igeho magazin

ALLES FÜR ERFOLGREICHE GASTGEBER

NEUHEITEN
Ökologische Verpackungen, digitale Helfer, neue Weine, innovative Halbfertigprodukte, moderne Reinigungssysteme und vieles mehr

DRINKAFFAIR
Der Treffpunkt für Bar und Spirituosen zu Gast an der Igeho

BLOCKCHAIN
Mehrwert für die Hospitality-Branche

igeho

Butty DEPUIS 1890 FOODSERVICE
McCormick FOODSERVICE
VAHINÉ FOODSERVICE

Degustieren Sie unsere Neuheiten 2019!

Venez déguster nos innovations 2019 !

✓ **Gemahlen aus ganzen Körnern, mit Dampf entkeimt.**

Moulu à partir de graines entières débactérialisées à la vapeur.

✓ **Mit Käsepulver, Basilikum, Eschalotten und Tomaten.**

Avec du fromage en poudre, du basilic, de l'échalote et de la tomate.

✓ **Mit geräuchertem Paprika, gewürzt in einem Handgriff.**

Au paprika fumé, assaisonne d'un tour de main.

✓ **Feiner Erdbeergeschmack ohne künstliche Aromen und Farbstoffe.**

Bon goût de fraise sans arôme artificiel.

Besuchen Sie unseren Stand!
Retrouvez-nous stand

B018 – Halle 1.2
Seite Restaurantzubehör
côté équipement de restaurants

McCORMICK
RÉVEILLE LE PLAISIR DES SAVEURS

mccormick.ch/foodservice

WILLKOMMEN

Inspirierend persönlich: der Branchenevent Igeho

Liebe Messebesucherinnen und -besucher

Kommen Sie allein an die Igeho oder mit der Kollegin aus dem Marketing? Haben Sie sich mit Ihrem Lieblingslieferanten verabredet oder mit einer potenziellen Kundin? Wie dem auch sei: **Von Samstag, 16., bis Mittwoch, 20. November 2019**, trifft sich in der Messe Basel das Who is who der Hospitality-Branche. Hier werden Kontakte geknüpft, gemeinsam Ideen entwickelt oder rote Fäden wieder aufgenommen. Mit der Igeho bieten wir Ihnen den perfekten Rahmen für Ihr Networking – und einen Überblick über die Trends von heute und morgen: von Dessertraum bis Fitnessraum, von Sprudelbad bis Nudel-Art.

Tauchen Sie ein ins kulinarische Geschehen. Sinnliche Erlebnisse vermitteln bei der Igeho besser als jeder Katalog oder jede Website, was Genuss und Gastlichkeit ausmachen. Auch wenn die Messelandschaft sich im Wandel befindet: Die Igeho ist der Branchentreffpunkt Nummer 1, der Hotspot für erfolgreiche Gastgeber. Damit das so bleibt, bewegen wir uns mit einem frisch aufgestellten Team, mit neuem Spirit und innovativen Ideen in Richtung Zukunft. Denn Gästeerlebnisse entstehen auch morgen nicht auf dem Papier oder am Bildschirm, sondern durch die Inspiration im Miteinander.

«Genüsslich. Begeisternd. Lebendig. Die Igeho.»

Wir wünschen Ihnen eine genussvolle Igeho mit vielen inspirierenden Begegnungen – und freuen uns auf Sie!

Herzlich
Ihr Igeho Team

Inhalt

WASSER – STILL, GESPRUDELT ODER AUS DER RÖHRE 7
Zahlen, Fakten und Meinungen rund um den Durstlöscher Nummer eins.

FRÜHSTÜCK UND BRUNCH – VIELSEITIG WIE NIE 10
So wird der Morgen für Gastronomen zum Erfolg. Plus vier Tipps für ein besonderes Frühstück in Basel.

SUPERFOOD 13
Mit einheimischem Superfood gesund geniessen und nachhaltig konsumieren.

ÖKOLOGISCHER REINIGEN 16
Die richtigen Produkte und Verfahren schonen Umwelt und Portemonnaie.

AMBIENTE 22
So kreieren Sie eine einladende und stimmige Atmosphäre: in der Bar, im Hotelfoyer und im Care-Bereich.

IGEHO CAMPUS POWERED BY HOTELLERIESUISSE 28
Es erwarten Sie angeregte Diskussionsrunden und praxisnahe Vorträge zu aktuellen Trends der Hospitality-Branche.

SWISSNESS IST SEXY 36
Studierende der Hotelfachschule Belvoirpark zeigen im Restaurant CH, wie Swissness in der Gastronomie gelebt wird.

CAFÉ CRÈME 38
Der Klassiker ist beliebt wie eh und je.

KOCHARENA 41
Am Morgen tritt der Branchennachwuchs zum Kochduell an, nachmittags geht es in der Showküche heiss her.

BLOCKCHAIN 44
Digitalisierung, Automatisierung und die Blockchain erreichen Hotellerie und Gastronomie.

ECOCIRCLE 54
Nachhaltige Produkte an der Igeho.

PRAKTISCHE INFORMATIONEN 56
Anfahrt, Tickets, Messegelände, spezielle Hinweise: Hier finden Sie alles auf einen Blick.

DRINKAFFAIR 59
Zum ersten Mal ist die Spirituosen-Fachmesse an der Igeho zu Gast.

MESSENEUHEITEN 60
Alle Neuheiten der Igeho auf einen Blick.

IMPRESSUM 74

Besuchen Sie uns an der Igeho
Halle 1.1
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

LEITUNGS-, MINERAL- UND QUELLWASSER

Wasser: reine Geschmackssache

113 Liter Mineralwasser trinken wir jährlich pro Kopf. Ist das aus der Schweiz beliebter als importiertes? Schmeckt stilles besser zu Rot- oder Weisswein? Darf Leitungswasser im Lokal etwas kosten? Fakten, Zahlen und Meinungen rund um unseren Durstlöscher Nummer eins.

Text Mareike Fischer **Fotos** Shutterstock | zvg

Natürliches Mineralwasser ist einzigartig in der Zusammensetzung seiner Mineralien und Spurenelemente, die es auf der jahrelangen Reise durch Fels- und Gesteinsschichten aufnimmt. Ein Liter kann tausende Milligramm gelöster Mineralien wie Magnesium, Calcium und Natrium enthalten, die der menschliche Körper besonders schnell aufnehmen kann.

Das Wasser muss so gefasst und abgefüllt werden, dass seine naturgegebenen Eigenschaften erhalten bleiben. Die Quelle muss am Austrittsort gegen Verunreinigung geschützt sein. Es darf von Gesetzes wegen nicht behandelt oder mit Zusätzen versehen werden.

Hahnenwasser: gratis oder kostenpflichtig?
Weil das Schweizer Leitungswasser so gut schmeckt, möchten es manche Gäste auch im Restaurant trinken – gratis. Müssen Wirte diesem Wunsch entsprechen? Nicht unbedingt. Denn dieser Service ist eine

DAS UNABHÄNGIGE SCHWEIZER FAMILIENUNTERNEHMEN

WILLKOMMEN
HALLE 1.2
STAND C094

BESUCHEN SIE UNS
GENIESSEN SIE DIE DEGUSTATION
UNSERER BIERE, WEINE UND
FRISCHPRODUKTE
www.ccaligro.ch

gastgewerbliche Leistung, für die Kosten entstehen: bei der Bedienung, beim Spülen des Glases und anteilsmässig an übrigen Betriebskosten.

Wieviel dem Gast verrechnet wird, steht dem Unternehmen frei. Aber der Preis von Hahnenwasser muss transparent auf der Speisekarte deklariert werden und klar von Mineralwasser zu unterscheiden sein. Im Tessin jedoch schreibt das Gastgewerbegesetz vor, zur Hauptmahlzeit ein Glas Wasser anzubieten.

Wasser mit Mehrwert für den Genuss
Bieten Sie Ihren Gästen einen Mehrwert mit aromatisiertem Wasser: einfach Früchte, Zitrone oder Kräuter darin ziehen lassen, am besten drei Stunden lang. Vor dem Servieren in der Karaffe mit Eiswürfeln versehen. Sobald ein Glas ausgeschenkt wird, die Karaffe wieder mit Wasser auffüllen oder das Wasser direkt mit Früchten oder Kräutern servieren.

Leitungswasser trinken – Trinkwasser spenden
Der gemeinnützige Verein Drink & Donate setzt sich für den Konsum von Leitungswasser an Stelle von auf der Strasse transportiertem Markenwasser ein. Gastronomie und Hotellerie bietet der Verein Konzepte, um Spenden für Trinkwasserprojekte im Süden zu generieren. Der Verein Wasser für Wasser generiert auf ähnliche Weise Spenden für Projekte in Afrika. ||

wfw.ch | drink-and-donate.org

Quelle: Verband Schweizerischer Mineralquellen und Soft-Drink-Produzenten (SMS)

Früchte und Kräuter für mehr Geschmack.

Sage mir, was du trinkst und ich sage dir, woher du kommst!

Fünf Fragen an Anke Scherer, Wassersommelière im Grand Resort Bad Ragaz

Was macht eine Wassersommelière?
Welches Wasser passt zu welchem Essen, welchem Wein? Hier berate ich unsere Gäste als Getränkefachkundige. Viele denken erst: Die spinnt doch! Aber wer es probiert, merkt den Unterschied sofort.

Was passt zu welchem Wein?
Die Faustregel ist: kohlensäurehaltiges Wasser zu Weisswein, stilles Wasser zu Rot- oder Schaumwein. Zu einem leichten Wein ist ein niedrig mineralisiertes Wasser gut, zu einem schweren Wein mit mehr Alkohol ein höher mineralisiertes. Alles andere ist persönlicher Geschmack.

Woran erkenne ich den Grad der Mineralisierung, wenn keine Fachfrau vor Ort ist?
Die Totalmineralisation steht auf dem Flaschenetikett, da muss man ein bisschen suchen. Niedrig mineralisiert heisst bis 500 mg, mittel 500 bis 1500 mg, hoch über 1500 mg pro Liter.

Gibt es Favoriten bei den Gästen?
Ich habe die Erfahrung gemacht, dass es drauf ankommt, wo man aufgewachsen ist und wohnt. Wer als Kind nur Leitungswasser getrunken hat, findet oft, hoch mineralisierte Wasser haben zuviel Geschmack; die Baselbieter mögen anderes als die Bündner. Es werden in der Schweiz häufig regionale Wässer getrunken, was ich gut finde.

Ihr Lieblingswasser?
Kommt auf Essen, Wein und Gelegenheit an. Ich lasse mir beim Getränkehändler tatsächlich eine Harasse aus verschiedensten Wässern zusammenstellen. Zunächst hat er gestaunt, aber jetzt kennt er mich!

FRÜHSTÜCK UND BRUNCH

Von der Gunst der frühen Stunde

Eggs Benedict, Shakshuka oder Zopf? Frühstücks- und Brunchangebote sind in der Schweizer Gastronomie gefragt und vielseitig wie nie. Geht die Rechnung auch für den Wirt auf?

Text Mareike Fischer **Fotos** GanzBasel.ch | Cafe frühling | zvg

Am Wochenende ausschlafen und das Frühstück mit dem Mittagessen verbinden? Herrlich! Doch wer spontan brunchen möchte, braucht Glück: So muss man beispielsweise das Samstagsfrühstück im kleinen Länggass-Tee in Bern ein halbes Jahr im Voraus reservieren. Auch die 200 Plätze für den 100-Franken-Nobelbrunch im Zürcher Hotel Dolder sind fast immer ausgebucht. Das Frühstücken allerorten boomt, bestätigt der Food Report des deutschen Zukunftsinstituts 2018. Das Angebot zeigt sich zunehmend international. Breakfast Salads aus Australien, japanische Miso-Suppe oder israelische Shakshuka-Pfanne mit Tomate und Ei: All das bringt Schwung und neue Gäste. Vorteil für die Gastronomen: Viele Frühstücksangebote weisen nicht nur eine hohe Marge auf, sondern sind schnell und einfach auf Vorrat zuzubereiten – und weniger personalintensiv als ein klassisches Mittagessen à la carte.

Und wochentags?

Einzelhaushalte, flexible Arbeitszeiten und die gestiegene Mobilität bewirken, dass auch montags bis freitags häufiger ausser Haus vor dem Job oder zwischen zwei Terminen gefrühstückt wird. Wenn genügend Laufkundschaft da ist, zahlt es sich darum aus, früh zu öffnen. Dann gibt es meist servierte, kleinere Frühstücksvarianten. «Und ist einmal weniger los, gibt es sonst genügend zu tun: sei es die Terrasse aufzubauen oder die Mise-en-place vorzubereiten», sagt Markus Engeler, Gastgeber im Basler Café Zum Kuss, das ab 8 Uhr für Hungrige da ist. Am Morgen seien gute Planung, originelle Angebote und eine persönliche Atmosphäre die Erfolgsfaktoren – und die beste Werbung für ein Lokal. Denn: «Wer bereits frühmorgens überzeugt, den besuchen die Gäste auch zu anderen Tageszeiten wieder.» ||

4 × Frühstücken in Basel

Zum Kuss

Die hübsch gelegene Caffè-Kultur-Bar Zum Kuss im ehemaligen Totenhäuschen bietet täglich ab 8 Uhr, samstags ab 10 Uhr, ein kleines Frühstück an. Sonntags ab 10 Uhr ist das Caribbean Breakfast der Renner, das einen mit Mango- und Muskatnussaromen in Ferienlaune versetzt.
zumkuss.ch

Les Gareçons

Im Les Gareçons im Badischen Bahnhof lässt es sich wochentags ab 9 Uhr und sonntags ab 10 Uhr ausgedehnt frühstücken. Vom englisch geprägten «Brex-Fast» über veganen Camembert bis zum japanischen Onsen-Ei ist für Abwechslung gesorgt. Nachhaltigkeit wird hier ganz gross geschrieben und deswegen die Karte alle zwei Monate saisonal angepasst.
lesgarecons.ch

Cafe frühling

Hier gibt es ab 8 Uhr morgens ein fruchtig-gesundes «Frühsli» – ein kleines, feines Frühstück und Gebäck. Bekannt ist das Kleinbasler Lokal vor allem für die Spezialitätenkaffees aus eigener Röstung. Am Wochenende ist ab 9 Uhr beim Frühstück à la carte besonders die Etagère für zwei beliebt.
cafe-fruehling.ch

Les Trois Rois

Luxus pur bietet das Les Trois Rois mit seinem sonntäglichen Brunchbuffet ab 11.30 Uhr. Für 129 Franken wird vom Roastbeef über feinste Pâtisserie bis zum Champagner alles serviert, was der Schlemmerbauch begehrt.
lestroisrois.com

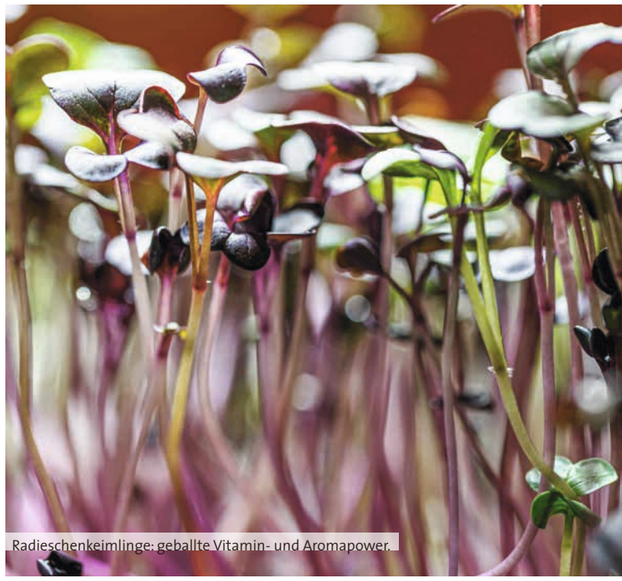
SUPERFOOD

Swisssuperfoodpower!

Eine Traumfigur, Pfirsichhaut, Nerven wie Drahtseile: Sogenannte «Superfoods» sollen wahre Wunder bewirken. Aber müssen es immer Goji-Beeren, Moringa-Pulver oder Chia-Samen sein? Oder tut's auch weniger Exotisches?

Text Mareike Fischer **Fotos** Claudia Link | Kurt Reichenbach

Robin Bertschinger und Denis Weinberg.


Radieschenkeimlinge: geballte Vitamin- und Aromapower.

Immer häufiger finden wir importierte «Superfoods» im Handel oder auf der Speisekarte, die uns schön, fit und gesund machen sollen. Meist handelt es sich um unverarbeitete Lebensmittel, reich an Mineralstoffen, Vitaminen, Aminosäuren, essenziellen Fettsäuren und weiteren gesundheitsfördernden Inhaltsstoffen. Was als Superfood bezeichnet wird, bestimmen jedoch vor allem Marketingkriterien: Acai klingt einfach sexier als Rübkohl. Werberische Hinweise, die Nahrungsmitteln Heilungskräfte bei Krankheiten zuschreiben, verbietet übrigens das Lebensmittelrecht.

Gesunder Genuss liegt im Trend.

Warum zu Importiertem greifen?
Beatrice Baumer, Dozentin für Lebensmittelwissenschaften an der ZHAW in Wädenswil, will die Trendlebensmittel nicht verteufeln. «Mehr erreicht man jedoch mit einer vielseitigen, farbenfrohen Ernährung, die schmeckt und Spass macht», sagt die Expertin. «Und dabei bieten unsere gesunden Schweizer Lebensmittel alles, was wir brauchen, um unseren Bedarf an Proteinen, Fetten, Kohlenhydraten, Nahrungsfasern, Vitaminen und Mineralstoffen abzudecken.» Zudem müssen Lein- und Hanfsamen, Brennnesseln, Bärlauch, Heidelbeeren, Baumnüsse oder Federkohl auch nicht klimaschädlich eingeflogen werden. Genausowenig wie ihr persönlicher «Superfood»: die täglichen Haferflocken.

Das Gute wächst so nah …
In Swiss Superfood sieht Beatrice Baumer eine Chance für die Schweizer Gastronomie. Vergessene Gemüsesorten, Wildpflanzen, Alpenküche oder Fermentiertes bieten sich dazu an. «Gesund geniessen und nachhaltig konsumieren – das ist den Gästen immer wichtiger», meint sie. «Hier können sich Wirte lieber grosse Portionen sparen und mit Kreativität, Farben und Texturen auf dem Teller punkten.» Und wer über dessen Rand hinausguckt, freut sich erst noch, dass lokale und saisonale Produkte umweltfreundlich sind. ||

Ganz schön spriessig: Microgreens

Sogenannte Microgreens sind gerade schwer im Kommen. Das sind Keimlinge von Gemüsen, Salaten und Kräutern, die bereits zarte Blätter und Wurzeln gebildet haben. Sie weisen eine besonders hohe Konzentration an ätherischen Ölen, Vitaminen, Proteinen und Mineralstoffen auf und sind wahre Aromabomben. Man kann sie selbst zu Hause ziehen. Oder beispielsweise vom Zürcher Start-up UMAMI beziehen: Die Jungunternehmer züchten die Pflänzchen in einem aquaponischen System, das Fisch- und Pflanzenkulturen durch einen Nährstoffkreislauf verbindet. Dabei nutzen sie die Effizienz der Natur, um qualitativ hochwertige Lebensmittel aus einem Ökosystem zu schöpfen.

DIGITALE INITIATIVEN AN DER IGEHO

Kunden schnell, einfach und gezielt ansprechen

Das Thema Digitalisierung ist in aller Munde – auch in der Hospitality-Branche. Neue Tools und Angebote schaffen Mehrwert für Anbieter, Kunden und auch für die Umwelt. Diese drei Angebote stehen an der Igeho im Fokus.

Text Barbara Meier **Foto** Igeho | Pogastro.com

Ein grosser Teil der Schweizer Bevölkerung benutzt täglich digitale Tools und Verfahren. Über 80 Prozent lassen sich von Navigationssystemen leiten, füllen die Steuererklärung online aus und erledigen Zahlungen via E-Banking. Dies zeigt eine repräsentative Studie des Forschungsinstituts Sotomo. Auch in der Gastronomie halten zunehmend digitale Produkte und Prozesse Einzug. In aller Konsequenz umgesetzt hat dies das Restaurant Data Kitchen in Berlin. Dort bestellt der Gast via App oder über die Website sein Gericht. Frühstück, Lunch oder Snack stehen zur gewünschten Zeit im Restaurant bereit – in einer Glasbox, die sich via Link in einer Mail oder in der App öffnen lässt. Bezahlt hat der Gast schon im Voraus und natürlich online. Die Vorteile: keine Wartezeiten, immer frisch zubereitete Speisen, mehr Zeit für den Austausch mit Kollegen oder Geschäftspartnern.

Auch wenn dieses Beispiel für die meisten Gastgewerbebetriebe nicht massgebend sein wird, lohnt es sich, die Entwicklungen im Onlinebereich genau zu verfolgen und die Vorteile der Digitalisierung für sich zu nutzen. Denn die Gäste haben sich bereits daran gewöhnt, online das Passende zu suchen, mit einem Klick zu reservieren, zu bestellen und zu bezahlen.

Pogastro.com: Ihr digitaler Chef de Service

Wie schafft man es, Gäste dann zu erreichen, wenn sich der Hunger meldet? Thomas Holenstein und sein Entwickler-Team haben ein Gastromarketing-System entwickelt, welches Gäste in einem bestimmten Zeitfenster und einem bestimmten Umkreis mit appetitlicher Onlinewerbung anspricht. Mit Pogastro.com bieten sie den umfangreichsten digitalen Restaurantdienst für Gastronomen, um deren Betriebe in allen wichtigen Kundenkanälen sichtbar zu machen. Gedruckte Menükarten, regionale Werbeausspielungen auf Facebook, Instagram und Google sowie Gästereservationen können per Knopfdruck aktiviert werden – allesamt mit dem Ziel, mehr Gäste ins Restaurant zu locken. Für die Igeho programmiert Pogastro.com eine Progressive Web App (PWA), um das Verpflegungsangebot der Messerestaurants gezielt zu bewerben.

Yoordi: Scannen – Bestellen – Bezahlen

Bestellen und bezahlen, ohne eine neue App herunterladen zu müssen? Yoordi ermöglicht genau dies. Alles, was der Gast benötigt, ist ein internetfähiges Gerät, mit dem er Yoordi über den Browser aufrufen kann. Er scannt den QR-Code, der sich auf seinem Tisch befindet, und schon geht es los. Aus der ausführlichen Speisekarte mit Bildern und Allergenangaben wählt der Gast sein Menu aus. Dieses wird ohne Zeitverzug am POS angezeigt, zubereitet und serviert. Zum Schluss wählt der Gast auf Yoordi die Bezahlart aus und begleicht auch die Konsumation im Nu. Yoordi ist seit Ende Juli 2019 im Zürcher Ristorante Più Schiffbau im Einsatz. Yoordi kooperiert seit der Gründung mit verschiedenen Gastronomen sowie dem exklusiven Vertriebspartner Gehrig Group AG. An der Igeho können Sie die Web-Applikation im Restaurant CH nutzen und selbst erleben, wie unkompliziert Bestellen, Nachbestellen und Bezahlen heute geht.

