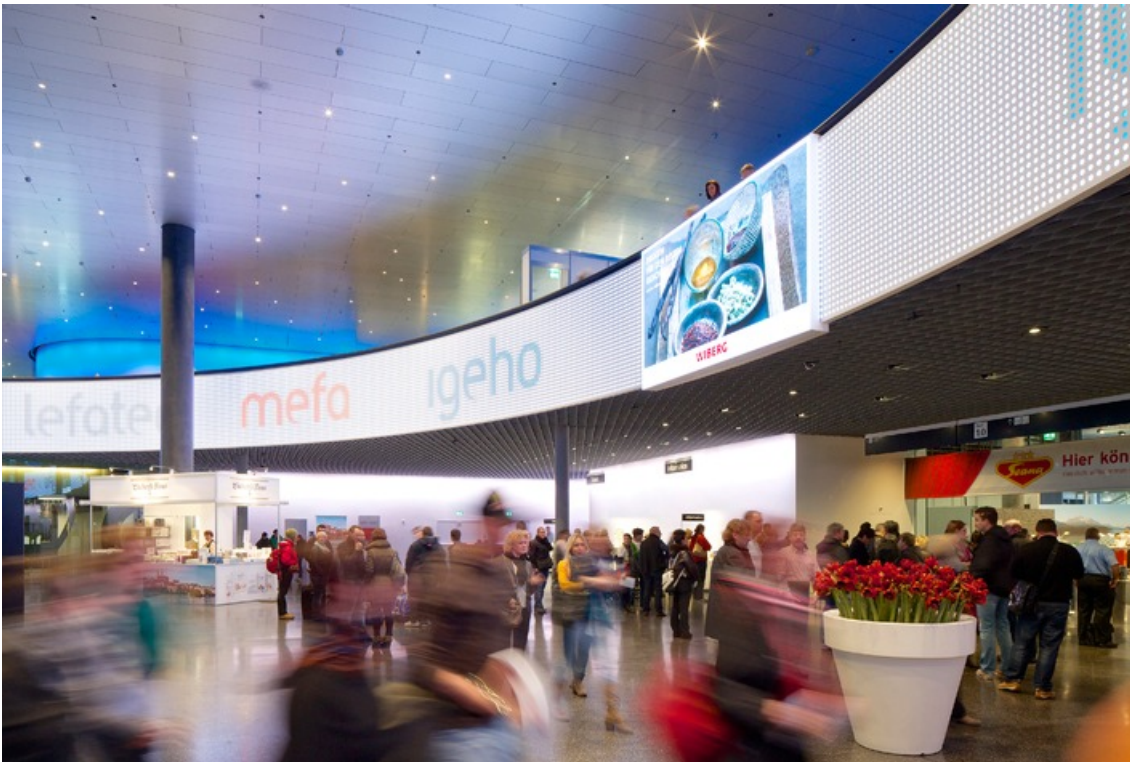


28.11.2013 - 08:30 Uhr

Igeho | Mefa | Lefatec | Salon Culinaire Mondial 2013: Der Treffpunkt der professionellen Beherbergung und Verpflegung (BILD)



Basel (ots) -

Vom 23. bis 27. November 2013 fanden die Igeho, Mefa, Lefatec und der Salon Culinaire Mondial in der Messe Basel statt. Rund 76 000 Fachbesucher nutzten die Gelegenheit, sich an der grössten und wichtigsten Branchenplattform der Schweiz über die neusten Trends in Hotellerie und Gastronomie, Fleischwirtschaft und Lebensmittelproduktion zu informieren. 886 Aussteller aus über 15 Ländern präsentierten auf einer Fläche von 73 000 m² ein Komplettangebot an Produkten und Dienstleistungen aus den erwähnten Bereichen. Wie Umfragen unter Ausstellern bzw. erste Auswertungen der Besucherumfragen ergaben, herrschte in den neuen Messehallen eine überaus positive Stimmung. Der internationale Team-Kochwettbewerb Salon Culinaire Mondial überzeugte mit kreativen Darbietungen der Kochkunst auch die breite Öffentlichkeit.

Gestern Abend schlossen die Igeho, Mefa, Lefatec und der Salon Culinaire Mondial ihre Tore. Während fünf Tagen informierten sich 75 781 Fachbesucher (2011: 74 727) aus Hotellerie und Gastronomie, aus dem Care-Bereich von Heimen und Spitälern, aus Fleischwirtschaft sowie aus Lebensmittelproduktion und -detailhandel über die neusten Trends und Entwicklungen der Branche. Die erfreulichen Besucherzahlen bestätigen, dass die Innovationsmesse Igeho der unbestrittene Treffpunkt für alle ist, die professionell Beherbergen und Verpflegen. Die Mefa, die Fachmesse für die Fleischwirtschaft, und die Lefatec, die neu lancierte Fachmesse für die Lebensmittelproduktion, profitierten gleichermassen von der Bedeutung ihrer grossen Schwester und genossen hohen Zulauf von wichtigen Meinungsmachern - verfügten doch gut 70 Prozent der anwesenden Besucher über direkte Entscheidungskompetenz.

