Zeitschrift: Fachblatt für schweizerisches Heim- und Anstaltswesen = Revue suisse des établissements hospitaliers

Herausgeber: Verein für Schweizerisches Heim- und Anstaltswesen

Band: 40 (1969)

Heft: 11

Artikel: Entwicklung und Bedeutung der IGEHO 69

Autor: Kindhauser, G.E.

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-807126

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 19.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Entwicklung und Bedeutung der IGEHO 69

Als im Jahre 1965 auf Anregung des Schweizerischen Fachverbandes für Gemeinschaftsverpflegung eine erste Fachmesse für die Belange der Gemeinschaftsverpflegung in Basel angekündigt wurde, meinte man vielerorts, dass damit der Vielzahl von Veranstaltungen für das Gastgewerbe einfach eine mehr angefügt werde.

Dem war jedoch nicht so: der neuen Fachmesse in Basel lag eine klare Konzeption zugrunde. Ihr Ausstellungsprogramm war abgegrenzt auf den Bedarf und die Ausstattung von Grossküchen, von der Lagerhaltung bis zur Speiseverteilung. Es wurde bewusst darauf verzichtet, Haushaltgeräte auszustellen und auch das breite Publikum anzusprechen. Die Sektoren Grossküchen-Einrichtungen und Nahrungsmittel und Getränke wurden örtlich klar getrennt. Ferner hatte man sich die Aufgabe gestellt, durch Musterbetriebe die Rationalisierung zu veranschaulichen und durch Fachtagungen die aktuellen Probleme der Ernährung in wissenschaftlicher und praktischer Sicht behandeln zu lassen sowie auch Fragen der Organisation und Planung zu erläutern.

Die erste Veranstaltung fand im November 1965 in den Hallen der Schweizer Mustermesse Basel statt. Sie belegte 16 000 Quadratmeter Hallenfläche, war von 202 Ausstellern aus 9 Ländern beschickt und verzeichnete 12 000 Besucher. An den Fachtagungen nahmen 900 Personen teil. Die Messe fand im In- und Ausland grosse Beachtung.

Der Schweizer Hotelierverein, der neben anderen Fachverbänden, wie dem Schweizerischen Wirteverein, schon lange die Durchführung einer Fachmesse für das Gastgewerbe prüfte, entschloss sich, in Basel mitzuarbeiten, nachdem er feststellen konnte, dass sich die dortige Fachmesse trefflich dazu eignete, auf das gesamte Gebiet des Gastgewerbes ausgedehnt zu werden.

Im November 1967 gelangte die 2. Veranstaltung, die nunmehr den Namen IGEHO trug, zur Durchführung. Aus den Worten «internationale» sowie «Gemeinschaftsverpflegung» und «Hotellerie» ist dieser Name, der sofort gut aufgenommen wurde, gebildet worden. Allerdings stellte es sich später heraus, dass er zum verwechseln ähnlich mit den vier Mal im Jahre stattfindenden Internationalen Verkaufs- und Modewochen IGEDO in Düsseldorf war. Nachdem es sich aber um eine ganz andere Branche handelte, waren keine Verwechslungsmöglichkeiten vorhanden, so dass keine zwingende Veranlassung für eine Namensänderung bestand.

Die IGEHO 67 belegte 36 000 Quadratmeter Hallenfläche oder 18 000 Quadratmeter Standfläche, einschliesslich der Musterbetriebe. Sie war von 403 Ausstellern aus 13 Ländern beschickt worden. Während 7 Tagen besuchten 20 000 Personen die Fachmesse. An den Fachtagungen nahmen insgesamt 1400 Personen aus 15 Ländern teil. Die Erweiterung gegenüber der ersten Veranstaltung war durch den Sektor Hotelräume und Zimmer sowie einem Ausbau des Sektors Nahrungsmittel und Getränke möglich geworden. Die Konzeption der ersten Messe war beibehalten worden, und sie fand in den Fachkreisen volle Anerkennung. Als Musterbetrieb im Grossküchensektor wurde wiederum eine Kantine geführt, wobei das Schwergewicht dieses Mal auf der Organisation der Speisenausgabe lag.

