

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2019)
Heft: 23

Anhang: Igeho 2019 : die Verlagsbeilage zur Gastgewerbemesse in Basel
Autor: [s.n.]

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>

Die Verlagsbeilage zur Gastgewerbemesse in Basel



Aussteller und Programm

Mehr Neuheiten, mehr Programm: Die Igeho 2019

Die Messe

Igeho 2019 Vom 16. bis 20. November 2019 öffnet die Igeho in Basel ihre Tore. Die grösste internationale Fachmesse für Hotellerie, Gastronomie, Take-away und Care in der Schweiz findet alle zwei Jahre statt. Auch dieses Jahr erwarten den Besucher ein reichhaltiges Rahmenprogramm und rund 630 Aussteller.

Das Interview

Die Messeleiterin Es ist die vierte Igeho, welche Corinne Moser begleitet, und die erste als Messeleiterin. Die neue Igeho-Chefin ist überzeugt, dass selbst in einer digitaleren Welt die persönliche Begegnung in der Hospitality-Branche besonders wichtig bleibt. Trotz deutlich weniger Ausstellern bleibt sie optimistisch.

Das Bar-Business

Drinkaffair Erstmals ist die noch junge Bar- und Spirituosenmesse Drinkaffair zu Gast an der Igeho. 56 verschiedene Marken internationaler Top-Brands und lokaler Newcomer sorgen für ein Stelldichein unter Branchenprofis. Dazu kommt ein Rahmenprogramm mit hochkarätigen Speakern.

Der Campus

Trends von morgen Wie mache ich meinen Betrieb fit für die Zukunft? Was ist Gästen und Mitarbeitenden von morgen wichtig? Der Igeho Campus powered by HotellerieSuisse liefert mit spannenden Impulsvorträgen und Talkrunden mögliche Antworten. Zum Beispiel von Koch und Berater Bernhard Schweizer.

Inhalt

Igeho-Übersicht	2-6
Igeho-Campus und Programm	6-11
Kreuzworträtsel	12-13
Hallenplan	16-17
Partner	14-15, 19-23

Weniger Aussteller, dafür umso mehr Trends

Vom 16. bis 20. November 2019 öffnet die Igeho in Basel wieder ihre Tore. Es ist die in der Schweiz grösste internationale Fachmesse für Hotellerie, Gastronomie & Care.

GUDRUN SCHLICZEN

630 Aussteller, davon 175 Neuaussteller, erwarten an der Igeho 2019 wieder Besucher. Doch zwei deutlich weniger, als noch vor zwei Jahren, spannende Neuheiten kann das Messepublikum aber auch dieses Jahr entdecken: Viele gastronomische Zulieferer lancieren Neuheiten an der Igeho, andere testen gerade in der Schweiz die Marktakzeptanz, bevor sie sich für eine weitere internationale Multiplikation entscheiden. An der Igeho gewinnen

die Fachbesucher einen repräsentativen Rückblick über aktuelle Food & Beverage-Entwicklungen und Techniktrends und können sich unkompliziert und direkt persönlich mit Herstellern und Zulieferern austauschen.

Igeho Campus als Input- und Begegnungszone
Bei der dritten Durchführung des Igeho Campus präsentiert HotelierSuisse ein vielfältiges Programm. So spricht zum Bei-

spiel der Leiter Tourismuspolitik des Staatssekretariats für Wirtschaft, Bildung und Kultur zum Thema „Podolikönig oder Frequenz“ Wohin steuert der Schweizer Tourismus? Bernhard Heusler referiert über das gemeinsame Feiern von Erfolgen, während Julian Dömer,

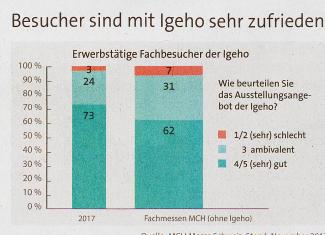
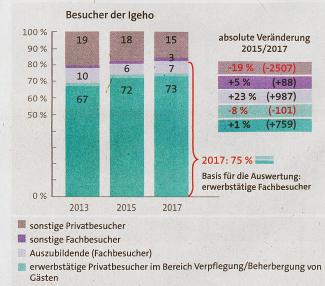
Viele Zulieferer lancieren an der Igeho ihre Neuheiten, andere testen in der Schweiz die Marktakzeptanz von Innovationen.

Head of IoT bei Swisscom, die Möglichkeit der „Smartness“ von Thingen. Im smarient Hotel beleuchtet. Auf dem Campus-Lounge kann sich der Besucher anschliessend an die Vorträge mit den Referenten und natürlich mit Berufskolleginnen und -kollegen austauschen.

Junge Kochprofis in der Kocharena
In der Kocharena lassen sich Sternschefs und Jungköche in ihre Thüre blicken, geben Küchen-Philosophien zum Besten und verraten ihre Erfolgsrezepte. Beim Kochwettbewerb, der im Rahmen des Igeho U21-Lernendeparcours stattfindet, treten dreimal zwei Klassen gegeneinander an. Taktkraft unterstützt werden sie dabei von renommierten Partnern wie Tim Raue, Tim Rautenbach und Patrick Mahler, auch das etablierte Restaurant CH, ge-



Die Messe zählt mehr Fachbesucher



**BELL PROFESSIONAL
VON PROFIS,
FÜR PROFIS.**

**FOOD & SERVICE
MADE FOR YOU**

WIR
SIND AN DER
IGEHO
16.-20.11.2019
HALLE 1.2, STAND B044
BELL FOOD GROUP

**BELL
PROFESSIONAL**
FLEISCHKOMPETENZ
SEIT 1869

Arnaud Kauffmann:
Charcuterie-Experte und leidenschaftlicher Jäger

bellprofessional.ch

Die Messe

Igeho 2019

Fakten und Highlights der Schweizer Gastgewerbemesse An der Messe Basel vom 16. bis zum 20. November 2019

Messedauer, Messeort, Messeunternehmen

Die internationale Fachmesse für Hotellerie, Gastronomie, Take-away und Care-Institutionen Igeho dauert vom Samstag, 16. bis Mittwoch, 20. November 2019, und findet in der Halle 1.0 der Messe Basel statt. Die Igeho ist eine Messe der MCH Group Basel.

Öffnungszeiten

Samstag bis Dienstag von 09.00 bis 18.00 Uhr, Mittwoch bis 17.00 Uhr.

Fachbereiche

- Restauran- und Hotelausstattung
- Küchentechnik und Reinigungslösungen
- Technologien und IT-Gesamtlösungen
- Nahrungsmittel und Getränke
- Feinkost und Weine
- Welt des Kaffees
- Dienstleistungen

Messe-Highlights

- Igeho Campus powered by HotelierSuisse: Reichtumsgesprächsprogramm zu innovativen Themen
- Kocharena: Profiköche zeigen live ihre Kunst
- Restaurant CH: hier kocht der Profi-Nachwuchs
- U21: das Messeprogramm für den Nachwuchs

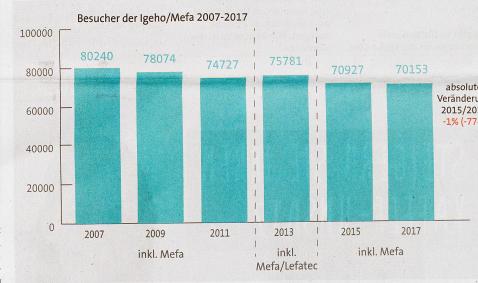
Sonderausstellungen

- Kompetenz Spa
- Newcomer's Area
- Food Truck Area
- igebo.ch

Parallelveranstaltung

DRINKaffAIR – die Spirituosen-Fachmesse
drinkaffair.com

Gesamthaft immer weniger Besucher an der Igeho



ANZEIGE

OBRIST
ARTISANS DU VIN seit 1854

IGEHO, MESSE BASEL
HALLE 1.1, STAND D142

«Eine Messe bildet den Markt ab»

Vier Wochen vor Messestart zählt die diesjährige Igeho 16 Prozent weniger Aussteller als noch vor zwei Jahren. Messeleiterin Corinne Moser erklärt die Gründe.

GUDRUN SCHLENCEK

Corinne Moser, es ist die erste Igeho, die Sie verantworten, und bereits die vierte, die Sie als Kommunikationsleiterin betreuen. Was hat sich in dieser Zeit geändert?

Die stetig fortschreitende Verschmelzung von realer und digitaler Welt führt dazu, dass die Angebote immer individueller auf die Bedürfnisse der Kunden ausgerichtet werden können – und müssen. Besonders in der Hospitality-Branche ermöglicht die persönliche Begegnung aber auch in Zukunft eine höhere Qualität als ein Austausch über digitale Kanäle. Dabei zu sein an einem Anlass, teilzuhaben an einem Gespräch – diese Dinge bedeuten den Menschen weiterhin sehr viel.

Was gibt es für konkrete Neuerungen an der Igeho 2019,

mit welcher Strategie dahinter?

Die Aussteller, die auf der Igeho ihre Produkte und Dienstleistungen präsentieren und damit Trends setzen, sind nach wie vor der wichtigste Faktor für eine erfolgreiche Igeho. Entsprechend arbeiten wir kontinuierlich an der Erweiterung unserer Aussteller- und Besucherzielgruppen. Mit der Gastmesse DRINKaffAIR, die wir 2019 nach Basel holen, können wir die gesamte Bar- und Nightlife-Szene ansprechen.

«Die Igeho ist und bleibt der grösste Treffpunkt für Gastgeber in der Schweiz.»

Corinne Moser
Messeleiterin Igeho Basel

Die Messe zählt 2019 deutlich weniger Aussteller als vor zwei Jahren: Aktuell weisen Sie rund 530 Aussteller auf igebo.ch aus. 2017 kommunizierten Sie 750 und konnten im Vergleich zu 2015 sogar um 10 Prozent zulegen. Wie kam es zu dieser Abnahme?



Igeho-Messeleiterin
Corinne Moser.

Bilder Simon Bielander

Die Ausstellerentwicklung ist immer natürlichen Schwankungen unterworfen. Es gibt solche, die dieses Jahr fernbleiben, eine Teilnahme für 2021 aber bereits wieder ins Auge fassen. Die Branche wandelt sich stetig, entwickelt sich weiter; es findet ein fortschreitender Konzentrationsprozess statt. Das führt dazu, dass mehrere Firmen und Marken vom selben Unternehmen vertreten werden. Das ist der Hauptpunkt, der die geringere Ausstellerzahl erklärt. Die 2017 kommunizierte Ausstellerzahl beinhaltete ausserdem die 70 Haupt- und Mitaussteller der «Mefä», die 2019 nicht stattfand.

Mit den 42 Ausstellern der DRINKaffAIR stehen wir heute, rund vier Wochen vor der Messe, bei 630 Ausstellern.

Wie gehen Sie damit um? Eine Messe bildet den Markt ab. Um erfolgreich zu sein, muss ein Unternehmen heute offen auf Neuerungen zugehen und das Digitale und Analoge zu verbinden wissen. Wenn die Igeho dazu beitragen kann, indem sie als Begegnungsplattform für den persönlichen Informations- und Wissensaustausch dient, haben wir unseren Auftrag erfüllt.

Inzwischen kommen bereits 22 Prozent der Aussteller aus dem Ausland, insbesondere aus Deutschland. Die Schweiz ist ein guter Markt für ausländische Firmen. Sehen Sie hier noch mehr Potenzial? Die Igeho ist und bleibt der grösste und wichtigste Treffpunkt für erfolgreiche Gastgeber

in der Schweiz. Viele Unternehmen testen ihre Produkte im anspruchsvollen Schweizer Markt, bevor sie international gehen. Natürlich ist der Schweizer Markt für ausländische Firmen auch aufgrund des starken Frankens interessant. Der Anteil an Firmen aus dem Ausland ist jedoch stabil; wir konzentrieren uns in erster Linie auf den Schweizer Markt.

Die Akquise neuer Firmen scheint trotz attraktivem Schweizer Markt aber schwierig: Die Newcomer's Area konnte nicht zulegen...

Wir können an der Igeho 2019 175 Neuaussteller verzeichnen. Das sind Firmen, die entweder noch nie ausgestellt haben oder aber seit 2011 nicht mehr vor Ort waren. Die Anzahl Messeneinsteiger und Start-ups, die sich in der Newcomer's Area präsentieren, entspricht dem Vormessenniveau.

Statt Mefä bieten Sie nun eine Getränkemesse als Parallelmesse. Was erhoffen Sie sich davon? Als separater Fachbereich für Bar und Spirituosen ergänzt die DRINKaffAIR das Ausstellungsangebot der Igeho optimal. Mit der DRINKaffAIR können wir die Bar- und Nightlife-Szene ansprechen – sowohl aussteller- als auch besucherseitig – und gleichzeitig für die Igeho begeistern.

Das Rahmenprogramm ist vielfältig – wie viele Besucher kommen wegen des Rahmenprogramms? Der Hauptnutzen eines Messebesuchs respektive Messeauf-



Produkte spielen an der Igeho die Hauptrolle.

tritts liegt sowohl für Besucher als auch für Aussteller in der persönlichen Begegnung. Die Messe-Highlights tragen dann noch zu einem runden Gesamterlebnis bei.

Das Rahmenprogramm mit allen Begleitveranstaltungen lassen Sie von Partnern organisieren. Warum lagern Sie das aus? Um Kosten zu reduzieren?

Die Rahmenprogramme, die innerhalb der Messehallen stattfinden, werden in enger Abstimmung und Zusammenarbeit mit Partnern und Verbänden organisiert. Das verleiht den Events die nötige Glaubwürdigkeit sowie Verankerung in der Branche. Die Gesamtkosten für die infrastrukturelle Bereitstellung der Plattformen trägt die Messe. Natürlich geht es auch um Synergien und Kostenreduktion, das ist fast immer ein Effekt von Kooperationen.

ANZEIGE

STEIGERN SIE IHREN KAFFEE-UMSATZ

Wir sind der zuverlässige Partner für die Entwicklung Ihres Kaffeeumsatzes.

coffee.franke.com

Besuchen Sie uns vom 16. – 20.11.2019 an der Igeho in Basel und profitieren Sie von TOP-MESSEKONDITIONEN! Halle 1.1 / Stand D114

MAKE IT WONDERFUL

FRANKE

Impressum

«Igeho» ist eine Verlagsbeilage der htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, 3001 Bern. Telefon 031 370 42 42.

