

Zeitschrift: Fachblatt für schweizerisches Heimwesen = Revue suisse des établissements hospitaliers

Herausgeber: Verein für Schweizerisches Heimwesen

Band: 50 (1979)

Heft: 11

Artikel: IGEHO 79 : Treffpunkt der Fachwelt aus dem Gastgewerbe

Autor: Vereinigung Schweizerischer Grossküchen-Hersteller

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-809679>

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: 07.02.2026

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

IGEHO 79

Treffpunkt der Fachwelt aus dem Gastgewerbe

Die IGEHO 79, 8. Internationale Fachmesse für Gemeinschaftsverpflegung, Hotellerie und Restauration, die vom 21. bis 27. November 1979 in den Hallen der Schweizer Mustermesse in Basel stattfindet, nimmt heute unter den gastgewerblichen Messen international eine Spitzenstellung ein. Mit rund 600 Ausstellern aus 12 Ländern, die auf über 25 000 m² Nettostandfläche ihr Angebot präsentieren, wird sie erneut zum Treffpunkt aller Fachleute und Berufstätigen im Produktions- und Dienstleistungsbereich rund um die Gemeinschaftsverpflegung, Restauration und die Hotellerie.

Aufgeteilt in elf Fachgruppen vermittelt die IGEHO 79 einen umfassenden Überblick über den jetzigen Stand und die zukünftige Entwicklung aller mit dem Gastgewerbe verbundenen Branchen, die ein weiteres Mal ihre Leistungsfähigkeit und unternehmerische Dynamik dokumentieren werden.

Die Verhärtung des Konkurrenzdruckes zwingt zu Rationalisierung und haus hälerischem Einsatz der Mittel, bei gleichzeitiger Einhaltung oder gar Steigerung des qualitativen Anspruchs. Dies in einem Fachgebiet, das mit zunehmender Bedeutung des Wirtschaftsfaktors «Tourismus» je länger je wichtiger wird.

Zahlreiche attraktive Begleitveranstaltungen und Sonderschauen sowie vier besondere Kantonal-/Regionaltage (am 21./22./26./27. November) vervollständigen das Informationsangebot der diesjährigen IGEHO.

Die vier Regionaltage umfassen im einzelnen folgende Kantone:

Mittwoch, 21. November 1979: **Nordwestschweiz**. Aargau, Basel-Land, Basel-Stadt, Bern, Solothurn, Zürich.

Donnerstag, 22. November 1979: **Westschweiz/Tessin**. Fribourg, Genève, Jura, Neuchâtel, Valais, Vaud, Ticino.

Montag, 26. November 1979: **Ostschweiz**. Appenzell-Ausserrhoden, Appenzell-Innerrhoden, Glarus, Graubünden, Schaffhausen, St. Gallen, Thurgau.

Dienstag, 27. November 1979: **Inner schweiz**. Luzern, Nidwalden, Obwalden, Schwyz, Uri, Zug.

Die Kantonal-/Regionaltage sollen es erleichtern, dass sich die Gastwirte der verschiedenen Kantone zu einem gemeinsamen Messebesuch zusammenfinden, sich gegenseitig zum Mitkommen ermuntern und gegebenenfalls — besonders aus entfernter Gebieten — auch die Vorteile einer gemeinsamen Messefahrt wahrnehmen können. Sie dürfen an diesen Tagen auch sicher sein, an den Ständen die jeweiligen Regionalvertreter als Gesprächspartner vorzufinden.

«Rundgang», geradeaus und um die Ecke

Ein Rundgang durch die IGEHO 79 in den Muba-Hallen in Basel kann — genau betrachtet — nur ein «Rundgang», in Anführungszeichen gesetzt, sein. Denn eine übersichtliche Gestaltung dieser grossen und bedeutenden Fachmesse ermöglicht, dass der Besucher die gewünschten Fachgruppen, Stände und Sonderschauen auf kürzestem Weg erreichen kann. Am besten geradeaus; hin und wieder um die Ecke. Den Weigweisern und Schrifttafeln nach.

