

Igeho 2013: Salon international de l'hôtellerie, de la gastronomie et de la consommation hors domicile

# Pour plus de qualité et d'efficacité

Du linge de lit à l'équipement de cuisine, de la machine de nettoyage au logiciel IT, près de 800 exposants présenteront, du 23 au 27 novembre 2013, dans le cadre d'Igeho, leurs nouveautés au Centre de Foires de Bâle. Une occasion idéale pour découvrir des produits et prestations de services innovants qui répondent aux exigences spécifiques du secteur de la santé et améliorent en même temps la qualité et l'efficacité.

Les professionnels de l'hôtellerie, de la gastronomie et du secteur du «Hospitality & Care» se retrouveront sous peu à Bâle. Du 23 au 27 novembre 2013, le Centre moderne de Foires abritera en même temps Igeho, Mefa, le salon de l'industrie de la viande, le nouveau Lefatec, le salon de la production alimentaire et le 6<sup>e</sup> Salon Culinair Mondial. Près de 800 exposants présenteront, sur une surface de 80'000m<sup>2</sup>, une grande diversité de produits et de prestations de services. Le salon s'adresse ainsi aux spécialistes issus des secteurs les plus divers et ayant des intérêts différents. Plus de 80'000 visiteuses et visiteurs de toute la

Suisse et des pays voisins assisteront à cet évènement. «Igeho 2013 sera une belle année, aussi variée et attrayante que jamais», c'est la conviction de Matthias Lagger, le directeur du salon. «Igeho présente des innovations, thématise des tendances et inspire avec des idées surprenantes.»

Pour les professionnels responsables du Facility Management, des secteurs de l'hôtellerie, de la technique et de la logistique dans les hôpitaux et les maisons de retraite, Igeho a de nombreux atouts: Un coup d'œil dans le répertoire des exposants [www.igeho24.ch](http://www.igeho24.ch)

vous permet de constater que de nombreux fournisseurs sont spécialisés dans le domaine du «Hospitality & Care» et connaissent bien les besoins spécifiques des hôpitaux et des maisons de retraite. Selon M. Lagger, «des solutions visant à accroître l'efficacité et à améliorer la qualité sont plus que jamais demandées, dans un contexte caractérisé par une pression croissante des coûts et des exigences élevées dans le secteur de la santé.» La direction du salon accorde une attention particulière au thème de la durabilité. Des exposants proposant des offres adéquates sont identifiés par l'éco-point vert sur le stand ainsi que sur les







plans des halles et dans tous les répertoires. Cela permet au visiteur de trouver facilement et rapidement le chemin vers votre stand. La tenue du salon Igeho 2013, dans le nouveau Centre de Foires conçu par le bureau d'architecture Herzog & de Meuron, est un atout supplémentaire. Les exposants disposent de plus de possibilités pour réaliser des mises en scène minutieuses et les visiteurs de plus

de liberté de déplacement. Cela génère une belle ambiance.

#### Point d'attraction pour échanger des expériences et tisser un réseau de relations

Les présentations spéciales telles que «World of Interiors» et les débats sur des thèmes actuels au Forum Igeho proposent aux professionnels de l'hôtellerie et du «Care» des idées utiles et favorisent l'échange d'expériences. En outre, de nombreuses associations et organisations organisent des congrès et événements. L'Association suisse pour la restauration hospitalière et collective invite au symposium de la SVG intitulé «JE décide!» qui aura lieu le 25 novembre 2013 au Forum Igeho. Une «Journée romande» sera organisée pour la seconde fois, le 26 novembre 2013. Les visiteurs de Suisse romande pourront se rendre ce jour en bus à Bâle, bien entendu à des conditions spéciales. Et pour ceux qui veulent nouer des contacts dépassant le cadre étroit de la branche, la cérémonie de remise des «Best of Swiss Gastro Awards» ou la Journée de l'hôtellerie suisse est la bonne adresse. Nous vous conseillons les flâneries à travers les salons parallèles Mefa et Lefatec ainsi qu'un détour par le 6<sup>e</sup> Salon Culinaire Mondial où les meilleures équipes nationales de cuisiniers du monde se

mesureront. Les portes du nouveau Centre de Foires sont ouvertes aux visiteurs d'Igeho: Le ticket d'entrée est valable pour tous les trois salons et pour le Salon Culinaire Mondial.

#### Informations complémentaires

Corinne Moser  
Head Communications  
Téléphone 058 206 22 73  
corinne.moser@igeho.ch  
www.igeho.ch

www.facebook.com/igehobasel  
Igeho est présent sur Twitter:  
@gastromessen/#Igeho

#### Igeho – Mefa – Lefatec – 6. Salon Culinaire Mondial

##### Date/ heures d'ouverture

23–27 novembre 2013,  
tous les jours de 9 à 18 heures.

##### Entrée

Le ticket d'entrée est valable pour tous les trois salons et pour le Salon Culinaire Mondial.

##### Accès

Depuis la gare CFF avec le tram 2 en direction de Riehen Grenze jusqu'à l'arrêt Place de la Foire.

Offre Park-&-Ride au prix de 20 francs par jour pour une place de stationnement et un transfert par bus parking-foire-parking.

#### Journée romande

Igeho organisera le 26 novembre 2013 pour la deuxième fois une «Journée romande» avec Prodega/ Growa/ Howeg. Les visiteurs professionnels de Suisse romande pourront se rendre à Igeho en bus à des conditions attrayantes. Certains rendez-vous sont aussi programmés sur place. Pour plus d'informations, consultez la page [www.igeho.ch/fr-CH/besucher/journee-romande.aspx](http://www.igeho.ch/fr-CH/besucher/journee-romande.aspx)