

Igeho 2025 mit über 80 Programmpunkten

Vom 15. bis 19. November 2025 verwandelt sich die Halle 1 der Messe Basel in eine Erlebniswelt der Gastlichkeit. Die Igeho, der grösste Hospitality-Branchentreffpunkt der Schweiz, feiert ihr 60-jähriges Bestehen und bietet neben einer grossen Ausstellung auch ein abwechslungsreiches und vielseitiges Rahmenprogramm.

"Durch das Mitwirken all unserer Partner aus den verschiedensten Bereichen des Hospitality-Sektors können wir den Besucherinnen und Besuchern neben der grossen Ausstellung ein Rahmenprogramm mit über 80 Programmpunkten bieten", freut sich Igeho Exhibition Director Benjamin Eulau. "Unser Programm widerspiegelt die Vielfalt unserer Branche und garantiert spannende Inhalte."

25 Podiumsgespräche

Über die fünf Messetage hinweg sind insgesamt 25 Podiumsgespräche geplant. Am 15. November moderiert GastroFutura ein Podiumsgespräch zum Thema Kreislaufwirtschaft und zeigt darin anhand verschiedener Praxisbeispiele, wie Ressourcen in der Gastronomie weiterverwendet werden können. Am 16. November zeichnet das Hospitality-Fachportal Hotel Inside gemeinsam mit seinem Wissenschaftspartner, der Hochschule für Wirtschaft und Recht Berlin, die attraktivsten Arbeitgeber der Branche aus. Vor der Preisverleihung diskutieren Prof. Dr. Sandra Rochnowski von der HWR Berlin, HR-Experte Christoph Boll und Moderator Hans R. Amrein auf der Bühne über die Erfolgsfaktoren der Arbeitgeberattraktivität. Am 17. November veranstaltet das Fachmagazin Gastrofacts zwei Podiumsgespräche zum Thema Energie. Zuerst sprechen Vertreterinnen und Vertreter aus der Branche über praktische Wege zu mehr Energieeffizienz und im Anschluss steht das Thema Solarstrom im Fokus. Gespannt blickt die gesamte Branche auf das Podiumsgespräch am 18. November. Esther Lüscher, Präsidentin der Hotel & Gastro Union, Beat Imhof, Präsident von GastroSuisse, und Martin von Moos, Präsident von HotellerieSuisse, diskutieren gemeinsam über die Zukunft unserer Branche. Der 19. November ist der Tag der Young Professionals. Roger Lütolf, Host der Sonderschau Hotel Utopia, lässt gemeinsam mit Studierenden der Hotelfachschule Thun die Erlebnisse des Pop-up-Restaurants «Utopia Dining», das vom 15. bis 18. November von 26 Studierenden im Restaurant Namamen am Messeplatz betrieben wird, Revue passieren.

Zudem stehen 20 weitere Podiumsdiskussionen an, unter anderem organisiert und moderiert von Marmite, der Schweizer Bar und Club Kommission, Swiss Spirits Review, dem Drinks Magazin und B Lab Switzerland.

Masterclasses im Igeho-Atelier

In 50-minütigen Seminaren wird im Igeho-Atelier von Expertinnen und Experten Wissen in unterschiedlichen Bereichen weitervermittelt. Täglich finden Kommunikationstrainings von Verkaufstrainer Manfred Ritschard statt. Die meisten Trainings richten sich an Mitarbeitende

mit direktem Gästekontakt. Zudem bieten Spirituosenexpertinnen und -experten aus dem In- und Ausland Masterclasses zu Whisky, Rum, Baijiu, Pisco, Obstbrand oder Agavenspirituosen an.

Kocharena mit hochkarätigem Line-up

Der Schweizer Kochverband setzt gemeinsam mit weiteren Partnern die allseits beliebte Kocharena um. Unter anderem treten Elif Oskan (Gül) und Markus Stöckle (Rosi), Patrick Mahler (Focus Atelier), Dominique Schrotter (La Riva), Mike Wehrle (Bürgenstock) sowie Alexandra Helbling (Igniv) und Nicole Lüthi (Memories) auf der Bühne auf.

Standevents

Doch nicht nur auf den Messebühnen, sondern auch auf den zahlreichen Ständen der Aussteller wird Programm geboten. Rolf Caviezel ist am Nachmittag des 15. Novembers beim Aussteller Kisag am Stand zu Gast und demonstriert den Einsatz des Kisag Whippers. AAAB lädt Besucherinnen und Besucher an unterschiedlichen Tagen zu Wettbewerben auf ihrem Stand ein. Die beiden Aussteller der Sonderschau Barbesuch Ingwerer und Drink Tom's veranstalten am 16. und 17. November Workshops zu Lebensmitteln und natürlichen sowie künstlichen Aromen. Schwingerkönig Christian Stucki wird am 17. November am Stand von Planted anzutreffen sein. Die Gilde der etablierten Schweizer Gastronomen gastiert täglich auf einem Stand eines Partners und lädt zum Austausch ein. Anzutreffen ist die Gilde auf den Ständen von Saviva, Berndorf, Steinfels Swiss, Bragard Suisse und Winterhalter Gastronom.