Nun stehen wir bereits vor der dritten Veranstaltung der IGEHO 69. Sie hat einige wesentliche neue Aspekte aufzuweisen:

1. Dem Patronats-Komitee ist nunmehr auch der Schweizerische Wirteverein beigetreten. Es entspricht dies einem Abkommen, das zwischen dem Schweizer Hotelierverein und dem Schweizerischen Wirteverein über die Zusammenarbeit auf verschiedenen Gebieten, u. a. auch im Messewesen, getroffen wurde. Ferner gehört dem Patronats-Komitee auch die Arbeitsgemeinschaft der Vereinigung alkoholfreier Betriebe mit dem Schweizerischen Verband alkoholfreier Gaststätten, dem Schweizer Verband Volksdienst und dem Département Social Romand, die Schweizerische Stiftung zur Förderung von Gemeindestuben und Gemeindehäusern und der Zürcher Frauenverein für alkoholfreie Wirtschaften, an. Ebenfalls ist der Verband Schweizerischer Krankenanstalten VESKA beigetreten.

   Die Veranstaltung wird ferner von den internationalen Organisationen der angeschlossenen Schweizerischen Verbände unterstützt, nämlich der Europäischen Organisation für soziale Gemeinschaftsverpflegung, der International Hotel Association und der Ho-Re-Ca Internationale Union gastgewerblicher Landesverbände, durch die Mitgliedschaft im Patronats-Komitee.

2. Neu ist der Sektor Hallenbad- und Schwimmbäderbau. Aus diesem Grunde gehört die Schweizerische Vereinigung für Gesundheitstechnik dem Patronats-Komitee der IGEHO 69 an. Eine Kommission dieses Verbandes und des Schweizerischen Hoteliervereins hat auf die vielen laufenden Projekte im Hotelhallenbadbau und seine zahlreichen Probleme und Unsicherheiten in dieser neuen Domäne hingewiesen, so dass es wünschenswert erschien, einmal an der IGEHO dieses Gebiet zusammenzufassen und an speziellen Fachtagungen behandeln zu lassen.

3. Im Sektor Grossküchen zeigt die Normen-Kommission des Schweizerischen Fachverbandes für Gemeinschaftsverpflegung und des Schweizer Hoteliervereins in einer lehrreichen Schau die Rationalisierung des Küchenbetriebes durch Verwendung genormter Geschirre, Backöfen und anderer Apparate und Einrichtungen.

4. Im Sektor Hotellerie, in welchem der Besucher wiederum durch eine imponierende Hotelhalle empfangen wird, zeigt der Schweizer Hotelierverein Projekte und Modelle von modernen, gegenwärtig in Ausführung begriffenen Hotelbauten verschiedener Grössen.

   Eine Kurortplanung, nämlich diejenige von Leukerbad, weist auf die heute und besonders morgen unbedingt erforderliche Gesamtplanung hin. Ebenfalls als Lösung für morgen wird die elektronische Zimmervermittlung und die Reservierung an Hand der

bei der SWISSAIR eingeführten Flugkarten-Reservierung gezeigt.

Der Schweizerische Wirteverein erläutert in der gleichen Halle in einer ansprechenden Schau die Aufgaben des Berufsverbandes.

5. Der stark erweiterte Sektor Nahrungsmittel und Getränke wird mit einer attraktiven Sonderschau bestückt. Mit ihr soll dargelegt werden, was der Mensch als Nahrung benötigt und welche Dienstleistungen die Lebensmittel-Industrie dem Gastgewerbe und Grossbetrieb zu bieten in der Lage ist.

   Und weil nicht immer Glanzzeiten herrschen, sondern auch Notfälle und Katastrophen eintreten können, ist es gut, dass der Zivilschutz an einem interessant aufgemachten Stand das Thema «Verpflegung in Notzeiten» behandelt.

   Wie man — wenigstens vorderhand — verpflegt wird, wenn man sich auf Raumflüge begibt, zeigt eine Schau über Astronauten-Nahrung. Die Hotel- und Wirteeinkaufsgenossenschaft HOWEG weist mit einer Raumfahrtkapsel auf diese für uns Europäer interessante Schau hin, und ein Farbbild von Appollo 11 und der Landung auf dem Mond ergänzt die Attraktion.

