

Communiqué de presse du 7 septembre 2022

Igeho 2023 : la plus importante plate-forme du secteur de l'hospitalité en Suisse aura de nouveau lieu en novembre 2023

Igeho, la plus importante plate-forme internationale du secteur de l'hôtellerie, de la restauration, de la vente à emporter et des services de bien-être en Suisse, aura lieu du 18 au 22 novembre 2023 à la Messe Basel.

Quatre années se seront écoulées entre la clôture de la dernière Igeho en 2019 et l'ouverture de la nouvelle édition en novembre 2023. Igeho a profité de cette période pour répondre aux besoins du marché et développer de nouveaux formats. Étant la plate-forme sectorielle la plus importante, elle est placée sous le signe des rencontres personnelles et offre au secteur et à ses décideurs une plate-forme hybride d'échange, des espaces de présentation pour les innovations et les tendances, ainsi qu'un large éventail de possibilités d'exposition. Des secteurs spécialisés repensés et un programme d'accompagnement innovant attendent les visiteurs. Les associations professionnelles concernées, telles que GastroSuisse, Association suisse pour la restauration collective (ARC), Hotel & Gastro Union et d'autres, prennent parti à Igeho en tant que partenaires à long terme.

Nouveautés à Igeho 2023

Grâce à sa nouvelle stratégie tarifaire comprenant des tarifs d'inscription anticipée et différentes formules de participation, grâce aux forfaits numériques pour la gestion des prospects ainsi qu'aux modalités d'annulation modernes pour plus de flexibilité, Igeho répond aux besoins changeants du secteur. Le développement des secteurs spécialisés et la création de nouvelles présentations spéciales, telles que l'Innovation Area ou la Micro Roastery Area, sont également en phase avec l'air du temps. Avec Igeho Rising Star, la plate-forme sectorielle offre aux fondateurs et aux jeunes entreprises une scène pour présenter des idées fraîches et innovantes pour le secteur de l'hospitalité.

Du salon professionnel à la plate-forme numérique du secteur

Sous la direction de Judith Krepper, qui a rejoint Igeho en 2020 en tant que Brand Director, l'équipe d'Igeho poursuit la transformation du salon professionnel en une plate-forme de live marketing offrant de nombreuses expériences. Outre la diffusion en streaming de différents moments forts du programme d'accompagnement passionnant, des masterclasses d'une demi-journée seront désormais proposées aux managers. Une plate-forme communautaire numérique sera lancée à partir de janvier 2023 avec des possibilités de profilage et d'interaction innovantes, ainsi que des fonctionnalités de matchmaking efficaces. Elle contribue au projet de faire d'Igeho une marque à 360°, capable d'offrir un contenu pertinent au secteur de l'hospitalité 365 jours par an.

« Igeho est LE rendez-vous des professionnels de la restauration. Chez Saviva, nous sommes heureux de soutenir l'Igeho 2023 en tant que Power Partner. »

Roger Juon, membre de la direction, Saviva AG

« Nous sommes très heureux de la remarquable présence appenzelloise à l'Igeho 2023 ! Nous tiendrons un grand espace de restauration dans lequel vous pourrez déguster des spécialités culinaires grâce aux exposants de longue date d'Igeho, originaires de la région d'Appenzell. Cela dit, la culture et les coutumes tiendront également une place privilégiée dans la présentation. »

Guido Buob, directeur général, Appenzellerland Tourismus AI

Lefa comme évolution de Mefa : nouveau point de rencontre pour l'industrie agroalimentaire

MCH Group a répondu aux multiples demandes des exposants et des visiteurs après Mefa 2017, le salon professionnel de l'industrie de la viande, avec l'objectif de rassembler les forces et de fusionner non seulement la transformation de la viande mais aussi d'autres produits alimentaires avec la restauration et l'hébergement dans le cadre de l'Igeho. C'est pourquoi nous avons lancé Lefa comme le point de rencontre central de l'industrie agroalimentaire suisse. Elle aura lieu du 18 au 22 novembre 2023, simultanément avec l'Igeho 2023.

Igeho Congress « Restauration collective » : le 28 septembre 2022 à l'Umwelt Arena Schweiz, à Spreitenbach

Le nouveau format de congrès « Igeho Congress » aborde dans sa première édition les thèmes actuels de la restauration collective, et s'adresse de manière ciblée aux personnes décisionnaires du secteur. 15 experts nationaux et internationaux issus de la recherche et expérimentés dans la branche composent le programme de choix composé de conférences et ateliers et fournissent des méthodes et recommandations d'action concrètes ainsi que des approches de solutions passionnantes pour permettre aux restaurateurs de répondre aux exigences croissantes des clients et ainsi rester performants. Les domaines du bien-être, des affaires, de l'éducation et de l'efficacité énergétique seront traités en profondeur lors de sessions parallèles. La journée sera animée par l'expert en gastronomie Andrin Willi.

Igeho 2023 en un coup d'œil

Horaires d'ouverture	Du samedi au mercredi, du 18 au 22 novembre 2023, de 9 h 00 à 18 h 00
Lieu de l'événement	Messe Basel, halles 1.0 et 1.1
Secteurs spécialisés	<ul style="list-style-type: none">• Kitchen Technology• Food & Beverage• Interior & Shopfitting• Coffee & Tea• IT & Digital• Table Top
Points forts 2023	<ul style="list-style-type: none">• Arène culinaire (Kocharena)• Cheminée Chats• Masterclasses• Innovation Area• Micro Roastery Area• Igeho Rising Star• Lefa• Espace food truck (street food)
Groupe cible	<ul style="list-style-type: none">• Restauration et hôtellerie• Établissements de bien-être• Commerce de gros et de détail• Production et industrie alimentaires• Boulangerie• Boucherie• Entreprises de services et de conseil• Écoles supérieures et spécialisées, instituts

Nombre de mots : 815

Nombre de caractères, espaces compris : 5498

Votre interlocuteur :

Alexander Däppen, Marketing & Communications Manager Igeho, MCH Messe Basel,

Tél. : +41 58 206 58 60, alexander.daeppen@messe.ch

www.igeho.ch