

# Igeho 2017 schliesst ihre Tore: Grosse Begeisterung beim Fachpublikum

Am Mittwoch, 22. November, ging die Igeho, die internationale Fachmesse für Hotellerie, Gastronomie, Take-away und Care, in der Messe Basel zu Ende. 750 Aussteller aus 16 Ländern präsentierten sich am bedeutendsten Branchenevent der Hospitality-Industrie in der Schweiz. Rund 70'000 interessierte

Besucherinnen und Besucher informierten sich über die neusten Trends. Die Atmosphäre in den Messehallen war lebhaft und geprägt von einer positiven Aufbruchsstimmung. Messeleitung und Aussteller ziehen eine sehr erfreuliche Bilanz.

Von Samstag, 18., bis Mittwoch, 22. November, lockte die Igeho eine grosse Anzahl Fachleute in die Messe Basel. Die Besucherinnen und Besucher informierten sich nicht nur über die neusten Trends in der Hotellerie und Gastronomie, sondern freuten sich insbesondere über die vielen Messe-Highlights. Der Igeho Campus, der vor zwei Jahren zum 50-jährigen Jubiläum ins Leben gerufen wurde, konnte sich als beliebter Treffpunkt etablieren. Auch dieses Jahr referierten nationale und internationale Expertinnen und Experten zu unterschiedlichen Themen und regten zu Diskussionen an.

Auch das eine oder andere bekannte Gesicht traf man an der Igeho. So zeigte sich beispielsweise Schauspieler und Hotelier Max Loong sehr beeindruckt: «Die Grösse und Qualität der Messe sind faszinierend», meint Loong. Und: «Nebst meiner Moderationstätigkeit am Igeho Campus habe ich die Gelegenheit genutzt, mich für mein Hotel auf Bali inspirieren zu lassen.» Ebenfalls vor Ort war der «Gentleman der Kochbranche» Anton Mosimann. Er erzählte nicht nur aus seinem bewegten Leben – unter anderem als Koch für das britische

Königshaus –, sondern schwang in der Kocharena neben Jungtalenten und Sterneköchen den Kochlöffel. «Die Igeho ist wichtig

die Besonderheiten der peruanischen Küche und servierte ein köstliches Ceviche. Die Präsenz zahlreicher peruanischer Medien-

vertreter sorgte ausserdem dafür, dass die Igeho via Social Web über die Landesgrenzen hinaus bekannt gemacht wurde.

Einen Mehrwert für die Hoteliers boten die neuen Ausstellungsbereiche «Kompetenz Spa» und «Pool und Garten», die schön und fachkundig inszeniert waren. Ebenso grosser Beliebtheit erfreuten sich die Begleitveranstaltungen der Igeho: Am Swiss Hospitality Investment Forum (SHIF) im Congress Center Basel trafen sich Investoren und Hoteliers zum regen

Austausch. Und die Mefa, die Fachmesse für Fleischwirtschaft und Lebensmittelproduktion, präsentierte auch diesmal wieder die Filetstücke der Branche. Die Igeho 2017 hinterlässt sowohl bei Ausstellern sowie Besucherinnen und Besuchern positive Eindrücke – und lockt hoffentlich einen Grossteil auch an die nächste Igeho. Diese findet vom 16. bis zum 20. November 2019 in Basel statt. Die Vorfreude beginnt bereits heute.

Weitere Infos unter [www.igeho.ch](http://www.igeho.ch)



für die ganze Branche – vor allem auch für junge Leute, die sich hier über wirklich alles informieren können», so Mosimann.

## Gastland Peru als Besuchsmagnet

Der Auftritt des Gastlandes Peru ist eines der persönlichen Highlights von Messeleiterin Dominique Dresel: «Anlässlich des peruanischen Tages am Dienstag durfte ich den Botschafter von Peru in Genf, Luis E. Chávez Basagoitia, an der Igeho begrüßen.» Chefkoch Heinrich Herold gewährte Einblicke in

ANZEIGEN

**BALDEGGER**  
**SORTEC** Kassenlösungen  
Gastronomie  
Detailhandel

Die  
Kassenlösung  
der Zukunft.

Jetzt  
kostenlos  
testen!



Dank einer Cloudlösung haben Sie mit jedem Gerät immer und überall Zugang zu Ihren gesicherten Kassendaten.

Bützackerweg 4 | CH-3123 Belp | [baldeggersortec.ch](http://baldeggersortec.ch) | 031 818 20 00

**Warmhalte- und Niedergargerät 3x1/1 GN Fr. 1'290.-**

**Ihr Spezialist für  
Grossküchengeräte:**

- Elektrogrills
- Schlagrahmmaschinen
- Geschirrspülmaschinen
- Friteusen
- Combi-Dämpfer





3283 Kallnach  
Tel. 032 393 13 13  
[info@kunzgastr.ch](mailto:info@kunzgastr.ch)  
[www.kunzgastr.ch](http://www.kunzgastr.ch)