

Internationale Fachmesse für Hotellerie, Gastronomie und Ausser-Haus-Konsum **Für mehr Qualität und Effizienz**

Von der Bettwäsche bis zur Kücheneinrichtung, von der Reinigungsmaschine bis zur IT-Software: An der Igeho 2013 präsentieren vom 23. bis 27. November 2013 rund 800 Aussteller ihre Neuheiten im Basler Messezentrum. Eine ideale Gelegenheit, innovative Produkte und Dienstleistungen kennenzulernen, die den spezifischen Anforderungen des Gesundheitswesens genügen und gleichzeitig Qualität und Effizienz verbessern.

Schon bald trifft sich die Fachwelt aus Hotellerie, Gastronomie und dem Bereich «Hospitality & Care» wieder in Basel. Vom 23. bis 27. November 2013 findet im topmodernen Messezentrum die Igeho 2013 statt – zeitgleich mit der Mefa, der Fachmesse für die Fleischwirtschaft, der neuen Lefatec, der Fachmesse für die Lebensmittelproduktion, und dem 6. Salon Culinaire Mondial. Auf einer Fläche von zirka 80'000 Quadratmetern präsentieren rund 800 Aussteller eine riesige Vielfalt an Produkten und Dienstleistungen. Damit spricht die Messe Profis aus verschiedensten Fachbereichen und mit unterschiedlichsten Interessen an. Erwartet werden über 80'000 Besucherinnen und Besucher aus der ganzen Schweiz und dem

benachbarten Ausland. «Die Igeho 2013 wird ein toller Jahrgang – so vielfältig und attraktiv wie nie», ist Messeleiter Matthias Lagger überzeugt. «Die Igeho zeigt Entwicklungen, thematisiert Trends und inspiriert mit überraschenden Ideen.»

Für Fachleute, die in Spital- und Heimbetrieben für das Facility Management, den Hotellerie-, Technik- oder Logistikbereich zuständig sind, hat die Igeho viel zu bieten: Ein Blick in das Ausstellerverzeichnis www.igeho24.ch zeigt, dass zahlreiche Anbieter auf das Thema «Hospitality & Care» spezialisiert und mit den spezifischen Bedürfnissen von Spitalern und Heimen vertraut sind. «Lösungen zur Effizienzsteigerung und Verbesserung der Qualität sind gerade vor dem Hintergrund des steigenden Kostendrucks und der hohen Anforderungen im Gesundheitswesen gefragter denn je», so Lagger. Ein besonderes Augenmerk legt die Messeleitung auf das Thema Nachhaltigkeit. Aussteller mit entsprechenden Angeboten sind am Stand sowie auf Hallenplänen und in allen Verzeichnissen mit einem grünen Eco-Punkt gekennzeichnet. So finden die Besucher den Weg einfach und schnell zu ihnen. Dass die Igeho 2013 im neuen, vom Architekturbüro Herzog & de Meuron entworfenen Messezentrum stattfindet, ist ein zusätzliches Plus: Die Aussteller haben mehr Möglichkeiten für sorgfältige Inszenierungen und die Besucher mehr Bewegungsfreiheit. Davon profitiert das gesamte Ambiente.

Anziehungspunkt für Erfahrungsaustausch und Networking

Sonderpräsentationen wie die «World of Interiors» sowie Diskussionen zu aktuellen Themen im Igeho-Forum geben den Hotellerie- und Care-Profis nützliche Anregungen und dienen dem Erfahrungsaustausch. Zudem organisieren zahlreiche Verbände und Organisationen Tagungen und Events. So auch der Schweizer Verband für Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie

SVG, der am 25. November 2013 unter dem Titel «ICH entscheide!» zum SVG-Symposium ins Igeho-Forum lädt. Am 26. November 2013 findet zum zweiten Mal ein «Journée romande» statt. Besucher aus der Westschweiz haben an diesem Tag die Möglichkeit, gemeinsam im Bus nach Basel zu reisen – selbstverständlich zu Spezialkonditionen. Und wer über die engeren Branchengrenzen hinaus Kontakte knüpfen möchte, ist bei der Verleihung der Best of Swiss Gastro Awards oder am Tag der Schweizer Hotellerie gut aufgehoben. Ebenfalls lohnenswert sind Streifzüge durch die Parallelmessen Mefa und Lefatec sowie ein Abstecher zum 6. Salon Culinaire Mondial, wo sich die international besten Kochnationalmannschaften messen. Igeho-Besuchern stehen im neuen Messezentrum die Türen offen: Der Eintritt ist für alle drei Fachmessen sowie für den Salon Culinaire Mondial gültig.

Igeho – Mefa – Lefatec – 6. Salon Culinaire Mondial

Datum / Öffnungszeiten

23.–27. November 2013,
jeweils von 9–18 Uhr.

Eintritt

Der Eintritt ist für alle drei Fachmessen sowie für den Salon Culinaire Mondial gültig.

Anreise

Ab Bahnhof SBB mit Tram Nr. 2
in Richtung Riehen Grenze bis
Haltestelle Messeplatz.

Parc-&-Ride-Angebot zum Preis von
20 Franken pro Tag für Parkplatz sowie
Bustransfer Parkplatz-Messe-Parkplatz.

www.igeho.ch

www.facebook.com/igehobasel

twitter: @gastromessen / #Igeho