Mit «To Good To Go» Food Waste vermeiden

Ein Drittel aller produzierten Lebensmittel landet in der Schweiz im Abfall. Das entspricht pro Jahr rund zwei Millionen Tonnen an Nahrungsmitteln. Mit der kostenlosen App «Too Good To Go» können Betriebe und Konsumenten einen Beitrag gegen die Verschwendung von Lebensmitteln leisten. Die App wurde von Studenten in Dänemark entwickelt und ist mittlerweile in zwölf Ländern präsent. In der Schweiz wurde sie im Juni 2018 lanciert und zählt heute über 1500 Partnerbetriebe und mehr als 460 000 registrierte Nutzer.

Das Vorgehen ist einfach – für Betriebe wie auch für Nutzer. Betriebe melden sich über die Website an und richten einmalig ihr Betriebsprofil ein. Die Anzahl der angebotenen Portionen und die Abholzeit können anschliessend jederzeit angepasst werden. Nutzer laden sich die App für Android oder iOS kostenlos herunter und registrieren sich. Sie sehen dann, wo und wann es in ihrer Umgebung Lebensmittel zu retten gibt. Sie reservieren eine Mahlzeit, bezahlen diese gleich über die App und holen sie beim Partnerbetrieb ab. Der Preis dafür liegt bei etwa einem Drittel des Ursprungspreises. Bisher konnten so in der Schweiz über 470 000 Mahlzeiten gerettet werden.

Sie möchten sich selbst gegen Lebensmittelverschwendung einsetzen? An der Igeho arbeitet «Too Good To Go» mit ausgewählten Ausstellern und Partnerbetrieben zusammen. Freuen Sie sich auf gutes Essen zum kleinen Preis kurz vor Messeschluss. ||

NACHHALTIG UND KOSTENEFFIZIENT

Ökologischer reinigen: Die Rechnung geht auf

Blitzblankes Geschirr, staubfreie Böden, weisse Bettwäsche und funkelnde Badarmaturen: Hygiene und Sauberkeit nehmen Gäste im Restaurant, im Hotel und auch im Betagtenheim sofort wahr. Wie ökologisch bekommt man das hin?

Text Mareike Fischer **Foto** Igeho | Adobe Stock

«Über 90 Prozent aller Restaurant- oder Hotelbesucher bewerten Hygiene und Sauberkeit im Gastraum oder im Hotelzimmer als den wichtigsten Faktor für ein stimmiges Gasterlebnis», weiss Sebastian Scholl, Marketing Communications Manager bei Ecolab, einem weltweit agierenden Anbieter im Bereich Reinigung und Hygiene. «Hier darf man nicht sparen.» Negative Urteile könnten sich zudem schnell über soziale Medien oder Bewertungsportale verbreiten. Genauso wie positive. Überzeugt ein Betrieb durch sein Engagement für Nachhaltigkeit, kann auch dies angesichts des Klimawandels und der Erschöpfung natürlicher Ressourcen zu einem Kriterium für Besuch oder Zimmerbuchung werden.

Sauberkeit und Hygiene sind die Basis für ein stimmiges Gasterlebnis.

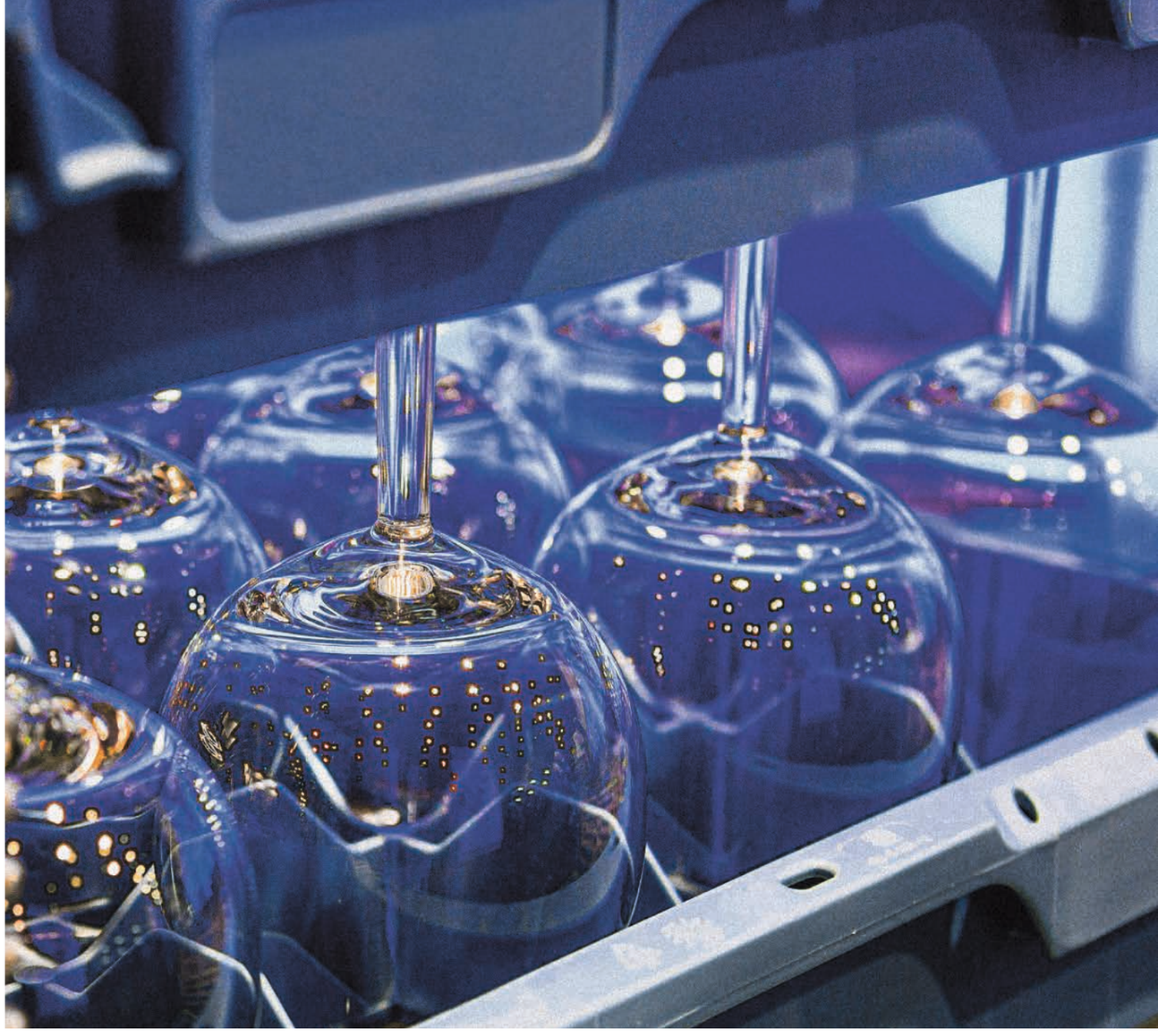
Das Housekeeping-Team motivieren

Klar ist: In Wirtschaftsräumen, Wäscherei und Zimmern werden viel Energie, Wasser und Chemikalien verbraucht. Im Housekeeping besteht jedoch grosses Potenzial für Einsparungen. «Wer hier nachhaltige Lösungen entwickeln will, muss unbedingt soziale und wirtschaftliche Aspekte mitberücksichtigen», sagt Ralf Brüngger, Marketingleiter bei Diversey, einem weiteren führenden Anbieter gewerblicher Hygiene- und Reinigungslösungen. «Ökologisches Handeln muss für die Mitarbeitenden umsetzbar und für den Betrieb kosteneffizient sein, um akzeptiert zu werden.» Besonders wichtig sei es, die Mitarbeitenden zu integrieren, sie regelmässig zu sensibilisieren und zu schulen. «Und grundsätzlich sollte man Reinigungsvorgänge einfach, sicher und transparent gestalten», erklärt Brüngger, «auch weil die Personalfluktuation hoch ist und häufig keine perfekten Fach- und Sprachkenntnisse vorhanden sind.»

Die Produktwahl überprüfen

Wo soll man für nachhaltige Lösungen ansetzen? Bei der Produktwahl können unabhängige, anerkannte Labels wie die europäische Eco Flower oder der skandinavische Nordic Swan Orientierungshilfe leisten. «Tatsächlich aber stossen Öko-Produkte manchmal auf Widerstand», sagt Brüngger. «Traditionell wird erwartet, dass Reinigungsprodukte duften, also parfümiert sind.» Auf Duftstoffe verzichten jedoch ökologisch zertifizierte Reinigungsmittel mehrheitlich – hier ist also ein Umdenken gefragt.

Wie umweltgerecht sind die Verpackungen? Auch das ist ein nicht zu vernachlässigender Aspekt. So benötigen Geschirrspülmittel als hauchdünn von Folie umschlossene Blöcke oder Hochkonzentrate in Beuteln weniger Verpackungsmaterial als grosse Kanister. «Gebindeart und -grösse haben auch einen direkten Einfluss auf die Ergonomie beim Arbeiten mit den Produkten und somit auf die Gesundheit der Anwender. Hochkonzentrate in Blockform oder in einem 2-Liter-Beutel sind einfacher zu handhaben», zählt Sebastian Scholl von Ecolab einen weiteren Pluspunkt auf.



Die Anwendung optimieren

Spezielle Mikrofasertücher können den Verbrauch von Mitteln wie Glas- oder Allzweckreinigern stark reduzieren, vorbefeuchtete Reinigungstücher bis zu 50 Prozent Reiniger und Wasser sparen. Für den Boden gibt es komplett chemiefreie Lösungen wie Bodenreinigungsmaschinen, die Drehteller mit minimal-abrasiv wirkenden Diamantenpads einsetzen. Bei der Neuanschaffung solcher Maschinen lohnt ein Blick auf Energieeffizienz und Lärmemissionen.

Auch intelligente Dosierlösungen helfen Chemie und Kosten zu sparen und sind für das Housekeeping-Team ergonomischer und sicherer. Dabei gibt es verschiedenste Lösungen von der einfachen Dosierflasche bis zum wandmontierten System mit Wasseranschluss. «Die Erfahrung zeigt, dass beim Hantieren mit sogenannter Kanisterware um 30 bis 100 Prozent überdosiert wird», sagt Brüngger von Diversey. «Das ist nicht nur schlecht für die Umwelt und die Reinigungswirkung – man schüttet eigentlich gerade das Geld mit weg.» ||

Aus der Praxis: das Eiger Selfness Hotel

Der Familienbetrieb in Grindelwald setzt auf Regionalität und Nachhaltigkeit. Die Zimmer werden mit speziellen Mikrofasertüchern geputzt. «Im Bad setzen wir ökologische Putzmittel ein. Ohne diese wäre der Aufwand für die Mitarbeitenden im Housekeeping zu gross – und der Hygienestandard muss perfekt sein», sagt Gastgeberin Gisela Heller. Frottéewäsche und Fixleintücher werden im Haus gewaschen. Dabei sorgt das installierte Dosiersystem für Sicherheit, weil der direkte Kontakt mit dem Waschmittel und umweltschädliche Überdosierungen vermieden werden.

wanzl

Flexibles Schlafen!

Das mobile Zustellbett X-Bed

Eine komfortable Lösung für zusätzliche Gäste. Platzsparend zusammengeklappt, wartet es auf seinen Einsatz à la minute. Dank praktischer Klappautomatik und sicherer Fixierung lässt sich das X-Bed im Nu aufbauen.

www.wanzl.com | hotel@wanzl.com

KitchenPro OXY:
geht Verschmutzung auf den Grund ...

Neu

Reinigen + Desinfizieren = 1 x Wischen

Hi-speed H_2O_2

KitchenPro Oxy Wipes S
KitchenPro Oxy Foam S

2018 BEST of Market Hygiene – Nonfood

Mit den Vorteilen der patentierten Wasserstoffperoxid-Formulierung!

- Besonders schnell wirksame H_2O_2-Desinfektionsreiniger
- Breites Wirkungsspektrum: viruzid, sporizid, fungizid und bakterizid (z. B. C. difficile und Norovirus)
- Speziell entwickelt für verschiedenste Oberflächen
- Frei von Duftstoffen

Sauberer. Sicherer. Gesünder.

BESUCHEN SIE UNS AUF DER IGEHO 2019
16. BIS 20. NOVEMBER | HALLE 1.0 STAND A116

Gerne beantworten wir Ihre Fragen:
chmuttenz.institutional@ecolab.com

Ecolab (Schweiz) GmbH
Kägenstrasse 10
CH-4153 Reinach
Tel. 0800 326522

ECOLAB
Everywhere It Matters.™

© 2019 ECOLAB™ USA Inc. All rights reserved.

KORREKT SORTIEREN, RICHTIG DOSIEREN

Blütenweisse Wäsche und eine reine Öko-Weste

Weiche Bademäntel, weisse Bettlaken: Hygienisch saubere Wäsche ist die Visitenkarte eines Hotels – und im Care-Bereich erst recht für die Gesundheit und Zufriedenheit der Bewohner wichtig.

Text Mareike Fischer **Foto** Adobe Stock

Vier Fragen an Nadia Schlittler, Portfolio Manager Fabric Care, Diversey

Bewegt sich im Bereich Wäscherei etwas in Richtung Nachhaltigkeit?
Ja, die Anfragen für ökologische Systeme nehmen zu. Niedrigtemperaturverfahren können Kosten sparen, indem sie Wasser- und Stromverbrauch reduzieren. Die Waschprozesse gewährleisten Hygiene auch bei tiefen Temperaturen ab 40°C. Zudem werden immer mehr umweltschonende Produkte eingesetzt.

Was ist ökologischer: selber waschen oder outsourcen?
Häufig erfüllt eine hauseigene Wäscherei Nachhaltigkeitsanforderungen am besten. Qualität und Kontrolle sind dabei tendenziell höher und das Personal kann flexibel eingesetzt werden. Umweltbelastungen und Kosten für die Transportlogistik entfallen. Beim Outsourcing ist der Preis für eine 1-kg-Trockenwäsche meist höher; dafür spart man Investitionen und muss das notwendige Know-how nicht aufbauen.

Wie kann man nachhaltiger waschen?
Es fängt bei der Schulung der Mitarbeitenden an: Wie wird korrekt sortiert, wie die Wäschemenge gewogen? Dosiersysteme sind sichere Prozesse und verringern die Gefahr der Überdosierung. Es geht nicht nur um die Reduktion von Waschmitteln und Energiekosten; es ist auch ein Kostenpunkt, für eine nachhaltige Lebensdauer der Textilien zu sorgen.

Und was kommt in die Maschine?
Möglichst umweltfreundliche Produkte ohne Mikroplastik und Farbstoffe. Das Nordic Swan Ecolabel für Wasch- und Reinigungsmittel bietet Orientierung. Es wendet in Bezug auf die Ökologie die strengsten Richtlinien im europäischen Raum an. ||

Tipps für nachhaltige Sauberkeit

- *Umweltverträgliche Reinigungsmittel verwenden. Meist sind diese auch hautfreundlicher und enthalten weniger Allergene.*
- *Grosspackungen, Dosiersysteme und Konzentrate sparen Kosten und Verpackungsmüll.*
- *Zum Putzen lauwarmes oder kaltes Wasser verwenden.*
- *Wer täglich zusätzlich zur Routine eine Spezialaufgabe festlegt (Duschköpfe reinigen, Lampenschirme abwischen o.ä.), vermeidet Extrareinigungen mit der chemischen Keule.*
- *Handtücher und Bettwäsche der Gäste nicht täglich wechseln und kommunizieren, wie viel Energie, Waschmittel und Wasser dies spart.*
- *Den Gästen anbieten, während des Aufenthalts die Zimmerreinigung abzubestellen und dies mit einer kleinen Aufmerksamkeit belohnen.*

GASTFREUNDSCHAFT VERBINDET

Seien Sie unser Gast an der IGEHO 2019! Erfahren Sie mehr über die innovativen Saviva Services, unsere regionale Verankerung mit persönlicher Beratung und die Rund-um-die-Uhr-Verfügbarkeit mit Lieferung innerhalb von 24h.

Sie finden uns in Halle 1.2, Stand B68. Wir freuen uns auf Sie!

SAVIVA.CH

mérat VIANDES & COMESTIBLES · TIPESCA · SAVIVA Food Services

ALLES AUS EINER HAND

Nationale Marktleistung mit regionaler Verankerung

Unsere grösste Stärke ist nebst unserer nationalen Marktleistung die regionale Verankerung und die persönliche Nähe zu unseren Kunden.

Text Sereina Veraguth, Leiterin Kommunikation & Konzeption Saviva **Fotos** zvg

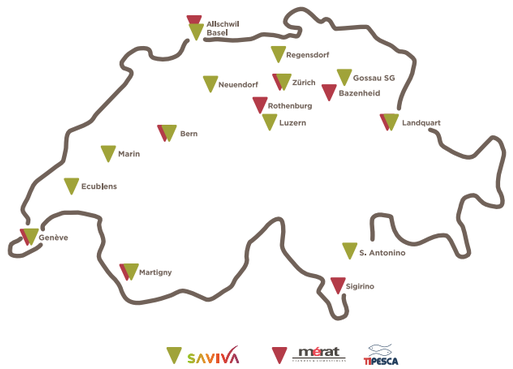
Im Bereich Food Services sorgen unsere Spezialisten dafür, dass Sie Ihren Betrieb mit mehr Genuss führen können. Dazu vereint Saviva Food Services die Erfahrung von Scana, Lüchinger + Schmid, Mérat, Tipesca und Apposito unter einem Dach.

Das Resultat: Kompetente Beratung, eine Vielzahl an modularen Services sowie innovative Gesamtlösungen für die Ausser-Haus-Verpflegung. Vom breiten Sortiment mit über 12 000 Artikeln über die Saviva Integrale Bestell- und Informationsplattform bis hin zur Logistik. All das erhalten Sie aus einer Hand und sparen damit Aufwand und Kosten. So haben Sie mehr Zeit und Ressourcen für die schönen Seiten des Gastgeberseins.

Die Nähe zu unseren Kunden ist uns ein besonderes Anliegen – im persönlichen Umgang genau wie geografisch. Durch unsere 17 regionalen Standorte sind wir genau dort, wo Sie uns brauchen. Das schafft nebst einer höheren Effizienz auch ein tiefes Verständnis der lokalen Bedürfnisse. Dank unseren Verkaufsspezialisten mit langjähriger Erfahrung in der Gastronomie verstehen wir die Bedürfnisse unserer Kunden, können sie optimal beraten und ihnen die besten Lösungen aus einer Hand anbieten.

Saviva Integrale – für ein effizienteres Einkaufsmanagement: Holen Sie sich digitale Unterstützung in allen Bereichen der Betriebsführung. Die innovative Onlineplattform Saviva Integrale spart Ihnen Zeit in der täglichen Arbeit und hilft Ihnen, die Kosten im Griff zu behalten. Das gesamte Sortimentsangebot bestellen Sie ganz einfach und schnell über die online Bestell- und Dienstleistungsplattform Saviva Integrale – auch als App verfügbar.

Schnell bestellt und geliefert: Geben Sie Ihre Bestellung bis 12.00 Uhr auf und wir beliefern Sie an jede PLZ in der Schweiz am nächsten Tag.



Sie sehen, wir bieten Services, die echt was bringen:

- Regional vertreten – 17 × in der Schweiz
- Ihr persönlicher Kundenberater berät Sie jederzeit gerne bei Fragen zu Sortiment und Dienstleistungen
- Schnelle Lieferung – bis 12.00 Uhr bestellt und am nächsten Tag geliefert!

Alle unsere Services und den für Sie resultierenden Mehrwert erläutern wir Ihnen gerne in einem persönlichen Gespräch. Wir freuen uns auf Ihren Besuch an unserem Stand an der Igeho 2019!

Saviva AG | Food Services
Bahnstrasse 20 | 8105 Regensdorf | + 41 44 870 83 00
info@saviva.ch | saviva.ch | merat.ch | tipesca.ch

HIER BLEIBT MAN GERNE

Ambiente schaffen: So geht das!

Ob Hotelfoyer, Restaurant oder coole Bar: Wie begeistert man seine Gäste und schafft eine Rundum-Wohlfühlatmosphäre? Auch wenn es keine Patentrezepte gibt – viele einzelne Faktoren tragen zu einem einladenden, stimmigen Ambiente bei. Hier unsere Top Ten, zusammengestellt mit dem Hoteleinrichter Roland Walker und der Lebensmittelspezialistin und Trendforscherin Karin Tischer.

Text Mareike Fischer **Fotos** zvg | Njazi Nivokazi / Salz & Pfeffer

Kontrastierende Farben, unterschiedlichen Texturen sowie prägnante Möbel und Leuchten gliedern das Foyer im Huus Hotel in Gstaad.

10 Erfolgsfaktoren für ansprechende Räume

Ganzheitlichkeit
Das Restaurant fängt vor der Tür an, das Hotelzimmer im Lift. Nur wenn das Gesamtkonzept vom Eintreten bis zum Verlassen des Hauses überzeugt, stimmen Ambiente und Atmosphäre.

Der rote Faden
Im Luzerner Cascada-Hotel trägt jedes Zimmer den Namen eines Schweizer Wasserfalls; das gesamte Design ist darauf abgestimmt. Wer mexikanische Küche anbietet, setzt auf Mariachi-Musik, das Berghotel auf Alpenschick und Naturmaterialien. Kurz: den roten Faden seiner Geschichte nicht aus den Augen verlieren!

Altholz aus örtlichen Häusern und Scheunen wirkt authentisch und schafft in der Silvana Mountain Lodge in Zermatt ein gemütliches Bergfeeling.

Orientierung
Sind Wege nicht nachvollziehbar, fühlen wir uns verunsichert und nicht willkommen. Licht, Böden und Signaletik müssen führen und leiten. Wer seine Räume neu konzipiert, tut gut daran, diese aus der Perspektive des Gastes zu betrachten.

Raumaufteilung
Durch Nischen, Möbel, Trennwände oder Vorhänge lassen sich im gleichen Raum verschiedene Stimmungen erzeugen, die den Bedürfnissen von Paaren, Einzelgästen oder Gruppen gerecht werden.

Licht
Heute kann man für einzelne Raumzonen wechselnde Lichtszenarien über den Tag programmieren. So macht das Buffet Appetit und die Gäste sehen am Tisch nicht aus wie Dracula. Wer nur mit einer Grundausleuchtung arbeitet, schafft kein Ambiente. Lampen und Strahler können Pflanzen oder Skulpturen in Szene setzen.