Inhalt realisiert durch: Redaktion htr hotel revue.

Drinkaffair

Grosse Welt der Drinks und Cocktails

Erstmals an der Igeho wartet die Bar- und Spirituosenmesse Drinkaffair mit internationalen Top-Brands, lokalen Newcomern und hochkarätigen Speakern auf.

FRANZiska EGLI

Von Bombay Sapphire, Evan Williams, Pacto Navio, De Kuyper und Gin Mare bis zu hiesigen Playern wie Matter Spirits, Ingwerer oder Giselle: Produzenten, Importeure, Brand-Ambassadoren von 56 verschiedenen Marken aus der ganzen Welt werden in der Halle 1.0 Süd (Event Halle) ihre Produkte präsentieren und für ein Stelldein und Networking unter Branchenprofis sorgen. Mit der

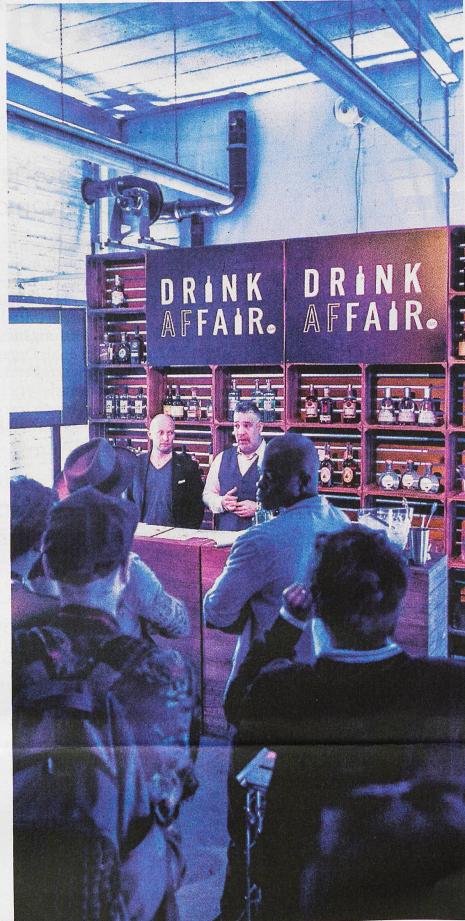
«Wir versprechen uns einen vertieften Austausch mit verschiedenen Branchenleuten.»

Peppe Jenzer
Erfinder des Ingwerer

Drinkaffair, die bis dato erst zweimal stattgefunden hat, hält somit die hiesige, noch junge Bar- und Spirituosenmesse Einzug an der Igeho und somit der grössten und wichtigsten Hospitality-Plattform der Schweiz.

Aber auch die dritte Ausgabe der vom Zürcher Alexander Curiger gegründeten Drinkaffair wartet mit einem ausgewogenen Mix auf und präsentiert die Anbieter in einheitlichen, eigens für die Messe konzipierten Ständen mit Holzboxen, um so auch kleineren Marken und Newcomern die gleiche Chance zu bieten. Curiger betont: «Lokale Anbieter ergänzen das Portfolio optimal und stehen den grossen, internationalen Marken oftmals in nichts nach. Zudem ist der Trend zum Lokalen auch in diesem Bereich zunehmend: Man möchte wissen, wo was wie produziert wird.» Gespannt auf das breit aufgestellte Portfolio der Messe ist etwa das Berner Unternehmen Peppe GmbH, welches den Ingwerhersteller und erstmal als den Branchenmesse teilnimmt, längst aber mehrere hundert Gastro-Betriebe schweizweit mit ihrem Ingwer-Likör beliebt und Abnehmer in Österreich, Deutschland, Holland und Japan hat. «Wir erhoffen uns einen vertieften Austausch mit interessierten Gastronomien und Barkeepern, aber auch mit den anderen Ausstellern», sagt Ingwerer-Finder Peppe Jenzer.

Daneben sorgen bekannte Gesichter für ein spannendes Rahmenprogramm: Nebst dem vielfach ausgezeichneten Bartender Dirk Hany von der ebenso preisgekrönten Zürcher «Bar am Wasser» werden unter ande-



Ein Treffpunkt für Barkeeper, Produzenten, Importeure und andere Fachpersonen aus der Branche.

«Die realen Umsätze und das, was die Branche beschäftigt, ist nicht dasselbe.»

Alexander Curiger
Gründer Drinkaffair



Alexander Curiger ZVG



Adrian Bretscher

dem sich Barkeeper, Produzenten, Importeure und andere Fachpersonen aus der Branche treffen und sich über Produktneuheiten und Trends austauschen können», erklärt er die Gründung der Drinkaffair, welche erstmals im Februar 2018 über die Bühne ging.

Mit viel Interesse beobachtet er die aktuellen Trends – auf beiden Seiten des Tisches. Interessanterweise, meint er, «sehen wir einen Unterschied zwischen dem, worüber in der Branche gesprochen wird, und dem, was sich effektiv an Bestellungen und Umsätzen tut. Lokal ist die Rede von einem Trend in den Bereichen Wermut und Mezcal – was sich aber nicht in unseren Verkaufsvolumen widerspiegelt.

International hingegen reden Branchenprofis viel über Rum – doch auch dieser Trend ist noch nicht bei uns angekommen», so Alexander Curiger.

Nach wie vor erleben sie den Gin als die am stärksten wachsende Kategorie, und dies, obwohl man von Fachleuten immer wieder hörte, dass der Gin-Trend längst vorbei sei. Dieser macht selbst vor alkoholfreien Lösungen nicht halt: An der Drinkaffair werden heuer auch die Rheinland Distillers mit ihrem prozentfreien Gin Wonderleaf sein. Wer sich für diese spannende Alternative interessiert, dem sei die Masterclass am Samstag, 16. November, um 13 Uhr empfohlen.

Fakten

Drinkaffair als Gastmesse, Detailprogramm ist aufgeschaltet

Die Bar- und Spirituosenfachmesse Drinkaffair ist Gastmesse an der diesjährigen Igeho und findet von Samstag, 16. bis Dienstag, 19. November 2019, jeweils von 12 bis 19 Uhr in der Halle 1.0 Süd (Event Halle) der Messe Basel statt. Details zum gesamten Rahmenprogramm sind auf der Website aufgeschaltet. Die Messe wurde 2018 von Alexander Curiger gegründet, Geschäftsführer der Silverbogen AG sowie der Online-Plattform Drinck.ch.

Drinkaffair.com

ANZEIGE

HOTEL & GASTRO
INNENARCHITEKTUR
EINRICHTUNGEN
KONZEPTE
FERTIGUNG

BAUR
WOHNFAZINATION SEIT 1882

igeho 16-20.11.19
HALLE 1.1, STAND E056

Besuchen Sie uns!

AUTHENTISCHES HOTEL- UND GASTRONOMIE-DESIGN

Entdecken Sie unsere neuen Hotelzimmereinrichtungen – authentisch, lokalbezogen, echt. Luftige Holzelemente und raffinierte Details erzeugen ein besonderes Wohlfühlambiente.

In wertbewussten Hotels gestalten wir eine einzigartige und natürliche Identität, um Ihre Marke unverwechselbar und authentisch im Raum erlebbar zu machen.

Sie haben Vorstellungen? Wir die Ideen. Fragen Sie uns an oder besuchen Sie die BAUR Hotelwelt auf der Messe Basel oder im Schwarzwald!

D-79862 Höchenschwand
T +49 (0) 77 55 93 93-0 | info@baur-bwf.de
WWW.BAUR-BWF.DE

«Viele Mitarbeitende haben ein Gefühl dafür, wohin die Reise gehen könnte»



Der gelernte Koch und Kellner unterstützt heute Unternehmen aus allen Branchen in der Organisationsentwicklung.

Oliver Tjaden

Bernhard Schweizer fordert mehr Mitsprache seitens Mitarbeitender und weniger Prozesse und Strukturen. Das Ergebnis sei: gute Gäste und nachhaltiger Umsatz.

GUDRUN SCHLENCZEK

Bernhard Schweizer, Sie sagen, Organisationsentwicklung sollte man ganzheitlich machen oder lieber gar nicht. So lautet auch der Untertitel Ihres ersten Buches. Ist das nicht etwas radikal? Die meisten Unternehmen wollen zuerst die Prozesse und Strukturen verändern, das bringt mittel- bis langfristig aber nicht viel. Bisher muss das Denken sich ändern, dann verändert sich das Verhalten automatisch, da sich oft auch die Bedeutung mitverändert. Ansonsten investiert man viel Zeit und Geld, ohne nachhaltig etwas zu bewirken.

Was heisst das konkret?
Wenn ein Unternehmer denkt, der Markt ist schwierig, dann heisst das im Endeffekt: Der Markt schadet mir. Mit einer solchen Haltung ist es kaum möglich, eine Dienstleistungs-orientation aufzubauen. Oft fehlt die Aussenansicht, die zeigt, wo das Denken blockiert ist. Die Strukturen und eben gerade die Denkstrukturen sind festgefahren. Oft treffe ich Wut, aber auch Angst an. Negative Erfahrungen haben das Denken geprägt. Da braucht es dann eine klare Auseinandersetzung, damit der Unternehmer für eine Neuorientierung überhaupt offen ist.

«Hierarchiedenken hat viel mit Kontrolle zu tun. Für mehr Bottom-up muss ein Chef loslassen lernen.»

gefällt werden. So wie wenig Mitsprache kann ein Unternehmer gefährlich träge werden.

Gehen Sie bei Ihrer Organisationsentwicklung auf jeden einzelnen Mitarbeitenden zu?

Das hängt von der Grösse des Unternehmens ab. Bei KMU-Betrieben mit 30 bis 40 Mitarbeitenden geht das. Bei grösseren Firmen spreche ich mit jenen, die etwas zu einem Veränderungsprozess beitragen können: mit langjährigen Mitarbeitenden, mit Querdenkern, mit Nein-Sagern. Sehr viele Mitarbeitende haben ein gutes Gefühl dafür, wohin die Reise gehen könnte.

Mit Nein-Sagern machen Sie sich aber keine Freunde bei Ihrem Auftraggeber: Es ist ja das Management, welches Ihr Engagement bezahlt, nicht der Mitarbeitende.
Ich bin kein Schönwetter-Berater. Ich reisse erstmal alle bestehenden

«Die Führung des Unternehmens sollte zu 60 Prozent beim Management liegen und zu 40 Prozent bei den Mitarbeitenden.»

Neue Geschäftsmodelle

Womit sich ein Hotel heute auseinandersetzen muss

Gewerbliche Anbieter von Unterkünften sind von zwei Seiten herausgefordert. Zum einen nimmt die Diversität der Gästebedürfnisse zu – Stichwort sind Globalisierung, Vermischung von Arbeit und Freizeit, Art und Weise der Reisen und Aufenthalte –, zum anderen nehmen auch die Möglichkeiten, wie man auf diese Gästebedürfnisse reagieren könnte, zu – Stichwort Diversität der Geschäftsmodelle. Gefragt sind in einer solchen Welt immer weniger die schnellen Lösungen für unmittelbare «Probleme», sondern eher ein strukturiertes Nachdenken über Gegenwart und Zukunft. In seinem Referat am Igeho Campus zeigt Christian Laesser auf, entlang welcher Überlegungen man Unterkunftskonzepte und dazugehörige Geschäftsmodelle andenken könnte.



Ein erster Schritt besteht darin, das eigene Verständnis als «Hotel» abzulegen. Im Kern ist man letztlich in einem Geschäft, welches einfach die vorübergehende Unterbringung von «Lebewesen» beinhaltet.

Der zweite Schritt besteht aus der strategischen Frage, in welchen Bereichen für den Hotelbetreiber der Kundenprozess und damit die relevante Dienstleistungskette beginnt und endet. Diese Dienstleistungskette kann sehr eng bis sehr extensiv sein.

Der dritte Schritt besteht aus der Diskussion über das Raum- und Zimmerprogramm (Art der gemeinschaftlichen Räume, Grösse und Ausstattung der Zimmer), kombiniert mit der Dienstleistungsbreite und -tiefe, vor dem Hintergrund spezifischer und begründeter Gästebedürfnisse, und das wiederum kombiniert mit den Rahmenbedingungen des Betriebsstandortes (zum Beispiel urbarer Raum versus ländlicher Raum).

Der vierte Schritt beinhaltet sodann das Design der zur Um-

setzung notwendigen Prozesse. Damit verbunden sind etwa auch Diskussionen, wer spezifische Prozesse ausführt: Gast oder Anbieter? Maschine oder Mensch oder Mensch mit Hilfe von Selbstbedienungstechnologie? Welche Prozesse werden ausgelagert oder allenfalls auch eingelagert? Inwiefern ist ein Hotel am Ende des Tages eine physische Plattform (alles ausgelagert) oder ein integrierter Betrieb?

Christian Laesser referiert am Igeho Campus powered by HotellerieSuisse zum Thema «Hotels in einer Welt von Diversität: Gedankenansätze für Konzepte der Zukunft». Zeitpunkt: Dienstag, 19.11.2019, 13.40 bis 14.10 Uhr.

Box zur Person

Ein Organisationsentwickler, der das Gastgewerbe von der Pike auf kennt

Bernhard Schweizer hat Koch, Kellner und Bartender gelernt und war als Küchenchef bis zum Maître d'Hotel im Gastgewerbe unterwegs. Anschliessend hat er die Hotelfachschule Thun absolviert und an der FHSG/HSG St. Gallen den Master of Business Administration (MBA) in Unternehmensführung mit Fachgebiet «Dienstleistungsmanagement» erworben. Seit fast zwei Jahrzehnten ist er als Organisationsentwickler tätig und arbeitet branchenübergreifend mit Dienstleistungsunternehmen im In- und Ausland.

