

18.11. 2017

Igeho 2017 in Basel eröffnet

Von PPS



Der Branchentreffpunkt für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

(Basel)(PPS) Heute, 18. November 2017, öffnete die **Igeho** in der **Messe Basel** ihre Tore. Die internationale Fachmesse für Hotellerie, Gastronomie, Take-away und Care zeigt auf einer Fläche von 71 000 m² alles für erfolgreiche Gastgeber. 750 Aussteller aus 16 Ländern präsentieren sich – was im Vergleich zur Vormesse einem Ausstelleranstieg von rund 10 Prozent entspricht. Bis am 22. November werden 70 000 Besucherinnen und Besucher aus der Hospitality-Branche erwartet.

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.

Spannender Eröffnungstag

Nebst dem repräsentativen Ausstellungsangebot, das ein Gefühl für die Marktentwicklung vermittelt, können sich Besucherinnen und Besucher am Igeho Campus bei Vorträgen und in Diskussionsrunden weiterbilden und austauschen – und

ihr Netzwerk erweitern. Bereits am Eröffnungstag war das Interesse gross: Der renommierte Werber Frank Bodin, CEO von Havas Switzerland, referierte über «Hohe Berge, hohe Preise? Erfolgsfaktoren für den Tourismus <Swiss Made> in Zukunft». Im anschliessenden Polit-Talk debattierten unter anderen Dominique de Buman, Präsident des Schweizer Tourismus-Verbandes, Esther Lüscher, Präsidentin der Hotel & Gastro Union, Casimir Platzer, Präsident von GastroSuisse, und Andreas Züllig, Präsident von hotelleriesuisse, lebhaft über die Zukunft des Schweizer Tourismus.

Natürlich warten auch in den kommenden Tagen noch viele spannende Themen am Igeho Campus auf die Fachbesucher: Slowfood, Storytelling, Digitalisierung – um nur einige zu nennen. Und mit Starkoch Anton Mosimann, Foodscout Richard Kägi, EU-Jugendbotschafter Ali Mahlodji oder Bestseller-Autor Veit Etzold trifft man auf spannende Menschen und Geschichten.

Newcomer, Vollprofis und ganz viel Neues

Zu den vielen Highlights an der **Igeho 2017** gehört die Kocharena, wo Sterneköche und Jungtalente einen Einblick in ihre Erfolgsgeheimnisse geben. Im beliebten Restaurant CH stellen die Studierenden der Abschlussklasse der Belvoirpark Hotelfachschule ihr Können unter Beweis. Neu ist die «Kompetenz Spa», wo sich fundiertes Fachwissen zu allem rund um Spa, Fitness und Wellness findet. Auch in Sachen «Pool und Garten» gibt es viel zu entdecken. Der «Planer's Treff» ist der Platz für Umbauträume und ihre Umsetzung. In der «Newcomer's Area» stellen sich Start-ups und Messeneulinge vor. Verheissungsvoll ist auch das Gastland Peru – nicht nur kulinarisch. Und last, but not least stehen in der Halle 1.0 Süd die wohl beliebtesten Gefährte überhaupt: die Food Trucks.

Spannende Begleitveranstaltungen: SHIF...

Hochkarätig sind ebenso die Begleitveranstaltungen der diesjährigen Igeho: Am 21. und 22. November findet im Congress Center Basel das 2. Swiss Hospitality Investment Forum (SHIF) statt. Hier bietet sich für Hotelbesitzer, Markenvertreter, Privatanleger und Investoren die Gelegenheit zum Austausch. Renommierte Keynote-Speaker geben Einblicke in andere Industrien und relevante Hospitality-Trends. Workshops sorgen für neue Denkanstösse und Kontakte werden aktiv vermittelt. Speziell interessant dürfte die Gala-Veranstaltung am Abend des 21. November, inklusive der Award-Verleihung für den «Hotelier des Jahres 2017», sein.

... und Mefa 2017

Parallel zur Igeho läuft die **Mefa**. Die **Fachmesse für Fleischwirtschaft und Lebensmittelproduktion** ist der grösste und wichtigste Branchentreffpunkt der Schweiz – und präsentiert die Filetstücke der Fleischwirtschaft. Hier werden die landesweit besten Lehrabgänger der Fleischbranche prämiert. Beim Kreieren der kreativsten Fleischplatte messen sich junge und gestandene Fleischprofis mit Laien. Das Herzstück der Mefa bildet das Metzgerstübli, wo man sich zum geselligen Beisammensein trifft. Ein Muss für alle, die gern Fleisch am Knochen haben!

Die Tagesprogramme für den Igeho Campus sind unter www.igeho.ch/campus zu finden. Den Igeho Veranstaltungskalender gibt es auf www.igeho.ch/events.

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

	● Dienstleistungen
Messe-Highlights	● Igeho Campus – die Plattform für Interaktion und Impulse
	● Kocharena – die Geheimnisse der Profiköche
	● Restaurant CH – wo der Profi-Nachwuchs kocht
Was gibt es Neues?	● Kompetenz Spa
	● Pool und Garten
	● Planer's Treff
	● Newcomer's Area
	● Food Truck Area ●
	● Kompetenz Energie
Ausstellerverzeichnis	igeho24.ch

Parallelveranstaltungen	Mefa – Fachmesse für Fleischwirtschaft und Lebensmittelproduktion mefa.ch
	Swiss Hospitality Investment Forum (SHIF) – Hoteliers treffen Investoren Informationen und Anmeldung: shif.ch

Pressekontakt:

MCH Messe Schweiz (Basel) AG
4005 Basel/Schweiz

T 0041 58 200 20 20
F 0041 58 206 21 88
info @ igeho.ch

Kategorie

Handel & Finanzen & Wirtschaft

Source URL: <https://www.presseportal-schweiz.ch/pressemeldungen/igeho-2017-basel-eroeffnet>