Farben und Möblierung
Die Bedürfnisse seiner Gäste genau zu kennen ist wichtiger als jedem Farb- oder Designtrend zu folgen. Für Möbel grundsätzlich lieber mehr investieren und dabei auf Bequemlichkeit, Ergonomie und Pflegeaufwand achten.

Accessoires
Mit Bildern, Stoffen oder Kissen kann man viel aufpeppen und individualisieren. Am besten sparsam Elemente einsetzen, die zu Konzept oder Namen passen.

Pflanzen und Blumen
Vom Blumenstrauss bis zur begrünten Wand: Pflanzen sind gut für Harmonie und Raumklima – und verwandeln Räume in kleine Oasen zum Auftanken.

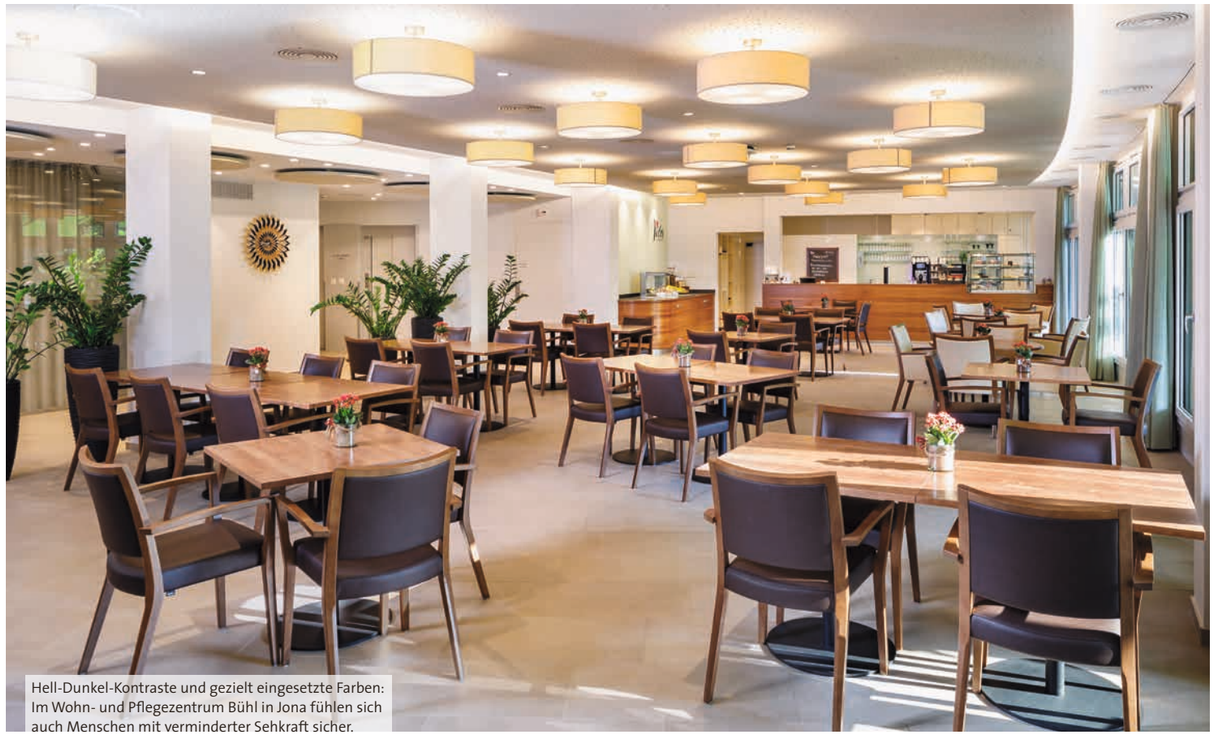
Akustik und Musik
Investitionen in eine gute Akustik zahlen sich aus. Denn wenn am Tisch keiner mehr etwas versteht, wird auch keine zweite Flasche Wein bestellt. Um Atmosphäre zu schaffen, ist Hintergrundmusik wesentlich. Betreten wir einen Raum ohne Gäste und es herrscht Totenstille, wirkt dies nicht gerade einladend.

Personal
Die Mitarbeitenden aus Housekeeping oder Restauration sind schon in der Konzeptphase einzubeziehen. Sie sehen die wichtigen Details. Und weil das Team den Look & Feel eines Betriebs verkörpert, empfiehlt es sich, Uniform oder Dresscode dem Erscheinungsbild anzupassen.

Roland Walker ist Geschäftsführer und Berater bei der Beck Konzept AG, Buttisholz (LU), spezialisiert auf Raumeinrichtungen für Gastronomie, Hotellerie, Ladengeschäfte, Seniorenresidenzen und mehr. Zum Leistungsumfang gehören Beratung, Planung, Bau und Service.

Das Personalrestaurant der Sonova AG in Stäfa ist eine Insel der Ruhe – dank Schallschutzpaneelen und einem leise plätschernden Wasserfall.

Gesundes und Veganes bietet die Sasu Juice Bar im Zürcher Kreis 5. Auf der Speisekarte wird der Social-Media-Faktor der Smoothies und Salate gleich mitbedacht.



Hell-Dunkel-Kontraste und gezielt eingesetzte Farben: Im Wohn- und Pflegezentrum Bühl in Jona fühlen sich auch Menschen mit verminderter Sehkraft sicher.

10 Erfolgsfaktoren für stimmige Gastrokonzepte

Konzept mit Key-Produkten
Anstelle einer grossen Karte auf ein kleineres Angebot und Key-Produkte setzen. Der Aufwand kann überschaubar gehalten werden, wie das Erfolgsbeispiel der expandierenden Burger-Kette Hans im Glück zeigt. Mit ihrer Dekoration aus Birkenstämmen hat diese darüber hinaus einen hohen Wiedererkennungswert.

Emotionale Geschichten
Beim Münchner Kuchentratsch backen 35 Omas und Opas äusserst erfolgreich Kuchen «wie früher». Ähnliches gibt es in Wien beim Generationenkaffee Vollpension. Wer Menschen berührt, gewinnt – und Konzepte mit sozialer Komponente wirken besonders glaubwürdig und authentisch.

Gastgeberqualitäten
Wer ein individuelles Restaurant führt, sollte sich auch zeigen und eine persönliche Beziehung zu den Gästen aufbauen. Wegen der Herzlichkeit von Antonella und Roberto und der mediterranen Mentalität erfreuen sich italienische Restaurants immer noch ungebrochener Beliebtheit.

Geschultes Personal
Es ist wichtig, einen guten Kontakt zu den Gästen aufzubauen, denn diese wollen immer stärker im Mittelpunkt stehen. Im optimalen Fall ist das Personal so geschult, dass es nicht nur korrekt bedienen, sondern auch mit angemessenem Smalltalk punkten kann.

Eatertainment
Sogenannte Chef-Tables stehen hoch im Kurs. Dabei essen die Gäste direkt an oder in der Küche und plaudern mit dem Koch, der für sie auch mal eine Extrawurst brät oder ihnen einen Geheimtipp verrät. Das ist sehr emotional – weil es ein wenig an die Zeit «früher bei Mama» erinnert.

Food-Trends
Man muss nicht auf jeden Trend aufspringen – aber man kann etwas ausprobieren, um sein Konzept interessant und lebendig zu halten: Gerichte in einer Bowl anrichten, blaue oder heisse Smoothies und Freak Shakes anbieten, internationale Snacks an einem Streetfood-Festival präsentieren. Viele Gäste möchten gesund essen, und Gemüse ist längst keine

STEIGERN SIE IHREN KAFFEE-UMSATZ

Wir sind der zuverlässige Partner für die Entwicklung Ihres Kaffeeumsatzes.

coffee.franke.com

Besuchen Sie uns an unserem Messestand und profitieren Sie von **TOP-MESSEKONDITIONEN!**
Halle 1.1 / Stand D114

MAKE IT WONDERFUL FRANKE

Kunst, Kino und eine Bar von Pipilotti Rist – das Hotel Castell in Zuoz verbindet Design, Events und Kulinarik zu einem Gesamtkonzept für Kulturinteressierte.

Beilage mehr (Stichwort: Plantarismus). Der Trend geht zudem zu «NoSex Food», d. h. zu geschlechterneutralen Speisen. Konkret: Statt Salat mit Putenbrust für Frauen und Holzfällersteak mit Bier für Männer gibt es Sushi und Gin Tonic für alle.

Social Media im Hinterkopf
Wer Speisen toll inszeniert, macht sie instagrammable. Neben dem Key-Produkt zählen auch das Geschirr, die schöne Speisekarte und das fotogene Ambiente. Wer erreicht, dass Gäste Selfies aus dem Lokal verschicken oder posten, kann manchen Marketingfranken sparen.

Back to nature
Vertikale Mini-Treibhäuser und lebende Pflanzenwände im Restaurant sieht man immer häufiger. Sie reduzieren den Schall und befriedigen das steigende Bedürfnis nach Natur.

Nachhaltigkeit
Wer spülmaschinengeeignete Tassen aus recyceltem Kaffeesatz oder alternative Trinkhalme aus Apfelpektin einsetzt, serviert seinem Publikum gleichzeitig etwas zum Weitererzählen und sorgt für ein gutes Gewissen. Auch im Take-away-Bereich tut sich einiges: Neu gibt es Verpackungsfolien aus Holz aus nachhaltiger Forstwirtschaft.

Sauberkeit bis hin zum stillen Örtchen
Schmierige Gläser und staubige Ecken übersieht niemand. Neu ist, dass Toiletten nicht nur hygienisch sauber sein müssen, sondern möglichst cool. Vom Londoner Restaurant Nopi werden bald genauso viele Fotos von der verspiegelten Toilette gepostet wie vom Essen. ||

Karin Tischer ist Geschäftsführerin von food & more mit Sitz in Kaarst, Deutschland. Das Forschungs- und Entwicklungsinstitut ist im Lebensmittel- und Getränkebereich für Kunden aus Industrie, Handel, Gastronomie und für B2B-Partner tätig und entwickelt u.a. Konzepte, Ideen und Rezepturen, Speisekarten, Aktionswochen sowie Key-Produkte. Zudem werden Trendvorträge, Workshops und Coachings angeboten.

IGEHO CAMPUS POWERED BY HOTELLERIESUISSE

Geballtes Wissen und viel Inspiration

Profitieren Sie am Igeho Campus powered by HotellerieSuisse von praxisbezogenen Vorträgen und angeregten Diskussionsrunden. An acht Themenhalbtagen beleuchten Experten aktuelle Trends der Hospitality-Branche.

Text Dorothea Portmann | Andrea Scherler
Fotos HotellerieSuisse | Oliver Oettli | Unsplash

Welche Trends bieten einen Mehrwert? Wie mache ich meinen Betrieb fit für die Zukunft? Was ist den Gästen und Mitarbeitenden von morgen wichtig?

Der Igeho Campus powered by HotellerieSuisse liefert in praxisnahen Impulsvorträgen und spannenden Talkrunden mögliche Antworten auf diese Fragen. Lassen Sie sich von den Erkenntnissen und Erfahrungen ausgewiesener Experten inspirieren und profitieren Sie vom geballten Wissen. 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. ||

Samstag, 16. November 2019

Die Hotellerie und Gastronomie befinden sich in vielen Bereichen im Wandel. Der Igeho Campus powered by HotellerieSuisse nimmt Sie an fünf Tagen mit auf eine Reise durch die Trends, Herausforderungen und Chancen im Gastgewerbe. Am Samstagnachmittag beleuchtet der Campus verschiedene Aspekte der Positionierung: Wie verändert sich der Customer Journey von digitalen Gästen? Wie wichtig ist eine Sterneklassifikation in Zeiten von Tripadvisor und Co.? Und wie präsentiert sich ein Betrieb optimal auf Social Media?

ERÖFFNUNG IGEHO CAMPUS POWERED BY HOTELLERIESUISSE
Die Igeho für eine Branche im Wandel: Ein Ausblick auf die nächsten fünf Tage und eine Reise durch die Hospitality Trends 2019.

Tagesmoderation: Kiki Maeder

13.15 – 13.30 Uhr	**Eröffnung Campus 2019** – Bernd Stadlwieser, CEO MCH Group AG, und Claude Meier, Direktor HotellerieSuisse

«SUCHEN UND FINDEN»
Die Wahlkultur des 21. Jahrhunderts: Wie positioniere ich mich so, dass der Gast auf mich aufmerksam wird und sich tatsächlich für mich entscheidet?

13.35 – 13.40 Uhr	**Warm-up mit Kiki Maeder**
13.40 – 14.10 Uhr	**Der Umgang mit dem digitalen Gast** – Maurice Sausse, Director Independent Hotel Sales TrustYou
14.15 – 14.45 Uhr	**Hotelrating vs. Onlinebewertungen** – Talk mit Karl Wild, Hotelrating Schweiz, Thomas Allemann, HotellerieSuisse, Maurice Sausse, TrustYou, und Andri Bodmer, 25hours Hotels, Zürich
14.50 – 15.20 Uhr	**Instagram today** – Nina Aemissegger, COO Hutter Consult
15.25 – 15.50 Uhr	**Storytelling leicht gemacht. Smovie – Film aus der Hosentasche** – Stefan Klameth, Gründer und Partner Smovie Film GmbH
15.55 – 16.25 Uhr	**Das ABC des Influencer-Marketings** – Maria Wetzel, Social Media Manager Schweiz Tourismus
16.30 – 16.35 Uhr	**Wrap-up mit Kiki Maeder**

Sonntag, 17. November 2019

Die Beherbergungsbranche verzeichnet zwar steigende Logiernächtezahlen, die Ertragslage hält mit diesem positiven Trend jedoch nicht mit. Was bedeutet das für den Schweizer Tourismus und das Gastgewerbe? Am Sonntagvormittag stellen sich die Experten am Campus zudem den Fragen, wo Optimierungspotenzial steckt und wie Investitionen finanziert werden können.

Mit der touristischen Wertschöpfungskette beschäftigen sich auch die Referenten am Nachmittag und beleuchten diverse Kooperationsmöglichkeiten für ganzheitliche Gästeerlebnisse. Wie gelingt eine Kooperation mit langfristigem wirtschaftlichem Nutzen? Was sind Erfolgsfaktoren und welche Hürden gilt es zu überwinden?

«OPTIMIEREN, FINANZIEREN, INVESTIEREN»
Trotz Aufschwung steht die Branche unter Druck: Wie kann durch Gewinn- und Umsatzoptimierung sowie Finanzierungslösungen Spielraum für Investitionen geschaffen werden?

Tagesmoderation: Marina Villa

09.25 – 09.30 Uhr	**Warm-up mit Marina Villa**
09.30 – 10.00 Uhr	**Produktivität oder Frequenzen, wohin steuert der Schweizer Tourismus?** – Richard Kämpf, Leiter Tourismuspolitik Staatssekretariat für Wirtschaft SECO
10.05 – 10.35 Uhr	**Kluge Investitionspolitik** – Kurt Baumgartner, Hotelier des Jahres 2018, Belvédère Hotels, Scuol
10.40 – 11.10 Uhr	**Crowdfunding für die Hotellerie und Gastronomie** – Sebastian Früh, Projektleiter am Schweizerischen Institut für Entrepreneurship (SIFE)
11.15 – 11.45 Uhr	**Umsatzoptimierung als Potenzial in der Branche** – Nicolas Meyer, Leitender Partner Lodging & Tourism Clients Group PwC Zürich
11.50 – 12.20 Uhr	**Touristische Förderinstrumente** – Philippe Pasche, Direktor, Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredit SGH
12.20 – 12.25 Uhr	**Wrap-up mit 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 Uhr	**Warm-up mit Marina Villa**
13.40 – 14.10 Uhr	**Kooperationen: Potenziale und Herausforderungen – ein Blick in die Werkstatt** – Urs Keiser, Delegierter des Verwaltungsrates Conim AG
14.15 – 14.45 Uhr	**Hotelkooperation: Beispiel einer erfolgreichen Zusammenarbeit** – Chris Rosser, Präsident Hotelkooperation Frutigland, Direktor Hotel Schützen, Steffisburg, und Hotel Krone, Thun
14.50 – 15.20 Uhr	**Mitarbeiter-Austausch 2.0** – Katrin Schillo, Projektleiterin Verein Mitarbeiter-Sharing, Federico Haas, Manager & Owner, und Giada Mariana, Mitarbeiterin Hotel Delfino, Lugano
15.25 – 15.55 Uhr	**Gezielte Innovationen durch Kooperationen im Bildungsbereich** – Dr. Ueli Schneider, Leiter Business Development HotellerieSuisse, Janine Rüfenacht, Projektleiterin «Laborhotel» Hotelfachschule Thun, und Zina Singer, Head of Innovation Pole EHL
16.00 – 16.30 Uhr	**Im Team liegt die Kraft: Ein Blick über den Tellerrand** – Dr. Bernhard Heusler, Partner Heusler Werthmüller Heitz AG, Ehrenpräsident FC Basel 1893. Im Anschluss im Gespräch mit Andreas Züllig, Präsident HotellerieSuisse.
16.30 – 16.35 Uhr	**Wrap-up mit Marina Villa**

Dr. Bernhard Heusler

Fussball als Mannschaftssport und der Berufsfussballclub als kommerzielles Unternehmen stellen hohe Anforderungen an Teamwork. Dr. Bernhard Heusler, Ehrenpräsident FC Basel 1893, zeigt auf, weshalb und wie Team-orientierte Führung zum wesentlichen Erfolgsfaktor werden kann.

Montag, 18. November 2019

Am Montagmorgen gehört die Campus-Bühne dem Schweizerischen Verband für Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie und der Stiftung ICOMOS, die das historische Hotel und Restaurant des Jahres auszeichnen. Der Nachmittag steht ganz im Zeichen der Gastronomie, in der ein Trend den nächsten jagt. Ob Nose to tail, Casual fine dining oder Lieferdienst: Am Campus erfahren Sie, welche Food-Trends einen Mehrwert bieten und wo Experten Chancen und Herausforderungen sehen.

SVG-SYMPOSIUM & PREISVERLEIHUNG HISTORISCHES HOTEL / RESTAURANT DES JAHRES
Organisiert vom Schweizer Verband für Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie und der Stiftung ICOMOS gemeinsam mit HotellerieSuisse, GastroSuisse und Schweiz Tourismus.

09.30 – 11.30 Uhr	**SVG-Symposium 2019** – Schweizer Verband für Spital-, Heim und Gemeinschaftsgastronomie **«Leben zwischen Berg und Bild»** – Robert Bösch, Fotograf, Bergsteiger und Geograf **Anmelden:** bis 8. November 2019 auf **svg.ch/anmelden**
11.30 – 12.30 Uhr	**ICOMOS Preisverleihung Historisches Hotel / Restaurant des Jahres 2020** Stiftung ICOMOS und HotellerieSuisse, GastroSuisse sowie Schweiz Tourismus

«FOOD-TRENDS: MEHRWERT ODER NOTWENDIGKEIT?»
Fast täglich neue Trends: Wo lohnt es sich genauer hinzusehen und das eigene Angebot danach auszurichten?

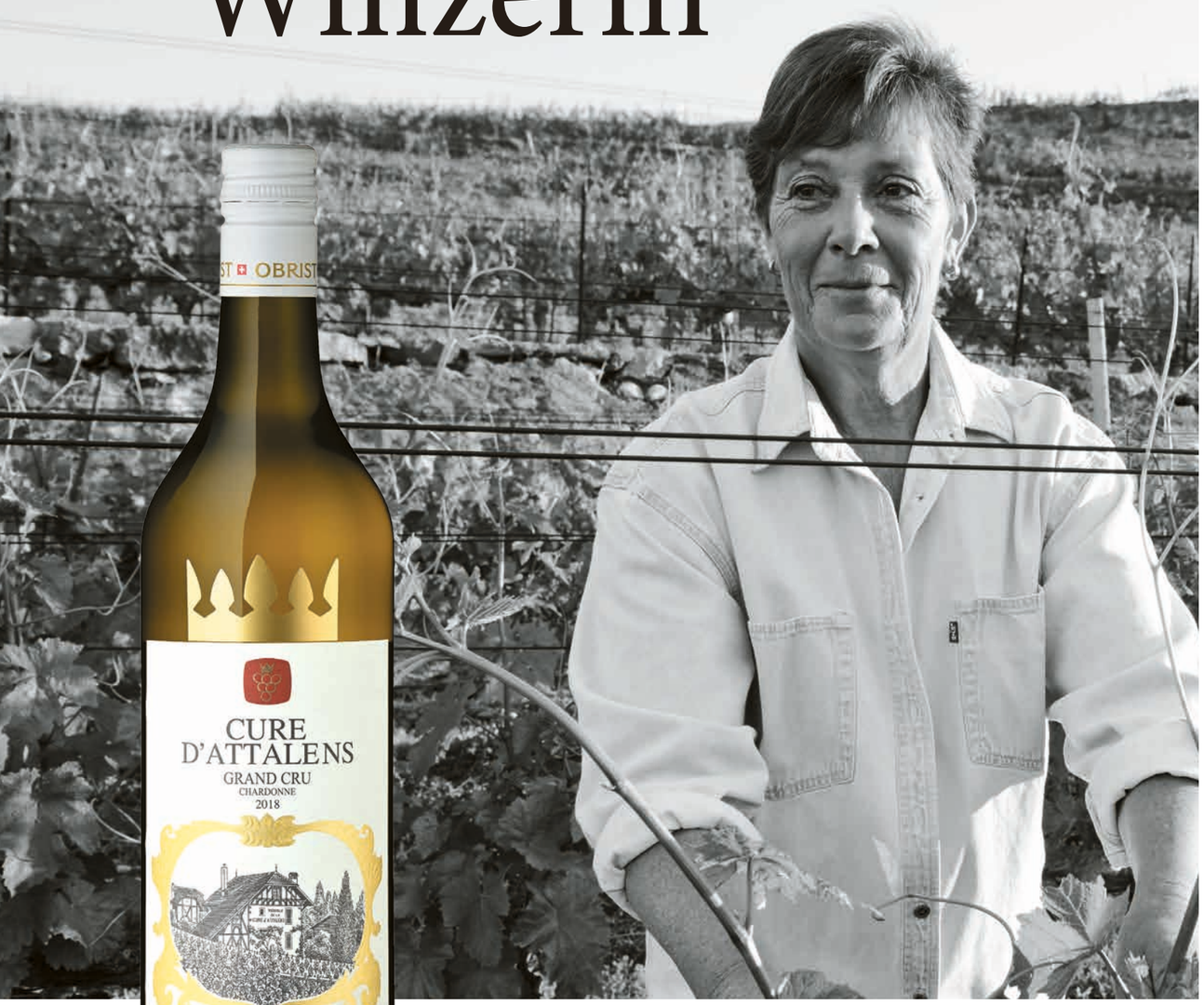
Moderation: Nicoletta Müller

13.35 – 13.40 Uhr	**Warm-up mit Nicoletta Müller**
13.40 – 14.10 Uhr	**Internationales Trendscouting – Impulse aus aller Welt** – Karin Tischer, Trendforscherin und Food-Spezialistin food & more, Kaarst, Deutschland
14.15 – 14.45 Uhr	**Niemand muss von null auf Hirn! Ein Talk über Nose to tail** – Nicole Hasler, Bloggerin und Innovationsberaterin Eingefleischt GmbH
14.50 – 15.20 Uhr	**Was kommt, was bleibt? Trends in der Gastroszene. Ein Talk mit einem Spitzenkoch** – Moritz Stiefel, Küchenchef und Inhaber des Restaurants Stiefels Hopfenkranz, Luzern
15.25 – 15.55 Uhr	**Delivery: Eine Chance für alle** – Dominic Millioud, Country Manager Eat.ch
16.00 – 16.30 Uhr	**Der Gast will die Milchkuh beim Namen kennen!** – Daniel Borner, Direktor GastroSuisse. Im Anschluss Talkrunde mit Claude Meier, Direktor HotellerieSuisse, und Martin Rufer, Leiter Produktion Märkte & Ökologie Schweizer Bauernverband.
16.30 – 16.35 Uhr	**Wrap-up mit Nicoletta Müller**

Moritz Stiefel

Braucht es noch weisse Tischtücher, Hummer und Kaviar? Ist Pop-up das neue Geheimrezept? Moritz Stiefel, Küchenchef und Inhaber des Restaurants Stiefels Hopfenkranz, Luzern, spricht am Campus über Trends in der Gastroszene.

