



Medieninformation vom 06. September 2017

Igeho 2017: Die Zukunft des Gastgewerbes à la carte

Vom 18. bis 22. November 2017 öffnet die Igeho in der Messe Basel ihre Tore. Die internationale Fachmesse für Hotellerie, Gastronomie, Take-away und Care geht mit der Zeit und zeigt, wie man Trends mit Tradition verbindet. Spannende Referenten, Diskussionsrunden und Networking auf allen Ebenen stehen täglich auf dem Plan. Und natürlich kommt auch der Genuss nicht zu kurz.

Hotellerie, Gastronomie und Tourismus sind eng mit Trends verbunden, sollen aber auch langjährige Traditionen wahren. Die Igeho 2017 ist der Treffpunkt für alle Branchenvertreter, welche diesen Spagat täglich schaffen.

Die Hotellerie im digitalen Wandel

Der Igeho Campus ist die Plattform für Interaktion und Impulse. Hier erweitert man sein Netzwerk und profitiert in Vorträgen und Diskussionsrunden von den Erfahrungen und Erkenntnissen der Experten. Die Themen sind so vielfältig wie anregend: «Überlebt die Schweiz als Hochpreis-Insel?», «Fit für das digitale Zeitalter» oder «So geht Hotel heute und in Zukunft» – präsentiert von Hotelier und Moderator Max Loong – versprechen interessante Ansätze und Gedankenaustausche. Auch die Referenten könnten spannender kaum sein: So spricht zum Beispiel EU-Jugendbotschafter Ali Mahlodji zum Thema «Simplicity durch Storytelling – über die Führung einer neuen Generation». Und der Bestseller-Autor und Storytelling-Experte Dr. Veit Etzold referiert über «Digital Storytelling: To tell is to sell – mehr Aufmerksamkeit, mehr Gäste, mehr Marge».

Kochprofis und junge Talente

Selbstverständlich kommt an der Igeho auch der Genuss nicht zu kurz. In der komplett ausgestatteten Showküche der Kocharena lassen sich Sterneköche und Jungtalente in ihre Töpfe blicken, geben Küchen-Philosophien zum Besten und verraten ihre Erfolgsrezepte. Auch das bereits etablierte Restaurant CH öffnet wieder seine Türen: Hier stellen die Studierenden der Abschlussklasse der Belvoirpark Hotelfachschule ihr Können unter Beweis. Die Speisekarte bietet typisch schweizerische Menüs und regionale Leckerbissen. Die Speisen kann man auch über die Gasse mitnehmen oder mit der App «MENU – dein mobiler Kellner» online bestellen und bezahlen.

Kontakte für die Medien

Corinne Moser, Head Communications Igeho

T +41 58 206 22 73, corinne.moser@igeho.ch

www.igeho.ch / Twitter: [@gastromessen](https://twitter.com/gastromessen) – #Igeho