

07.09.2022 – 13:10 Uhr

Igeho 2023: die bedeutendste Hospitality-Plattform der Schweiz findet im November 2023 wieder statt



Basel (ots) -

Die Igeho, die wichtigste internationale Branchenplattform für Hotellerie, Gastronomie, Take-away und Care-Institutionen in der Schweiz, findet vom 18. bis 22. November 2023 in der Messe Basel statt.

Zwischen dem Schliessen der Türen der letzten Igeho 2019 und der Türöffnung im November 2023 werden vier Jahre liegen. Die Igeho hat diese Zeit genutzt, um Bedürfnisse des Marktes aufzunehmen und neue Formate zu entwickeln. Als relevanteste Branchenplattform steht sie ganz besonderes im Zeichen persönlicher Begegnungen und bietet der Branche und deren Entscheidungsträger:innen eine hybride Plattform für den Austausch, Präsentationsflächen für Trends und Innovationen sowie ein breites Ausstellungsangebot. Die Besuchenden erwarten überarbeitete Fachbereiche und ein innovatives Rahmenprogramm. Die relevanten Branchenverbände wie beispielsweise GastroSuisse, der Schweizer Verband für Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie (SVG), die Hotel & Gastro Union und weitere sind als langfristige Partner bei der Igeho involviert.

Neuheiten an der Igeho 2023

Mit der neuen Preisstrategie mit Frühbuchertarifen und verschiedenen Teilnahmepaketen, den digitalen Lead Packages sowie den zeitgemässen Rücktrittsmodalitäten für mehr Flexibilität geht die Igeho auf die veränderten Bedürfnisse der Branche ein. Auch die Weiterentwicklung der Fachbereiche sowie die Schaffung neuer Sonderpräsentationen, wie die Innovation Area oder die Micro Roastery Area, treffen den Puls der Zeit. Mit dem Igeho Rising Star bietet die Branchenplattform Gründenden und jungen Unternehmen eine Bühne, um frische und innovative Ideen für die Hospitality-Branche vorzustellen.

Von der Fachmesse hin zur digitalen Branchenplattform

Unter der Leitung von Judith Krepper, die 2020 als Brand Director zur Igeho gestossen ist, treibt das Igeho-Team die Transformation von der Fachmesse zur erlebnisreichen Live-Marketing-Plattform weiter voran. Neben Streamings verschiedener Highlights des spannenden Rahmenprogramms werden neu auch halbtägige Masterclasses für Führungskräfte angeboten. Ab Januar 2023 wird eine digitale Community-Plattform mit innovativen Profilierungs- und Interaktionsmöglichkeiten sowie effizienten Matchmaking-Funktionen eingeführt. Sie unterstützt das Vorhaben, die Igeho zu einem 360°-Brand auszubauen, welcher der Hospitality-Branche 365 Tage im Jahr relevante Inhalte bieten kann.

"Die Igeho ist DER Treffpunkt für die Gastronomie. Wir von Saviva freuen uns, die Igeho 2023 als Power Partner zu unterstützen."

Roger Juon, Mitglied der Geschäftsleitung, Saviva AG

"Wir freuen uns sehr auf unsere grosse "Appenzell"-Präsenz an der Igeho 2023! Wir werden mit den langjährigen Igeho-Ausstellern aus

dem Appenzellerland eine grosse Festwirtschaft betreiben, in der die kulinarischen Spezialitäten zu geniessen sind. Aber auch Kultur und Brauchtum werden einen grossen Stellenwert im Auftritt einnehmen."

Guido Buob, Geschäftsführer, Appenzellerland Tourismus AI

Lefa als Weiterentwicklung der Mefa: Neuer Branchentreffpunkt für das lebensmittelverarbeitende Gewerbe

Die MCH Group ist dem vielseitigen Wunsch von Ausstellenden und Besuchenden nach der Mefa 2017, der Fachmesse für Fleischwirtschaft, nachgekommen, Kräfte weiter zu bündeln und neben der Fleisch- auch die weitere Lebensmittelverarbeitung mit der Verpflegung und Beherbergung im Rahmen der Igeho zu verschmelzen. Deshalb wird die Lefa als der zentrale Branchentreffpunkt des verarbeitenden schweizerischen Lebensmittelgewerbes lanciert. Sie findet vom 18. bis 22. November 2023 parallel im Rahmen der Igeho 2023 statt.

Igeho Congress Gemeinschaftsgastronomie: 28. September 2022 in der Umwelt Arena Schweiz in Spreitenbach

Das neue Kongress-Format "Igeho Congress" nimmt in der ersten Ausgabe die aktuellen Themen der Gemeinschaftsgastronomie auf und richtet sich gezielt an Entscheider:innen der Gemeinschaftsgastronomiebranche. 15 nationale und internationale Experten:innen aus Wissenschaft und Praxis bilden das hochkarätige Programm aus Referaten und Workshops und liefern Methoden, konkrete Handlungsempfehlungen und spannende Lösungsansätze, damit Gastronomen:innen auf die wachsenden Kundenansprüche eingehen und dabei erfolgreich bleiben können. In parallelen Reihen werden die Bereiche Care, Business, Education und Energieeffizienz in der Tiefe bearbeitet. Durch den Tag führt Gastro-Experte Andrin Willi.

[zur Medienmitteilung vom 7.9.2022](#)

Pressekontakt:

Alexander Däppen, Marketing & Communications Manager Igeho, MCH Messe Basel,
T +41 58 206 58 60, alexander.daepfen@messe.ch

www.igeho.ch

Medieninhalte



IGEHO 2019 | Impression / Weiterer Text über ots und www.presseportal.ch/de/nr/100003870 / Die Verwendung dieses Bildes ist für redaktionelle Zwecke honorarfrei. Veröffentlichung bitte unter Quellenangabe: "ots/Igeho / MCH Group/Sara Barth"

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100003870/100894477> abgerufen werden.