Der wichtige Sektor **Nahrungsmittel und Getränke** wurde — im Unterschied zur letzten IGEHO — in den Hallen 1 bis 5 im Hauptgebäude A untergebracht. Dabei sind die einzelnen Branchengruppen nicht in strenger Geschlossenheit plaziert, sondern bewusst in bunter Reihenfolge auf die teilweise neuen Hallen aufgeteilt. Eine Reihe von Sonderschauen haben ebenfalls in diesen Hallen Platz gefunden: die **Export-Kontaktbörse**, ein neuer Dienst, der vor allem ausländischen Besuchern hilft, sich über das Angebot der Messe zu orientieren (Halle 1); das Restaurant **«Zum Schweizer Brauer»**, in welchem ein Cabaret unter der Regie von Roland Rasser über vielfältige Dienstleistungen und Problemlösungen einheimischer Brauer informiert (Halle 3); **«Die schnelle Kartoffel»**, wo bekannte und unbekannte Kartoffelfertiggerichte vorgestellt werden (Halle 3) und schliesslich — in Halle 5 — **Koch lehrlingsarbeiten**, verbunden mit einer Gewürz- und Warenkunde und einem Flambier-Festival.

Der **Grossküchen-Einrichtung** ist das Parterre des Parkhauses (Halle 22) und ein Teil des Rosentalgebäudes D (Hallen 23, 24, 25 und 26) gewidmet. Auch im Rahmen dieser Fachgruppe dürfen natürlich Sonderschauen nicht fehlen: **«Alkoholfreie Getränke — richtig serviert»** heisst eine Präsentation in Halle 24, und in Halle 25 hilft **Gastro-Norm** mittels Richtlinien bei der Planung und Erstellung von Grossküchen. Unter dem Motto **«Zauberwelt der Automaten»** werden ein Automaten-Kunstwerk des Eisenplastikers Iwan Pestalozzi und Oldtimer-Automaten gezeigt und ausserdem Branchen-Informationen vermittelt (Halle 26). Ebenfalls in Halle 26 sind die **«Stammtische»** des Schweizer Wirteverbandes untergebracht, an welchen verschiedene Persönlichkeiten Auskünfte erteilen und Mitglieder der **«Gilde etablierter Köche»** täglich erlesene Gerichte zubereiten. Ausserdem sind dort die besten Bilder aus dem Fotowettbewerb **«Stammtisch»** zu sehen. Im weitern überrascht dort die **Union Helvetia** die Besucher an ihrem Stand täglich mit Kochkunstplatten, Tellergerichten und

gepflegtem Tafel-Service sowie mit Flambier- und Tranchier-Demonstrationen.

Ob all dieser faszinierenden Sonder schauen dürfen natürlich die übrigen Fachgruppen nicht vergessen werden, die ebenfalls im Rosentalgebäude — und teilweise im Parkhaus-Parterre — untergebracht sind. Es sind dies: **Speiseverteilung und Speiseraum** (Hallen 24, 26 und 27), **Hotelraum und Gästezimmer sowie Personalzimmer** (Halle 27), **Automaten** (Halle 26), **Technische Installationen** (Hallen 26 und 27), **Reinigung und Unterhalt** (Halle 27), **Wäscherei und Lingerie** (Hallen 22 und 24), **Betriebsorganisation und Administration** (Hallen 26 und 27), **Planung und Architektur** (Halle 27) und — last but not least — **Bekleidung/Fachverbände** (Hallen 24, 26 und 27).

Information und Beratung werden an der IGEHO 79 gross geschrieben. Besonders umfassend engagiert sich der Schweizer Hotelier-Verein, der unter dem Motto **«Beratung und Dienstleistungen nach Mass — weltweit»** sowohl neben seinem Informations-Stand (27.405) als auch in der Hotel-Halle und Hotel-Bar (Halle 27) eine Spezial-Ausstellung zeigt. Mit **Informationsständen** sind ferner folgende Mitglieder des internationalen Patronats-Komitees für die IGEHO 79 vertreten: der Schweizerische Fachverband für Gemeinschaftsverpflegung (24.301), der Schweizer Wirteverband (26.405), die AGAB, Schweizerische Arbeitsgemeinschaft der Vereinigungen alkoholfreier Betriebe mit dem SVAG, dem Schweizerischen Verband alkoholfreier Gaststätten (24.621 und 24.631), ferner die RCE, Europäische Organisation für soziale Gemeinschaftsverpflegung (24.631), die Association Internationale de l'Hôtellerie, Paris (27.405), die internationale Ho-Re-Ca, Internationale Union gastgewerblicher Landesverbände, Zürich (26.405) und schliesslich die Union Helvetia, der Schweizerische Zentralverband der Hotel- und Restaurant-An gestellten (26.471).