Zu seinen Kunden gehören u.a. die Privatbrauerei Erdinger Weißbräu und das «Kemmeribodenbad». Bislang hat er zwei Bücher veröffentlicht.

businessrocker.ch

den «Pflaster» weg, das kann auch weh tun. Aber mit Respekt und nicht verletzend. Ich nehme klar Einfluss. Wenn man das nicht möchte, bin ich der Falsche.

Sie arbeiten am Denken und am Verhalten Ihrer Kunden. Dinge, die ein Mensch nur schwer ändert. Eine Herkulesaufgabe.

Denke ich nicht. Die Beteiligten müssen den Sinn sehen, um eine Veränderung bringt. Dann kann man sie dafür auch gewinnen. Verhalten und Kompetenzen müssen zum Markt passen. Ist das trotzdem nicht gegeben, muss man sich überlegen, ob man die Kompetenzen besser einkauft.

Sie sagen, das Verhalten ändert man, wenn man den Sinn sieht: Was ist der Effekt Ihrer ganzheitlichen Organisationsentwicklung, wie Sie sie nennen? Der Kunde, also der Gast, gibt mehr Geld aus, wenn er das Gefühl bekommt, dass die Mitarbeitenden mit vollem Herzen beim Job sind. Das sind sie, wenn sie den Sinn in ihrem Tun sehen. Auch etwas dazu zu sagen haben, wie ihr Tun aussehen soll. Der Effekt für Unternehmen schlussendlich: mehr Spass, Selbstwirksamkeitsüberzeugung und somit mehr Umsatz.



Bernhard Schweizer referiert am Igeho Campus powered by HotellerieSuisse zum Thema «Erfolgsfaktor Kultur».

Zeitpunkt: Mittwoch, 20.11.2019, 10.05 bis 10.35 Uhr.

Das Programm des Igeho Campus powered by HotellerieSuisse

Täglich praxisnahe Vorträge und spannende Talkrunden

HotellerieSuisse richtet in Zusammenarbeit mit der Messe Basel an der Igeho 2019 den «Igeho Campus powered by HotellerieSuisse» aus. Der Campus soll als Input- und Begegnungszone Austausch und Vernetzung der Hospitality-Branche fördern. HotellerieSuisse als Kompetenzzentrum für die Schweizer Beherbergungsbranche hat dafür ein vielfältiges Programm gestaltet. Die Besucherinnen und Besucher dürfen sich auf praxisbezogene Vorträge, angeregte Diskussionsrunden und viel Inspiration freuen. An acht Themenhalbtagen präsentieren Experten Lösungen für aktuell brennende Problemfelder wie Fachkräftemangel oder Kostendruck.

Die HotellerieSuisse Lounge am Igeho Campus bietet zudem die Gelegenheit sich mit Referenten und Branchenkollegen in lockerer Atmosphäre auszutauschen. Die Veranstaltungen am Igeho Campus powered by HotellerieSuisse sind öffentlich und im Igeho Ticket inbegriffen.

htr.ch/igeho

Programm: Samstag 16.11.2019

Vormittag

Moderation: Kiki Maeder

«Eröffnung Igeho Campus powered by HotellerieSuisse»

Eine Branche im Wandel. Ein Ausblick auf die nächsten 5 Tage und eine Reise durch die Hospitality Trends 2019

13:15 – 13:30

Grusswort zum Campus 2019

Bernd Stadlwieser, CEO MCH Group, und Claude Meier, Direktor HotellerieSuisse

Moderiert von Kiki Maeder

13:40 – 14:10

Der Umgang mit dem digitalen Gast

Das Buchungsverhalten unserer Gäste und die Entscheidungskriterien in diesem Prozess verändern sich. Welche Rolle nimmt die Kommunikation im digitalen Zeitalter vor, während und nach dem Aufenthalt ein? Was sollten Hotels dabei unbedingt beachten? Und wie gehen wir mit Gästebewertungen und -erwartungen um, damit wir diese zur besseren Vermarktung nutzen können?

Maurice Sausse, Director Independent Hotel Sales, TrustYou GmbH

14:15 – 14:45

Hotelrating vs. Onlinebewertungen

Haben das Hotelrating wie auch die Hotel-Klassifikation in Zeiten von Tripadvisor und Co. noch eine Zukunft?

Talk mit Karl Wild, Hotelrating Schweiz, Thomas Allemann, HotellerieSuisse, Maurice Sausse, TrustYou, und Andri Bodmer, 25hours Hotels Zürich

14:50 – 15:20

Instagram today

Instagram bietet vielfältige Einsatzmöglichkeiten und Herausforderungen für Kommunikation und Marketing. Lernen Sie, wie Sie mit Instagram gezielt die für Sie interessante Zielgruppe skalierbar erreichen und Instagram für Ihre betriebswirtschaftlichen Ziele einsetzen können.

Thomas Hutter, CEO, Hutter Consult

ANZEIGE

mehr als guöllfrisch

LOCHER CRAFT

PROBIEREN SIE AUCH DIE NEUEN CRAFT-BIERE DER BRAUEREI LOCHER

HALLE 1.2 / CO40

India Pale Ale
vollmundig und aromatisch
8,0 % vol

Ginger Beer
aromatic and peppery
2,4 % vol

Quöllfrisch Hell
vollmundig und fruchtig
4,8 % vol

Amber Köhler Bier
malzarmatisch und nussig
4,8 % vol

Zitronen-Panaché alkoholfrei
fruchtig, frisch und spritzig
0,0 % vol

Sonnwendlig
malzig und stilselig, leicht
0,0 % vol

APPENZELLER BIER

appenzellerbier.ch

Igeho Campus powered by HotellerieSuisse

Programm: Samstag 16.11.2019

Nachmittag

15:25 – 15:50

Filme aus der Hosentasche – Storytelling leicht gemacht

Filmen, schneiden, posten – nur mit Ihrem Smartphone. Das ist Smovie. Warum Tausende von Franken für Video-Content ausgeben, wenn's gratis geht, schneller, einfacher und erst noch persönlicher? Machen Sie es selbst! Von Personalmarketing über Ausbildung und Lean Management bis zur Werbung: Film aus der Hosentasche eignet sich für jeden Einsatz. Daniel Wagner verrät Ihnen die besten Tricks, 100 % praxiserprob.

Daniel Wagner, Co-Gründer Smovie Film GmbH



Samstag 16.11.2019

15.25 – 15.50

Filme aus der Hosentasche – Storytelling leicht gemacht

Filmen, schneiden, posten – nur mit Ihrem Smartphone. Das ist Smovie. Warum Tausende von Franken für Video-Content ausgeben, wenn's gratis geht, schneller, einfacher und erst noch persönlicher? Machen Sie es selbst! Von Personalmarketing über Ausbildung und Lean Management bis zur Werbung: Film aus der Hosentasche eignet sich für jeden Einsatz. Daniel Wagner verrät Ihnen die besten Tricks, 100 % praxiserprob.

Daniel Wagner, Co-Gründer Smovie Film GmbH

15:55 – 16:25

Das ABC des Influencer-Marketings

Influencer – sie sind allgegenwärtig und jeder möchte mit ihnen arbeiten, dabei wissen viele Unternehmen nicht, in welcher Form. Lernen Sie am Beispiel von Schweiz Tourismus, wann eine Zusammenarbeit sinnvoll ist, welche Kriterien bei der Auswahl beachtet werden müssen und wie Kooperationen idealerweise aussehen.

Maria Wetzel, Social Media Manager, Schweiz Tourismus

16:30 – 16:35

Wrap-up mit Kiki Maeder

Programm: Sonntag 17.11.2019

Vormittag

Moderation: Marina Villa

«Optimieren, finanzieren, investieren»

Trotz Aufschwung steht die Branche unter Druck: Wie kann durch Gewinn- und Umsatzoptimierung sowie Finanzierungslösungen Spielraum für Investitionen geschaffen werden?

09:25 – 09:30

Warm-up mit Marina Villa

09:30 – 10:00

Produktivität oder Frequenzen

Wohin steuert der Schweizer Tourismus? Die Nachfrage im Schweizer Tourismus erholt sich und die Lohnnächte steigen. Entscheidender für die Perspektiven des Schweizer Tourismus ist jedoch, dass auch die Ertragskraft und die Margen steigen. Dies geht nur, wenn die Produktivität – also die Wertschöpfung minus die Kosten – gesteigert werden kann. Wie kann das gehen?

Richard Kämpf, Leiter Tourismuspolitik, Staatssekretariat für Wirtschaft SECO

10:05 – 10:35

Kluge Investitionspolitik: Wie investiere ich möglichst nachhaltig und ertragswirksam?

Wie schaffe ich es, um aus der Spirale «keine Gäste, keine Umsätze, keine Investitionen und wiederum keine Gäste usw.» herauszukommen? Welche Modelle können uns dabei eventuell helfen?

Kurt Baumgartner, Hotelier des Jahres 2018, Belvédère Hotels Scuol

10:40 – 11:10

Crowdfunding für die Hotellerie und Gastronomie: Crowdfunding ist eine attraktive Möglichkeit innovative Projekte über das Internet zu finanzieren. Sebastian Früh zeigt in seinem Vortrag auf, wie sich die unterschiedlichen Formen des Crowdfundings unterscheiden und welche Mehrwerte durch deren Einsatz für die Hotellerie und Gastronomie entstehen können.

Sebastian Früh, Projektleiter am Schweizerischen Institut für Entrepreneurship (SIFE)

11:15 – 11:45

Kosten senken und Umsätze erhöhen, eine Frage der Leidenschaft!

Jürgen Sperber, Direktor Deutschschweiz PHAR SA, Fachautor, Lehrbeauftragter und Speaker

11:50 – 12:20

Touristische Förderinstrumente als nachhaltiges Finanzierungsinstrument

Die Förderungsinstrumente für die Beherbergungswirtschaft in den Bergregionen sind vielfältig und werden manchmal als zu komplex angesehen. Ist diese Komplexität nicht auch eine Chance für massgeschneiderte Finanzierungslösungen, welche den Bedürfnissen der einzelnen Projekte Rechnung trägt?

Philippe Pasche, Direktor Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredit SGH

12:20 – 12:25

Wrap-up mit Marina Villa



Tortelli feta e spinaci

Servievorschlag



Culinarium



pastanova

culinarium-online.ch

Programm: Sonntag 17.11.2019

Nachmittag

Moderation: Marina Villa

«Gemeinsam erfolgreich»

Uns alle vereint die touristische Wertschöpfungskette: Wo können wir Win-win-Situationen schaffen, voneinander lernen und gemeinsam ganzheitliche Gästeerlebnisse kreieren?

13:35 – 13:40

Warm-up mit Marina Villa

13:40 – 14:45

Hotelkooperationen: Potenziale, Herausforderungen, Lösungen – ein Blick in die Praxiswerkstatt

Nicht zusammenzuarbeiten ist für Hotelbetriebe aus betriebswirtschaftlicher Sicht eigentlich keine Option. Dennoch wird viel über die überbetriebliche Zusammenarbeit gesprochen, aber nur wenig erfolgreich umgesetzt. Was sind die Erfolgsfaktoren, damit es funktioniert, und welche Hürden gilt es zu überwinden? Chris Rosser und Urs Keiser präsentieren Lerneffekte aus Kooperationsvorhaben und zeigen auf, wie Hotelbetriebe von Kooperationen profitieren können.

Chris Rosser, Präsident Hotelkooperation Frutigland und Direktor Hotel Schützen Steffisburg und Hotel Krone Thun

Urs Keiser, Delegierter des Verwaltungsrates, conim ag

14:50 – 15:20

Mitarbeiter-Austausch 2.0

Um dem Fachkräftemangel in Hotellerie und Gastronomie entgegenzuwirken, haben sich Spitzenbetriebe aus Graubünden und dem Tessin zusammen getan. Getreu dem Motto «Im Sommer am See, im Winter im Schnee» kooperieren Saisonbetriebe schweizweit und bieten ihren Mitarbeitenden eine attraktive Ganzjahresperspektive. Die Plattform jobs2share.ch des Vereins Mitarbeiter Sharing liefert die Basis für den Mitarbeiter-Austausch 2.0.

Katrin Schillo, Projektleiterin Verein Mitarbeiter-Sharing, Federico Haas, Manager & Owner Hotel Delfino Lugano, und Giada Mariana, Mitarbeiterin Hotel Delfino Lugano

15:25 – 15:55

Gezielte Innovationen durch Kooperationen im Bildungsbereich

HotellerieSuisse und die Bildungsinstitutionen spannen zusammen, um Innovationen zu fördern und sie der Hospitality-Branche zugänglich zu machen.

Dr. Ueli Schneider, Leiter Business Development, HotellerieSuisse, Janine Rüfenacht, Projektleiterin «Labortel», Hotelfachschule Thun, und Zina Singer, Head of Innovation Pole, Ecole hôtelière de Lausanne

16:00 – 16:30

Im Team liegt die Kraft: Blick über den Tellerrand

Fussball als Mannschaftssport und der Berufsfussballclub als kommerzielles Unternehmen stellen hohe Anforderungen an Teamwork auf allen Stufen und in allen Bereichen. Dr. Bernhard Heusler, Präsident des FC Basel 1893 von 2012–2017, zeigt auf, dass nicht nur das Glück im Spiel über Sieg und Niederlage entscheidet. Er erläutert seine Erkenntnisse aus acht Jahren operativer Leitungserfahrung mit dem Rekord von acht Meistertiteln in Serie und erklärt, weshalb und wie teamorientierte Führung zum wesentlichen Erfolgsfaktor werden kann.

Dr. Bernhard Heusler, Ehrenpräsident FC Basel

Im Anschluss im Gespräch mit Claude Meier, Direktor HotellerieSuisse

16:30 – 16:35

Wrap-up mit Marina Villa

Programm: Montag 18.11.2019

Vormittag

SVG Symposium & Preisverleihung Historisches Hotel / Restaurant des Jahres

Organisiert vom SVG und der Stiftung ICOMOS gemeinsam mit HotellerieSuisse, GastroSuisse und Schweiz Tourismus

Programm: Montag 18.11.2019

Vormittag



09:30 – 11:30

SVG Symposium: Leben zwischen Berg und Bild

Robert Bösch, Fotograf, Bergsteiger und Geograf Schweizer Verband für Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie

11:30 – 12:30

ICOMOS Preisverleihung

Bereits zum 24. Mal wird «Das historische Hotel des Jahres» oder «Das historische Restaurant des Jahres» ausgezeichnet. Nebst den denkmalpflegerischen Grundsätzen im Umgang mit den Gebäuden und der Ausstattung beurteilt die Jury, bestehend aus Experten von Architektur, Geschichte, Denkmalpflege, Hotellerie und Restauration, aber auch die Unternehmensphilosophie, die das historische Erbe mit einbezieht und vermittelt. Wer gewinnt dieses Jahr die begehrte Auszeichnung? Stiftung ICOMOS, HotellerieSuisse, GastroSuisse und Schweiz Tourismus

Nachmittag

Moderation: Nicoletta Müller

«Food-Trends: Mehrwert oder Notwendigkeit?»