Wein der ersten
gekrönten
Winzerin



Corinne Buttet
Winzerin, Cure d'Attalens

OBRIST

OBRIST.CH

BESUCHEN SIE UNS AM STAND D142, HALLE 1.1

OBRIST SA | AVENUE RELLER 26 | 1800 VEVEY | T +41 (0)21 925 99 25 | OBRIST@OBRIST.CH

Dienstag, 19. November 2019

Moderne Technologien, flexible Arbeitsformen oder Sparpotenzial bei Lebensmittelabfällen – die Möglichkeiten zur Steigerung der Effizienz im Gastgewerbe sind vielfältig. Tauchen Sie am Dienstagvormittag am Campus ein in die Welt von smarten Hotels, dynamischen Preisen, Alipay und WeChat und erfahren Sie, welches Sparpotenzial die Verringerung von Food Waste mit sich bringt.

«SO GEHT EFFIZIENZ (MORGEN)»
Effiziente Abläufe: Welche Technologien, Tools und Massnahmen helfen bei der Umsetzung im Betrieb?

Tagesmoderation: Ulli Kastner

09.25 – 09.30 Uhr	**Warm-up mit Ulli Kastner**
09.30 – 10.00 Uhr	**FoodSave Management: Effizient durch Verhaltensveränderungen** – Markus Hurschler, Verein United Against Waste und Co-Geschäftsleiter Foodways Consulting GmbH
10.05 – 10.35 Uhr	**In der Flexibilität liegt die Zukunft der Arbeit** – Viktor Calabrò, Gründer und Vorstandsvorsitzender Coople
10.40 – 11.10 Uhr	**Neue PSD2-Richtlinie: Herausforderungen für die Hotellerie** – Christian Ess, Key Account Manager Schweiz Concardis
11.15 – 11.45 Uhr	**Wie kann man den Digital Customer Journey für mehr Effizienz nutzen?** – Nils Kuypers, Senior Consultant SHS Swiss Hospitality Solutions
11.50 – 12.20 Uhr	**Internet of Things im smarten Hotel** – Julian Dömer, Head of IoT Swisscom. Im Anschluss Talkrunde «Mensch vs. Maschine» mit Michael Böhler, Direktor / General Manager Ambassador & Opera AG.
12.20 – 12.25 Uhr	**Wrap-up mit Ulli Kastner**

Die zweite Herausforderung, die an diesem Tag beleuchtet wird, sind die sich wandelnden Gästebedürfnisse. Entlang welcher Überlegungen schreibt man heute Hotelkonzepte für morgen? Welche Chancen bieten der demographische Wandel oder fortschreitende Technologien? Und wie wird die Branche fit für neue Gästesegmente?

«DER GAST VON MORGEN UND SEINE BEDÜRFNISSE»
Demografischer Wandel, fortschreitende Technologien, neue Gästesegmente: Wie stillen wir die Gästebedürfnisse von morgen?

13.35 – 13.40 Uhr	**Warm-up mit Ulli Kastner**
13.40 – 14.10 Uhr	**Hotels in einer Welt von Diversität: Gedankenansätze für Konzepte der Zukunft** – Prof. Dr. Christian Laesser, Research Center for Tourism and Transport IMP-HSG
14.15 – 14.45 Uhr	**Vision Schweiz Tourismus: Die Schweiz als Top Health Destination** – Letizia Elia, Head of Business Development Schweiz Tourismus
14.50 – 15.20 Uhr	**Strategische Erlebnisinszenierung in der Beherbergung – über Sehnsuchtsziele, Heimathäfen und Lustschlösser** – Matthias Imdorf, Erlebnisplan GmbH
15.25 – 15.55 Uhr	**Mit Coworking-Space einen Schritt in die Zukunft. Am Beispiel des Alpen Boutique Hotel Zermatt** – Neil Beecroft, Gründer Puraworka, und Sandrine Julen, Hotelière
16.00 – 16.30 Uhr	**Fit für die Fernmärkte?!** – Michael Maeder, CEO Switzerland Travel Centre
16.30 – 16.35 Uhr	**Wrap-up mit Ulli Kastner**

Julian Dömer

Internet of Things hat in der jüngeren Vergangenheit durch eine breite Palette an konkreten Projekten deutlich an Realität gewonnen. Julian Dömer, Head of IoT bei Swisscom, zeigt am Campus die Chancen für die Hotellerie auf.

Mittwoch, 20. November 2019

Die Schwierigkeiten, in unserer Branche Fachkräfte zu finden und sie auch zu halten, sind allgegenwärtig. Deswegen stehen am Mittwoch die Mitarbeitenden im Fokus des Campus. Wie aus Mitarbeitenden Gastgeber mit Herzblut werden, welche Rolle dabei die Unternehmenskultur spielt und wie wichtig ein gutes Ausbildungsprogramm ist, erfahren Sie am Mittwochvormittag. Am Nachmittag erhalten Sie Einblicke, wie sich die Branche für die Talente der Zukunft fit macht. Zudem finden die Preisverleihungen der Service- und Housekeeping-Meisterschaften auf der Campus-Bühne statt.

«MITARBEITENDE ALS KAPITAL DER BRANCHE»
Bedürfnisse von Arbeitnehmenden verändern sich: Wie gelingt es, die Attraktivität der Branche zu vermitteln, Fachkräfte zu gewinnen und zum Verbleib in der Branche zu motivieren?

Tagesmoderation: Patric Schönberg

09.25 – 09.30 Uhr	**Warm-up mit Patric Schönberg**
09.30 – 10.00 Uhr	**Let's rock – Emotionen als Erfolgsturbo! Drei Geheimtipps für Ihr ultimatives Mega-Team** – Bettina von Massenbach, OYSTER hospitality management
10.05 – 10.35 Uhr	**Culture eats strategy for breakfast – Erfolgsfaktor Kultur** – Bernhard Schweizer, MBA, businessrocker.ch
10.40 – 11.10 Uhr	**Future Hospitality für eine attraktive Branche: drei Entwicklungsfelder** – Dr. Ueli Schneider, Leiter Business Development HotellerieSuisse, und Talkrundenteilnehmer
11.15 – 11.45 Uhr	**Eine gute Ausbildung schreibt die besten Werbetexte** – Thomas Rentsch, Top-Ausbildungsbetriebe
11.50 – 12.20 Uhr	**Erlebnisse als Motivation: Lernenden-Projekt Greenfield** – Talk mit Fernseh-Koch René Schudel, David Affentranger, Geschäftsführer SBKPV und Coach, sowie Lernenden
12.20 – 12.25 Uhr	**Wrap-up 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 Uhr	**Warm-up mit Patric Schönberg**
14.10 – 14.25 Uhr	**Was verlangen künftige Fachkräfte von einer Branche, die fit für die Zukunft ist?** – Roger Lütolf, Leiter Marketing Hotel & Gastro Union
14.25 – 14.50 Uhr	**Lehrlingsbarometer 2019 – Interpretation und mögliche Chancen für die Zukunft der Branche** – Talkrunde mit Roger Lütolf, Ausbildungsverantwortlichen, Lehrern, Auszubildenden und Arbeitgebern
14.55 – 15.10 Uhr	**Wie reagieren Hotelfachschulen auf die Herausforderungen?** – Kurzreferate von Vertretern der Hotelfachschule Thun, der SSTH in Passugg und der École Hotelière de Lausanne
15.10 – 15.15 Uhr	**Schlusswort zum Igeho Campus powered by HotellerieSuisse** – Patric Schönberg, Leiter Kommunikation HotellerieSuisse
15.15 – 15.30 Uhr	**Preisverleihung Service-Meisterschaften 2019**
15.30 – 15.45 Uhr	**Preisverleihung Housekeeping-Meisterschaften 2019**

Programm Stand 12. September 2019. Änderungen vorbehalten.
Weitere Informationen auf igeho.ch/events.

Bettina von Massenbach

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

DIE SCHWEIZ ALS MARKE

Swissness ist sexy

Die Schweiz als Marke? Unbedingt! An der Igeho zeigen sowohl der Branchenverband GastroSuisse als auch die Hotelfachschule Belvoirpark auf, wie man Swissness in der Gastronomie und ihrem Umfeld umsetzen und leben kann.

Text Corinne Nusskern, Redaktorin GastroJournal **Fotos** zvg

Das Heimische gilt wieder etwas: Denn Gäste legen zunehmend Wert auf die Herkunft und Qualität der Lebensmittel, die sie konsumieren. In Zeiten von Klimaschutz und Nachhaltigkeit weist der Zeitgeist auch in der Gastronomie in Richtung Regionalität und Swissness. Das Versprechen, das dabei unbewusst mitschwingt, heisst Natürlichkeit und Saisonalität und hat nichts mehr mit einem muffigen oder antiquierten Schweizbild der Vergangenheit zu tun. Swissness ist sexy – von Ferien in der Schweiz mit Wandern über Schwingfeste bis zu lokalen Spezialitäten: Das Interesse und der Zulauf steigen jedes Jahr an.

Schweizer Spezialitäten liegen im Trend – auch an der Igeho.

GastroSuisse, der Verband für Hotellerie und Restauration mit seinen 26 Kantonalverbänden, verkörpert und lebt das Modell Schweiz. Gastrounternehmer, die sich auf Swissness einstellen, haben die Chance, sich mit ihrem Angebot zu profilieren, neue Zielgruppen zu erschliessen und den Umsatz zu steigern. Regionale Produkte direkt ab dem Hof sind ein Gewinn für Landwirt und Gastronomen. Ob Karotte oder Erdbeere – in vielen Kantonen wird dieses Modell bereits eifrig gelebt. Damit befasst sich auch das Projekt «Land- und Gastwirt», eine Plattform, auf der sich Produzenten und Gastronomen begegnen. Manchmal ist es gar möglich, auf diese Weise die Warenkosten durch den Direkteinkauf zu senken. Ganz zu schweigen von hochwertiger Qualität, kurzen Transportwegen und authentischem Geschmack – schliesslich hat das entsprechende Produkt gerade Saison und wurde nicht unreif geerntet und ist danach über Kontinente angereist. Ein Schweizer Spargel vom Feld nebenan schmeckt nun mal einfach besser als ein aus Peru importierter.

Restaurant mit regionalem Fokus

Auch Schweizer Rezepte liegen im Trend, ob traditionell oder modern und neu interpretiert. Der Branchenspiegel von GastroSuisse zeigt auf, dass trotz gut vertretener Länderküche in der Schweizer Restaurationslandschaft 64,3 Prozent der Betriebe auf Schweizer Spezialitäten setzen. Nicht ohne Grund: Die kulinarische Nachfrage nach Swissness besteht quer durchs Land. Auch an der Igeho.

Die Hotelfachschule Belvoirpark betreibt an der Igeho nicht nur das 100-plätzige Restaurant direkt am GastroSuisse-Stand, sondern auch das Restaurant CH im ersten Stock. Optisch präsentieren die Studierenden ein Boulevard-Restaurant im Zürcher Niederdörfli-Stil. Dahinter prangt die Zürcher Skyline mit der Kirche St. Peter. Das temporäre Gastronomiekonzept mit Fokus auf Zürcher Spezialitäten ist für die Studierenden eine Herausforderung: Schliesslich gilt es jeden Tag Hunderte von Gästen zu bekochen und zu bedienen.

Für das Gastgewerbe da sein

Die Hotelfachschule Belvoirpark ist eine Institution des Branchenverbands GastroSuisse. Dieser ist an der Igeho 2019 auf seinem 1000 Quadratmeter grossen Stand mit den internen Dienstleistungsanbietern Weiterbildung, Rechtsdienst und Edition vertreten – flankiert von den Partnern Gastroconsult, GastroSocial, Swica-Gastroversicherungen, BS Payone Horego, der Hotelfachschule Belvoirpark und der Gilde etablierter Schweizer Gastronomen. Oder auf einen Nenner gebracht, finden sich hier alle, die den etwa 20 000 Mitgliedern und der Branche förderlich sind. GastroSuisse ist nicht nur an der Igeho vertreten, sondern das ganze Jahr über mit Dienstleistungen und Lösungen für Gastronomen präsent. Der Verband setzt sich initiativ für die Interessen des Gastgewerbes ein. Alles läuft Hand in Hand, eine multilaterale Realität der modernen Schweiz – mit passenden Antworten. ||

DAUERBRENNER

Café crème: so beliebt wie verkannt

Cold-Brew, Latte Art, Ristretto und Frappé in Ehren – am häufigsten kommt in der Schweizer Gastronomie Café crème in die Tasse. Soll der Klassiker so beliebt bleiben, gilt es den Qualitätsstandard hochzuhalten.

Text Mareike Fischer **Fotos** Adobe Stock | Steven Kohl Photography | Shutterstock

Mit «Altfrauenkafis» wird er assoziiert, richtig hip findet ihn niemand. Aber bestellen tun wir ihn alle regelmässig: den Café crème. 1100 Tassen Kaffee werden laut CafetierSuisse pro Kopf und Jahr getrunken, ein Drittel davon ist Café crème – durchschnittlicher Preis in der Gastronomie 2018 4.25 Franken.

Die Schweizer Spezialität verdankt ihre Entwicklung den Kaffee-Vollautomaten, die ab den 1980er-Jahren den Markt eroberten. Die neue Zubereitungsart brachte mehr Geschmack, ein interessantes Mundgefühl, eine feine Crema – und der Kaffee war dennoch nicht so stark wie das, was man aus den Italienferien kannte. Voilà: Der Café crème war geboren.

Jenseits unserer Landesgrenzen ist der Café crème, für den vor allem mittelstark geröstete Arabicamischungen verwendet werden, fast gänzlich unbekannt. Deswegen verwirrt seine Bezeichnung manch einen Touristen, der denkt, der Name käme vom mitservierten Kaffeerahm.

Nur auf den Knopf zu drücken reicht nicht.

Wohl jeder hat eine Vorstellung, wie Café crème aussehen oder schmecken sollte: nicht zu hell, nicht zu bitter, nicht zu sauer … Die Machart ist weniger definiert. Klar aber ist: Nur auf den Knopf zu drücken reicht für den perfekten Genuss nicht. Damit der Café crème weiterhin ein umsatzstarkes Zugpferd für die Gastronomie bleibt, hat CafetierSuisse gemeinsam mit weiteren Gastroprofis eine Qualitätsoffensive lanciert und gibt Tipps für die Zubereitung. ||

Mit diesem Rezeptvorschlag gelingt ein perfekter Café crème

- *Café-crème-Röstung und eigene Mühle benutzen*
- *14 bis 16 Gramm Kaffee pro Tasse*
- *Brühtemperatur: 88 bis maximal 92 Grad*
- *110 bis maximal 130 ml Café crème in der Tasse*
- *Kaffeemaschine: Egal ob vollautomatische Kaffeemaschine oder Siebträger, die richtige Einstellung machts. Im Idealfall ist beim Siebträger eine eigene Brühgruppe mit grossem Sieb für den Café crème reserviert.*

Julian Graf, Geschäftsführer CafetierSuisse

6 Fragen an Julian Graf

Wann haben Sie den letzten Café crème getrunken?
Heute morgen in meinem Stammcafé, zubereitet von meinem Lieblingsbarista. Wenn ich keine Lust auf einen Cappuccino habe, ist ein guter Café crème immer meine nächste Wahl.

Café crème und Barista: Geht das überhaupt zusammen?
In der eher international ausgerichteten «third wave of coffee» spielt der Café crème natürlich eine untergeordnete Rolle. Aber in der Schweiz sollte jeder gute Barista einen hervorragenden Café crème zubereiten können. Ob Vollautomat oder Siebträger, hier ist das ein Muss.

Ist Café crème nicht einfach ein Espresso lungo?
Mitnichten. Es braucht sicher eine eigene Röstung. Verwendet man eine Espressomischung, bekommt man einen faulen Kompromiss. Für die Zubereitung braucht es eine eigene Brew-Ratio mit Blick auf die Kaffeemenge im Sieb und in der Tasse bei der entsprechend richtigen Temperatur und Durchlaufzeit.

Und dann reicht es, beim Vollautomaten auf den Knopf zu drücken?
Nicht ganz: Man darf im Alltag nicht die regelmässige Wartung, Reinigung und Kontrolle der Einstellung vergessen. Sonst lässt die Qualität nach. Das merken die Gäste, deren Ansprüche stetig steigen. Und dann bestellen sie vielleicht keinen Kaffee mehr.

Das will CafetierSuisse mit seiner Qualitätsoffensive sicher vermeiden, oder?
Wir setzen uns dafür ein, dass dem Café crème die Aufmerksamkeit geschenkt wird, die er verdient: als eigenständiges Rezept und interessantes Kaffeegetränk, vor allem auch in Bezug auf Frequenz und Marge. Unser Ziel: hohe Qualität – hoher Umsatz für die Gastronomie.

Rahm in den Café crème: ja oder nein?
Ist der Café crème perfekt, braucht es eigentlich keinen Rahm. Aber erlaubt ist natürlich, was schmeckt.

Tiefschwarz, geschäumt oder einhornfarben?

Für alle, die Lust auf zeitgeistige Kaffeegetränke haben, wird rund um den Erdball wild gemischt, gefärbt und geschäumt: Starbucks-Filialen in Asien lancierten einen «Butterfly Pea Lemonade Cold Brew», der natürlich-blauen Tee, Limonade und Kaffee kombiniert – ein traumhaft anzusehendes Farbenspiel. «Egg coffee» mit rohem Eigelb und süsser Kondensmilch liebt man in Vietnam. Während man diese Spezialitäten hierzulande auf Getränkekarten vermisst (oder auch nicht), findet man dort neuerdings häufiger den «Goth Latte». Der rabenschwarze Kaffee wird mit Aktivkohle versetzt, der eine entgiftende Wirkung nachgesagt wird. Milchschaumherzchen on top sorgen dafür, dass man beim Genuss nicht depressiv wird. Eine Schweizer Entwicklung mit Potenzial ist «Nitro Coffee»: Der Cold Brew wird durch eine Zapfanlage mit Stickstoff versetzt. Ergebnis ist ein erfrischender, feinperliger Coffee-Drink mit dekorativer Schaumkrone. Serviert wird er im Bierglas. Na dann: Prost!

Das blaue Wunder

IGEHO KOCHARENA

Jugend und Profis am Herd

Attraktiv wie nie präsentiert sich in diesem Jahr die Igeho Kocharena: Für den Nachwuchs gibt es einen neuen lehrreichen U21-Parcours und ein spannendes Live-Kochduell. Wie auch in den Vorjahren kochen zudem Küchenstars vor Ort – und stellen sich den Fragen von Sven Epiney.

Text Mareike Fischer **Fotos** Adobe Stock | zvg

Der Branchennachwuchs wird das Ansehen und die Bedeutung der Hotellerie und Gastronomie von morgen mitbestimmen. Gemeinsam engagieren sich daher Hotel & Gastro Union, HotellerieSuisse, GastroSuisse und WIGL für die Lernenden von heute.

U21-Parcours vermittelt Praxiswissen

Wie wird der Fisch perfekt filetiert, die Keule entbeint, der Wein dekantiert? Beim neuen U21-Parcours vermitteln Fachleute Berufsschülerinnen und -schülern relevantes Know-how. Die Themen Fisch, Fleisch, Käse, Wein, Bar, Materialien, Gemüse und Sensorik stehen täglich von 9.30 bis 13.00 Uhr an den einzelnen Ständen im Fokus. Ihr frisch erworbenes Wissen können die jungen Profis anschliessend im Kochduell testen und vertiefen.

60 Minuten Kochduell

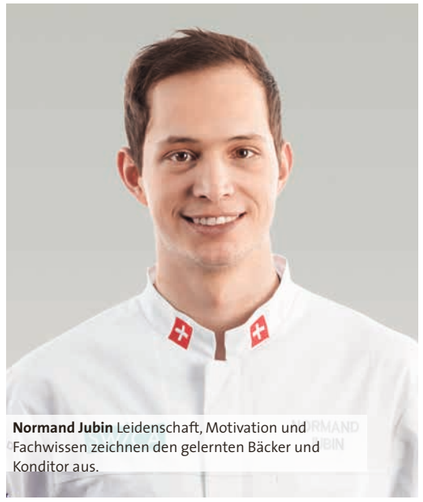
In der Kocharena treten vormittags drei Mal hintereinander je zwei Kochklassen zum Duell gegeneinander an. In einer

Bettina Jenzer Die Siegerin des Swiss Culinary Cup 2018 setzt auf Regionalität.

Flavio Fermi Mit seinem Essen will er Ferienfeeling vermitteln und an den Süden erinnern.

Moritz Stiefel Nach jungen wilden Jahren pflegt er im eigenen Restaurant eine zeitgemässe nachhaltige Küche.

Tim Raue Er ist nur zufällig zum Kochen gekommen. Heute ist die Küche sein «ultimativer Platz im Leben».



Normand Jubin Leidenschaft, Motivation und Fachwissen zeichnen den gelernten Bäcker und Konditor aus.

Elodie Schenk Ihre Küche ist Ausdruck ihrer Persönlichkeit: kreativ, bunt und voller Leidenschaft.

Martin Amstutz Der bloggende Jungkoch vertrat die Schweiz an der WorldSkills Competition 2019 in Kasan.

Patrick Mahler «Glücklich ist, wer glücklich machen kann: So beschreibt er seine Leidenschaft für den Kochberuf.