Das neue Platzierungskonzept hat sich bewährt

2013 starteten die Igeho und die Mefa und mit ihnen die neue Lefatec sprichwörtlich in eine neue Ära: Der Hallenneubau der Messe Basel war den drei parallelen Fachmessen ein würdiges Zuhause und wertete sie zweifelsohne auf. Das neue Platzierungskonzept «Allee», bei dem sich in der Hallenmitte Stände mit einer maximalen Höhe von 4 Metern präsentierten und zur linken und rechten Seite bis zu einer Höhe von 9 Metern gebaut werden konnte, hat sich bewährt. Ferner schätzten Aussteller und Besucher die grosszügige und zugleich kompakte Präsentation unter einem Dach und sprachen von einer idealen Leitung des Besucherstroms. Die hohe Zufriedenheit der Fachbesucher widerspiegelt sich in deren Absicht, auch die Igeho | Mefa | Lefatec 2015 zu besuchen. Über 80 Prozent der Anwesenden gaben an, für die nächsten Ausgaben wieder nach Basel zu kommen. Diese finden vom 21. bis 25. November 2015 statt.

Die Highlights der Fachmessen im Überblick

Auf besonders hohe Resonanz stiessen bei den Fachbesuchern die Igeho-Bereiche «Nahrungsmittel und Getränke», «Küchentechnik und Cleaning», «Hotel- und Restaurantausstattung», «Spezialitäten, Delikatessen, Weine» sowie die «World of Coffee». Auch das «Restaurant CH», das vom Branchennachwuchs betriebene Gastronomiekonzept, erfreute sich einer hohen Besucherfrequenz.

Zahlreiche Begleitveranstaltungen, Fachtagungen oder der Auftritt der Gastregion Appenzellerland komplettierten das vielseitige Angebot. Die Höhepunkte der Mefa 2013 waren der Qualitätswettbewerb des Schweizer Fleisch-Fachverbands (SFF), die Schweizer Meisterschaft der besten Lehrabgänger der Detailhandels- und Fleischfachleute sowie die Schweizer Meisterschaft im Fleischplattenlegen. Das legendäre Metzgerstübli sorgte jeden Abend auch lange nach Messeschluss mit Livemusik für gute Stimmung.

Die Lefatec überzeugte mit ihrer als Marktplatz konzipierten Sonderschau «La sélection de fromages helvétiques», wo ausgewählte Schweizer Käseproduzenten ihre Spezialitäten zur Degustation und zum Verkauf anboten. Auch ihre breite Palette an Verpackungslösungen für Lebensmittel wurde von den knapp 22 Prozent an Fachbesuchern aus der Lebensmittelindustrie sehr geschätzt. Die Aussteller unterstreichen die Wichtigkeit der Lancierung der neuen Plattform für die Lebensmittelproduktion und messen der Lefatec für die weitere Bearbeitung ihres Marktes eine entscheidende Bedeutung bei.

Die Resultate des Salon Culinaire Mondial

Am renommierten Team-Kochwettbewerb Salon Culinaire Mondial kämpften 10 Nationalteams mit über 60 Mitgliedern, 17 Regionalteams mit 118 Mitgliedern, 72 Einzelaussteller und dutzende Helfer praktisch rund um die Uhr in den Kategorien «Culinary Art», «Pastry Art» und in der warmen Showküche um Medaillen und Titel. Nicht selten waren die Köche über 30 Stunden auf den Beinen, um den Messebesuchern und der 22-köpfigen Jury eine Show der Extraklasse zu bieten - und das ist ihnen auch gelungen. Bereits vor dem Wettbewerb war klar, dass das Rennen um die Podestplätze äusserst eng werden würde. Entsprechend gefordert war die Jury. Diese belohnte die beeindruckende Leistung des Culinary National Team Hong Kong mit Doppelgold und kürte es somit zum Gesamtsieger, zum «Culinary World Master». Auf Platz zwei schaffte es das Nationalteam aus der Schweiz, mit dem dritten Platz wurde das Team Singapur belohnt.

Die Resultate aller anderen Kategorien sind unter www.salonculinairemondial.ch publiziert.

Kontakt:

Corinne Moser, Head Communications

Telefon: +41 58 206 22 73

E-Mail: corinne.moser@messe.ch

www.igeho.ch | www.mefa.ch | www.lefatec.ch |

www.salonculinairemondial.ch

Medieninhalte



Grosszügig und zugleich kompakt: Die Präsentation von Igeho | Mefa | Lefatec unter einem Dach hielt, was sie versprach. / Weiterer Text ueber ots und auf <http://www.presseportal.ch>. Die Verwendung dieses Bildes ist fuer redaktionelle Zwecke honorarfrei. Veröffentlichung unter Quellenangabe: "OTS.Bild/Igeho / MCH Group".

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100003870/100747922> abgerufen werden.