Fast täglich neue Trends: Wo lohnt es sich, genauer hinzusehen und das eigene Angebot danach auszurichten?

13:40 – 14:10

Internationales Trendscouting – Impulse aus aller Welt

Von Plantarismus und der Zukunft der Natur über wegweisende Konzepte und Produkte als Treiber bis zu Street Food Transfer und Food(service) 4.0 Trendforscherin Karin Tischer gibt Impulse zu topaktuellen Trend-Themen.

Karin Tischer, Trendforscherin und Food-Spezialistin, food & more, Kaarst, Deutschland

14:15 – 14:45

Niemand muss von null auf Hirn!

Ein Talk über Nose to Tail

Als Trend ist Nose to Tail in aller Munde, beim Gast haben Herz, Lunge und Co. noch einen schweren Stand. Wie gelingt es, das Potenzial dieser Stücke besser auszuloten, und warum sollten wir die Moraleküche dabei besser weglassen?

Nicole Hasler, Bloggerin und Innovationsberaterin, EingeFleisch GmbH

14:50 – 15:20

Was kommt, was bleibt? Trends in der Gastroszene.

Ein Talk mit einem Spitzenkoch

Casual fine dining: Braucht es noch weiße Tischtücher, Hummer und Kavia? Pop up – nur ein Hype oder ein Konzept mit Zukunft? Und wie kann es gelingen, den Gast immer aufs Neue zu überraschen und zu begeistern?

Moritz Stiefel, Küchenchef und Inhaber des Restaurants Stiefels Hopfenkranz Luzern

15:25 – 15:55

Food Delivery: Eine Chance für alle

Bequem, einfach, schnell: Nach Hause geliefertes Essen ist so beliebt wie nie. Immer mehr Kunden bestellen nicht nur Lebensmittel, sondern auch genussfertige Speisen online. Wer sind die Gewinner und die Verlierer und wie können Gastrobetriebe davon profitieren?

Dominic Millioud, Country Manager Eat.ch

16:00 – 16:30

Der Gast will die Milchkuh beim Namen kennen!

Daniel Börner beleuchtet die Chancen der regionalen Zusammenarbeit von Gastwirten und Landwirten. Anhand einer von GastroSuisse in Auftrag

gegebenen Umfrage bei Konsumenten und Gastwirten erklärt er die Bedeutung von frischen, regionalen Produkten und zeigt auf, welche Konsumtrends in Zukunft noch weiter an Bedeutung gewinnen werden.

Daniel Börner, Direktor GastroSuisse



Sonntag 17.11.2019

14.50 – 15.20

Mitarbeiter-Austausch 2.0

Um dem Fachkräftemangel in Hotellerie und Gastronomie entgegenzuwirken, haben sich Spitzenbetriebe aus Graubünden und dem Tessin zusammengetan. Getreu dem Motto «Im Sommer am See, im Winter im Schnee» kooperieren Saisonbetriebe schweizweit und bieten ihren Mitarbeitenden eine attraktive Ganzjahresperspektive. Die Plattform jobs2share.ch des Vereins Mitarbeiter Sharing liefert die Basis für den Mitarbeiter-Austausch 2.0.

Katrin Schillo, Projektleiterin Verein Mitarbeiter-Sharing, Federico Haas, Manager & Owner Hotel Delfino Lugano, und Giada Mariana, Mitarbeiterin Hotel Delfino Lugano



Montag 18.11.2019

14.15 – 14.45

Niemand muss von null auf Hirn!

Ein Talk über Nose to Tail

Als Trend ist Nose to Tail in aller Munde, beim Gast haben Herz, Lunge und Co. noch einen schweren Stand. Wie gelingt es, das Potenzial dieser Stücke besser auszuloten, und warum sollten wir die Moralkeule dabei besser weglassen?

Nicole Hasler, Bloggerin und Innovationsberaterin, EingeFleisch GmbH



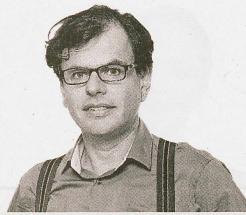
Dienstag 19.11.2019

9.30-10.00

FoodSave Management: Effizient durch Verhaltensveränderungen

In diesem Input zeigt Ihnen Markus Huschler die Potenziale auf, die in einer langfristigen FoodSave-Strategie liegen, und präsentiert die neusten Werkzeuge und Methoden für den Erfolg in der Umsetzung.

Markus Huschler, Verein United Against Waste und Co-Geschäftsleiter Foodways Consulting GmbH



Dienstag 19.11.2019

14.50 – 15.20

Strategische Erlebnisinszenierung in der Beherbergung über Sehnsuchtsziele, Heimathäfen und Lustschlösser

Die New Generation Hospitality erschliesst sich mittels eigenwilliger Positionierungs- und Einrichtungskonzepte zusehends Marktanteile in der Urlaubs- und Business-Hotellerie. Wie lassen sich dabei über Storytelling und Inszenierung Neukunden und Stammgäste gewinnen? ... Und wie greift die Inszenierung in das Regelwerk der nachhaltig erfolgreichen Hotelpositionierung?

Matthias Imdorf, Erlebnisplan GmbH

Programm: Dienstag 19.11.2019

Nachmittag

Moderation: Ulli Kastner

«Der Gast von morgen und seine Bedürfnisse»

Demografischer Wandel, fortschreitende Technologien, neue Gästesegmente: Wie stellen wir die Gästebedarfsfragen von morgen?

13:35 – 13:40

Warm-up mit Ulli Kastner

13:40 – 14:10

Hotels in einer Welt von Diversität: Gedankenansätze für Konzepte der Zukunft

In seinem Referat zeigt Christian Laesser auf, entlang welcher «Achsen» (Überlegungen) man in Zukunft Hotelkonzepte und -geschäftsmodelle annehmen sollte. Hintergrund seiner Überlegungen bildet die wachsende Diversität unserer Gäste und deren Bedürfnisse und Verhaltensweisen sowie die Frage, wie man mit dieser Diversität effektiv und effizient umgehen kann.

Prof. Dr. Christian Laesser, Research Center for Tourism and Transport, IMP-HSG

14:15 – 14:45

Vision Schweiz Tourismus: Die Schweiz als Top Health Destination

Welche Konzepte und Strukturen braucht es, um die Schweiz – neben dem klassischen Ferientourismus und dem etablierten Geschäftstourismus – auch als Gesundheitsdestination zu lancieren? Letizia Elia zeigt auf, wie man eine nachhaltige Nachfrage für den Tourismus, das Gastgewerbe und das Gesundheitswesen generieren kann.

Letizia Elia, Head of Business Development, Schweiz Tourismus

14:50 – 15:20

Strategische Erlebnisinszenierung in der Beherbergung – über Sehnsuchtsziele, Heimathäfen und Lustschlösser

Die New Generation Hospitality erschliesst sich mittels eigenwilliger Positionierungs- und Einrichtungskonzepte zusehends Marktanteile in der Urlaubs- und Business-Hotellerie. Wie lassen sich dabei über Storytelling und Inszenierung Neukunden und Stammgäste gewinnen? ... Und wie greift die Inszenierung in das Regelwerk der nachhaltig erfolgreichen Hotelpositionierung?

Matthias Imdorf, Erlebnisplan GmbH

15:25 – 15:55

Mit Coworking-Space einen Schritt in die Zukunft. Am Beispiel des Hotel Mama Zermatt

Die Digitalisierung und Flexibilisierung der Arbeitswelt bieten Hotels die Chance, sich neu zu positionieren und ihr Dienstleistungsangebot zu erweitern und ihren Gästen ein optimales Umfeld anzubieten, das digitales Arbeiten und Freizeit miteinander kombiniert. Das Hotel Mama Zermatt stellt sich mit dem vollintegrierten Coworking-Space ganz in den Dienst der neuen Freizeit- und Arbeitsphilosophie. Ziel ist, ein ganzes Ecosystem rund um das Coworking-Space aufzubauen, das nachhaltig und gemeinsam mit der gesamten Destination gedeihen kann.

Neil Beecroft, Gründer Puraworka und Sandrine Julen, Hotelière

16:00 – 16:30

Fit für die Fermärkte: Fallbeispiel Indien

Wie positioniert sich das Schweizer Ferienhotel in Fermärkten? Welche Vermarktungsmöglichkeiten stehen zur Verfügung und welches sind die Distributionsplattformen? Michael Maeder erläutert anhand des Marktes Indien, welche Wege und Möglichkeiten den Hotels zur Verfügung stehen und welche Voraussetzungen dafür geschaffen werden müssen.

Michael Maeder, CEO, Switzerland Travel Centre

16:30 – 16:35

Wrap-up mit Ulli Kastner

Programm: Mittwoch 20.11.2019

Vormittag

Moderation: Patric Schönberg

«Mitarbeitende als Kapital der Branche»

Bedarfnisse von Arbeitnehmenden verändern sich: Wie gelingt es, die Attraktivität der Branche zu vermitteln, Fachkräfte zu gewinnen und zum Verbleib in der Branche zu motivieren?

9:25 – 9:30

Warm-up mit Patric Schönberg

9:30 – 10:00

Let's rock – Emotionen als Erfolgsturbo! 3 Geheimtipps für Ihr ultimatives Mega-Team

Mitarbeitende sind das neue Gold. Jeder Hotelier und Gastronom träumt von engagierten und leidenschaftlichen Gastgebern mit Herzblut. Bettina von Massenbach erläutert, wie Menschlichkeit zum zentralen Schlüssel für Erfolg wird.

Bettina von Massenbach, OYSTER hospitality management

10:05 – 10:35

Culture eats strategy for breakfast – Erfolgsfaktor Kultur

Gewöhnliche Unternehmen orientieren sich an Zahlen, attraktive an der Wirkung ihrer Identität. Deshalb: Sinnhaftigkeit stärkt Organisationen! Werte geben Menschen und Teams Klarheit! Und Menschen bewegen Menschen!

Bernhard Schweizer, MBA, businessrocker.ch

ANZEIGEN

The Care Collection. Dress for success.

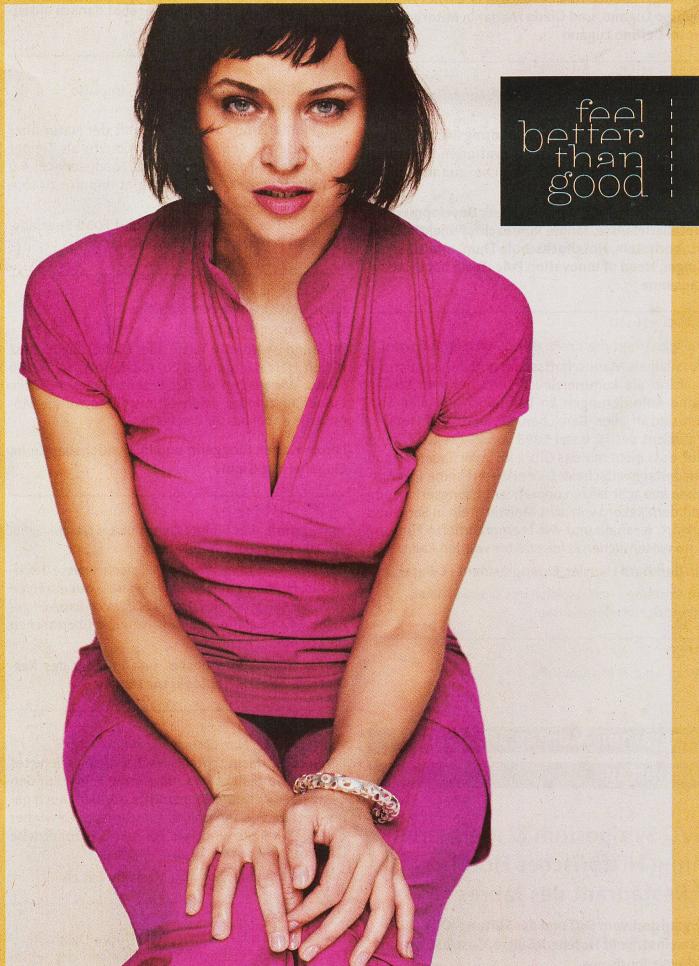
Setzen Sie Ihr Team als Visitenkarte Ihres Hauses wirkungsvoll in Szene und entdecken Sie die professionelle und innovative Bekleidung von **feel better than good**.

The Care Collection setzt neue Massstäbe für Look & Feel Ihrer Mitarbeitenden und ist ein gutes Investment in feinste Team Wear aus strapazierfähiger und pflegeleichter Microfaser. Die reiche Palette bietet für jede Spa und Beauty Oase figurschmeichelnde Modelle in modularem Stil, Made in Switzerland & Europe.

Zum Entspannen schön, während sich die Qualität und Beschaffungskette nachhaltig gut auf die Umwelt, Ihr Unternehmen und Ihr Budget auswirken.