Tanja Grandits Bereits in jungen Jahren kochte sie mit den Grossen und entwickelte daraus ihren eigenen Stil.

Stunde müssen sie ein Gericht zubereiten. «Eine bessere Vorbereitung für die Lehrabschlussprüfungen gibt es nicht», sagt Reto Walther, Geschäftsführer des Schweizer Kochverbands (SKV). «Den Warenkorb geben wir dabei schon vorher bekannt, damit unsere Nachwuchskräfte perfekt planen und vor Ort dann flott draufloskochen können». Zusätzlich motivierend: Sterneköche wie Tim Raue oder Tanja Grandits gucken den Jungen über die Schulter, unterstützen sie mit guten Tipps – und stehen sicher auch mal für ein Selfie zur Verfügung.

Kochkunst live geniessen

Am Nachmittag geht es dann ab 14.00 Uhr in der Showküche heiss her: Arrivierte Küchenkünstler stehen genauso am Herd wie junge Talente, die jüngst Wettbewerbe und Meisterschaften gewonnen haben. Bettina Jenzer, Flavio Fermi, Moritz Stiefel, Tim Raue, Normand Jubin, Elodie Schenk, Martin Amstutz, Patrick Mahler oder Tanja Grandits: Sie alle beherrschen ihr Fach meisterhaft, stehen gerne im Rampenlicht und stellen mit Freude ihr Können und ihre Gourmet-Kreationen zur Schau. In der Kocharena an der Igeho lassen sie sich in den Topf blicken. Und im Gespräch mit Moderator Sven Epiney, der fünf Tage lang durch den Event führen wird, sprechen sie und weitere Berufskollegen über ihre Philosophie, die neusten Trends aus aller Welt und ihre persönlichen Erfolgsrezepte. ||

Servicemeisterschaft

Nicht verpassen! Bestaunen Sie die Vielfalt der Restaurations-Berufe – von 9.00 bis ca. 15.30 Uhr am Stand der Hotel & Gastro Union (Halle 1.0 Nord, Stand D160). Der Wettbewerb startet mit dem Erlebnistisch. Anschliessend sind Käse, Flambé, Barmix-Kunst, Barista, Tatar und Wein Thema. Zum Schluss wartet eine Mystery-Aufgabe auf die Teilnehmenden.

Offizieller Partner
HOTEL & GASTRO UNION seit 1886 | skv SCHWEIZER KOCHVERBAND

Goldpartner
Electrolux

Silberpartner
Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG, Pistor AG,
Victor Meyer Hotelbedarf AG

Programm Kocharena vom 16. bis 20. November 2019

Täglich von 10.00 – 12.00 Uhr: Kochwettbewerb

Im Rahmen des Igeho U21-Parcours treten 2 × 2 Klassen gegeneinander an. Tatkräftig unterstützt werden sie dabei von namhaften Paten – den Stars aus der Kocharena.

Samstag, 16. November

14.00 – 15.00 Uhr	**Bettina Jenzer** Gewinnerin «Swiss Culinary Cup 2018»
15.30 – 16.30 Uhr	**Flavio Fermi** 16 Punkte GaultMillau 1 Stern Guide Michelin

Sonntag, 17. November

14.00 – 15.00 Uhr	**Moritz Stiefel** Inhaber Restaurant Stiefels Hopfenkranz, Luzern
15.30 – 16.30 Uhr	**Tim Raue** 19,5 Punkte GaultMillau 2 Sterne Guide Michelin

Montag, 18. November

14.00 – 15.00 Uhr	**Normand Jubin** Vize-Weltmeister «Culinary World Cup 2018»
15.30 – 16.30 Uhr	**Elodie Schenk** 13 Punkte GaultMillau

Dienstag, 19. November

14.00 – 15.00 Uhr	**Martin Amstutz** Sieger «SwissSkills 2018»
15.30 – 16.30 Uhr	**Patrick Mahler** 17 Punkte GaultMillau 2 Sterne Guide Michelin

Mittwoch, 20. November

14.00 – 15.00 Uhr	**GewinnerIn «La Cuisine des Jeunes»**
15.30 – 16.30 Uhr	**Tanja Grandits** 18 Punkte GaultMillau 2 Sterne Guide Michelin

BLOCKCHAIN

Gar nicht so kryptisch: die Blockchain

Hotelbuchungen ohne Internetplattform, Zahlungen mit Bitcoin, personalisierte Angebote für Gäste? Die Blockchain erreicht Hotellerie und Gastronomie. Höchste Zeit, dass wir uns mit ihr auseinanderzusetzen, meint Wilhelm K. Weber, Partner bei Swiss Hospitality Solutions. Ein kritischer Weckruf.

Text Mareike Fischer **Fotos** Shutterstock | zvg | Adobe Stock

Wird die Blockchain-Technologie unsere Welt tiefgreifend verändern?
Absolut. Digitalisierung, Automatisierung und die Blockchain: Dieses Dreiergespann wird die Art, wie wir arbeiten und leben, auf den Kopf stellen. Die Welle rollt auf uns zu: Sie zu ignorieren, wäre grob fahrlässig.

Sind Hotellerie und Gastronomie in der Schweiz bereit für diese Revolution?
Ganz klar: nein! Zurzeit fühle ich mich an die 1990er-Jahre erinnert, wo unsere Branche das Internet unterschätzte und Hoteliers fragten: Wer soll schon über das Internet buchen? Wir drohen, den Trend zu verschlafen. Kryptowährungen beispielsweise sind beim WEF seit 2010 ein Thema; die Blockchain steht seit 2018 im Fokus. Und ich erlebe dann, dass auf unseren Branchenkonferenzen Blockchain-Technologien maximal ein Randthema sind. Die jetzige Generation der CEOs grosser Hotelketten ignoriert das Thema nicht nur, sondern zieht es ins Lächerliche.

Deswegen kommen disruptive Entwicklungen fast immer von aussen: Nicht Hotelketten haben booking.com oder Airbnb erfunden, kein Taxiunternehmer Uber. Und jetzt erleben wir, dass sich im Blockchain-Tourismus-Bereich vor allem branchenfremde Gründer tummeln. Sie erkennen eine Nische und steigen ein.

Ist die neue Generation von Hotelmanagern und -fachleuten fit in Sachen Blockchain?
In der Ausbildung sollten innovative Technologien mehr Raum einnehmen. Die Hotelfachschulen in Luzern, Thun, Passugg und Lausanne machen da bereits einen sehr guten Job. Aber in vielen Instituten gibt es allenfalls mal einen Gastvortrag. Stattdessen werden Stunden investiert, um Weinaromen zu erschmecken, Bordeaux und Châteaus auswendig zu lernen. Wie vor 150 Jahren.

Wie lässt sich die Blockchain in der Hospitality-Branche nutzen?
Im Bereich Payment könnte man beginnen, indem man Kryptowährungen wie Bitcoin und Co. akzeptiert. Hier muss nicht viel investiert werden. Wir wollen es unseren Gästen aus aller Welt doch so einfach wie möglich machen zu bezahlen. Die Chinesen beispielsweise benutzen kein Bargeld mehr. Die haben auch kein Verständnis dafür, dass wir mit einem kleinen Zettel kommen, wo sie in Blockschrift Namen und Zimmernummer eintragen und signieren müssen. Ob Sie ein zweites Bier bestellen, überlegen sie dann vielleicht zweimal – zum Nachteil des Gastronomen.

Sind Zahlungen mit Kryptowährungen denn sicher?
Mindestens so sicher wie alle anderen aktuellen Zahlungsarten, ja.

In der Ausbildung sollten neue Technologien mehr Raum einnehmen.

Wie können Gäste noch profitieren?
Die Blockchain-Technologie kann neuartige Loyalty-Programme generieren, die über simple Coupon- oder Rabattsysteme hinausgehen. Boni, Mitgliedschaften, Punkte, Meilen, Hotel-Rewards liessen sich zu einer Reise-Identität zusammenfassen. Wenn der Gast seine Daten transparent macht, erhält er auf ihn zugeschnittene Angebote. Das geschieht ja bereits heute: Wer mobil bucht, loggt sich meist über Facebook oder Google ein, so dass sich Likes und Präferenzen auswerten und filtern lassen.

Wollen wir uns denn wirklich so transparent machen?
Die Erfahrung zeigt: Meist sind wir bereit, Privatsphäre gegen Bequemlichkeit zu tauschen. Und buchen lieber über Gesichtserkennung oder Daumenabdruck, statt alles mühsam einzutippen.

Wer wird bei solchen blockchainbasierten Loyalty-Programmen federführend sein?
Das ist die spannende Frage: Entwickelt das eine grosse Hotelkette? Oder wird das eine übergeordnete Travel App? Vielleicht werden auch Entwickler von Amazon oder Netflix hier mitmischen, die uns schon heute auf Produkte aufmerksam machen, von denen wir nichts wussten – und die uns dann genau passen. Auch die heutigen Intermediäre wie Buchungsplattformen werden aufpassen, dass ihnen die Felle nicht davon schwimmen – vorerst aber wohl noch mit zentralisiertem Server fahren.

Welche weiteren Einsatzgebiete sehen Sie?
Die Blockchain wird mittelfristig in der Personalplanung Prozesse effizienter machen. Dienstpläne werden heute häufig noch sehr undigital gestaltet. Ferientage, Aufenthaltsstatus, Qualifikationen, zeitliche Verfügbarkeit – hier liesse sich viel Zeit sparen.

Was sollen Hoteliers und Gastronomen jetzt machen?
Um nicht von technologischen Entwicklungen getrieben zu werden, sondern selbst zu gestalten, würde ich mich ab sofort mit dem Thema beschäftigen. Und überall dort, wo es sich anbietet, etwas ausprobieren. Nicht gleich den ganzen Betrieb umstellen, sondern damit spielen. Jetzt in der Frühphase kann ich Fehler machen und daraus lernen. Und wenn für die Blockchain der Tipping Point kommt, bin ich vorbereitet. Oder um es in der Gastronomiesprache zu sagen: Ich muss jetzt meine Mise-en-place machen, damit ich später nicht beim Service böse Überraschungen erlebe. ||

Wilhelm K. Weber ist Partner bei SHS Swiss Hospitality Solutions. Er unterrichtet u.a. an der Schweizerischen Hotelfachschule Luzern SHL und an der HTW Chur. Die SHS Academy bietet Kurse in den Bereichen Revenue Management und Digital Marketing für touristische Dienstleister und Events zu Innovationsthemen an.

Hotel «The Dolder Grand» akzeptiert Bitcoin

Ob Hotelübernachtung, Essen, Getränke oder Spa-Treatments – all das können die Gäste des traditionsreichen Zürcher Luxushotels seit Mai 2019 mit Bitcoin bezahlen. Die App «inapay» garantiert dabei eine reibungslose, sichere Abwicklung der Zahlungen. «Kryptowährungen werden in Zukunft nicht mehr wegzudenken sein», begründet André Meier, Director of Finance der Dolder Hotel AG, diesen Schritt. «Wir sind stets auf der Suche nach Chancen, unseren Gästen mehr bieten zu können – und so erweitern wir selbstverständlich auch die Auswahlmöglichkeiten im Zahlungsprozess.»

Mehr Zeit für Ihre Gäste.

Schnellere Entwicklungen und steigende Anforderungen, sich stetig wandelnde Bedürfnisse, auf die richtigen Vertriebskanäle zu setzen oder Fachkräfte zu finden: heute am Markt zu bestehen verlangt hohe Flexibilität. Eine zuverlässige Infrastruktur, die sich nach Ihren Bedürfnissen gestalten lässt, ist deshalb eine wichtige Basis.

Funktionierende Infrastrukturen erlauben effizientere Abläufe und ersparen Arbeit, Mehrkosten und Zeit. Zeit, die Sie besser für Ihre Gäste verwenden können.

hotelleriesuisse-Mitglieder profitieren von vielen Sonderangeboten – alle Informationen dazu bei uns am Stand oder unter www.hotel-bouygues-es.ch

Von Klima über WLAN bis zu E-Mobilität – wir beraten Sie gerne:

Entspannte Kommunikation mit Ihren Gästen.
Alles auf einen Blick: Ob neue Hotelangebote, Services oder Events. Buchung von Hotelservices bequem vom Zimmer aus. Die digitale Gästemappe bietet viele Anwendungsmöglichkeiten.

Wohlfühlfaktor Klimaanlage.
Nicht nur für Gäste aus heissen Ländern ist die Klimatisation ein wichtiger Faktor. Wir beraten Sie gerne und zeigen Ihnen effiziente Lösungen.

Faktor E-Mobilität
Ladestationen können für die Hotelwahl ausschlaggebend sein. Und vielleicht möchten Sie den Strom dazu gerade selbst mit Photovoltaik produzieren? Wir beraten Sie gerne.

Besuchen Sie uns und geniessen Sie einen Kaffee, Kuchen oder ein Glas Wein.
Stand A130, Halle 1.1

hotel-bouygues-es.ch
bouygues-es-intec.ch

BOUYGUES ENERGIES & SERVICES

Shared **innovation**

PROZESSE OPTIMIEREN DANK BLOCKCHAIN

Drei Fragen an Thomas Winkler

Leiter Digital Management Schweiz Tourismus

Text Mareike Fischer **Fotos** © Schweiz Tourismus | Shutterstock

Welches Potenzial birgt die Blockchain für den Schweizer Tourismus?
Die Dezentralität, eine gewisse Fälschungssicherheit und die Transparenz der Blockchain-Technologie können dazu beitragen, Prozesse zu optimieren. Sie kann das Vertragswesen zwischen den Akteuren im Tourismus vereinfachen oder auch sicherstellen, dass Gästebewertungen vom «richtigen» Gast stammen. Die Möglichkeiten und Herausforderungen sind heute in ihrer Gesamtheit noch nicht absehbar – auf jeden Fall aber beobachtet Schweiz Tourismus die Entwicklungen genau.

Welche Anwendungsgebiete kann es geben?
Da gibt es viele Beispiele: Kundenbindungsprogramme werden attraktiver, wenn die Blockchain den Austausch erworbener Punkte bei unterschiedlichen Partnern vereinfacht. Der Versicherer Axa lancierte bereits eine blockchainbasierte Versicherung, welche die Versicherten automatisch bei Flugverspätungen entschädigt. Das Start-up Winding Tree baut ein neuartiges Geschäftsmodell für einen dezentralen Marktplatz für Hotels, Fluggesellschaften oder Reiseveranstalter und ihre Kundschaft auf. Das Echtzeittracking von Gepäck über die Blockchain steckt in der Entwicklungsphase.

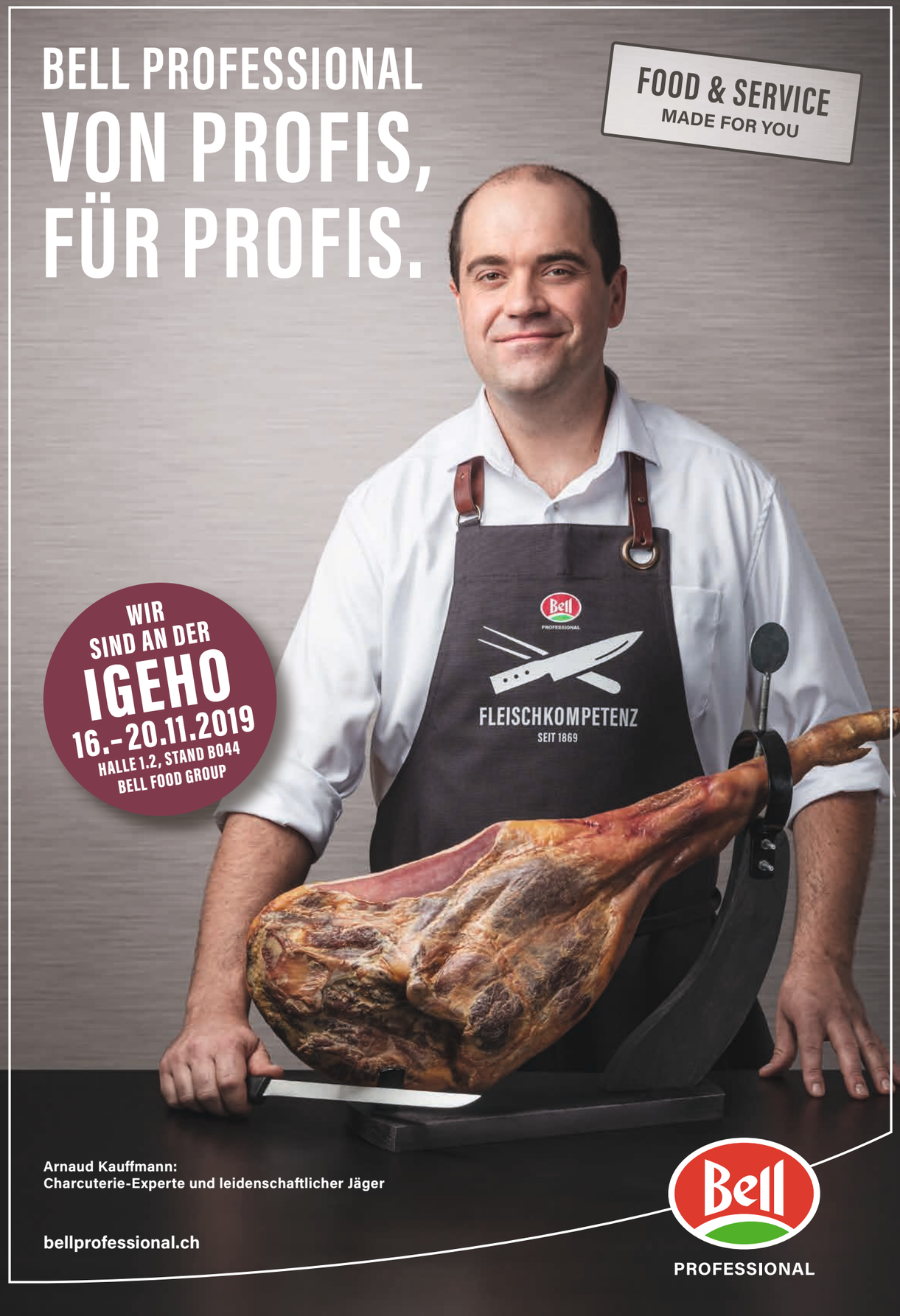
Gibt es neben diesen positiven Aspekten auch Nachteile?
Herausforderungen sind sicher der riesige Stromverbrauch digitaler Zahlungssysteme und Aspekte wie Skalierbarkeit, Schnelligkeit und Speicherkapazitäten. Zudem ist Blockchain nicht gleich Blockchain; es gibt kaum Standards und Regulierungen. Geht Geld durch kriminelle Aktionen verloren, lässt sich nicht auf staatliche Hilfe zurückgreifen. ||

Blockchain: die dezentrale Datenbank

Die Blockchain schaltet den Vermittler zwischen Anbietern und Kunden aus und ermöglicht sichere, transparente Transaktionen. Die Teilnehmenden können Daten oder digitales Geld austauschen, ohne Zwischenhändler wie etwa eine Bank oder eine Buchungsplattform. Man muss sich die Blockchain als neutrales Informationsverarbeitungssystem, als eine riesige Datenbank vorstellen, die allen Teilnehmenden gehört. Die Daten werden identisch auf eine kontinuierlich wachsende, fixe Folge von Blöcken weltweit auf viele einzelne Computer verteilt. Diese sind wie die Glieder einer Kette durch ein kryptografisches Verfahren verbunden. Alle Transaktionen werden für alle Teilnehmenden sicht- und nachvollziehbar festgehalten; ein Block kann unbemerkt weder gelöscht noch verändert werden. So ist die Blockchain im Gegensatz zu einem Einzelserver kaum zu hacken.

Manche Blockchains sind öffentlich, beispielsweise die Bitcoin-Blockchain für Zahlungen. Andere stehen nur einem begrenzten Nutzerkreis offen. Ein Beispiel ist etwa die Lieferkette eines Nahrungsmittels, wenn dessen Qualität oder Herkunft lückenlos überprüfbar sein muss.

Die bekannteste Anwendung von Blockchains sind Kryptowährungen. Diese digitalen Zahlungsmittel werden mit Hilfe von Blockchains erstellt und transferiert. Der 2008 lancierte Bitcoin ist am weitesten verbreitet; mittlerweile gibt es aber über tausend weitere Kryptowährungen wie Ethereum, Dash oder Ripple. Über deren Potenzial und Nachhaltigkeit gehen die Expertenmeinungen weit auseinander.



FOOD-TRUST

Das Ende der Pferdefleisch-Lasagne

Die Blockchain-Technologie arbeitet mit dezentralen Datenbanken, die für jedermann einsehbar sind und nicht manipuliert werden können. Dies sorgt für mehr Transparenz – auch bei der Produktion und Verarbeitung von Lebensmitteln.

Text Mareike Fischer **Foto** Adobe Stock

Stammt der Thunfisch im Salat aus nachhaltigem Fang? Woher kommen die Avocados? Ist das Verfallsdatum auf der Fleischverpackung vertrauenswürdig? Lieferketten für Lebensmittel sind komplex und oft undurchsichtig. Blockchain-basierte Food-Trust-Netzwerke können hier Abhilfe schaffen, indem sie diese lückenlos rückverfolgbar machen. Dazu legen die Hersteller Zertifikate oder Informationen zu Ernte, Verarbeitung oder Transport in der Blockchain ab. Diese unveränderbaren Daten sind für alle Berechtigten vom Produzenten über den Verkäufer bis zum Endkunden sekundenschnell einsehbar. Besteller können prüfen, vergleichen und sich direkt an den Anbieter wenden. Das Netzwerk sorgt so nicht nur für Transparenz, sondern auch für Kosteneffizienz, da Aufwände für Administration, Gutachten oder Zwischenhandel wegfallen.

Als grosser Player rollt IBM zurzeit das Food-Trust-Blockchain-Netzwerk aus. Auch Schweizer Start-ups wie Ambrosus Technologies oder Food-coin-Ecosystem sind mit ihren Konzepten international erfolgreich. Von Konsumentenschützern gibt es Rückenwind für die neuen Technologien. Verständlich: Erinnern wir uns doch alle noch an den Pferdefleischskandal 2013, der manchem die Lasagne verdorben hat. ||

Produktion und Lieferkette lassen sich immer und überall überprüfen.

SVG-SYMPOSIUM

Leben zwischen Berg und Bild

Chancen und Risiken abschätzen, schwierige Situationen oft ohne jegliche Sicherung meistern: Das kommt wohl jedem bekannt vor. Zum Glück geht es in der Gastronomie nur sprichwörtlich um Leben und Tod. In Robert Böschs «Nicht-Alltag» sieht das anders aus...

