Veröffentlicht auf Presseportal Schweiz - Presse und Medienmitteilungen (https://www.presseportal-schweiz.ch)

18.10. 2017

Igeho Basel 2017: Die Zukunft des Gastgewerbes à la carte

Von PPS



Bild Rechte
MCH Messe Schweiz (Basel) AG

(Basel)(PPS) **Vom 18. bis 22. November 2017 öffnet die Igeho in der Messe Basel ihre Tore. Die internationale Fachmesse für Hotellerie, Gastronomie, Take-away und Care geht mit der Zeit und zeigt, wie man Trends mit Tradition verbindet. Spannende Referenten, Diskussionsrunden und Networking auf allen Ebenen stehen täglich auf dem Plan. Und natürlich kommt auch der Genuss nicht zu kurz.**

Hotellerie, Gastronomie und Tourismus sind eng mit Trends verbunden, sollen aber auch langjährige Traditionen wahren. Die **Igeho 2017** ist der Treffpunkt für alle Branchenvertreter, welche diesen Spagat täglich schaffen.

Die Hotellerie im digitalen Wandel

Der **Igeho Campus** ist die Plattform für Interaktion und Impulse. Hier erweitert man sein Netzwerk und profitiert in Vorträgen und Diskussionsrunden von den Erfahrungen und Erkenntnissen der Experten. Die Themen sind so vielfältig wie anregend: «Überlebt die Schweiz als Hochpreis-Insel?», «Fit für das digitale Zeitalter»

oder «So geht Hotel heute und in Zukunft» – präsentiert von Hotelier und Moderator Max Loong – versprechen interessante Ansätze und Gedankenaustausche. Auch die Referenten könnten spannender kaum sein: So spricht zum Beispiel EU-Jugendbotschafter Ali Mahlodji zum Thema «Simplicity durch Storytelling – über die Führung einer neuen Generation». Und der Bestseller-Autor und Storytelling-Experte Dr. Veit Etzold referiert über «Digital Storytelling: To tell is to sell – mehr Aufmerksamkeit, mehr Gäste, mehr Marge».

Kochprofis und junge Talente

Selbstverständlich kommt an der Igeho auch der Genuss nicht zu kurz. In der komplett ausgestatteten Showküche der Kocharena lassen sich Sterneköche und Jungtalente in ihre Töpfe blicken, geben Küchen-Philosophien zum Besten und verraten ihre Erfolgsrezepte. Auch das bereits etablierte Restaurant CH öffnet wieder seine Türen: Hier stellen die Studierenden der Abschlussklasse der Belvoirpark Hotelfachschule ihr Können unter Beweis. Die Speisekarte bietet typisch schweizerische Menüs und regionale Leckerbissen. Die Speisen kann man auch über die Gasse mitnehmen oder mit der App «MENU – dein mobiler Kellner» online bestellen und bezahlen. Wer es exotischer mag, dem sei ein Besuch beim Gastland Peru empfohlen.

Hochkarätige Begleitveranstaltungen

Am 21. und 22. November 2017 beherbergt die Igeho das 2. Swiss Hospitality Investment Forum (SHIF) im Congress Center Basel. Hier bietet sich unter anderem für Hotelbesitzer, Gastronomen, Markenvertreter, Privatanleger und Investoren die Gelegenheit zum Austausch. Ebenfalls parallel zur Igeho findet die Mefa statt. Die Fachmesse für Fleischwirtschaft und Lebensmittelproduktion ist der grösste und wichtigste Branchenpunkt der Schweiz – und präsentiert sozusagen die Filetstücke der Fleischwirtschaft.

Neue Konzepte an der Igeho

Zu den Neuheiten an der diesjährigen Igeho gehört die «Kompetenz Spa», wo sich fundiertes Fachwissen zu allem rund um Spa, Fitness und Wellness findet – zum Eintauchen und Staunen! Auch in Sachen «Pool und Garten» gibt es viel zu entdecken – unter anderem die sinnliche Erlebniswelt des attraktiven Showgartens. Der

«Planer’s Treff» ist der erste Schritt dazu, Umbauträume wahr werden zu lassen. In der «Newcomer’s Area» stellen sich Start-ups und Messeneulinge vor. Innovative Produkte, neue Ideen – wer hier nicht fündig wird, wird das vermutlich nirgends. Und last, but not least stehen in der Halle 1.0 Süd die wohl beliebtesten Gefährte überhaupt: Food Trucks. Hier gibt es alles, was das Gourmet-Herz begehrt – von Currywurst über Pasta bis zu Frozen Yogurt. E Guete!

Während die Tagesprogramme für den Igeho Campus unter igeho.ch/campus zu finden sind, gibt es den Igeho Veranstaltungskalender unter www.igeho.ch/events.

Messedauer und Öffnungszeiten	Samstag, 18. bis Mittwoch, 22. November 2017 in Halle 1 Messe Basel Samstag bis Dienstag von 09.00 bis 18.00 Uhr, Mittwoch b 17.00 Uhr
Fachbereiche	• Restaurant- und Hotelausstattung
	• Küchentechnik und Facility Management
	• Technologien und IT-Gesamtlösungen
	• Nahrungsmittel und Getränke
	• Feinkost und Weine
	• Welt des Kaffees

	• Dienstleistungen
Messehighlights	• Igeho Campus – die Plattform für Interaktion und Imp
	• Kocharena – die Geheimnisse der Profiköche
	• Restaurant CH – wo der Profi-Nachwuchs kocht
	• U21 – das Messeprogramm für den Nachwuchs
Was gibt es Neues?	• Kompetenz Spa
	• Pool und Garten
	• Planer's Treff
	• Newcomer's Area
	• Food Truck Area
Ausstellerverzeichnis	igeho24.ch
Parallelveranstaltungen	Mefa – Fachmesse für Fleischwirtschaft und Lebensmittelproduktion mefa.ch

	Swiss Hospitality Investment Forum (SHIF) – Hoteliers treff Investoren Informationen und Anmeldung: shif.ch

Pressekontakt:

MCH Messe Schweiz (Basel) AG
4005 Basel/Schweiz

T +41 58 200 20 20
F +41 58 206 21 88
info @ igeho.ch

Kategorie
Auto & Verkehr & Tourismus

Source URL: *https://www.presseportal-schweiz.ch/pressemeldungen/igeho-basel-2017-die-zukunft-des-gastgewerbes-la-carte*