

Igeho 2025: fünf Tage Branchentreffpunkt für Gastronomie und Hotellerie

Vom 15. bis 19. November 2025 fand in den Hallen der Messe Basel die Igeho 2025 statt. Der grösste und bedeutendste Hospitality-Branchentreffpunkt der Schweiz feierte sein 60-jähriges Bestehen.

An der diesjährigen Jubiläumsausgabe wirkten über 400 Aussteller und Partner mit. Der Branchentreffpunkt verzeichnete 42'500 Besucherinnen und Besucher aus der Schweiz und aus dem Ausland. Als Begleitung zur Fachmesse wurde ein mit 100 Programmpunkten umfassendes Rahmenprogramm geboten. Die starke Präsenz der Verbände, von führenden Unternehmen und der Start-up-Branche unterstreicht: Die Igeho ist für die Branche ein unverzichtbarer Orientierungspunkt.

Ein starkes Signal aus der Branche und ein klarer Auftrag für die Zukunft

"Für das ganze Team und mich war es eine grosse Freude, am Samstag die Türen der Igeho 2025 nach zwei Jahren Pause endlich wieder zu öffnen", erklärt Benjamin Eulau, Exhibition Director der Igeho. "Die Igeho 2025 zeigt eindrucksvoll, wie stark und innovativ unsere Branche ist. In einer Phase grosser Veränderungen bietet sie genau das, was die Hospitality heute braucht: einen unabhängigen Treffpunkt für die verschiedensten Akteure, der Orientierung schafft, Wissen bündelt und neue Lösungen für aktuelle Herausforderungen sichtbar macht. Die hohe Nachfrage nach Austausch, Know-how und neuen Technologien bestätigt, dass die Igeho als führende Plattform nicht nur Trends abbildet, sondern Impulse setzt, die den Markt nachhaltig prägen", führt Eulau weiter aus. Die Erkenntnisse aus der Jubiläumsausgabe fliessen unmittelbar in die Arbeiten für die Igeho 2027 ein, an der auch die Lefa wieder als eigener Sektor vertreten sein wird. Gemeinsam mit Ausstellern, Partnern und Verbänden wird die Positionierung weiter geschärft, mit dem Ziel, die Messe noch spezifischer auf die Bedürfnisse der Schweizer Branche auszurichten und ihre Relevanz weiter zu stärken.

Highlights der Jubiläumsausgabe

Neben der Ausstellung, die sich über die Hallen 1.0 und 1.1 der Messe Basel erstreckte, bot auch das Programm zahlreiche Highlights. In der Kocharena durften Besuchende Köchinnen und Köchen wie Dominik Sato, Patrick Mahler, André Kneubühler oder Elif Oskan in die Kochtöpfe schauen und ihre Gerichte degustieren. In zahlreichen Talks wurden aktuelle Themen wie die Nachwuchsförderung, die Zukunft der Hotellerie und Gastronomie oder die Rolle der KI aus unterschiedlichen Blickwinkeln diskutiert. Ein besonderes Highlight war das Podiumsgespräch mit Esther Lüscher, Präsidentin der Hotel & Gastro Union, Martin von Moos, Präsident von HotellerieSuisse, und Beat Imhof, Präsident von GastroSuisse, über die Zukunft der Gastfreundschaft.

In der Sonderschau Hotel Utopia by Nexi Schweiz erlebten Besucherinnen und Besucher Robotik, KI, Virtual Reality und neuste Technologien in der Begegnungszone und in der Sonderschau Barbesuch drehte sich alles um die Bar-Community aus der Schweiz und dem

nahen Ausland. An der Jubiläumsparty am Dienstagabend wurde in der Bar Rouge angestossen.

Verbände, Organisationen und Netzwerke

Die Igeho 2025 konnte auf die Unterstützung zahlreicher Verbände, Organisationen und Netzwerke zählen. Die Hotel & Gastro Union, GastroSuisse, der Schweizer Verband für Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie, der Schweizer Kochverband, HotellerieSuisse, CafetierSuisse, das Swiss Food & Nutrition Valley, FCSI Schweiz, die Swiss Barkeeper Union und die Deutsche Barkeeper Union, die Schweizer Bar und Club Kommission, Basel BarTender, das Barnetzwerk Baden-Württemberg und FoodHack Basel wirkten an der Igeho 2025 mit. Sie sorgten mit ihrem Engagement für einen facettenreichen und spannenden Branchentreffpunkt.

Pokale, Medaillen und Urkunden

Der Schweizer Kochverband zeichnete am Samstagmorgen in der Kocharena die kantonsbesten Lernenden Köchinnen/Köche EFZ und Küchenangestellte EBA aus. Nach einem inspirierenden Grusswort des GastroSuisse-Präsidenten Beat Imhof überreichte Thomas Nussbaumer, Präsident des Schweizer Kochverbands, die Urkunden an die erfolgreichsten Absolventinnen und Absolventen.

