

Weniger Aussteller, dafür umso mehr Programm

Vom 16. bis 20. November 2019 öffnet die Igeho, die grösste internationale Fachmesse für Hotellerie, Gastronomie, Take-away und Care in der Schweiz, ihre Tore. Auch dieses Jahr erwartet den Besucher ein reichhaltiges Rahmenprogramm. Neue Parallelmesse ist die DRINKafFAIR.



Bild: Igeho

630 Aussteller und davon 175 Neuaussteller erwarten an der Igeho 2019 den Besucher. Das sind zwar deutlich weniger als noch vor zwei Jahren, spannende Neuheiten kann der Messebesucher aber auch dieses Jahr entdecken.

Viele gastgewerblichen Zulieferer lancieren Neuheiten an der Igeho, andere testen gerade in der Schweiz die Marktakzeptanz, bevor sie sich für eine weitere internationale Multiplikation entscheiden. An der Igeho gewinnt der Fachbesucher einen repräsentativen Überblick zu Food&Beverage-, Ausstattungs und Technikrends und kann sich unkompliziert und direkt persönlich mit Herstellern und Zulieferern austauschen.

Igeho Campus als Input- und Begegnungszone

Bei der dritten Durchführung des Igeho Campus präsentiert Hotelleriesuisse ein vielfältiges Programm. So spricht zum Beispiel der Leiter Tourismuspolitik des Staatssekretariats für Wirtschaft SECO, Richard Kämpf, zum Thema «Produktivität oder Frequenzen. Wohin steuert der Schweizer Tourismus?».

Bernhard Heusler referiert über das gemeinsame Feiern von Erfolgen, während Julian Dömer, Head of IoT bei Swisscom, die Möglichkeiten des «Internet of Things» im smarten Hotel beleuchtet. In der Campus-Lounge kann sich der Besucher anschliessend an die Vorträge mit den Referenten und natürlich seinen Berufskollegen austauschen.

Igeho vom 16. bis zum 20. November 2019

Die internationale Fachmesse für Hotellerie, Gastronomie, Take-away und Care-Institutionen Igeho dauert vom Samstag, 16., bis Mittwoch, 20. November 2019 und findet statt in Halle 1 der Messe Basel. Die Öffnungszeiten sind Samstag bis Dienstag von 09.00 bis 18.00 Uhr und am Mittwoch bis 17.00 Uhr.

Junge Kochprofis in der Kocharena

In der Kocharena lassen sich Sterneköche und Jungtalente in ihre Töpfe blicken, geben Küchen-Philosophien zum Besten und verraten ihre Erfolgsrezepte. Beim Kochwettbewerb, der im Rahmen des Igeho U21-Lernendenparcours stattfindet, treten dreimal zwei Klassen gegeneinander an. Tatkräftig unterstützt werden sie dabei von namhaften Paten wie Tanja Grandits, Tim Raue und Patrick Mahler.

Auch das etablierte Restaurant CH, geführt von den Studierenden der Abschlussklasse der Belvoirpark Hotelfachschule, öffnet als «Zürcher Niederdorf im Herzen von Basel» wieder seine Türen. Die Speisekarte bietet typisch schweizerische Menüs und regionale Leckerbissen.

Neu an der Igeho: DRINKaffAIR und Genusstouren

Der internationale Treffpunkt für Bar und Spirituosen ergänzt und komplettiert das Angebot der Igeho: Rund 50 Marken – darunter auch kleinere und Newcomer – präsentieren sich an der neuen Parallelmesse DRINKaffAIR. Diese findet von Samstag, 16., bis Dienstag, 19. November 2019, jeweils von 12.00 bis 19.00 Uhr, in der Halle 1.0 Süd (Event Halle) der Messe Basel statt.

Wer noch mehr Trends in Basel entdecken will: In Kooperation mit genusstour.ch werden während der gesamten Messedauer täglich zwei «Basler Genusstouren» angeboten. Die «UrbanKaffee»-Tour startet stets um 09.30 Uhr beim Kaffeemacher Café an der Centralbahnstrasse 22 in Basel. Die «Klassiker»-Tour beginnt direkt nach Messeschluss um 18.00 Uhr im Foyer der City Lounge Nord. Kostenpunkt: 75 bzw. 190 Franken. Voraussetzung für die Teilnahme zum Sonderpreis: ein gültiges Igeho-Tagesticket. Voranmeldung auf genusstour.ch möglich.

Mehrere Sondersausstellungen

Die «Kompetenz Spa» poolt fundiertes Fachwissen rund um Spa, Fitness und Wellness. In der «Newcomer's Area» stellen sich Start-ups und Messeneulinge vor. Und last, but not least stehen in der Halle 1.0 Nord die Food Trucks. Hier gibt es alles, was das Gourmet-Herz begehrt – von Currywurst über Pasta bis zu japanischem Soft Ice.

Fachbereiche an der Igeho

- Restaurant- und Hotelausstattung
- Küchentechnik und Reinigungslösungen
- Technologien und IT-Gesamtlösungen
- Nahrungsmittel und Getränke
- Feinkost und Weine
- Welt des Kaffees
- Dienstleistungen

Messe-Highlights

- Igeho Campus powered by HotellerieSuisse : Reichhaltiges Vortragsprogramm zu innovativen Themen
- Kocharena: Profiköche zeigen ihre Kunst
- Restaurant CH: hier kocht der Profi-Nachwuchs
- U21: das Messeprogramm für den Nachwuchs

Sonderausstellungen

- Kompetenz Spa
- Newcomer's Area
- Food Truck Area

Parallelveranstaltung

- DRINKafFAIR – die Spirituosen-Fachmesse. Weitere Informationen unter www.drinkaffair.com (<http://www.drinkaffair.com>).



Gudrun Schlenczek

Publiziert am Montag, 14. Oktober 2019