Text Bianca Braun **Fotos** Robert Bösch | Porträt Lukas Pitsch

Das Abwägen zwischen der Chance auf ein atemberaubendes Bild und dem entsprechenden Risiko gehört zu Robert Böschs Job. Der renommierte Alpinfotograf gewährt den Teilnehmern des SVG-Symposiums einen packenden Einblick in sein «Leben zwischen Berg und Bild». Anders als in der Gastronomie kann für ihn die richtige Entscheidung den Unterschied zwischen Leben und Tod ausmachen. Auch wenn im Gastronomiealltag eine falsche Entscheidung meist glimpflicher ausgeht: Der Vortrag des erfahrenen Berggängers liefert Unmengen an Inspiration für den eigenen Alltag «zwischen Pfanne und Gast».

«Wer nicht bereit ist, gewisse Risiken einzugehen, wird kein erfolgreicher Bergsteiger. Wer zu viel Risiko eingeht, wird vermutlich kein alter Bergsteiger», weiss der erfahrene Alpinist. Auch wenn ihn die Suche nach dem Bild antreibt, versucht er, möglichst alle Risiken zu vermeiden, denn: «Kein Bild ist das Risiko eines schweren Unfalles wert.» Wer wie er die richtige Balance zwischen Risiko und Sicherheit findet, wird mit atemberaubenden Alpinaufnahmen belohnt. Robert Böschs Bilder sind mal leise und mystisch, mal packend und spektakulär. Und oft bekommt man nur schon beim Betrachten nasse Hände.

Willkommen im Nicht-Alltag!

Im Rahmen des SVG-Symposiums nimmt Robert Bösch die Teilnehmer mit auf eine Reise in schwindelerregende Höhen und schildert seinen Alltag – oder eben seinen Nicht-Alltag. Denn immer wieder sieht sich der Fotograf völlig neuen Aufgabenstellungen gegenüber. Ob er das «White Turf» in St. Moritz bildlich festhält, für Actionaufnahmen auf der Skipiste gebucht wird oder auf einem Achttausender unterwegs ist: Jedes Mal sieht die Situation wieder völlig anders aus. Nicht nur Blende und Belichtungszeit müssen immer wieder neu gewählt werden – auch die Location und die Zusammenarbeit mit den Models und Athleten verlangen nach immer wieder anderer Herangehensweise und einer individuellen Risikoabwägung. Auch wenn es in der Gastronomie nur sprichwörtlich um Leben und Tod geht: Ein anderer Kamera- respektive Blickwinkel ist für den eigenen Arbeitsalltag inspirierend. ||

Ueli Steck am Peutereygrat.

Extremfotografie auf allen sieben Kontinenten

Robert Bösch ist Fotograf, Geograf und Bergführer und seit über 30 Jahren als freischaffender Berufsfotograf unterwegs. Der Nikon-Ambassador erhielt 2009 den «Eiger Special Award» für sein langjähriges Schaffen im Bereich der Alpinfotografie. Auf allen sieben Kontinenten und auf bekannten sowie weniger bekannten Bergen hat er bereits spektakuläre Berg- und Actionbilder geschossen. Den Mount Everest bestieg er für einen Auftrag als Fotograf und Kameramann. Ebenfalls im Himalaya, aber auch in den Alpen, dokumentierte er zudem viele Unternehmungen von Ueli Steck.

Robert Böschs Aufnahmen sind in zahlreichen Bildbänden und Werbekampagnen erschienen, wurden in Magazinen wie GEO, Stern, Spiegel und der Schweizer Illustrierten abgedruckt und im In- und Ausland in verschiedenen Galerien und Museen gezeigt.

SVG-Symposium: «Leben zwischen Berg und Bild»

Datum: *Montag, 18. November 2019*
Zeit: *9.30 – ca. 10.30 Uhr mit anschliessendem Apéro*
Ort: *Messe Basel, Igeho Campus powered by HotellerieSuisse (Eingangsbereich Halle 1.0 Nord)*
Referent: *Robert Bösch, Fotograf, Bergsteiger und Geograf*
Kosten: *für SVG-Mitglieder CHF 40.–*
für Nichtmitglieder CHF 70.–
(inkl. Eintritt zur Igeho am 18. November 2019 im Wert von CHF 70.–)
Anmelden: *bis 8. November 2019 auf svg.ch/anmelden*

SVG – Ein starker Verband für eine starke Branche

Seit 1962 steht der Schweizer Verband für Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie für ein starkes Kompetenznetzwerk, für gegenseitigen Erfahrungsaustausch und für ein umfangreiches Aus- und Weiterbildungsprogramm. Als Gründungsmitglied der Igeho ist der SVG natürlich mit einem eigenen Stand dabei (C096 in Halle 1.2). svg.ch

AUF DEM WEG AN DIE SPITZE

Tschüss kalte Show, hallo «Chef's Table»!

Beide Schweizer Kochnationalmannschaften stehen im Training für die Koch-Olympiade 2020 in Stuttgart. Dort erwartet das Senioren-Team erstmals ein neues Programm.

Text Jörg Ruppelt **Fotos** zvg

Einmal an Olympia eine Medaille gewinnen. Davon träumen nicht nur Sportler, sondern auch Köchinnen und Köche. Wenn am 14. Februar nächsten Jahres die Internationale Koch-Olympiade (IKA) in Stuttgart (D) beginnt, sind auch die Schweizer Kochnationalmannschaft und die Schweizer Junioren-Kochnationalmannschaft am Start. Beide Teams bereiten sich seit Anfang Jahr akribisch auf diesen Grossanlass vor – mit Trainingseinheiten im zentralen Campus von Electrolux in Sursee / LU und mit Gäste-Probeläufen in renommierten Hotels wie dem Bürgenstock Resort in Obbürgen / NW.

Beide Mannschaften zählen in Stuttgart zu den Favoriten. Dafür sprechen die Erfolge im vergangenen Jahr. An der Koch-Weltmeisterschaft in Luxemburg 2018 wurden die Schweizer Junioren Zweite und mussten sich nur dem Überraschungsteam Österreich geschlagen geben. Die Schweizer Kochnati platzierte sich auf dem vierten Gesamtrang und bestätigte damit, dass sie nach einer kurzen Durststrecke den Anschluss an die Spitzenmannschaften wie Norwegen, Schweden und Singapur wiedergefunden hat.

Mit Blick auf die kommende Olympiade ist der Schweizer Kochverband optimistisch. «Für Stuttgart haben wir zwei schlagkräftige Mannschaften zusammengestellt», sagt Tobia Ciarulli, verantwortlicher Manager der Nationalteams. Aufgrund der Altersbeschränkung beim Nachwuchs hat die Juniorenauswahl gegenüber der Koch-WM viele neue Gesichter. Zum Kochnati-Team, das insgesamt zehn Mitglieder umfasst, sind dieses Jahr sechs neue Köchinnen und Köche dazu gestossen.

Statt Schauplatten nun ein Live-Buffet

Vor vier Jahren wurde bereits das Wettbewerbsprogramm für die Junioren geändert. Statt der kalten Show stellen die Mannschaften ein Buffet für zwölf Personen zusammen. Dies gilt nun erstmals auch für die 32 Senioren-Teams, die in Stuttgart antreten. Das kalte Programm stand schon länger in der Kritik: Die kalten, gelierten Happen waren zwar schön anzusehen und zogen das Messepublikum in Scharen an, gleichzeitig wurde aber zu viel Food Waste produziert. Ausserdem entsprach die kalte Show mit Restaurationsplatten schon lange nicht mehr der Küchenrealität. Neu präsentieren die Nationalmannschaften in Stuttgart einen «Chef's Table» für zwölf Personen. Dabei wird kaltes und warmes Fingerfood produziert und eine Fischplatte mit Terrinen, Garnituren, Saucen und Salat angerichtet. Nach einem veganen Zwischengang wird ein Lamm-Hauptgang serviert. Den Abschluss bildet ein Dessert mit drei Hauptkomponenten (gefroren, kalt, warm) und drei verschiedenen Pralinen. Gezeigt wird ausserdem ein Schokoladenschaustück, das vorproduziert werden darf.

Ein Mitglied des Teams begrüsst die zwölf Gäste und führt sie zum Tisch. Die aufgetragenen Speisen werden jeweils kurz präsentiert.

Wie im warmen Programm, bei dem ein Drei-Gang-Menü zubereitet werden muss, sind auch beim «Chef's Table» und beim IKA-Buffet (Junioren) die kleinen Details von entscheidender Bedeutung. Harmonieren die Komponenten? Wie ist deren Formgebung? Werden die Gewichtsvorgaben eingehalten? Und: Kann das Fingerfood in zwei Bissen gegessen werden? Bei aller Raffinesse, die das Team beim «Chef's Table» auf den Tellern präsentieren will, im Grundsatz gilt: «Je weniger Handgriffe, desto besser. Die Mannschaft hat nur fünf Stunden Zeit», sagt Tobia Ciarulli. «Wenn wir den Fokus zu stark auf die Optik legen, geht viel wertvolle Zeit verloren.»

Mentaltrainer bereitet die Teams auf die Wettbewerbe vor

Bis zum Olympiastart im Februar 2020 werden es insgesamt drei warme und drei Buffet-Probeläufe sein, die beide Mannschaften absolviert haben. Hinzu kommen unzählige individuelle und Team-Trainingsstunden im Campus in Sursee. Neu hat der Schweizer Kochverband für seine Mannschaften einen Mentaltrainer engagiert, der mit den Köchinnen und Köchen das Organisieren von Ruhe- und Schlafphasen durchgeht und heikle Situationen bespricht. Wie etwa die Reaktion auf unvorhergesehene Momente, wenn beispielsweise ein Gerät während des Wettbewerbs ausfällt.

Viel Zeit, sich ausserhalb von Trainings und Probeläufen zu präsentieren, haben die beiden Nationalmannschaften nicht. So werden sie an der Igeho in Basel einzig an den Ständen der Sponsoren und Partner zu sehen sein. Der Fokus ist auf die Koch-Olympiade in Stuttgart gerichtet. Wer die Teams dort an ihren Wettbewerben beobachten will, sollte sich folgende Termine dick im Kalender anstreichen: Am 15. Februar 2020 absolviert die Kochnati ihr warmes Programm. Tags darauf, am 16. Februar, präsentieren die Junioren ihr IKA-Buffet. Am 17. Februar 2020 zeigt die Kochnati ihren «Chef's Table». Den Schlusspunkt bildet das warme Drei-Gang-Menü der Junioren-Kochnationalmannschaft am 18. Februar 2020. ||

Frederik Jud und Teo Chiaravalloti (beide Kochnationalmannschaft) in der Trainingsküche von Electrolux in Sursee.

Team der Schweizer Junioren-Kochnationalmannschaft

Die Schweizer Junioren-Kochnationalmannschaft, v.l.:

- ***Bettina Marti**, Commis de cuisine, Hotel Restaurant Kerenzerberg*
- ***Marco Kölbener**, Commis de cuisine, Hof Weissbad AG, Weissbad*
- ***Normand Jubin**, Pâtissier, Hôtel de Ville, Crissier*
- ***Dominik Roider**, Chef de partie, Restaurant 1904 by Lagonda Design, Zürich*
- ***Eliott Neuhaus**, Pâtissier, Le Duo Créatif, La Tour-de-Peilz*
- ***Tim Hoffmann**, Commis de cuisine, Seehotel Sternen, Horw*
- ***Ann-Sophie Bernhard**, nicht mehr im Team, neu: **Karina Frumann**, Köchin, Schweizer Armee, Waffenplatz Küche Jassbach*
- ***Jan Schmid**, Commis de cuisine, Hof Weissbad AG, Weissbad*

Team der Schweizer Kochnationalmannschaft

Die Schweizer Kochnationalmannschaft, v.l.:

- ***Teo Chiaravalloti**, Küchenchef, Ristorante Castelgrande-Grotto, Bellinzona*
- ***Niklas Schneider**, Sous-chef, Relais Chateaux Hotel Krone, Regensberg*
- ***Michael Schneider**, Küchenchef, Restaurant Krone, Zürich*
- ***Laura Niemi**, Chef Pâtissière, Park Hyatt, Zürich*
- ***Guy Estoppey**, Chef de partie, K2 Swiss Re, Zürich*
- ***Christian Oliveira**, Sous-chef, Restaurant Bay, Bern*
- ***Pietro Leanza**, Chef Pâtissier / Sous-chef, Ristorante Seven, Ascona*
- ***Jordan Thompson**, Sous-chef, Restaurant 1904 by Lagonda Design, Zürich*
- ***Andrea Werth**, Studentin, SSTH Swiss School of Tourism and Hospitality, Passugg*
- ***Frederik Jud**, Sous-chef, Spital Linth, Uznach*

ZUGUNSTEN VON SAPOCYCLE

Igeho EcoCircle – nachhaltige Produkte an der Igeho

Cave de la Côte Halle 1.1, C148
Vom Rebstock bis ins Glas sind die gesamten Aktivitäten von Cave de la Côte um Nachhaltigkeit bestrebt. Alle unsere Reben werden gemäss Schweizer Standard der integrierten Produktion oder biologisch kultiviert. Der Wasser- und Energieverbrauch wurde sowohl für den Weinkeller, als auch für die Abfüllanlage reduziert. Schliesslich sind unsere Dächer mit Sonnenkollektoren ausgestattet, welche erneuerbare Energie produzieren.

DUNI AG Halle 1.1, A086
Ein wichtiger Aspekt der Duni-Umweltpolitik ist der verantwortungsvolle Umgang mit den Wäldern. Die Zertifizierung unserer Produkte gemäss FSC (Forest Stewardship Council) Mixed Sources stellt sicher, dass die Wälder, aus denen die Rohstoffe für unsere Papierprodukte stammen, unter Berücksichtigung der sozialen, wirtschaftlichen und ökologischen Bedürfnisse heutiger sowie zukünftiger Generationen bewirtschaftet werden.

Fairtrade Max Havelaar Halle 1.2, B095
Fairtrade Max Havelaar ist Ihr Label für gerechten Handel in der Schweiz. Fairtrade macht sich stark für eine Welt, in der alle Menschen die Möglichkeit haben, ihr Leben aus eigener Kraft zu gestalten und selbst über ihre Zukunft zu entscheiden. Darüber hinaus unterstützt Ihr Engagement für den fairen Handel die nachhaltige Entwicklung lokaler Ökosysteme in den Entwicklungsländern. Machen Sie dieses Engagement sichtbar – mit Produkten von Fairtrade Max Havelaar.

Gehrig Group AG Halle 1.0, A126/B126
Nachhaltigkeit hat für die GEHRIG GROUP in vielerlei Hinsicht eine grosse Bedeutung. Als fortschrittliches Unternehmen setzt die GEHRIG GROUP auf sparsame und nachhaltige Produkte. Innovative Technologien wie beispielsweise Wärmerückgewinnung, LOW-CHEM, Multi-Öko-System oder Eco Smartbaking reduzieren den Verbrauch von Strom, Wasser und Reinigungsmittel auf ein absolutes Minimum. Ausserdem engagiert sich die GEHRIG GROUP für Förderbeiträge beim Ersatz von bestehenden gewerblichen Spülmaschinen durch energieeffiziente Geräte.

GKM Gewerbekühlmöbel AG Halle 1.0, A134
GKM Gewerbekühlmöbel AG führt FCKW-freie- Kühl- und Tiefkühlschränke und konzentriert sich auf Verbesserungen der Energieeffektivität! GKM Gewerbekühlmöbel AG hat zum Ziel, jederzeit bevorzugte und führende Marken bei energiesparenden, umweltfreundlichen Kühl- und Gefrierprodukten aus europäischer Produktion ins Programm aufzunehmen. Dies ist Teil unserer Wertegrundlage. Die Kühl- und Tiefkühlschränke sind gekennzeichnet mit dem Label ECO FRIENDLY und machen die Umweltvorteile deutlich.

HotellerieSuisse Halle 1.0, B090/C090
Ein nachhaltiger Umgang mit Ressourcen ist für die Tourismuswirtschaft von grundlegender Bedeutung. Für einen schonenden Umgang mit natürlichen Ressourcen spricht auch das wachsende Bedürfnis der Gäste nach nachhaltigen touristischen Dienstleistungen. HotellerieSuisse engagiert sich aktiv für eine nachhaltige Entwicklung auf den Ebenen Wirtschaft, Umwelt und Gesellschaft und unterstützt somit das Projekt Sapocycle seit erster Stunde, da es durch seine Idee und Wirkung überzeugt.

MEIKO GREEN Waste Solutions Halle 1.0, B104
Es geht um zukunftsorientierte Lösungen! Speisereste und organische Küchenabfälle sind ein wertvoller Rohstoff und Energielieferant, von dem tagtäglich weltweit Unmengen anfallen. Wir sprechen vom Zurückführen in den Energie- und Verwertungskreislauf, wir sprechen von Wertschätzung, wir sprechen aber auch von einem massvollen Umgang mit vorhandenen Ressourcen und sind gegen Verschwendung.
Einfachheit, Hygiene und Wirtschaftlichkeit garantieren, ganz nebenbei auch noch die täglichen Arbeitsprozesse optimieren und Kosten einsparen. Nicht mehr, aber auch kein bisschen weniger – das sind wir: MEIKO GREEN Waste Solutions.

Oona Caviar aus dem Tropenhaus Frutigen Halle 1.1, C174
Das Tropenhaus kombiniert tropisches Ambiente, Fischzucht und alpine Umgebung. Beispielhaft setzt es dabei auf ressourcensparende Stoffkreisläufe und erneuerbare Energien. Wichtig hierbei sind das warme Wasser aus dem Lötschbergtunnel und die Kreislaufanlage. Hier schwimmen ca. 80 000 Störe und einige Millionen barschartige Fische. Alle wachsen ohne Zusatz von Medikamenten und Hormonen auf. «Oona» ist der einzige Schweizer Kaviar. Oberste Priorität ist die optimale und moderne Haltung. Die Verarbeitung erfolgt vor Ort und von Hand, ohne jegliche Konservierungsmittel.

Rotor Lips AG Maschinenfabrik Halle 1.0, C102
Die Rotor Lips AG verpflichtet sich zu ökonomischer, ökologischer und sozialer Unternehmensführung. Wir fabrizieren umweltschonend robuste, langlebige Produkte mit hoher Qualität. Ersatzteile sind lange verfügbar, die Maschinen sollen reparierbar sein und so viel Abfall vermieden werden. Grosse Maschinen sind revidierbar, Recycling ist wichtig. Wir bevorzugen regionale Lieferanten und unbedenkliche Materialien. Unser Minergiegebäude heizen wir mit einer Wärmepumpe sowie Abwärme aus der Produktion.

Schwob AG Leinenweberei und Textilpflege Halle 1.1, B078
Alle Schwob Wäschereien sind führend im Bereich der maximalen Energierückgewinnung, dem Verbrauch der Ressourcen und optimalen Einsatz der Waschmittel. Dank kontinuierlichen Investitionen können wir die Langlebigkeit der Textilien in der Pflege sicherstellen – dies führt zu einer verbesserten Wirtschaftlichkeit für unsere Kunden. Die Textilherstellung in Burgdorf leistet aufgrund der Kundennähe einen grossen Beitrag an die Umwelt. Zudem verarbeitet Schwob als erste Weberei ökologische MAX HAVELAAR Fairtrade zertifizierte Bett- und Tischwäsche.

PRAKTISCHE INFORMATIONEN AUF EINEN BLICK

Der Hotspot für erfolgreiche Gastgeber

Attraktive Fachbereiche – die Igeho im Überblick

Halle 1.2
Nahrungsmittel und Getränke
Lassen Sie sich durch die Vielfalt an Innovationen, aktuellen Trends und bekannten Marken inspirieren.

Halle 1.1
Feinkost und Weine
Suchen Sie die geschmackliche Sensation für Ihren Gast? Tauchen Sie ein in die Welt der Hochgenüsse.

Halle 1.1
Technologien und IT-Gesamtlösungen
Digitalisierung, IT, Software, Multimedia: Hier finden Sie neuste technische Entwicklungen, die Ihnen und Ihren Gästen das Leben angenehmer machen.

Halle 1.1
Welt des Kaffees
Geballte Kaffeekompetenz unter einem Dach: Hier treffen Sie sich mit Händlern, Röstern und Kaffeemaschinen-Herstellern.

Halle 1.1
Restaurant- und Hotelausstattung
Holen Sie sich Inspiration und neue Ideen, wie Sie Ihr Hotel oder Restaurant mit Liebe zum Detail gestalten können.

Halle 1.0 Nord
Küchentechnik und Reinigungslösungen
Perfektionieren Sie Ihren Betrieb mit Lösungen für Grossküchen, Speiseverteilung, Kältetechnik oder Wäsche- und Geschirrreinigung.

Halle 1.0 Süd (Event Halle)
DRINKafFAIR
Die Gastmesse DRINKafFAIR ist der Place to be für Barkeeper, Produzenten, Importeure und andere Fachpersonen.

Messedauer und Öffnungszeiten

Samstag, 16. November, bis Mittwoch, 20. November 2019
in der Messe Basel
Samstag bis Dienstag von 9.00 – 18.00 Uhr
Mittwoch von 9.00 – 17.00 Uhr
DRINKafFAIR: Samstag bis Dienstag von 12.00 – 19.00 Uhr

Tickets und Preise

Tickets kaufen Sie online über den Ticketshop igeho.ch/ticket. Nehmen Sie Ihr Ticket entweder ausgedruckt oder digital mit. So können Sie die Drehkreuze bei Ihrem Besuch direkt passieren.

Tageskarte	CHF 70.– (für Besucherinnen und Besucher ab 18 Jahren*)
Profiticket	CHF 25.– (mit Legitimation)
Studentenkarte	CHF 15.–
U21-Ticket	CHF 12.–

*Kinder bis 16 Jahren in Begleitung Erwachsener besuchen die Igeho kostenlos. Jugendliche ab 16 Jahren bezahlen den vollen Preis. Zutritt zur Messehalle ohne Begleitung Erwachsener ab 18 Jahren.

Anreise mit ÖV aus der Schweiz und aus Deutschland

Die Bahnhöfe Basel SBB und Badischer Bahnhof liegen in der Nähe des Messegeländes. Sie verfügen über direkte Verbindungen zur Tramstation Messeplatz.
Vom Bahnhof SBB: Tram 1 und 2
Vom Badischen Bahnhof: Tram 2 und 6

ENTDECKEN, ERLEBEN, ENTSPANNEN

Bewährtes und Neues an der Igeho

Anreise mit dem Auto/Parkplätze

Folgen Sie auf der Autobahn A2 / A3 (aus der Schweiz) bzw. A5 (aus Deutschland) der orangefarbenen Signalisation «P Messe» zum Besucherparkplatz nahe EuroAirport Basel-Mulhouse-Freiburg. Von dort bringt Sie der Shuttlebus alle 10 bis 15 Minuten direkt an die Igeho und wieder zurück. Parkplatzkosten inkl. Shuttlebus:
CHF 20.– / € 20; Parkerlaubnis bis max. 22.00 Uhr.
Cars können auf das Messegelände fahren um Gäste ein- und auszuladen. Der Verkehrsdienst weist den Chauffeuren anschliessend einen Parkplatz abseits des Messegeländes zu. Der Parkplatz kostet CHF 30.– und muss vor Ort bar bezahlt werden.