Unter den Begleitveranstaltungen ist — neben den verschiedenen Kantonal-/Regionaltagen — das **RCE-Symposium** zum Thema «Ergonomie und Energie in der Grossküche» zu erwähnen, welches am 22. November 1979 von 9 bis 13 Uhr im Konferenzraum «Bonn» (Hauptgebäude A, Eingang Riehenring) durchgeführt wird.

Fahrvergünstigungen der Schweizer Bahnen für Besucher der IGEHO 79

Zur Förderung des Bahnverkehrs und zur Erleichterung des Besuches der IGEHO 79, 8. Internationale Fachmesse für Gemeinschaftsverpflegung, Hotellerie und Restauration, die vom 21. bis 27. November 1979 in den Hallen der Schweizer Mustermesse in Basel stattfinden wird, gewähren die Schweizer Bahnen während der gesamten Messe dauer am Zielort eine Preisreduktion von ungefähr 20 Prozent.

Besucher lösen ein gewöhnliches Hin- und Rückfahrtbillett 2. oder 1. Klasse nach Basel SBB. Am **Informationsstand der SBB an der IGEHO** (Eingang zur Halle 24, rechts) erhalten sie bei Vorweisung des Fahrausweises eine Rück-erstattung in Form eines Reisegutscheines. Die Rückerstattung von zirka 20 Prozent wird für Strecken gewährt, für die der gewöhnliche Fahrpreis wenigstens Fr. 14.50 in der 2. Klasse und Fr. 22.— in der 1. Klasse beträgt. Inhaber eines Halbtaxabonnementes lösen die gewöhnlichen Billette für eine Fahrt an die IGEHO zum halben Preis.

Billig-Investitionen im Grossküchenbereich

Die Erfahrung zeigt, dass auf längere Sicht gesehen sogenannte «Billig-Investitionen» oft sehr teuer zu stehen kommen. Die vermeintliche Einsparung bei der Anschaffung von «Billig-Anlagen» über Firmen, die nicht in der Lage sind, eine fachkundige Beratung und die notwendigen Dienstleistungen zu erbringen, erweist sich nachträglich oft als kostspieliger Trugschluss.

Die versprochene Arbeitskapazität wird zufolge mangelhafter Planung und ungenügender Geräteleistung häufig nicht erreicht. Die dadurch auftretenden Engpässe sind oft nur schwer korrigierbar. Die Qualität von «Billig-Geräten» hält dem strengen Küchenbetrieb meistens schon nach kurzer Betriebszeit nicht mehr stand. Die Folgen davon sind Betriebsunterbrüche, Kosten, verärgerte Gäste und verärgertes Personal. Im Störungsfalle kann es vorkommen, dass die Lieferfirma nicht mehr existiert, das betreffende Fabrikat nicht mehr geführt wird oder keine Ersatzteile mehr erhältlich sind. Von we-

sentlicher Bedeutung ist daher die Präsenz einer fachlich geschulten Service-Equipe.

Diesbezügliche Erfahrungen zeigen, dass die Bauherrschaft gut beraten ist, nicht nur den Anschaffungspreis als Entscheidungsgrundlage zu berücksichtigen, sondern ebenso sehr das langjährige Betriebsverhalten der Anlagen.

Die in der Vereinigung Schweizerischer Grossküchenhersteller VSGH zusammengeschlossenen Firmen haben sich zum Ziele gesetzt, Qualitätsanlagen zu liefern, die trotz höherem Neupreis schon nach kurzer Betriebszeit günstiger zu stehen kommen als vermeintliche «Billig-Anschaffungen». Dieses Ziel wird durch die Erbringung folgender Leistungen erreicht:

- objektive, fachkundige Beratung vor dem Verkauf;
- Erstellen von Installationsplänen; Koordination mit Bauleitung, anderweitigen Lieferanten und Bauhandwerkern;
- Lieferung von Qualitätsprodukten, die den verschiedenen, schweizerischen Vorschriften entsprechen (SEV, SUVA, SVGW, Lebensmittel-Inspektorate usw.);
- fachgerechte Montage und Inbetriebsetzung durch firmeneigene Monteure;
- Einführung des Küchenpersonals durch Fachleute;
- Gewährleistung einer rationellen, fachkundigen Service-Organisation;
- kurzfristige Verfügbarkeit von Ersatzteilen, auch nach zahlreichen Betriebsjahren;
- Firmen-Kontinuität, Lieferungs-Kontinuität.

Vereinigung Schweizerischer Grossküchen-Hersteller

und dazu noch Zeit, Lebensmittel, Strom und Wasser zu sparen.