Igeho-Medienpartner Hotel Inside zeichnete gemeinsam mit seinem Wissenschaftspartner, der Hochschule für Wirtschaft und Recht Berlin, unter der Leitung von Prof. Dr. Sandra Rochnowski die attraktivsten Arbeitgeber der Schweizer Hotellerie und Gastronomie aus. Das Hotel Schweizerhof (Zürich), das Hotel Bären (Dürrenroth), das Maison Hornberg (Saanenmöser), die Heller Gastronomie (Grindelwald), das Hotel Belvedere (Grindelwald) und die Belvedere Hotel Familie (Scul) erhielten den Award «Ausgezeichnete Arbeitgeber 2025».

Die Cocktail Competition 2025 der Basel BarTender konnte Roman Mutzner (Werk 8) gewinnen. Der zweite Platz ging an Tom Barylov (ManaBar) und Bronze sicherte sich Markuss Engeler (The Old Man and the Rhum).

Swiss Spirits Review zeichnete die besten Spirituosen und Produzenten des DACH-Raums auf der Igeho-Bühne aus. Den Award «Produzent des Jahres 2025» sicherte sich Seven Seals Innovation, vor der Turicum Distillery auf Rang 2 und den punktgleichen Lateltin und Wälder Brände (AT) auf Rang 3.

Am Dienstagabend moderierte Sven Epiney das Finale des Igeho Rising Star Awards. Das Start-up catchfree, das Seafood aus Pflanzen zum Schutz der Ozeane produziert, wurde mit dem Igeho Rising Star Award 2025 ausgezeichnet.

Von Wettbewerben des Schweizer Kochverbands über Planungsaufgaben des FCSI Schweiz bis hin zum Rising Star Award: Junge Talente suchen Plattformen – und die Igeho bietet diese konsequent an. Der Bedarf an jungen Fachkräften ist hoch wie nie.

Die nächste Igeho findet im November 2027 in der Messe Basel statt. Mit der Rückkehr der Lefa als Branchentreffpunkt für das lebensmittelverarbeitende Gewerbe wird die Messe inhaltlich weiter gestärkt. Die Weiterentwicklung startet unmittelbar, getragen von den Erkenntnissen, dem Dialog und den Impulsen der Igeho 2025.

Statements von Ausstellern und Partnern

"Für uns als GastroSuisse waren der persönliche Dialog und das direkte Feedback der Gastronominnen und Gastronomen von grosser Bedeutung. Das Fachpublikum konzentriert sich während fünf Messtagen in Basel, und wir konnten viele unserer Mitglieder vor Ort erreichen. Mit unserem neuen Standkonzept – einem dynamischen und frischen Auftritt – ist es uns gelungen, uns als Verband dort zu positionieren, wo wir sein wollen: unkompliziert und nahe bei unseren Mitgliedern."

Beat Imhof, Präsident, GastroSuisse

"Wir waren in diesem Jahr exklusiv mit dem Brand Monin auf der Igeho präsent. Unser Ziel war, unter anderem in der Kaffeewelt unsere neuen Produkte zu zeigen und neue Kontakte zu knüpfen. Unser Stand war hervorragend besucht und wir haben genau das erreicht, was wir uns erhofft haben. Des Weiteren entstanden wertvolle Kooperationen mit anderen Ausstellern."

Avi Pluznik, Brand Manager Monin bei Lateltn AG

"Wir hatten viele qualitativ wertvolle Gespräche führen dürfen, die in dieser Form nur an einer Fachmesse beim persönlichen Kontakt möglich sind. Der Andrang auf unserem Stand war riesig. Die Jubiläumsausgabe 2025 war für uns ein voller Erfolg."

Reto Hürlimann, Geschäftsführer Rational Schweiz AG

"Die umgestaltete, kompaktere Hallenplanung und die Aufsplittung des F&B-Sektors waren aus unserer Sicht ein voller Erfolg. Der Besucherfluss auf der Messe war besser als in den Vorjahren. Dies führte in unserem Sektor zu deutlich mehr Frequenz."

Sandra Roth, Leitung Marketing, Markus Hans Group



Anzahl Wörter: 1006

Anzahl Zeichen inkl. LZ: 7188

Sonderfolge im Igeho-Podcast:

- Podiumsgespräch mit Esther Lüscher, Beat Imhof, Martin von Moos und Andrin Willi: [Igeho-Website](#) | [Spotify](#) | [Web-Player](#)

Bildmaterial:

- Igeho: [Logo](#)
- Igeho 2025: [Impressionen](#)
- Exhibition Director Benjamin Eulau: [Pressebilder](#)

Kontakt für die Medien

Alexander Däppen, Brand & 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 im November 2027 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