Messe-Highlights

Igeho Campus powered by HotellerieSuisse: geballtes Branchen-Know-how kombiniert mit Networking.
Kocharena: Erleben Sie Profis und Nachwuchstalente live am Herd.
Restaurant CH: Hier kocht der Nachwuchs für Sie.

Mehr Informationen finden Sie unter igeho.ch.

Folgen Sie uns auch auf Social Media und verwenden Sie #igeho in Ihren Posts.

Newcomer's Area: Start-ups und Messeneulinge stellen sich vor

In der Newcomer's Area treffen Sie auf komprimierter Fläche Neueinsteiger in der Hospitality-Branche und Igeho-Erstteilnehmer. Schauen Sie vorbei und schliessen Sie Kontakte mit Innovationscharakter. Halle 1.1 Nord

Food Truck Area: Es lebe die moderne Strassenküche

Die Verpflegung «uff und über d'Gass» ist beliebter denn je. An der Igeho geniessen Sie Street Food von Currywurst über Pasta bis zu japanischem Soft Ice. Halle 1.0 Nord

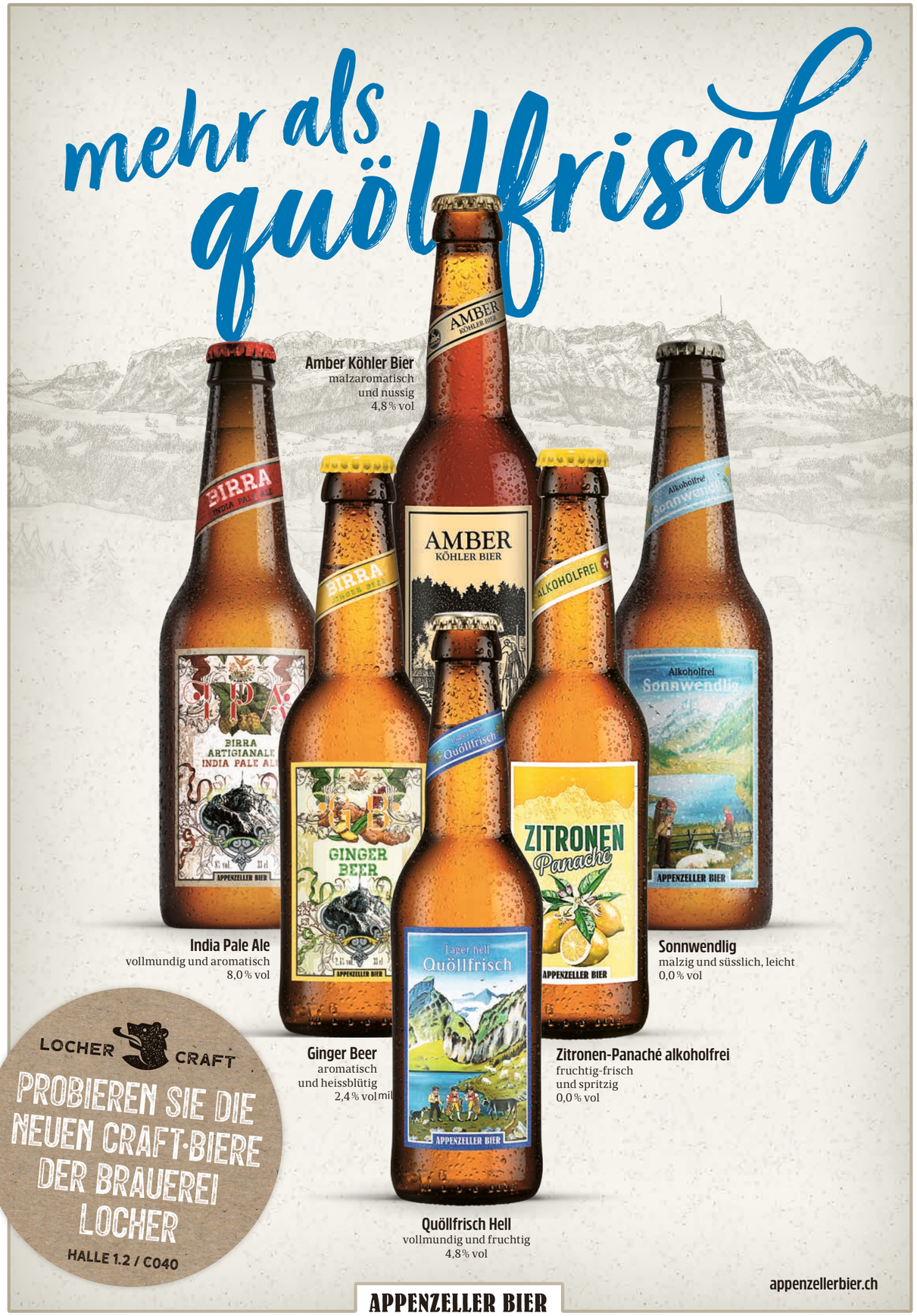
Kompetenz Spa: So geht Entspannen!

Wellbeing, Fitness und Spa gewinnen in allen Hotelkategorien zunehmend an Bedeutung. Die Plattform für Austausch und Information bietet Unterstützung durch Profis vor Ort und gleichzeitig Musse und Raum, um sich vom Messetrubel auszuruhen und zu regenerieren. Halle 1.1 Süd

genusstour.ch: Das kulinarische Basel entdecken

Die Stadt zu Fuss neu entdecken und gleichzeitig Spannendes über Basels Kaffeekultur und Gastronomie erfahren? genusstour.ch bietet während der Igeho 2019 zwei gastronomische Stadtführungen an. «UrbanKaffee» startet jeweils um 9.30 Uhr im Kaffeemacher Shop. Auf der dreistündigen Tour lernen Sie altehrwürdige Cafés, neue Kreationen und Pioniere, die die Kaffeekultur mit neuen Facetten bereichern, kennen. «Klassiker» führt unter fachkompetenter und ortskundiger Leitung vom Treffpunkt am Messeplatz in fünf Gastrobetriebe. Erleben Sie einen anregenden Rundgang unter Gleichgesinnten und geniessen Sie während vier Stunden, was Basel kulinarisch zusätzlich zu bieten hat. Die genauen Termine, Preise sowie weitere Informationen finden Sie unter genusstour.ch.

GENUSSTOUR.CH
DIE «ANDERE» STADTFÜHRUNG



DRINKafFAIR – die Spirituosen-Fachmesse zu Gast an der Igeho

Bar- und Spirituosenfans aufgepasst: 2019 findet die DRINKafFAIR an der Igeho statt! Der internationale Treffpunkt für Bar und Spirituosen ergänzt und komplettiert das Angebot der Igeho optimal: Rund 50 Marken – darunter auch kleinere und Newcomer – präsentieren sich in einheitlichem Erscheinungsbild und laden die Branchenprofis dazu ein, sich über Produktinnovationen und Trends auszutauschen und neue Kontakte zu knüpfen.

Warum der Name «DRINKafFAIR?

Der Name DRINKafFAIR ist eine Mischung aus der Plattform DRINK.CH und dem englischen «Fair» für Messe. Mit dem Zusatz «af», also «affair» (engl. Liebschaft) soll zudem die Leidenschaft für die Produkte ausgedrückt werden. «Wir haben so viele engagierte Personen in unserer Branche, die mit viel Leidenschaft und Freude ihre Produkte herstellen, verkaufen oder auf kreative Weise in Cocktails einsetzen. Diesen soll mit ‹affair› Rechnung getragen werden.»

Alexander Curiger, Gründer DRINKafFAIR

3 Fragen an Alexander Curiger

Wie ist die DRINKafFAIR entstanden?
Während langer Zeit fehlte in der Schweiz eine B2B-Messe in der Spirituosenbranche. Deshalb entschied ich mich, im Februar 2018 die DRINKafFAIR zu starten und damit einen Ort zu schaffen, an dem sich Barkeeper, Produzenten, Importeure und andere Fachpersonen aus der Branche treffen und über Produktneuheiten und Trends austauschen können.

Was dürfen die Besucherinnen und Besucher an der DRINKafFAIR erwarten?
Ich will den Kontakt zu Brennmeistern und Brand-Ambassadoren fördern und den Leuten, die hinter den Produkten stehen, eine Plattform geben. Wir werden über 50 Aussteller präsentieren, von etablierten Top-Brands bis zu Newcomern. Zudem: In unserer Branche haben wir herausragende Persönlichkeiten mit enormem Wissen – dieses wollen wir in den Masterclasses weitergeben.

Weshalb sind Sie neu an der Igeho präsent?
Nachdem die Eventhalle unseres Logistikcenters in Glattbrugg zu klein geworden war, sahen wir uns nach einer neuen Lösung um. Mit der Igeho haben wir nicht nur den idealen Standort, sondern auch einen idealen Partner gefunden. Ich bin überzeugt, dass die DRINKafFAIR als separater Fachbereich für Spirituosen die Igeho perfekt ergänzen wird.

16. bis 19. November 2019, Halle 1.0 Süd (Event Halle), täglich von 12.00 bis 19.00 Uhr.

Neuheiten der Igeho 2019

Aeschlimann Hotelbedarf AG
FOOM Starterset-Koffer

Gewöhnen Sie sich das Räuchern an! BRANDNEU im Sortiment von Aeschlimanns der FOOM Starterset-Koffer – die ideale Grundausstattung für experimentierfreudige Küchenhelden. Mit dem perfekten Rauch entstehen Emotionen, Aroma und Leidenschaft. Verzaubern und verblüffen Sie Ihre Gäste direkt am Tisch.

AESCHLIMANN Grossküchentechnik ...und mehr
Halle 1.0, C110

Althaus Tea Hanseatic Tea Export GmbH
Althaus 1+4 Iced Tea Mix

Ein Eistee aus echtem Tee, der wie frisch gebrüht schmeckt und in wenigen Sekunden serviert werden kann, so lautet die Produktidee des neuen Althaus 1+4 Iced Tea Mix. Die Tee-Basis der beiden Sorten ist 5-fach stark aufgebrüht. Mit 4 Teilen Wasser und Eis verdünnt, ist er servierfertig zubereitet.

ALTHAUS A tea with character
Halle 1.1, D125

AVANT – Gujer Landmaschinen AG
AVANT – Die clevere Art zu arbeiten!

Die Avant Multifunktionslader, mit den 200 verschiedenen Anbaugeräten, bieten eine grosse Einsatzmöglichkeit und eignen sich deshalb besonders für den Einsatz in der Arealpflege. Von der kleinsten Serie 200 über die vollelektrische e-Serie bis hin zur grössten Serie 800, gibt es für jeden Anspruch die passende Maschine.

AVANT
Halle 1.1, D012

BAUR WohnFaszination GmbH
Raum- und Einrichtungskonzepte individuell geplant und gefertigt

Um die eigene Unternehmensphilosophie authentisch in Szene zu setzen, bedarf es einer Innenarchitektur, die begeistert, Tradition und modernsten Fertigungstechnologien. So entstehen hochwertige, langlebige Einrichtungen mit Charakter. Dabei ist es unser Anspruch, einzigartige Raumerlebnisse zu schaffen.

BAUR WOHNFASZINATION SEIT 1882
Halle 1.1, E056

Beer Grill AG
Culinario Master Touch bedeutet ...

Speisenpräsentation auf höchstem Niveau, intuitive Bedienung über 4.3 Zoll-Touch-Displays, Klima und Beleuchtung individuell pro GN-Feld regelbar, Energieeinsparung bis zu 40 % durch modernste Softwaresteuerung – Swiss Made!

BEER Food perfectly presented
Halle 1.0, D114

Berndorf Luzern AG
Mogogo – Buffetsystem

Das Aushängeschild von Mogogo, das Baukastensystem, ermöglicht es Ihnen, die gleichen Elemente auf unterschiedliche Weise einzusetzen, um so verschiedenste Konfigurationen zu schaffen. Bei der Gestaltung wurde auf eine ausgefeilte Balance zwischen Funktionalität, Robustheit und Mobilität geachtet.

berndorf LUZERN
Halle 1.1, D078

Bonflam GmbH
Premium-Flammkuchen – Stück für Stück von Hand belegt

Bonflam bringt sechs neue handbelegte Premium-Flammkuchen mit sorgfältig ausgewählten und besonders hochwertigen Zutaten – darunter traditionell gereifter Schinkenspeck, Kräuter, frische Zwiebeln sowie hochwertige Käse-Spezialitäten, wie zum Beispiel echter Münster, Reblochon, Emmentaler oder Brie.

BONFLAM König der Flammkuchen
Halle 1.2, B074

BRITA Wasser-Filter-Systeme AG
BRITA Proguard Coffee – Speziell für Kaffee-Profis

Proguard Coffee kombiniert innovative Mineralisierungstechnologie mit 3-fach Schutz vor Korrosion, Kalk- und Gipsablagerungen. Ein patentiertes Multikartuschen-System mit individuell einstellbarer Mineralisierung. Perfekt für Kaffee-Enthusiasten, die hohen Wert auf konstante Wasserqualität legen.

BRITA
Halle 1.1, B111

Cafina AG Kaffeemaschinen
Melitta® Cafina® XT6 – Für das Beste in der Tasse

Klare Formen, Silbertöne, Schwarz und Weiss. Die Cafina XT6 ist ein echter Hingucker. Die Bedienung ist einfach Klasse und die Reinigung blitzschnell. Wählen Sie auf dem Touch-Display aus den unterschiedlichsten Kaffee-Spezialitäten aus. Und geniessen Sie, Tasse für Tasse, genussvollen Kaffee.

cafina Ein Unternehmen der Melitta Gruppe
Halle 1.1, D102

Caporaso AG
NEU!!! Der Caputo Pizza Teigling

Der Caputo Pizza Teigling für die echte neapolitanische Pizza. Eine exklusive Mischung speziell ausgewählter Caputo Mehle garantiert Ihnen ein hervorragendes Ergebnis. Lassen Sie sich überraschen, welches Geschmackserlebnis Sie zaubern können. Für den Holzofen wie auch für den Elektroofen geeignet.

CAPORASO IL VERO SAPORE TRADIZIONALE
Halle 1.2, A044

CC ALIGRO Märkte Demaurex & Co AG
Jetzt an 14 Standorten in der Schweiz

Heute umfasst das Schweizer Familienunternehmen Demaurex Co AG ALIGRO Märkte an 14 Standorten in der ganzen Schweiz: Schlieren, Gossau, Spreitenbach, Rapperswil, Sargans, Frauenfeld, Emmen, Bern, Brüttisellen, Pratteln, Chavannes-Renens, Genf, Sion, Matran.

ALIGRO Frische. Qualität. Inspiration.
Halle 1.2, C094

Denz Weine
Maisons Roses de Lafaurie-Peyraguey 2017

Unser neustes «membre de la famille» ist der Maisons Roses, eine kraftvolle und gleichzeitig elegante Assemblage von Merlot und Cabernet Sauvignon. Der Art Déco-Glaskünstler René Lalique schuf 1928 das Glaspanel «Femme et Raisins». Es schmückt heute die Flasche des Rosés und macht ihn zu einem einzigartigen Kunstwerk.

DENZWEINE
Halle 1.1, B204

DQ Solutions
Planday

Planday verbindet Arbeitgeber und Mitarbeiter. Über unser Kollaborationstool verbessern wir die Kommunikation zwischen Arbeitgeber und Schichtarbeitern. Verfügbarkeiten, Schichttausch, Schichtpläne, Veranstaltungshinweise aber auch die digitale Personalakte sind in Planday vereint.

DQ Solutions
Halle 1.1, D127

DR.SCHIER'S Swiss Premium Honey Ltd.
Zitronen-Honig

Der Honig stammt von Wiesen und Wäldern aus Nidwalden. Das Zitronenöl wird schonend aus sizilianischen Zitronen gewonnen. Honig-Ernte: April-Juni. Zitronen-Ernte: ganzjährig in Sizilien. Der frische Zitronengeruch überdeckt etwas den warmen Geruch des Honigs. Voll entwickeln wird sich die Zitrone als Brotaufstrich oder in Getränken. Honig und Zitronenöl sind von Premium Bio-Qualität.

DR. SCHIER'S SWISS PREMIUM HONEY
Halle 1.1, E157

Ecolab (Schweiz) GmbH
KitchenPro Oxy Des Concentrate

Mit KitchenPro Oxy Des Concentrate bieten wir einen noch effizienteren Desinfektionsreiniger, denn die innovative Formulierung vereint eine ausgezeichnete Reinigungsleistung mit sehr guter Fettlösekraft und sehr gutem Kalklösevermögen sowie mit einer besonders schnell wirksamen Desinfektion.

ECOLAB Everywhere It Matters.
Halle 1.0, A116

Ecotel Suisse AG
Galaxy

Unsere Galaxy Kollektion verkörpert Authentizität mit ihrer hochwertigen Verarbeitung, die an die Unendlichkeit des Universums erinnert. Durch die Variation von beigebraun und dunkelgrau aus Sandstein entsteht eine Kollektion mit hohem Charakter.

ecotel Suisse
Halle 1.1, E098

EJS Verpackungen AG
Biobasierte Kunststoffbecher

Die umweltfreundlichen Becher bestehen zu über 50 % aus biobasiertem Kunststoff aus Zuckerrohr. Die Funktionalität entspricht herkömmlichen Bechern aus PP (mikrowellen- und gefriertauglich). Vorteile: Positiver Beitrag zur CO_2 Reduktion / Reduktion erdölbasierter Rohmaterialien / Recycling möglich.

EJS
Halle 1.1, C127

ELSA-Mifroma Service Culinaire
COOH YOG&YOU Joghurt Natur 100 g

COOH erfindet mit YOG&YOU den Joghurt zum Selbstkreieren. Wir bieten eine köstliche COOH Joghurtbasis in einem Becher an, Ihre Gäste kümmern sich dann um den Rest und geben die gewünschten Zutaten hinzu. Optimieren Sie Ihr Frühstücksbüffet mit einem praktischen, modernen, und ideenreichen Produkt!

GROUPE ELSA MIFROMA
Halle 1.2, C073

GASTROSOCIAL

Mehr als gut versichert

GastroSocial – die Sozialversicherungsexperten für die Gastronomie und Hotellerie

Die Zukunft der Vorsorge – mehr Zins, mehr Sicherheit
Profitieren Sie von effizienten Abläufen, tiefen Kosten, einem seit Jahren überdurchschnittlich hohen Deckungsgrad und einer soliden Verzinsung. Im 2018 gewährte die Pensionskasse für die Gastronomie und Hotellerie 1.5 % Zins, der Bundesrat schreibt 1 % vor. Über 20'000 Betriebe und rund 160'000 Versicherte vertrauen uns.

PartnerWeb-Connect – spart Zeit, Geld und Papier
PartnerWeb-Connect bietet Ihnen die kostenlose Lösung für eine mitarbeiterfokussierte und papierlose Abwicklung mit Ihrer Ausgleichskasse! Profitieren Sie von der innovativen Onlinedienstleistung **PartnerWeb-Connect,** mit welcher Sie diverse Meldungen in verschlüsselter Form online und kostenlos an die GastroSocial Ausgleichskasse übermitteln können – und dies zu jeder Zeit.

Besuchen Sie uns an der IGEHO am Gemeinschaftsstand von GastroSuisse (Halle 1.0, Stand A100).

GASTROSOCIAL

DISARONNO® wears DIESEL® FOR SUCCESSFUL LIVING

Disaronno wears Diesel, die Limited Edition 2019 von Disaronno.
Erhältlich exklusiv bei ILLVA Lugano SA!

BRUMIZFRESH
THE MISTING FRESH COMPANY by Brumitech

BESUCHEN SIE UNSEREN STAND AN DER IGEHO UND PROFITIEREN SIE VON UNSEREM MESSEANGEBOT
16. BIS 20. NOVEMBER
HALLE 1.1 - STAND E062

ENTSCHEIDEN SIE SICH FÜR EINE "FRISCHE" LÖSUNG WELCHE DIE UMWELT SCHONT

WIRTSCHAFTLICH, MAXIMALE ERFRISCHUNG, KEINE SCHADSTOFFE, LUFTREINIGEND, MÜCKENSTOPPER

DER BRUMI-VENTILATOR IST EIN MUSS IN DEN HEISSEN MONATEN!

Franke Kaffeemaschinen AG
Franke setzt neue Standards bei Espressozubereitung und Digital Services

Die Franke iQFlowTM-Technologie definiert die Espressozubereitung mit Vollautomaten neu: iQFlowTM steuert die Espresso-Extraktionszeit und das Geschmacksprofil in Echtzeit. Der Vorteil: Sehr gute, gleichbleibende Kaffeequalität Tasse für Tasse. Erleben Sie es selbst an unserem Stand! coffee.franke.com

FRANKE **Halle 1.1, D114**

Fresh Drink AG
chaYa low calories

Die neuen und absolut einzigartigen chaYa low calories-Eistees bieten alles: Natürlichkeit, vollen Geschmack und trotzdem kaum Kalorien (nur 7 kcal pro 100 ml)! Jetzt die drei leckeren Sorten «Lemon», «Peach» und «Swiss Cannabis» probieren!

FRESH DRINK **Halle 1.2, B004**

G&H Insektenschutzgitter GmbH
Insektenschutzgitter – gesund, wirtschaftlich, komfortabel!

Fenster und Türen im Gebäude bieten Eintritt – nicht nur für Luft, Licht, Wärme und Geräusche, sondern auch für Insekten. Mit feinen und luftdurchlässigen Netzen lassen sich neben Insekten auch Pollen abhalten. Der moderne Rundumschutz ist heute möglich.

G&H Insekten Schutzgitter **Halle 1.0, C134**

Gastroconsult AG
GastroAnalyse

GastroAnalyse by Gastroconsult

Dank GastroAnalyse der Gastroconsult AG wissen Sie, ob die Anderen auch nur mit Wasser kochen. GastroAnalyse bietet detaillierte Branchenkennzahlen, skaliert nach Grösse, Betriebsart, Lage, Konzept, damit Sie Gleiches mit Gleichem vergleichen. Ein Service, exklusiv für die Kunden der Gastroconsult AG.

Gastroconsult nahe. kompetent. **Halle 1.0, A100**

Gastroimpuls Hunkeler Gastro AG
Steelite Willow Blue / Willow Grey

Fast wie wärmende Sonnenstrahlen wirkt das edle Relief, das die Serie Willow schmückt. Eine elegante Serie für den gepflegten Service, sowie auch im Gourmet-Bereich. Neben Weiss, neu auch in den Farben Blau und Grau. Und der positive Nebeneffekt: Auf dem Relief sind keine Abdrücke zu sehen.