Ganz neu ist der HOBART Cutter-Mixer HCM 450. Dieser Apparat verdient seine Bezeichnung HOBART-Universal-Küchenmixer, da er beim Herstellen von Saucen, Mayonnaise, Farcen, Bräten und Hackfleisch für Pasteten, Fleischkäse, Hamburgern oder beim Schnieden und Hacken von Früchten, Kräutern und Gemüsen für Einlagen, Beilagen und Füllungen, verwendet wird. Auch in der kalten Küche sowie in der Pâtisserie findet der HOBART Cutter-Mixer gewinnbringende Anwendung. Er ist der einzige Cutter mit einem durchsichtigen Deckel, der es erlaubt, laufend das Ergebnis im Kessel zu überwachen.

Verschiedene weitere Maschinen aus dem reichhaltigen HOBART-Programm werden gezeigt, zum Beispiel der Turbomixer, der besonders in der Gemeinschaftsverpflegung zum Pürieren eingesetzt wird und in wenigen Minuten die Tagesleistung einer Küchenhilfskraft erledigt.

Die Geschirrwaschmaschinen-Abteilung war immer das Rückgrat der HOBART in der Schweiz.

Neben den vielen Modellen für kleine und mittlere Betriebe:

- Die WM und UM-Modelle, die vollautomatisch funktionieren und sich für Kantinen, Cafeterias, Heime, sowie als Zweitmaschinen für Gläser und Kleingeschirr besonders gut eignen.
- Die AM-Serie, die bereits höheren Ansprüchen genügt und dank ihrer fortschrittlichen, funktionssicheren Technik bis zu 60 Körbe in der Stunde verarbeitet.
- Immer wichtiger für mittlere und grössere Betriebe ist die Lösung des Problems der Kasserollen-, Topf- und Arbeitsgeschirr-Reinigung. HOBART schlägt dafür zwei Maschinen-Modelle vor: die AM-12-EB und die GF-120. Am Stand können Sie durch eine Glastür feststellen, wie wirksam diese Maschine arbeitet.

Der aufmerksame Besucher wird feststellen, dass bei allen HOBART-Maschinen die Konstruktionsmaxime der HOBART — Zweckmässigkeit — Robustheit — Unkompliziertheit — Bedienungs- und Reinigungsfreundlichkeit — bis ins letzte Detail angewendet wurde.

IGEHO 79 in Basel Standbesprechungen

Hügli Nährmittel AG
9323 Steinach

Halle 3, Stand Nr. 222

Die Firma Hügli ist spezialisiert auf die Belieferung von Grossküchen, das heisst Hotels, Restaurants, Kantinen, Spitäler, Heime usw.

An ihrem Stand zeigt sie ein reiches Sortiment von Suppen, Saucen, Bouillons, Essigkonserven, Senf, Mayonnaise, Dessert- und diätetischen Produkten. Interessante Neuheiten sind die Cheese-Chips (ein Käse-Snackartikel); Knoblauchpaste und Schokoladesauce in handlicher Plastikflasche, die eine rasche Portionierung erlaubt, sowie Portionenbecherli mit Wacholder- und Tannenschössli-Latwerge.

In einer Kühlvitrine sind die Hügli-Fleischpasteten ausgestellt. Diese kön-

nen degustiert werden; ebenso Softice und die neue Top-Bouillon, ein Spitzenprodukt der Firma Hügli.

HOBART (SWISS) AG
8105 Regensdorf
Stand 434, Halle 24

HOBART (SWISS) AG — Nachfolgerin der J. Bornstein AG — zeigt ihre neue Linie von HOBART-Trockendampf-schnellkochern. Es stehen 6 verschiedene Modelle zur Verfügung. Das ist die grösste Auswahl an Dampfkochern, die je ein Fabrikant präsentieren konnte. Es ist tatsächlich beeindruckend, was diese Dampfschnellkocher sowohl quantitativ als auch qualitativ leisten. Der Fachmann sieht da eine echte Möglichkeit, seine Gäste durch schmackhafte Gerichte zu verwöhnen

Hilcona AG
FL-9494 Schaan

Erstmals an der IGEHO 79 präsentiert die Hilcona AG, Schaan — neben einem ausgewogenen Konservensortiment —, ihr Hilco-Tiefkühlprodukteprogramm.

Marktorientiertes Unternehmen

Das renommierte liechtensteinische Unternehmen, mit Tochtergesellschaften in Österreich, produziert seit über 40 Jahren Qualitätserzeugnisse auf dem Gebiet haltbarer Lebensmittel.