Besuchen Sie uns doch an der Igeho 2019 in Basel vom 16. bis 20. November – Halle 1.1 – Stand C082

www.feelbetterthangood.ch



Programm: Mittwoch 20.11.2019

Vormittag

10:40 – 11:10

Future hospitality für eine attraktive Branche: drei Entwicklungsfelder

Wie intelligente Instrumente den Betrieb in den Bereichen Ressourcen, Führung und Organisation stärken:

Dr. Ueli Schneider, HotellerieSuisse, Roland Gasche, HotellerieSuisse, Gabriele Bryant, blumbrant gmbh, Kurt Wodiczka, Fred Tschanz AG, und Raphael Pedroncelli, Storchen Zürich

11:15 – 11:45

Eine gute Ausbildung schreibt die besten Werbetexte

Gut ausgebildete Mitarbeitende sind die Basis für erfolgreiche Betriebe und die Zukunft der Branche. Ein gutes Ausbildungsprogramm und die Begleitung durch motivierte Berufsbildner sind die besten Argumente im Wettbewerb um zukünftige Lernende. TOP-Ausbildungsbetrieb hat Methoden, Instrumente und Hilfsmittel entwickelt, die Berufsbildner und Betriebe befähigen, die Attraktivität der Branche zu leben und nachhaltig weiterzugeben.

Thomas Rentsch, Top-Ausbildungsbetriebe

11:50 – 12:20

Raus aus der Komfortzone: Erlebnisse als Motivation

René Schudel erzählt, wie Auszubildende mit viel Motivation und Engagement unter einfachsten Bedingungen die Künstler des Greenfield Festivals verköstigen und dabei Grossartiges schaffen. Fernab küchenüblicher Logistik sind die Lernenden gezwungen, das Koch- und Backhandwerk neu zu denken und kreativ zu werden. Dieses Konzept hat sich nicht nur bei den Stars herumgesprochen. Immer mehr Lernende bewerben sich für die Teilnahme am Lernenden-Projekt Greenfield.

Talk mit TV-Koch René Schudel, David Affentran-

ger, Geschäftsführer SBKPV und Coach, sowie den Lernenden Debora Weiss, Yara Steiner, Ronja Schmidlin und Tim Hoffmann

12:20 – 12:25

Wrap-up mit Patric Schönberg

Nachmittag

Moderation: Patric Schönberg

«Unser Nachwuchs und seine Möglichkeiten»

Die Talente der Zukunft: Wie reagiert die Branche auf die – im Zuge der Digitalisierung und veränderter Werte – neuen Anforderungen an die Ausbildung?

14:05 – 14:10

Warm-up mit Patric Schönberg und Roger Lütfolf, Leiter Marketing Hotel & Gastro Union

14:10 – 14:25

Was verlangen künftige Fachkräfte von einer Branche, die fit für die Zukunft ist?

Roger Lütfolf, Leiter Marketing Hotel & Gastro Union

14:25 – 14:50

Lehrlingsbarometer 2019 – Interpretation und mögliche Chancen für die Zukunft der Branche

Wie reagieren wir auf die kritischen Ergebnisse aus dem Lehrlingsbarometer und wo gibt es Beispiele, die zeigen, dass die Entwicklungen in die richtige Richtung gehen?

Talkrunde mit Roger Lütfolf, Leiter Marketing Hotel & Gastro Union, Nicole Brändle, Leiterin Arbeit, Bildung und Politik HotellerieSuisse, Clemens

Hunziker, Hotelier Schweizerhof Luzern, Pascal Schmutz, Koch / Food Entrepreneur, Martina Wick, Weltmeisterin Service-Restauration 2019, und ein Ausbildungsberater (tbd)

14:55 – 15:10

Die Herausforderungen an die Branche und auch an die Mitarbeitenden verändern sich. Wie reagieren die Hotelfachschulen darauf?

Kurzreferate von Stephan Marolf, Leiter 1. Semester, Hotelfachschule Thun, und Simon Rindlisbacher, Director Hospitality Services STH

15:10 – 15:15

Schlusswort zum Igeho Campus powered by HotellerieSuisse

Patric Schönberg, Leiter Kommunikation, HotellerieSuisse

15:15 – 15:30

Siegerehrung Housekeeper 2019

In Zusammenarbeit mit dem Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft organisiert Hotel & Gastro Union den Housekeeper-Wettbewerb an der Igeho. Der spannende Wettkampf zeigt die vielfältigen Aufgaben in diesem attraktiven Branchenberuf. An der Preisverleihung wird der/die Housekeeper/in 2019 gekürt.

Moderiert durch Susanne Hueber

15:45 – 16:30

Siegerehrung Servicemeisterschaft 2019

25 stolze Restaurantfachleute treten an fünf Messetagen gegeneinander an. Unter den wachsenden Augen der Jury und vor dem Messepublikum absolvieren sie acht verschiedene Disziplinen, die die Vielfalt dieses Branchenberufes aufzeigen. An der Siegerehrung wird der/die neue/r Junior-Servicemeister/in und der/die neue Servicemeister/-in gekürt.

Moderiert durch Susanne Hueber



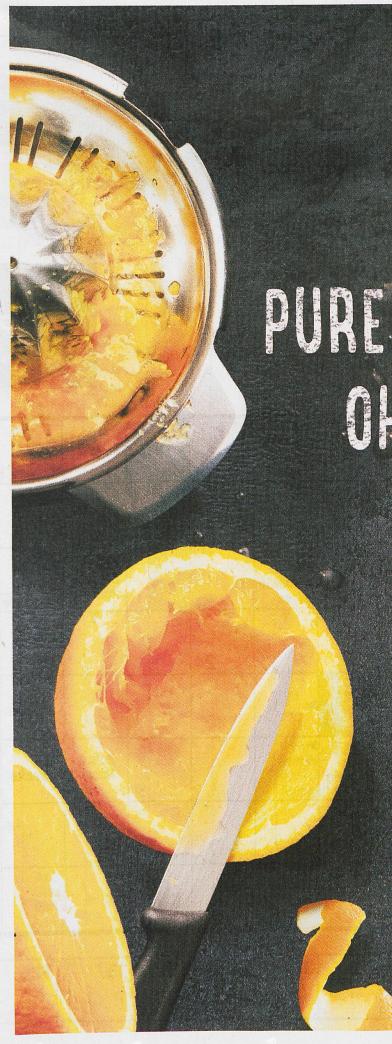
Mittwoch 20.11.2019

11.15 – 11.45

Eine gute Ausbildung schreibt die besten Werbetexte

Gut ausgebildete Mitarbeitende sind die Basis für erfolgreiche Betriebe und die Zukunft der Branche. Ein gutes Ausbildungsprogramm und die Begleitung durch motivierte Berufsbildner sind die besten Argumente im Wettbewerb um zukünftige Lernende. TOP-Ausbildungsbetrieb hat Methoden, Instrumente und Hilfsmittel entwickelt, die Berufsbildner und Betriebe befähigen, die Attraktivität der Branche zu leben und nachhaltig weiterzugeben.

Thomas Rentsch, Top-Ausbildungsbetriebe



**PURE FRISCHE FÜR IHRE GÄSTE.
OHNE AUFWAND FÜR SIE.**

Michel
PURE TASTE

COLD PRESSED



igebo
16-20 | 11 | 19
Messe Basel



Michel
PURE TASTE
COLD PRESSED
FRESH JUICE
ORANGE

Igeho Kreuzworträtsel

Machen Sie mit beim grossen Kreuzworträtsel rund um den Igeho Campus powered by HotellerieSuisse und gewinnen Sie attraktive Preise von Happy Professional!

1. Preis
Ein Nordic Boxspringbett von Jensen im Wert von CHF 4250.00

Mit dem Boxspringbett aus dem Hause Jensen erhalten Sie das nordische Schlafgefühl. Perfekt gefedert durch hochwertige Taschenfedern starten Sie ausgeruht in den neuen Tag. Das Bett besteht aus zwei Boxen (80 x 200 cm) und einem Topper 100 x 200 cm. Die Hülle des Toppers ist abnehmbar und waschbar.

2. und 3. Preis
Je ein Duvet «Cassetta 60» und zwei Kissen
«Conforta 60» im Wert von CHF 420.00

Die hochwertigen Kissen aus reinen silberweissen Gänsefedern und das Duvet aus Gänsedaunen und -federn sorgen für einen erholsamen Schlaf. Die Federchen werden durch ein schonendes Spezialverfahren behandelt, so dass Kissen und Duvet in einer grossen Waschmaschine mit einem Feinwaschmittel gewaschen und im Tumbler schonend getrocknet werden können. Waschbar bis 60 Grad.

► Und so gewinnen Sie:

Senden Sie das Lösungswort per E-Mail an verlag@htr.ch
Bitte vergessen Sie nicht, Ihre Adresse zu vermerken.

Einsendeschluss ist der 25. November 2019.

Das Team der htr hotel revue wünscht Ihnen viel Glück!

Teilnahmeberechtigt sind alle Personen mit Wohnsitz in der Schweiz und im Fürstentum Liechtenstein. Die Gewinner werden unter den Teilnehmenden mit dem richtigen Lösungswort ausgelost und schriftlich benachrichtigt. Die Preise werden nicht in bar ausbezahlt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Über den Wettbewerb wird keine Korrespondenz geführt. Mitarbeitende von HotellerieSuisse und deren Angehörige sind ausgeschlossen. Die Teilnahme an diesem Wettbewerb ist freiwillig.



HAPPY
PROFESSIONAL

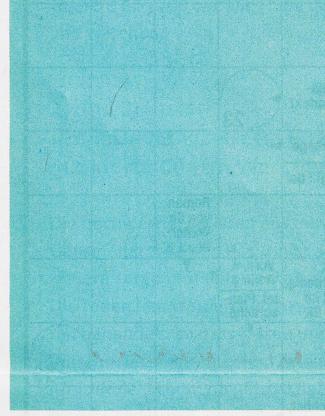
2. und 3. Preis

Je ein Duvet «Cassetta 60» und
zwei Kissen «Conforta 60» im Wert von
CHF 420,00



HAP
PROFESSIONAL

Unsere Partner an der Igeho 2019



Aagne Weingut Familie Gysel

Halle 1.1 / Stand D149

Gute Weine aus guten Trauben

Das Weingut des «Schweizer Winzer des Jahres 2009» findet man im Herzen des Schaffhauser Blauburgunderlandes – umgeben von prächtigen Weinbergen.

Neben mehrfach prämierten Pinots Noirs überzeugt Aagne mit einer umfangreichen Auswahl an schweizweit und international ausgezeichneten Weissweinen. Überzeugen Sie sich selbst.

info@aagne.ch
www.aagne.ch



Bischofszell Culinarium und JOWA Professional

Halle 1.2 / Stand C070



Genussvoll durch den Tag mit Bischofszell Culinarium und JOWA

Ob Landgasthof, Trendlokal, Spital oder Personalrestaurant: Bischofszell Culinarium und JOWA begleiten genussvoll durch den Tag.

An der Igeho (Halle 1.2 Stand C070) präsentieren die Bischofszell Culinarium und JOWA Professional ein vielfältiges Angebot an köstlichen Gastronomie-Produkten. Das Sortiment überzeugt mit hohem Conveniencegrad: Frisch, bedarfsgerecht portioniert und in Top-Qualität entsprechen die Produkte exakt dem Bedarf von modernen Gastronomie-Küchen. Dabei wird die ganze Bandbreite der Gastronomie angesprochen. Ob Landgasthof, Trendlokal, Spital oder Personalrestaurant: Bischofszell Culinarium und JOWA begleiten genussvoll durch den Tag. Bischofszell Culinarium und JOWA Professional überzeugen mit jahrelanger Erfahrung in der

eigenen Produktion und mit einer hohen Fachkompetenz. Über 600 Produkte stehen kreativen und innovativen Köchen zur Verfügung. Das breite Sortiment steht für Swissness und wird ständig den Bedürfnissen und Trends des Marktes angepasst.

www.bina.ch
www.jowa.ch



bb-stil Axel Baas

Halle 1.1 / Stand C087

Lösungen vom Spezialisten für Housekeeping

bb-stil Axel Baas Lösungen für Hotellerie: der Spezialist für das Housekeeping.

Wir vertreiben ausschliesslich Artikel von bewährten internationalen Herstellern. Seit 20 Jahren bedienen wir die Schweizer Hotellerie mit folgenden Vertretungen: Valera, Bentley Europe, Wanzl, Frasco, Marie Danielle, Garonzi Arredamenti.

info@bb-stil.ch
www.bb-stil.ch

Beer Grill AG

Halle 1.0 / Stand D114

Beer Grill – Food perfectly presented

Swiss Made – das familiengeführte Traditionunternehmen entwickelt und produziert am Schweizer Standort in Villmergen elektrothermische Geräte auf höchstem Qualitätsniveau.

Über 90 Jahre Erfahrung, Schweiss und Innovation haben uns einen Namen als führende Anbieterin im Bereich der Speisenzubereitung und -präsentation in der Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie eingebracht. Wir sind kompetent und stets für Sie da. Schauen Sie vorbei, es lohnt sich!

info@beergrill.com
www.beergrill.com

bb-stil Lösungen für Hotellerie



BEER 
 Food perfectly presented

Brauerei Locher AG, Appenzeller Bier

Halle 1.2 / Stand C040



So vielfältig wie der Appenzeller auch

Als Familienbrauerei in fünfter Generation legen wir sehr viel Wert auf Qualität, Nachhaltigkeit und Tradition und brauen noch nach überlieferten Rezepten. Auch wird darauf geachtet, in Zeiten des technischen Fortschritts der alten Braukunst treu zu bleiben.

Wir machen noch so viel wie möglich von Hand und versuchen trotzdem, immer offen für Neues und innovativ zu sein.

So beleben wir den Biermarkt Schweiz immer wieder mit unseren Neuheiten und sorgen für Abwechslung im Bierglas. Überzeugen Sie sich selbst: Das Appenzeller Bier ist so vielfältig wie die Appenzeller selber. Ebenso eigenständig und eingesinnig, ebenso spritzig und interessant. Gebraut mit Hopfen und Malz, wie alle anderen auch.

Was allen anderen aber fehlt, ist das «quöllfrische» Wasser aus dem sagenumwobenen Alpstein, direkt ab der Quelle. Das macht das Appenzeller Bier so besonders. Kommen Sie an unseren Stand und geniessen Sie neben unseren bekannten Bieren auch das neue Craft Beer «Vintage IPA».

info@appenzellerbier.ch
www.appenzellerbier.ch



APPENZELL BIER

Brauerei Schützengarten AG

Halle 1.2 / Stand A056

Brauerei Schützengarten – Braukunst seit 1779

Hopfen, Malz, Wasser, Hefe und rund 220 Mitarbeitende – dies sind die Grundlagen für unsere vielfältigen Schützengarten-Biere.

