> • Kompetenz Spa • Newcomer's Area • Food Truck Area
Ausstellerverzeichnis	guide.igeho.ch
Parallelveranstaltung	DRINKafFAIR – die Spirituosen-Fachmesse drinkaffair.com Samstag, 16., bis Dienstag, 19. November 2019, von 12.00 bis 19.00 Uhr in Halle 1.0 Süd (Event Halle) der Messe Basel

Kontakte für die Medien

Corinne Moser, Head Communications Igeho, T +41 58 206 22 73, corinne.moser@igeho.ch

Elisabeth Zirk, Ferris Bühler Communications GmbH, T +41 56 544 61 67, elisabeth@ferrisbuehler.com