Jubiläumsparty der Igeho

Zusammen mit den Verbandspartnern GastroSuisse, Hotel & Gastro Union, HotellerieSuisse und der Genossenschaft Schweizer Fleisch lädt die Igeho am Dienstagabend, 18. November 2025, herzlich zum gemeinsamen Anstossen in die Bar Rouge ein. 500 Gäste – darunter Partner, Aussteller und Besucherinnen und Besucher der Igeho – feiern in luftiger Höhe das 60-jährige Bestehen der führenden Plattform der Hospitality-Branche. Der exklusive Networking-Event verspricht inspirierende Begegnungen, gute Gespräche und einen stimmungsvollen Rückblick auf die ersten Messetage. Im November wird ein limitiertes Kontingent für kostenlose Tickets im Ticketshop der Igeho aufgeschaltet.

Wermutstropfen: Absage der «Sélection Suisse 2025 pour la Coupe du Monde de la Pâtisserie» durch den Veranstalter Renou

Die für den 16. und 17. November geplante «Sélection Suisse 2025 pour la Coupe du Monde de la Pâtisserie», die auf der Igeho-Bühne hätte stattfinden sollen, wird vom Organisator C&C Conseil Sàrl abgesagt: "Trotz all unserer Bemühungen, die Schweizer Auswahl im Bereich Patisserie zu organisieren, sind wir leider gezwungen, auf deren Durchführung zu verzichten", so Caroline Renou. "Der Grund dafür ist die unzureichende Anzahl an angemeldeten

Kandidatinnen und Kandidaten, was es uns unmöglich macht, einen repräsentativen Wettbewerb zur Ermittlung der Schweizer Auswahl zu veranstalten."

Aussteller decken die ganze Bandbreite der Hospitality-Branche ab

Nicht nur das Rahmenprogramm und all die Partner stehen für die verschiedenen Facetten der Hospitality, auch das breite Ausstellerfeld spiegelt die Vielfalt der Branche wider.

Grosshandelspartner wie Pistor und Aligro, Küchengerätehersteller wie Fors und Rotor Lips, die Kaffeespezialisten Franke Coffee Systems, Cafina oder Caffè Chicco d'Oro, IT-Anbieter Aleno, Mirus oder Paytec, Weinhändler und -produzenten Adrian & Diego Mathier, Weibel Weine oder Siebe Dupf, die Mobiliaranbieter Hunn Gartenmöbel, Diga Möbel oder Alexander Krausz, Tabletop-Anbieter Gastroimpuls, Maison Truffe oder Berndorf Luzern sowie zahlreiche Aussteller in den vier F&B-Sektoren: Sie alle sorgen für ein breites Informationsangebot, erlebbare Innovationen und kulinarische Entdeckungen auf der Fachmesse im November.

Anzahl Wörter: 818

Anzahl Zeichen inkl. LZ: 6157

Detaillierte Informationen zum Programm (noch nicht vollständig): [Programm Igeho 2025](#)

Bildmaterial:

- Igeho: [Logo](#)
- Igeho 2023: [Impressionen](#)
- Exhibition Director Benjamin Eulau: [Pressebilder](#)

Kontakt für die Medien

Alexander Däppen, Marketing & Communications Manager Igeho, MCH Exhibitions & Events GmbH | alexander.daeppen@messe.ch | +41 58 206 58 60



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 15. bis 19. November 2025 in der Messe Basel statt. Weitere Informationen unter: www.igeho.ch

MCH Exhibitions & Events GmbH

MCH Exhibitions & Events GmbH ist eine Tochtergesellschaft der international tätigen MCH Group mit Sitz in Basel. Das Unternehmen entwickelt und organisiert 16 Eigenmessen und Events in der Schweiz – darunter etablierte Plattformen wie Swissbau, Igeho und Giardina. Darüber hinaus richtet MCH Exhibitions & Events GmbH jährlich rund 170 Gastveranstaltungen an den Standorten Basel und Zürich aus. Mit dem Messe & Congress Center Basel und der Messe Zürich betreibt das Unternehmen die grössten und flexibelsten Eventlocations der Schweiz. Die MCH Group beschäftigt über 800 Mitarbeitende – rund die Hälfte davon in der Schweiz und in den USA.

Weitere Informationen unter: www.mch-group.com