Mit der Philosophie des respektvollen und traditionellen Brauens im Einklang mit der Natur sowie mit Pionier- und Innovationsgeist gehen wir als unabhängiges Familienunternehmen seit über 240 Jahren unseren Weg.

Der Standort St. Gallen und die Region Ostschweiz sind für uns wichtig, hier sind wir zuhause. Wir sind Schweizer Kulturgut.

Unser Ziel und unsere Motivation sind, für Sie ein qualitativ hochstehendes, unverwechselbares Bier zu brauen.

info@schuetzengarten.ch
www.schuetzengarten.ch



denova living & design ag

Halle 1.1 / Stand B067

Gartenmöbel und Sonnenschirme

Im Gastronomie-Bereich sind Gartenmöbel speziellen Anforderungen unterworfen. Neben der Effizienz im täglichen Arbeitseinsatz stehen Langlebigkeit und Funktionalität im Vordergrund.

Mit «denova» haben Sie im Objektbereich den idealen Partner an Ihrer Seite.

Verantwortliche für die Ausseneinrichtung von Hotels, Restaurants, Spitäler, Alters- und Pflegeheimen, Verwaltungen, Schulen, Bäder, Cafés und Golfplätze beraten wir fair und kompetent.

pratteln@denova.ch
www.denova-gartenmoebel.ch



BRITA Wasserfilter-Systeme AG

Halle 1.1 / Stand B111

«Proguard Coffee» für individuelle Mineralisierung

Die Highlights am Messestand:

- Cuptastings mit Evelyn Rosa und der Innovation «Proguard Coffee»
- Analyse von Leitungswasser im Wasserlabor
- Ilias Kousis zaubert köstliche «Infused-Water-Cocktails» mit frisch gezapftem Wasser aus den BRITA Wasserspendern

Der Messestand von BRITA bietet eine prominente Präsentationsfläche für «Proguard Coffee», BRITAs Produktnovität mit individueller Mineralisierung und exklusivem Aromasystem.

Zudem zeigen die Wasserspezialisten ihre gesamte Bandbreite an Wasserfiltern und Wasserspendern. Überdies können Besucher ihr lokales Leitungswasser im Wasserlabor am Stand analysieren lassen.

Die Wasserexperten geben danach Tipps für die Zubereitung des perfekten Kaffees und Tees und erläutern, wie Maschinen effektiv vor Kalk, Gips, Rost und anderen Ablagerungen geschützt werden. Für frischen Trinkgenuss sorgen die BRITA-Wasserspender. In jedem Einsatzbereich und für jede Betriebsgröße. Für fachlichen Austausch und Fragen zu Trinkwasser steht das BRITA-Team bereit.

BRITA Profesional Filter:
info-ppd@brita.net
BRITA Profesional Wasserspender:
info-ppd@brita.net
www.brita.ch



delicool – A COOL LOVESTORY

Delico präsentiert an der Igeho neben ihren Klassikern auch die Neuheiten von Delicool.

Wir bringen Lieblingsprodukte aus der ganzen Welt auf den Tisch. Von Mini-Burgern mit Schweizer Fleisch über französische sowie portugiesische Spezialitäten, die Canelés de Bordeaux und Mini Pastel de Nata bis hin zu den ausgefallenen Mochi aus Japan – hier hat es für jeden etwas dabei.

Bereit für ein Date? Überzeugen Sie sich selbst von unseren coolen Neuheiten!

info@delico.ch
www.delico.ch



denova living & design ag

Halle 1.1 / Stand B067

PoS Tec GmbH

Halle 1.1 / Stand B175

Gartenmöbel und Sonnenschirme

Dinapay ist die neue Schweizer Cloudkasse für kleine, mittlere und grosse Betriebe in der Gastronomie.

Ob Imbissstand, Gartenrestaurant, Bäckerei, Foodtruck oder Gault-Millau-Restaurant – mit Dinapay haben Sie ein sicheres, geräteunabhängiges und einfach bedienbares Kassensystem. Ihre Daten sind sicher in der Schweiz in der Cloud gespeichert.

Dinapay ist ortsunabhängig und kann auf jeder gängigen Hardware eingesetzt werden.

Unsere Garantie: Dinapay ist eine Cloudkasse und kein Instrument zu Datensammlung.

info@dinapay.ch
www.dinapay.ch



Dr. Oetker Professional

Halle 1.2 / Stand B088

Eine Runde Desserts, bitte!

Als Schweizer Vertriebspartner dürfen wir – die Hero Gastronomie – Ihnen neu auch die Produkte von Dr. Oetker Professional näherbringen.

Der Convenience-Pionier hat uns insbesondere mit seinem innovativen Dessertkonzept überzeugt, welches wir Ihnen erstmals an der Igeho vorstellen.

Wir sind sicher, dass die handwerklich hergestellten Desserts auch Sie begeistern werden – und Ihre Gäste. Ganz nach dem Motto: «Von uns das Dessert. Für Sie die Komplimente.»

gastro@hero.ch
www.gastro.hero.ch



DynaNet GmbH

Halle 1.1 / Stand A132

Software-Branchenlösung für Hotellerie

In über 3'500 Hotelbetrieben ist die Software «hotline frontoffice» bereits erfolgreich im Einsatz. Sie zählt zu den Top 3 der Branchenlösungen in der D-A-CH-Region.

DynaNet bietet die mehrfach ausgezeichnete Software exklusiv als Cloudlösung über das eigene Datacenter in der Schweiz an.

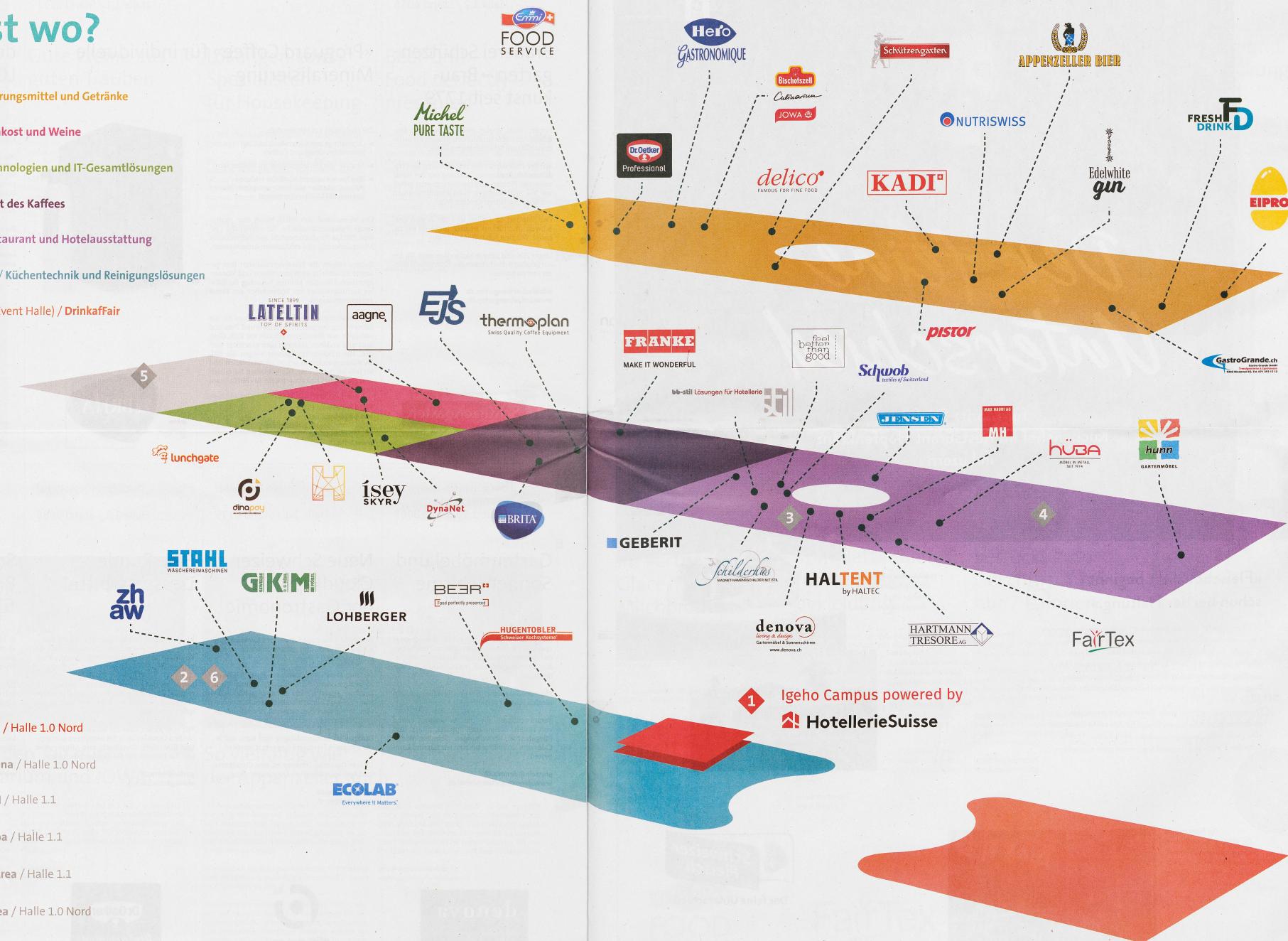
Zusätzliche Schnittstellen ermöglichen es Hotels, zum Beispiel ihr eigenes Online-Booking anzubieten und teure Buchungsgebühren einzusparen.

hotline@dynanet.ch
www.dynanet.ch



Was ist wo?

- Halle 1.2 / Nahrungsmittel und Getränke
- Halle 1.1 / Feinkost und Weine
- Halle 1.1 / Technologien und IT-Gesamtlösungen
- Halle 1.1 / Welt des Kaffees
- Halle 1.1 / Restaurant und Hotelausstattung
- Halle 1.0 Nord / Küchentechnik und Reinigungslösungen
- Halle 1.0 Süd (Event Halle) / Drinkaffair





Schweiz. Natürlich.

Der feine Unterschied

für Moritz Stiefel,
Küchenchef im Restaurant Hopfenkranz
in Luzern

«Fleischqualität beginnt
schon bei der Haltung.»

Seit Moritz Stiefel 2016 das Restaurant Hopfenkranz übernommen hat, setzt er kompromisslos auf «Luzerness», wie er es nennt: Er bezieht alle seine Zutaten aus nächster Nähe – und auch beim Fleisch macht er keine Kompromisse. Er serviert nur Fleisch und Fleischprodukte aus der Schweiz. Weil er weiß, dass die Produzenten ihre Tiere respektvoll halten und artgerecht füttern.

Das macht sich nicht nur in der Fleischqualität bemerkbar, sondern sorgt auch bei seinen Gästen für zufriedene Gesichter. «Die Leute wollen heute genau wissen, was sie essen. Und für Schweizer Fleisch sind sie gern bereit, etwas mehr auszugeben.»

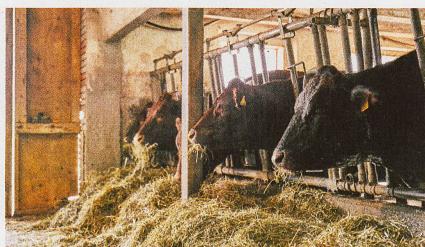
Hohrückensteak in Perfektion:
Für Moritz Stiefel zählt jedes Detail von Z bis A – von den Zutaten bis zum Anrichten.



Gut gehalten:
Die Rinder von Stiefels Fleischlieferanten werden nach dem RAUS-Standard (Regelmässiger AUSlauf im Freien) gehalten – wie 82% aller Schweizer Rinder.



Das Futter macht's:
Das Viehfutter hat einen grossen Einfluss auf den Fleischgeschmack. Schweizer Rinder werden artgerecht gefüttert – grösstenteils mit Gras und Heu von einheimischen Wiesen.



Der feine Unterschied.

Ecolab (Schweiz) GmbH

Halle 1.0 / Stand A116

Technologien zum Schutz des Menschen

Als weltweit führender Anbieter von Technologien und Dienstleistungen in den Bereichen Wasser, Hygiene und Energie zum Schutz des Menschen und lebenswichtiger Ressourcen bietet Ecolab in über 170 Ländern Lösungen, Informationen und Dienstleistungen an.

Die Leistungen von Ecolab fördern die Verfügbarkeit von sicheren Nahrungsmitteln sowie den Erhalt einer sauberen Umwelt und optimieren die Wasser- und Energienutzung. Ebenso verbessern sie die Produktivität und Wirtschaftlichkeit der Kunden.

Folgen Sie uns auf Twitter @ecolab, facebook.com/ecolab, LinkedIn Ecolab oder Instagram Ecolab Inc.

chmuttenz.institutional@ecolab.com
www.ecolab.com

ECOLAB
Everywhere It Matters.™

Emmi Schweiz AG

Halle 1.2 / Stand A084

Ihr Partner für Glace, Käse und Milchprodukte

Hochwertige Produkte, praktische Konzepte, persönliche Beratung: Genau wie die Igeho bietet auch Emmi beste Qualität, individuelle Konzepte und innovative Produkte auf höchstem Niveau.

Das Kundenberatungsteam betreut und unterstützt Sie so, wie Sie es sich wünschen.

Erfahren Sie die neusten Trends rund um Milchprodukte – vom Käse über Skyr bis zur Glace – und erfinden Sie mit Emmi täglich neue Kreationen mit Bestmarken.

Mit Emmi Food Service sind Sie rundum gut beraten – das ganze Jahr.

foodservice@emmi.com
www.emmi-food-service.ch

Emmi
FOOD SERVICE

Edelwhite Gin

Halle 1.2 / Stand A016

Edler Gin mit waldigem Wachholderduft

Edelwhite Gin ist ein Qualitätsprodukt mit 14 frischen Zutaten aus dem Entlebuch. 27 Botanica total, sogar Sweetgrass aus Kanada.

Die Pflanzen werden erst wenige Tage vor der Destillation geerntet. Dank der Zusammenarbeit mit der «Genossenschaft Entlebucher Kräuter» kann das Regionalprodukt in ausreichend grosser Menge für die Gastronomie hergestellt werden.