6. An der IGEHO 69 sind verschiedene Länder mit grossen, zum Teil ganz grossen Kollektivständen, anwesend. Es sind zu nennen:

USA	in der Halle 25	Fläche	800 m²
Deutschland	in der Halle 25	Fläche	260 m²
England	in der Halle 26	Fläche	400 m²
Italien	in der Halle 23	Fläche	1000 m²

   Solche Beteiligungen sind keine Selbstverständlichkeit, da sie eingehend geprüft und die Beteiligung mit einer Vielzahl anderer Fachmessen verglichen und abgewogen wird. Mein Besuch beim Landwirtschafts-Departement in Washington war mit einer der Bemühungen, solche Kollektivstände zu erhalten.

Auch an den Ständen der Aussteller tut sich einiges. Man ist sich klar, dass Vorführungen und praxisnahe Demonstrationen den Besucher am meisten ansprechen und ihn zum Gespräch auf den Stand und zur Erörterung seiner Anschaffungsprobleme veranlassen. Wiederum wird die Messe von Fachtagungen begleitet. Es finden statt:

Donnerstag und Freitag:
Internationale Fachtagungen der IGEHO
sowie Schweizerische Bädertagung

Samstag:
Fachtagung des Schweizerischen Fachverbandes
für Gemeinschaftsverpflegung

Montag:
Forumdiskussion über Hotel-Hallenbäder.

Ferner wird die Messe von verschiedenen anderen Veranstaltungen begleitet, wie:

«Tag der Schweizer Köche» (Montag, 17. November)
Dem Kongress des Bedienungspersonal-Verbandes
Dem Symposium des Zivilschutzes, sowie der
Generalversammlung der Europäischen Normen-Kommission ENK.

Der Schweizer Hotelierverein führt zudem ein Seminar durch und veranstaltet in Zusammenarbeit mit der International Hotel Association eine Arbeitstagung dieses Gremiums. Ebenso wird die Ho-Re-Ca, Internationale Union gastgewerblicher Landesverbände in Zusammenarbeit mit dem Schweizerischen Wirteverein, anlässlich der IGEHO 69 in Basel, eine Arbeitstagung abhalten.

Das Interesse von Besuchern aus dem Auslande und in auffallender Weise aus den Ostblockstaaten ist sehr gross und lässt erwarten, dass die IGEHO zu ihrer führenden Rolle in unserem Lande eine immer grössere internationale Bedeutung erhält.

G. E. Kindhauser, stellvertretender Direktor der Schweizerischen Mustermesse, Basel

Thematische Schau «GASTRO-NORM» an der IGEHO 69

Die Rationalisierung der Arbeit in der Grossküche durch Normierung hat in der Schweiz dank der Arbeit der SVG/SHV-Normenkommission einen hohen Stand erreicht.

Die GASTRO-NORM ist eine innerbetriebliche Normierung im kollektiven Haushalt und ermöglicht eine wirksame Rationalisierung der gesamten Produktion und des Serviceablaufes im Verpflegungsbetrieb durch Schaffung einer durchgehenden Normierung von der Warenannahme bis zur Speisenverteilung.

Die Vorteile, die sich durch die GASTRO-NORM ergeben, sind für den Verpflegungsbetrieb:

— Beschleunigung der Betriebsabläufe,
— Vergrösserung des Stapelvolumens auf kleineren Flächen,
— Verkürzung der Arbeitswege,
— Vereinfachung der innerbetrieblichen Transporte,
— universelle Verwendung von Transport- und Lagereinheiten;

für die Herstellerfirmen:

— rationelle Serienanfertigung,
— preisgünstige Herstellung,
— weitgehende Eliminierung von Spezialanfertigungen;

für den Architekten und Küchenplaner:

— Erleichterung durch Vereinheitlichung der Planung,
— Austauschbarkeit von Elementen.

Die grossen Vorteile, welche die unter dem Namen GASTRO-NORM laufende Normierung dem Verpflegungsbetrieb bringt, werden je länger je mehr auch in anderen europäischen Ländern erkannt, was bereits zur Gründung der Europäischen Normenkommission ENK geführt hat.

Die thematische Schau GASTRO-NORM soll dem Besucher der IGEHO 69 zeigen, worin diese Normierung besteht, welche Geräte im In- und Ausland bereits nach der GASTRO-NORM gebaut werden und welche Firmen GASTRO-NORM-konforme Geräte herstellen.