Vorsichtig werden die Pflanzen destilliert, um ein maximales Herausziehen der ätherischen Öle zu erreichen. Den Reichtum an ätherischen Ölen sieht man dem Gin auch an. Wird Eis dazugegeben, wird er milchig.

barb@edelwhitegin.com
www.edelwhitegin.com



EIPRO-Vermarktung GmbH

& Co. KG

Halle 1.2 / Stand C002

EIPRO 3.0 – frisches Design für die Marke

Seit 30 Jahren steht der Name EIPRO in der Ausser-Haus-Gastronomie als Qualitätsgarant für sichere und immer wieder neue, innovative Eiproducte.

Nach einem kompletten Markenrelaunch präsentiert sich «Eifix» in einem frischen Design. Eiproducte sind die Trendsetter der Zukunft. Ernährungstrends und Gastro-Konzepte dokumentieren dies. Die Convenience-Produkte Schlemmer Rührei, Snegg, frische Teige oder Peggy's sind daher die idealen Zutaten für attraktive Trendmahlzeiten.

info@eipro.de
www.eipro.de



EJS Verpackungen AG

Halle 1.1 / Stand C127

Umweltfreundliche Verpackungsneuheiten

Als führender Anbieter im Bereich der Lebensmittelverpackungen stellen wir Ihnen an der Igeho auch dieses Jahr verschiedene Innovationen und Neuheiten vor, wie beispielsweise unseren biobasierten Kunststoffbecher.

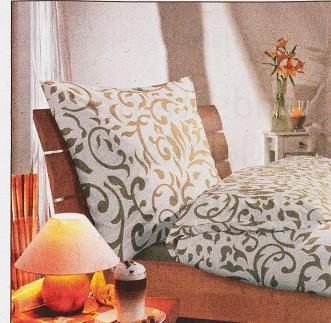
Die Funktionalität entspricht herkömmlichen Bechern aus PP (mikrowellen- und gefrierfähig). Weiter können Sie unseren umweltfreundlichen Kartondeckel für «Coffee-to-go»-Becher entdecken.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

office@ejs.ch
www.ejs.ch

EJS

ANZEIGE



Ihre Wäsche interessiert uns!

Igeho Basel
Besuchen Sie uns!
16.– 20.11.2019
Halle 1.1
Stand B078

Schwob
textiles of Switzerland

Schwob SA
Leinenweberei und Textilpflege
3401 Burgdorf
schwob.swiss

FairTex Workwear GmbH

Halle 1.1 / Stand A051

Komplettanbieter für Arbeitsbekleidung

FairTex Workwear ist ein Komplettanbieter von Arbeitsbekleidung mit eigener Druckerei & Stickerei.

Als Partner der meisten renommierten Produzenten verfügen wir über ein äußerst breites Sortiment für Gastronomie und Hotellerie.

Modische Schnitte und perfekte Passformen werden mit hoher Funktionalität kombiniert. Ergänzt wird das Sortiment mit einem breiten Angebot an Frottierware.

Diverse namhafte Hotel- und Gastrobetriebe aus der ganzen Deutschschweiz schätzen unseren Service und hohen Qualitätsanspruch.

info@fairtex.ch
www.fairtex.ch

FairTex

Fresh Drink AG

Halle 1.2 / Stand B004

Verrückt guter Geschmack bei nur 7 Kalorien

Fresh Drink ist ein Hersteller und Vertreiber hochwertiger Getränke mit Sitz und Produktion in Fällanden (ZH).

Mit innovativen Produkten in den Bereichen Eistees, Limonaden, Schorlen und Fruchtsäften wirbelt das Unternehmen den Schweizer Getränkemarkt immer wieder auf.

An der Igeho 2019 steht mit den «chaYa low calories» eine absolute Marktreue im Mittelpunkt: hervorragender Eistee mit nur 7 Kalorien und trotzdem verrückt gutem Geschmack.

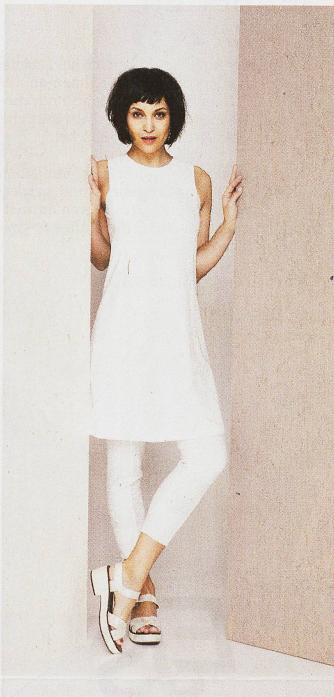
info@freshdrink.ch
www.freshdrink.ch

FRESH DRINK

feel better than good Retail GmbH

Halle 1.1 / Stand C082

Dress for success



Unternehmer, Hoteliers und Wellness-Anbieter haben nun die attraktive Chance, einen guten ersten Eindruck zu hinterlassen, indem sie auch ihre Teams als Visitenkarte des Hauses wirkungsvoll in Szene setzen.

feel better than good präsentiert mit «The Care Collection» eine Wohlfühlmode für den beruflichen Alltag mit ästhetischer Wirkung: von Kopf bis Fuß auf Stil, Schönheit und Tragkomfort eingestellt. Frisch, schmeichelnd und garantieren falfenfrei.

Ganz Yin & Yang bleibt das Team bewegungsfrei und technisch in Form mit einer feinen, umweltschonend produzierten Microfaser, die atmungsaktiv, beständig und erst noch pflegeleicht ist.

info@feelbetterthangood.ch
www.feelbetterthangood.ch

Franke Kaffeemaschinen AG

Halle 1.1 / Stand D114

Konstant hohe Kaffeequalität – in jeder Tasse



Franke Kaffeemaschinen AG bietet vollautomatische Kaffeemaschinen für die Hotellerie, Gastronomie und den Handel – zugeschnitten auf Ihre Bedürfnisse.

Optimieren Sie Ihr Kaffeegeschäft mit unserer marktverändernden Technologie iQFlow™, welche die traditionelle Espresso-Zubereitung revolutioniert, indem sie eine völlig neue Dimension für Geschmacksprofile eröffnet.

Mit iQFlow™ garantieren Sie Ihren Kunden zudem eine konstante Getränkequalität in jeder Tasse. In Kombination mit unserem FoamMaster™ für sagenhaften Milchschaum, dem Multimedia-Touchscreen für die einfache Bedienung und dem CleanMaster für die blitzsaubere Reinigung, erfüllen Sie sämtliche Wünsche Ihrer Kunden.

Freuen Sie sich ausserdem auf Produktneuheiten und Neuigkeiten zum Thema Digital-Services und profitieren Sie von top Messekonditionen.

cs-info.ch@franke.com
coffee.franke.com

FRANKE

MAKE IT WONDERFUL

Gastro Grande GmbH

Halle 1.2 / Stand A008

Trendsetterin im Kleinflaschenbereich

Gastro Grande ist eine Trendgetränke-Lieferantin, spezialisiert im Kleinflaschenbereich mit nationaler Logistik schweizweit.

Der Hauptsitz und unser Lager befinden sich in Niederwil SG. Unsere Produkte sind in der Schweiz gut integriert und bei verschiedenen Grossisten sowie Getränkemärkten verfügbar.

Neben dem Hauptprodukt Gaudi Max führen wir weitere namhafte Marken wie Ficken, Flügel und unterschiedliche Fasnachtsartikel.

Durch die persönliche Beratung vor Ort, am Telefon oder per Mail können wir jeden Kunden bestens beraten. Ihre Bestellung wird direkt über uns bearbeitet und ausgeliefert.

info@gastrogrande.ch
www.gastrogrande.ch

Geberit AG

Halle 1.1 / Stand C096

Gesamtbadlösungen von Geberit

Die weltweit tätige Geberit Gruppe ist europäische Marktführerin für Sanitärprodukte. Geberit kann sowohl auf dem Gebiet der Sanitärtechnik als auch im Bereich der Badezimmerkeramiken einzigartige Mehrwerte bieten.

Geberit Produkte sind innovativ, nahtlos in Gesamtbadlösungen integrierbar und lassen sich schnell und einfach installieren und warten. Sie werden verantwortungsbewusst aus hochwertigen und langlebigen Materialien hergestellt.

fabrizio.gessa@geberit.com
www.geberit.ch

GKM Gewerbekühlmöbel AG

Halle 1.0 / Stand A134

Kühlmöbel für Gastronomie-Profis

Die GKM AG ist Ihr kompetenter Partner für Bedürfnisse im Bereich der Kältetechnik, Kühl- und Tiefkühlinustrie; vom steckerfertigen Gewerbekühlchrank bis zur massgefertigten Bartheke.

An unserem Stand finden Sie das neuste Angebot an Kühl- sowie Tiefkühlschränken, Kühlvitrinen, Schockfrostern, Eismaschinen und Zelten. Im Zentrum stehen die Anforderungen der Gastronomie, Barbetriebe und Hotellerie.

Wir präsentieren endkundenorientierte Projekte mit neuesten Kühlgeräten von top Lieferanten aus ganz Europa. Lassen Sie sich inspirieren, während Sie einen Welcome-Drink geniessen.

info@gkm-ag.ch
www.gkm-ag.ch

Gschänk- und Schilderhus GmbH

Halle 1.1 / Stand B085

Magnet-Namensschilder in Schmuckqualität

Diese Schilder vermitteln einen gepflegten Personalauftritt, eine persönliche Atmosphäre und erleichtern den Kontakt zu den Gästen. Wir führen die exklusive Generalvertretung für die Schweiz.

Ihre Vorteile auf einen Blick:
 ► international millionenfach bewährt
 ► hochwertige Schmuckqualität
 ► alle Modelle auch mit Nadelverschluss erhältlich
 ► Modelle mit oder ohne Logo-Druck erhältlich
 ► selbstständige Namensbeschriftung
 ► Schilder wiederverwendbar

welcome@schilderhus.ch
www.schilderhus.ch

HALTEC Hallensysteme AG

Halle 1.1 / Stand D026

Gewinnzonen in Qualitätszelten

Der Zeitspezialist HALTENT by HALTEC zeigt auf der lgeho, was er im Zeltbau alles kann.

Wenn es um professionelle Eventzelte wie Sternzelte, Pagodenzelte sowie Party- und Festzelte geht, ist das Unternehmen genau der richtige Partner.

Langjährige Erfahrung und höchster Anspruch an Statik und Sicherheit fließen in die Qualitätszelte mit ein. Zudem macht die 20-jährige Nachkaufgarantie für Erweiterungen und Ersatzteile den Zeltkauf bei HALTENT zu einer guten und langfristigen Investition.

info@haltent.ch
www.haltent.ch

HALTENT
by HALTEC

Hüba AG

Halle 1.1 / Stand C049

Spezialisten für Gastromobiliar

Die Hüba AG, gegründet 1974, ist spezialisiert auf Produktion und Vertrieb von Gastromobiliar.

Es werden eigene Entwicklungen sowie auch kundenspezifische Konstruktionen realisiert. Die hochwertigen Möbel entsprechen modernen ergonomischen Anforderungen.

Alle Produkte und Dienstleistungen sind erstklassig in Qualität, Zuverlässigkeit und Vielfalt. Dazu zählen auch die professionelle Beratung und Bemusterungen im Objekt.

mail@hueba.ch
www.hueba.ch

hüba
MÖBEL IN METALL
SEIT 1974

Hartmann Tresore Schweiz AG

Halle 1.1 / Stand A058

Tresore und Sicherheits- lösungen

Die Hartmann Tresore Schweiz AG gehört als Tochterunternehmen der Hartmann Tresore AG zu den führenden Anbietern von Tresoren in Europa.

Das Filialnetz der Hartmann Tresore AG umfasst neben der Niederlassung in Winterthur sechs Niederlassungen in Deutschland und vier Standorte in Europa sowie eine Niederlassung im Mittleren Osten.

Zum Produktprogramm gehören nach Euro-Norm geprüfte und zertifizierte Tresore aller Art für den privaten und gewerblichen Bereich: in allen Größen und Widerstandsstufen. So wie branchenspezifische Sicherheitslösungen, unter anderem für die Hotellerie und Gastronomie.

info@hartmann-tresore.ch
www.hartmann-tresore.ch

**HARTMANN
TRESORE AG**

Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG

Halle 1.0 / Stand D104

Hugentobler: New family!

Unter diesem Motto stellt Hugentobler seine neuen Hold-o-maten vor. Aber bei Hugentobler geht es um mehr als nur um neue Geräte: Das Schweizer Familienunternehmen revolutioniert Küchen – mit ungewohnten Prozessen und Dienstleistungen, die begeistern und die Rentabilität um 10–15 % steigern.

Am Stand findet sich alle Hardware für die moderne Küche: Kombisteamer, Schockfroster / Schnellkühler, der Schweizer Herd, Sous Vide Bäder, Fritteusen, Pastakocher, Tischgeräte, Griddles usw. Mit dabei sind auch die Partner «Trioeline» für effiziente Frittieren und «Sicomatic» für Energiemanagementsysteme.

info@hugentobler.ch
www.hugentobler.ch

HUGENTOBLER
Schweizer Kochsysteme

Hero Schweiz AG

Halle 1.2 / Stand C082

Vielfältige Pro- dukte bei Hero Gastronomique

Es wird Zeit, die Neusten der Hero Familie kennen zu lernen. Neben den Erweiterungen des Frühstücksortiments mit Konfitüren aus Schweizer Früchten und Honig in Fairtrade Qualität, erhältlich im Grossgebinde, bieten wir neu auch diverse Suppen in der Portion und ungekühlte Dipsaucen in der praktischen Squeezeflasche an.

Kommen Sie vorbei und überzeugen Sie sich vom ausgezeichneten Geschmack unserer Neuheiten und der Vielfältigkeit unserer Hero Produkte.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

gastro@hero.ch
www.gastro.hero.ch

Hero
GASTRONOMIQUE

Hotel Spider

Halle 1.1 / Stand C173

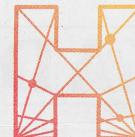
Cloudbasierte Software für Internetvertrieb

Hotel-Spider - Schweizer Präzision plus 17 Jahre tief verwurzelte Präsenz plus Erfahrung im Bereich Hoteltechnologien.

Wir entwickeln cloudbasierte Softwarelösungen für das Hotel- und Gastgewerbe mit dem Schwerpunkt auf Internetvertrieb und -präsenz.

Unser Ziel ist, die komplexe Vertriebslandschaft durch unsere Systeme zu vereinfachen. Das Produktportfolio umfasst den Channelmanager, die Buchungsmaske und das CRS.

info@hotel-spider.com
www.hotel-spider.com



Ice-co GmbH

Halle 1.1 / Stand C172

Isey Skyr – das Original aus Island

Seit 1998 beliefert Ice-co mit Hauptsitz in Island und einer eigenen Seafood-Produktion in den UK den schweizerischen sowie den internationalen Markt mit Seafood-Produkten.

Dabei zeichnen Zuverlässigkeit und hohe Qualitätsansprüche unsere Firma aus.

Mit dem original isländischen «Isey Skyr» haben wir den Geschmack der Schweizer getroffen. «Isey Skyr» ist lecker, proteinreich, cremig und nahrhaft und dies obwohl nahezu fettfrei.

«Isey Skyr» ist erhältlich in vielen Kantinen sowie im Detailhandel.

sales@ice-co.com
www.ice-co.com

ísey
SKYR



KADI AG

Halle 1.2 / Stand C046

Die nachhaltigen Schweizer Pommes Frites

Unsere Vollmond Frites stellen wir im Einklang mit der Natur her – denn immer mehr Menschen achten bewusst auf die Herkunft und die Herstellungswiese ihrer Nahrungsmittel.

Für die Vollmond Frites werden kürzeste Lieferwege eingehalten: Die Kartoffelfelder liegen weniger als 10 km von KADI entfernt. Wir verarbeiten zu 100 % Schweizer Kartoffeln und verwenden zu 100 % Schweizer Sonnenblumenöl.

Mit dem KADI Naturfonds investieren wir 10 Rappen pro Portion Vollmond Frites in die Schweizer Natur von morgen – auch an der IGE-HO.

Besuchen Sie uns und unterstützen Sie damit den KADI Naturfonds.

info@kadi.ch
www.kadi.ch

KADI+

Lohberger Küchen Competence Center (Schweiz) AG

Halle 1.0 / Stand B134

Küchenlösungen für jeden Küchenchef

Ob in der Spitzengastronomie oder im gemütlichen Gasthaus, im urbanen Bistro oder in der Hotellerie: Jeder Küchenchef hat seine ganz persönliche Idee, seine Art, zu kochen und die Küche zu führen. Genauso individuell sind auch die Bedürfnisse und die Erwartungen, die er an seine Küche stellt.

Für alle bietet Lohberger professionelle Küchenlösungen, die eine massgeschneiderte Planung und die budgetären Rahmenbedingungen vereinen.

andreas.schweinfest@lohberger.swiss
www.lohberger.swiss


LOHBERGER

JENSEN-GROUP

Halle 1.1 / Stand E064



Alles für Ihre Gäste – und für Ihren Erfolg!

Als Marktführer im Bereich der Wäscheautomatisierung mit Fokus auf Hotels und Restaurants ist JENSEN in der Welt des Waschens, Trocknens und Faltens zu Hause. Das Unternehmen hat ein Gesamtpaket für Hotelwäscherien zusammengestellt, bestehend aus drei Einzelmaschinen für kleinere und mittlere Volumen.

Die freistehenden Waschschleudern und Trockner stehen für 24h-Verfügbarkeit und höchste Ansprüche an Produktivität und Qualität in der Hotellerie.

Die ALPHA T5 Frotteefaltmaschine faltet, sortiert und stapelt die gesamte Frotteewäsche.

Das Gesamtpaket wird durch das Dosiersystem von BurnusHychem, vertrieben durch die Partnertfirma Weita AG, abgerundet.

Zusammen haben wir den Schlüssel zur perfekten Hotelwäsche und dabei immer nur eines im Blick: die Steigerung der operativen Effizienz der Hotelwäscherien und das Wohlbefinden der Gäste.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

marketing@jensen-group.com
www.jensen-group.com

JENSEN®

Lateltin AG

Halle 1.1 / Stand D175

Marken-Spirituosen: klassisch und trendig

Seit 120 Jahren steht Lateltin für Marken-Spirituosen im klassischen als auch im Trend-Bereich.

Den Marktbedürfnissen folgend, haben wir unser Sortiment zudem mit nicht alkoholischen Produkten wie Sirup und Tonic ergänzt.

Lateltin ist ein kompetenter Partner für Gastronomie, Handel und verarbeitende Industrie.

Schätzen Sie eine aktive Zusammenarbeit in einer persönlichen Atmosphäre? Dann sind Sie bei uns genau richtig.

info@lateltin.com
www.lateltin.com

SINCE 1899
LATELTIN
TOP OF SPIRITS

Lohberger Küchen Competence Center (Schweiz) AG

Halle 1.0 / Stand B134

Küchenlösungen für jeden Küchenchef

Ob in der Spitzengastronomie oder im gemütlichen Gasthaus, im urbanen Bistro oder in der Hotellerie: Jeder Küchenchef hat seine ganz persönliche Idee, seine Art, zu kochen und die Küche zu führen. Genauso individuell sind auch die Bedürfnisse und die Erwartungen, die er an seine Küche stellt.

Für alle bietet Lohberger professionelle Küchenlösungen, die eine massgeschneiderte Planung und die budgetären Rahmenbedingungen vereinen.

andreas.schweinfest@lohberger.swiss
www.lohberger.swiss

Lunchgate AG

Halle 1.1 / Stand C179

Lunchgate macht Digitalisierung leicht

Lunchgate unterstützt Gastronomen bei der Digitalisierung. Wir positionieren Sie im Internet da, wo Ihre Gäste sind. Auf Google, Ihrer Website oder dem Lunchgate-Portal. Und zwar schnell, einfach und effektiv.

Egal ob Sie Ihr Mittagsmenü mit einer einzigen Eingabe auf vielen Kanälen publizieren wollen, Ihre Gäste die Möglichkeit zur Online-Reservierung wünschen oder Sie mit echten Bewertungen von echten Gästen arbeiten möchten: Lunchgate hat die Lösung.

office@lunchgate.com
www.lunchgate.info


lunchgate

MAX HAURI AG

Halle 1.1 / Stand B055

Wo Strom fliest, sind wir zu Hause

Die MAX HAURI AG entwickelt, produziert und vertreibt seit 1947 elektrotechnische Bauteile und Systeme.

Wir gehören zu den führenden Anbietern, wenn es darum geht, Arbeitsplätze und Hotelräume zu elektrifizieren.

Mit Eigenprodukten sowie als Vertreter der Firma BACHMANN GMBH & CO. KG bieten wir Komplettlösungen und individuell ausgearbeitete Speziallösungen an.

Wir verstehen uns als Systemanbieter von der einzigen Steckdose bis zum fertigen Arbeitsplatz.

verkauf@maxhauri.ch
www.maxhauri.ch

MAX HAURI AG
MH

Nutriswiss AG

Halle 1.2 / Stand B030

Nutriswiss – Fette und Öle für Profis

Die Profiküche benötigt beste Ausgangsprodukte. Dazu gehört die richtige Wahl von Fetten und Ölen.

Die Nutriswiss Gastroline stellt die Ausführung der unterschiedlichen Applikationen in der Profiküche sicher, denn das breite Sortiment ist auf die Bedürfnisse der Gastronomie, Heime, Spitäler und Gemeinschafts- sowie Verpflegungsbetriebe ausgerichtet.

Kompetente Verkaufsmitarbeiter beraten die Kunden mit Fachkenntnis im Bereich Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung über den richtigen Einsatz von Fetten und Ölen. Partner-Grossisten und Abholmärkte sorgen für die Distribution.

info@nutriswiss.ch
www.nutriswiss.ch


NUTRISWISS

Pistor AG

Halle 1.2 / Stand A040

Genuss. Gespräch. Gutes tun

Zmorge, Zmittag oder Zvieri – ob Sie sich vom Siegerteam der SWISS SVG-Trophy und zugleich Goldmedaillen-Gewinner der Kochweltmeisterschaft den Appetit auf Warmes oder vom Mastro Salumiere mit feinstem Rohschinken und «chüttigem» Brot den «Gluscht» auf Kaltes stillen lassen, steht Ihnen frei. Eine Weinempfehlung dazu erhalten Sie höchstpersönlich von der Sommière.

Tauschen Sie sich überdies aus – beim Netzwerken, Informieren und Besprechen. Und mit Ihrem Lächeln leisten Sie außerdem einen Beitrag für einen guten Zweck.

info@pistor.ch
www.pistor.ch/igeho

PISTOR

STAHL Wäschereimaschinenbau
GmbH

Halle 1.0 / Stand C147

Wäschereimaschinen für Hotels und Gastronomie

Optimale Wäschereimaschinen für Wäschereien in Hotellerie und Gastronomie bietet der deutsche Hersteller STAHL Wäschereimaschinen.

Am Standort Sindelfingen produziert das über 100 Jahre alte Familienunternehmen Waschmaschinen, Trockner, Mängeln und Faltmaschinen für den professionellen Einsatz.

Alle Maschinen sind in Grösse und Funktion individuell auf die Anforderungen anpassbar.

welcome@stahl-g.com
www.stahl-waeschereimaschinen.de

STAHL
WÄSCHEREIMASCHINEN

Rivella AG, Michel Pure Taste

Halle 1.2 / Stand B096



Frischgepresst für Ihre Gäste. Ohne Aufwand für Sie.

Einen Saft frisch pressen kann jeder. Einen Saft aus Orangen und anderen Früchten zu kreieren, dessen Geschmack rund ums Jahr wie frisch gepresst schmeckt, braucht Zeit und besondere Kenntnisse.

Michel Pure Taste übernimmt dies gerne für Sie, damit Sie Ihren Gästen jederzeit ein Geschmackserlebnis der besonderen Art bieten können. Zudem sind die kaltgepressten und gekühlten Säfte von Michel Pure Taste länger haltbar als selber Hergestellte.

Das Geheimnis dazu liegt im Verfahren: Frische Früchte und Gemüse werden täglich geschält und kalt gepresst. Mittels schonendem Hochdruckverfahren (HPP) werden die Säfte anschliessend hältbar gemacht ohne Geschmackseinbussen.

Michel Pure Taste stehen selbstgepressten Säften in nichts nach. Überzeugen Sie sich an unserem Stand selber davon. Mit etwas Glück können Sie bei uns am Stand tolle Preise gewinnen. Wir freuen uns auf Sie!

info@rivella.ch
www.michel.swiss

Michel
PURE TASTE

Schwob AG

Halle 1.1 / Stand B078

Aus dem Herzen der Schweiz in die ganze Welt

Die Leinenweberei in Burgdorf stellt seit 1872 exklusive Textilien für die Hotellerie, Gastronomie und fürs Gesundheitswesen her. Die Tradition gepaart mit hoher Innovation führt zu einer Qualität, welche die Kunden in der Schweiz, aber auch in der ganzen Welt begeistert. Seit mehreren Jahren gehören sechs eigene Wäschereien zum Unternehmen.

Somit bietet Schwob nebst dem Design und der Produktion von Textilien auch die Textilpflege in eigener Kompetenz an – alles aus einer Hand. Dadurch kann der Kunde die Wirtschaftlichkeit steigern und sich auf die eigentliche Kernkompetenz fokussieren.

contact@schwob.ch
www.schwob.swiss

Schwob
textiles of Switzerland

Thermoplan AG

Halle 1.1 / Stand B110

Neuste Technologie für beste Qualität in der Tasse

Wenn es um Qualität geht, macht Thermoplan keine Kompromisse! Die Kaffeemaschinen der aktuellen Black&White4-Generation kommen dort zum Einsatz, wo herausragende Produktqualität in Verbindung mit Leistungsstärke und Innovation gefragt ist.

Thermoplan-Vollautomaten überzeugen mit funktionalem Design, hochwertigen Materialien und bieten zahlreiche Vorteile wie das einzigartige Modulsystem, das Superior Coffee System, die herausragende Milchschaum-Technologie oder das Telemetrie-System ThermoplanConnect.

info@thermoplan.ch
www.thermoplan.ch

ZHAW Zürich Hochschule
für Angewandte Wissenschaften

Halle 1.0 / Stand D159

Mitdenken, machen, managen

Genussvolle, gesunde, sichere und nachhaltige Lebensmittel vom Rohstoff bis zum Konsumenten - nach diesem Leitsatz wird an der ZHAW am Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation aus- und weitergebildet, geforscht und entwickelt.

Praxisnähe und Transdisziplinarität sind Voraussetzungen für stetige Innovationskraft. Ab Sommer 2020 präsentiert sich das Bachelorstudium Lebensmitteltechnologie mit neuen Vertiefungsrichtungen und noch mehr Wahlmöglichkeiten, Voll- oder Teilzeit.

manuela.zumstein@zhaw.ch
www.zhaw.ch/ilgi

thermoplan
Swiss Quality Coffee Equipment

zhaw

ANZEIGE

HAPPY
PROFESSIONAL

Den Ausgeschlafenen gehört die Welt

Seit 1895 erfüllen wir Kundenbedürfnisse im Schlafbereich und überzeugen mit Qualität und Innovation. In Schänis entwickeln, testen und produzieren wir vielseitige Schlafsysteme. Wir bieten das gesamte Sortiment für das nächtliche Wohlbefinden Ihrer Gäste: Matratzen, Einlegerahmen, Boxspringbetten, Kissen und Duvets.



HotellerieSuisse
Preferred Partner



Besuchen
Sie uns an
der Igeho

Halle 11
Stand A130

Swisscom TV für Hotels

Sie bieten Ihren Gästen ein tolles TV-Erlebnis mit über 300 Sendern, einfachster Bedienung und intuitivem TV Guide. Jetzt auch mit schnellem und sicherem Gäste-WiFi erhältlich.

swisscom.ch/tvhost

swisscom