GASTRO IMPULS Hunkeler Gastro AG **Halle 1.1, D086**

gastronovi GmbH
Digitale Kundenkarten für mehr Kundenbindung

Mit den digitalen Kundenkarten erweitert der Kassenhersteller gastronovi sein Angebot, mit dem der Gastronom seinen Online-Gästeservice verbessern kann. Die digitale Kundenkarte ist auf dem Smartphone immer mit dabei und kann als Zahlungsmittel sowie als tolles Kundenbindungselement eingesetzt werden.

gastronovi **Halle 1.1, B160**

Gehrig Group AG
Meine GG+connect Dienste

Die Vernetzung kommt in die Küche: Mit der Digitalisierung öffnet sich eine neue Welt von vielen Möglichkeiten und grossem Nutzen. Ob Betriebskostenübersicht, aktuelle Verbrauchswerte oder Maschinenstatus, mit der neuen digitalen Plattform GG+connect der GEHRIG GROUP behalten Sie alles im Blick – schnell, effizient und sicher.

GEHRIG GROUP Professional Solutions **Halle 1.0, A126, B126**

GKM Gewerbekühlmöbel AG
GKM AG präsentiert höchste Eisqualität vom Weltmarktführer Hoshizaki

Hoshizaki ist einer der weltweit führenden Hersteller von Eiswürfel-, Nuggeteis-, Crusheis- und Flockeneisbereiter. Die Geräte produzieren auch bei extremen Umgebungstemperaturen und bei feuchten Umgebungen, schnell und effizient. Das Eis ist von besonderer Qualität – sehr fest und besonders klar.

GKM **Halle 1.0, A134**

GO IN GmbH
GO IN – Stuhl Tembo

GO IN – Zwischen Klassik und Moderne bewegt sich das Design des Stuhls Tembo. Eine elegant geschwungene Sitzschale ruht auf schmalen, ausgestellten Beinen. Das schwarze Gestell ist aus Stahl gearbeitet, die Sitzschale ist in den Kunstleder-Ausführungen Kavita cognac und Sanel dunkelgrau erhältlich.

GO IN Successful since 1972 **Halle 1.1, D056**

HotellerieSuisse

Neues Berufsbild Hotel-Kommunikationsfachleute EFZ (HOKO)

Der neue Beruf wird auch die «360°-Grundbildung» genannt und wurde auf die Bedürfnisse der Schweizer Hoteliers abgestimmt. Die Vernetzung sowie der Einsatz in den verschiedenen Abteilungen stehen im Vordergrund.

HotellerieSuisse **Halle 1.0, B098**

HotelPartner Management GmbH

Ganzheitliche Performance Optimierung und Umsatzsteigerung für Hotels

Als Branchenspezialist bieten wir unseren Partnerhotels mit der Kombination aus eigener Yield Management Technologie und eigenen Revenue Managern, massgeschneiderte Lösungen zur 24/7 – Umsatzoptimierung. Unser Fokus: ganzheitliche Performance-Optimierung, Risk Management, Controlling Datenanalysen des Minibar-Gewinns.

HotelPartner YIELD MANAGEMENT **Halle 1.1, B153**

HUGENTOBLER Schweizer Kochsysteme AG

Hold-o-mat – new family

Praktischer und einfacher: Hugentobler stellt die neue Hold-o-mat-Familie mit neuer, übersichtlicher Steuerung und magnetischer Kerntemperatursonde vor. New Family: Hold-o-mat 311 und 411 mit Kapazität für 3 bzw. 4 x 1/1 GN, Hold-o-mat 711 (7 × 1/1 GN) und 323 (3 × 2/3 GN).

HUGENTOBLER Schweizer Kochsysteme **Halle 1.0, D106, D104**

Hunn Gartenmöbel AG

Gartenstuhl Curve

Unseren Gastronomie Top-Seller «Gartenstuhl Curve», produzieren wir neu mit einem Aluminiumgestell. Damit überzeugt er nicht nur durch seinen Sitzkomfort und seine Langlebigkeit, sondern neu auch durch sein Handling als Leichtgewicht. «Curve» ist erhältlich in den Farben schwarz und braun.

hunn GARTENMÖBEL **Halle 1.1, E002, E008**

Hupfer Schweiz AG

blu'box 52 hot2

Die Speisentransportbehälter blu'box 52 hot2 sind mit neuer Umluftheizung erhältlich. Das Heizsystem ist in der Tür integriert und kann je nach Bedarf ein- und ausgebaut werden. Auch die Nachrüstung älterer Modelle der blu'box 52 Serie ist möglich.

HUPFER SCHWEIZ AG **Halle 1.0, B110**

Illva Lugano SA

Disaronno ICON

Sieben Jahre Disaronno ICON, des weltweit meistgetrunkenen italienischen Liqueurs. Eine exklusive Zusammenarbeit welche die Einzigartigkeit von Disaronno unterstreicht. In diesem Jahr trägt sie den prestigeträchtigen Namen «Disaronno wears Diesel». Disaronno, drink better not more

DISARONNO **Halle 1.1, D177**

Illycafé AG
Kaffeerösterei

Single Sorte Mocca Limu

Dieses Jahr feiert Illycafé AG Thalwil ihr 80-jähriges Jubiläum.
Wir freuen uns, Ihnen nebst unseren ausgewählten Kaffees auch unsere neue Single Sorte aus Äthiopien anzubieten. Zudem können Sie an einem spannenden Wettbewerb verschiedene attraktive Preise gewinnen.

illy CAFFÈ **Halle 1.1, C102**

Infratek AG

BlueEvolution XXL – Dampfpower für Gastronomie und Lebensmittelproduktion

Das Dampfreinigungssystem BlueEvolution XXL wurde für die kraftvolle, materialschonende Reinigung von Fleischwölfen, Kühlzellen und Bändern entwickelt. Dank eines Dampfdrucks von 10 Bar und 18 KW entsteht ein Minimum an Feuchtigkeit, sodass Kugellager und Antriebe geschont werden.

INFRATEK AG electronic products **Halle 1.0, B142**

james – verein für kunst & coKG

james – der kultige hotel-& gastro-butler

Ein exclusiver, cooler service für hotelgäste, werbewirksam praktischer begleiter für outdoor-mitarbeiter – und auf jeden fall innovatives und effektives marketing für dein unternehmen! hol dir deinen «personal-james» (bereits ab 1 Stk.) und viele tolle ideen und angebote von newcomerin lady james meret!

james® **Halle 1.1, C206**

JENSEN AG Burgdorf

Alles für Ihre Gäste und für Ihren Erfolg!

Für Ihre In-House Wäscherei bieten wir ein zeitg. Paket, bestehend aus Waschschleuder, Trockner und Frotteefalter. Wir haben den Schlüssel für die perfekte Wäsche in der Hospitality-Industrie und nur ein Ziel: Die Steigerung der operativen Effizienz Ihrer Wäscherei und den Wohlfühlfaktor Ihrer Gäste.

JENSEN® **Halle 1.1, E064**

Julius Meinl
Schweiz Rockall AG

THE ORIGINALS Serie

IHRE LEIDENSCHAFT IST KAFFEE? UNSERE AUCH. Unsere grossartigen Kaffeekreationen werden von Meistern ihres Fachs zusammengestellt. Bereits seit fünf Generationen gibt die Familie Meinl ihre Leidenschaft weiter: Kaffee zu einem Kunstwerk zu veredeln. Mit der THE ORIGINALS Serie wollen wir die faszinierende Geschichte der Kaffeebohne auf verschiedenste Weisen erzählen.

Halle 1.1, C134

KADI AG Kühl- und Tiefkühlprodukte

KADI Vollmond Frites

Kartoffeln aus der unmittelbaren Nachbarschaft, Herstellung mit Strom aus 100 % Schweizer-Wasserkraft sowie die recyclingfähige Verpackung, die bis zu 65 % aus dem nachwachsenden Rohstoff Zuckerrohr besteht. All das macht unsere KADI Vollmond Frites zum wohl nachhaltigsten Pommes Frites der Schweiz.

KADI **Halle 1.2, C046**

Korngold AG
Teigwarenmaschinen

Trockenschrank TS 500

Kondensationstrockner für Obst, Gemüse und Teigwaren.

Kor'n gold **Halle 1.0, C106**

Kyburz
Bettwarenfabrik AG

SleepAngel™, das Kissen mit Filter

Das SleepAngel™-Kissen wurde ursprünglich entwickelt, um die Ausbreitung von Krankenhausinfektionen in klinischen Einrichtungen zu verhindern und erhielt eine EU-Zulassung für Medizinprodukte der Klasse I. Das Kissen verwendet eine patentierte PneumaPure™ Filtertechnologie, um zu verhindern, dass Keime und Bakterien das Kissen kontaminieren.

KYBURZ **Halle 1.1, E092**

Lateltin AG

Nordés Gin

Nordés wird mit ursprünglichen natürlichen Rohstoffen der Region Galicien (Spanien) hergestellt. Der Name leitet sich vom Nord-östlichen Wind ab, welcher die Ankunft von gutem Wetter in Galicien signalisiert. Frisch und fruchtig mit einer Note Lorbeer und Wacholder.

SINCE 1899 LATELTIN TOP OF SPIRITS **Halle 1.1, D175**

Lohberger Küchen
Competence Center
(Schweiz) AG

Herdblock T1

Die Oberfläche aus Bronze ist einzigartig. Durch die Behandlung des Materials ist jedes Stück ein Einzelstück. Der Fuss aus Messing erlaubt eine elektrische Höhenverstellung der Arbeitsfläche von 90 bis 110 cm. Zudem lässt sich der Herd durch die einfahrbare Vorderwand als Bar nutzen.

LOHBERGER **Halle 1.0, B134**

Louis Ditzler AG
Tiefkühlprodukte

Winterzeit – Suppenzeit

Jetzt neu tiefgekühlte Suppen von «Ditzler»! Grosse Degustation am Igeho Stand B087, Halle 1.1. Alle Tiefkühlsuppen sind «ready to heat», individuell portionierbar und bestehen aus rein natürlichen Zutaten. Unsere Suppen sind frei von Gluten, Laktose, Zusatzstoffen und Aromen.

DITZLER **Halle 1.2, B087**

Marinello + Co. AG

NEUE SCHALE GLEICHER INHALT

Nach Erfindung des tiefgefrorenen Fruchtpürees im Jahr 1970 entwickelte Les vergers Boiron 1985 die 1 kg-Schale. 30 Jahre später präsentiert Les vergers Boiron eine neue Schale der fünften Generation, die den Arbeitsalltag viel praktischer und einfacher gestalten wird.

MARINELLO Pleine saveur **Halle 1.2, A070**

MAX HAURI AG

MINI PIX Einbaulösung

MINI PIX stellt Anschlüsse dezent zur Verfügung. Dank der kompakten Einbaumasse eignet sich die Lösung besonders für Büros, Lounges oder zuhause, um Daten- oder Medienanschlüsse unauffällig auf den Tisch zu führen und Kabel einstecken zu können. MINI PIX kann in jedes 28 mm Bohrloch eingesetzt werden.

MAX HAURI AG

Halle 1.1, B055

Mirus Software

mirus SOFTWARE

Halle 1.1, B142

Mosterei Möhl AG

Möhl Cider Clan

Möhl Cider Clan, das sind Schweizer Cider-Kreationen, die perfekt zur Cider-Welt passen. Ganz im Sinne der aktuell trendigen Craft-Bewegung, die den Genuss und die Vielfältigkeit in den Vordergrund stellt, ergreifen wir in der Schweiz die Leaderschaft mit Cider-Kreationen für ein urbanes Publikum.

MÖHL Das Beste aus dem Apfel

Halle 1.1, D180

Narimpex AG

Fairtrade Bio Blütenhonig flüssig und kristallin 25 g Portionen

Das Kernsortiment von Narimpex besteht aus feinstem Honig, sonnengereiften Trockenfrüchten und Nüssen sowie erlesenen Tees und Gewürzen aus Schweizer Bio-Alpenkräutern. Die naturbelassenen Produkte bestechen optisch als auch sensorisch und entsprechen dem Trend nach gesunder und bewusster Ernährung.

narimpex

Halle 1.2, C034

Pacojet AG

Pacojet 2PLUS

Der Pacojet 2PLUS setzt einen Meilenstein in der Weiterentwicklung des Pacossierens®. Dank der neuen programmierbaren automatischen Wiederholfunktion kann bis zu 9-mal mit Überdruck pacossiert® werden. Das neue Verschlusssystem ermöglicht eine sichere Verankerung des Pacossier®-Flügels «Gold-PLUS».

PACOJET

Halle 1.0, C150

Pains & Tradition S.à.r.l

BIO NATURBROT

Tanken Sie neue Energie mit Samen! Unser Naturbrot besteht zu 12,5 % aus einer kraftvollen Mischung von 5 Samen! Bei Pains Tradition backen wir Brot wie unsere Urahnen mit 100 % Bio Mehl und Samen. Le Goût, c'est Tout! #slowbaking #nonasties #eatclean.

Pains & Tradition

Halle 1.2, B016

PAWI Verpackungen AG

To go-Verpackungen

An der IGEHO zeigt die PAWI Verpackungen AG ein neues, umfangreiches Sortiment an to go-Verpackungen in einem trendigen Design. Alle Artikel sind mit individuellem Druck erhältlich. Weiter finden Sie bei uns Beispiele von verschiedenen Give-aways, die sich individuell branden und veredeln lassen.

PAWI DESIGN PACKAGING LOGISTICS

Halle 1.2, A012

Rancilio Group S.p.A. / Egro Suisse AG

Kaffeemaschine Egro NEXT mit EasySwitch

Appsolute Flexibilität dank EasySwitch. Per intuitiver App können sämtliche Kaffeemenüs spielend leicht programmiert werden. So ist die Egro Next innert Sekunden bereit für den nächsten Anlass. Die erste App-gesteuerte professionelle Kaffeemaschine der Welt.

RANCILIO coffeeing the World

EGRO

Halle 1.1, B114

Rex-Royal AG

Rex-Royal S2 – Die neue Generation

Das Familienunternehmen Rex-Royal zeigt an der IGEHO den neuen Kaffeevollautomaten der neuen Generation «Rex-Royal S-Line». Er besticht dank neuem Design und leistungsstarken Komponenten. Auch die neue Linie, aus Edelstahl gefertigt, wird in der Schweiz entwickelt und hergestellt. «Swiss Made» ist bei uns Tradition.

rex-royal

Halle 1.1, A106

GEHRIG · hildebrand · HOBART · eloma · MORETTI FORNI · thermoplan · FAEMA · HOROCHEF MAGICAL SYSTEMS · FSB · AQUALYT

Rotor Lips AG
Maschinenfabrik
Typisch Rotor, der neue Gastronom GK950

Rotor Gastronom GK950: das neuste Modell des starken Schweizer Grossküchenmixers mit 2L- und 4L-Bechern. Genial ist das «Touch or Turn», eine einzigartig einfache, intuitive Bedienung. Timer, Stoppuhr, Pulsebetrieb und weitere nützliche Funktionen ermöglichen perfekte Zubereitungen in kürzester Zeit.

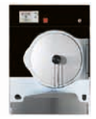
ROTOR Lips — **Halle 1.0, C102**

Rotor Lips AG
Maschinenfabrik
Typisch Lips, der neu Kombinator K60H

Lips Kombinator K60H: ein kraftvolles, universelles Multitalent mit einer Vielzahl an Funktionen, basierend auf sehr robuster Planetenrührmaschine und Hochleistungsantrieb. Werkzeuge und Ansteckapparate komplett aus Edelstahl, starke Werkzeugaufnahmen. Auch als Einzelrührmaschine ohne Antriebseinheit.

ROTOR Lips — **Halle 1.0, C102**

Salvis AG
Druck-Steamer Salvis VitalityEVO



Frisch. Effizient. Flexibel. Der Druck-Steamer Salvis VitalityEVO vereinfacht die Küchenabläufe mit kurzen Garprozessen und entspricht dem heutigen Anspruch an die gesunde und effiziente Küche. Die neue Piktogramm geführte Touch-Bildschirm Steuerung ist sprachenneutral und leicht verständlich.

SALVIS — **Halle 1.0, D102**

Sanität24.ch
Gefüllter Notfallkoffer

Sanität24.ch der Schweizer Spezialist für Erste Hilfe in der Gastro. Bei uns finden Sie vom Pflaster bis zum Defi alles was Ihr Gastro-Herz begehrt. Profitieren Sie von Sonderkonditionen direkt an der Messe auf Defibrillatoren und Erste-Hilfe Koffer.

sanität24.ch Vom Pflaster bis zum Defi — **Halle 1.0, B144**

Satelco

Mit «Sallegra» bietet die Schweizer Firma Satelco massgeschneiderte Smart Home-Lösungen an. Kunde Herr A. ist begeistert: «Sallegra denkt mit, ich kann aber jederzeit in das System eingreifen. Im Haus steuere ich alles mit den Touchpads, wenn ich das Haus verlasse schalten sich gewünschte Geräte ab. Das spart Energie, da freuen sich mein Geldbeutel und die Umwelt».

Satelco automation integration communication — **Halle 1.1, B158**

Saviva AG Food Services
Neuheiten Tipesca Merat

Dieses Jahr erleben Sie am Stand der Mérat und Tipesca die Entwicklung der Sortimente im Bereich Frischfisch, Fleisch und internationale Spezialitäten. Entdecken Sie unsere regionalen Metzgereien mit ihren Produkten und den Mitarbeitern. Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

SAVIVA Food Services — **Halle 1.2, B068**

Schaerer AG
Schaerer Premium Coffee Corner

Mit der Schaerer Premium Coffee Corner erhalten Sie die Möglichkeit, Ihr To-go-Kaffeegeschäft mit einer Stand-alone-Lösung für höchste Kaffeequalität auf Basis von frisch gemahlenen Bohnen und Frischmilch zu stärken. Dabei benötigen Sie gerade mal einen Quadratmeter Platz.

schaerer swiss coffee competence — **Halle 1.1, E131**

Schulthess Maschinen AG
Schulthess topLine pro

Die technologisch überzeugende topLine pro für den professionellen Einsatz ist der optimale Partner, wenn es um gepflegte, hygienisch saubere und langlebige Wäsche im Gewerbebereich geht.

SCHULTHESS — **Halle 1.0, A130**

Schweizer Reisekasse (Reka) Genossenschaft
Schweizer Reisekasse (Reka)

Reka-Geld ist ein Zahlungsmittel für Ferien, Freizeit und Verpflegung und ist seit Jahrzehnten in der Schweiz fest verankert. Über 1 Million Menschen nutzen es regelmässig und leisten sich dadurch mehr. Akzeptieren auch Sie Reka-Geld als Zahlungsmittel in Ihrem Betrieb und profitieren Sie dadurch von mehr Kunden.

reka: — **Halle 1.1, C155**

Für Sie von uns – rund ums Jahr. Besuchen Sie uns am Stand A084 in der Halle 1.2.

Wünschen Sie mehr Informationen?
Wir beraten Sie gerne.
Tel. +41 58 227 15 65
foodservice@emmi.com
www.emmi-food-service.com

Emmi FOOD SERVICE

Wir investieren 10 Rp./Portion in die Schweizer Natur von morgen – damit alles im Rhythmus bleibt.

vollmondfrites.ch

KADI NATUR FONDS · I'm green · SUISSE GARANTIE

Schweizer Salinen AG
Fleur des Alpes

Das von Feinschmeckern geschätzte Salz ruhte 200 Millionen Jahre lang im Gestein und hat seine aussergewöhnliche Reinheit bewahrt. Diese Spezialität wird in den Salzminen von Bex in einem kleinen handwerklichen Betrieb hergestellt. Fleur des Alpes ist reich an Mineralstoffen und Spurenelementen.

SCHWEIZER SALINEN SALINES SALINES SUISSES

Halle 1.1, C142

SOBA International Trading AG
Berkel Volano B114

Aufschnittmaschine mit Schwungrad B114 für Wurstwaren jeder Art. Ausgestattet mit einem 31,9-cm-Messer und konstruiert aus lackiertem Aluminium mit Elementen aus Edelstahl.

Berkel

Halle 1.0, C149

Tartaruga AG
Mobiles Business auf vier Rädern

Sind Sie noch auf der Suche nach dem Verkaufsmobil Ihrer Träume? Wir von Tartaruga bieten eine Vielzahl selbstfahrender Fahrzeuge und Anhänger für Street-Food-Konzepte sowie für den Transport und die Auslage von Backwaren, Fleisch und Fisch.

TARTARUGA GESCHÄFTSMOBILE

Halle 1.0, D155

Thermoplan AG
Black&White4 – ein wegweisendes Meisterwerk

Neuste Technologie für vollkommene Qualität in der Tasse | Innovatives Milchschaumsystem für begeisternde Momente | Einzigartige Modularität für noch mehr Flexibilität

thermoplan Swiss Quality Coffee Equipment

Halle 1.1, B110

Vac-Star AG
Neue Generation von Vakuummaschinen und Sous-vide Geräten

VAC-STAR hat die Funktionen seiner Gerätpalette grundlegend überarbeitet. Die neuen Geräte zeichnen sich durch einfache Bedienung, hohem Komfort und Servicefreundlichkeit aus. Maximale Leistung zu einem fairen Preis!

VAC-STAR

Halle 1.0, D113

Valentine Fabrique S.A.
Die Zeit im Griff

Unser neuer Griff für Frittierkörbe ist mit einem integrierten Timer ausgestattet. Auf einem Blick kann die verbleibende Frittierzeit visualisiert werden. Es ist die Garantie, Gerichte sekundengenau zuzubereiten. Der Timer-Griff hat ein schickes aber robustes Design für ein anspruchsvolles Umfeld.

Valentine SWISS MADE

Halle 1.0, C115

Vassalli Service AG
M-100 Attiva

Das Flagschiff der Marke La Cimbali wurde revolutioniert! Die neue M-100 Attiva bietet Verbesserungen in Bezug auf Design, Ergonomie, Wärmesystem und Benutzeroberfläche (Touchscreen oder Tasten). Mit GT- und optional HD-Technologie in drei modernen Farben erhältlich: schwarz, grau oder weiss.

LA CIMBALI By Vassalli

Halle 1.1, A102

Vectron Systems AG
POS Touch 15 II Wide

Unser Profi-Kassensystem mit Widescreen: Die POS Touch 15 II Wide basiert auf dem bewährten Konzept der Vectron POS-Touch-Kassen. Grosszügige technische Ausstattung und hohe Funktionalität im neuen Design. Praxisorientierte Software und ein robustes Gehäuse treffen auf modernes 16:9-Format.

VECTRON

Halle 1.1, B106

Victor Meyer Hotelbedarf AG
Shiro von Schönwald

Reduziert, einfach und geradlinig – SHIRO macht ein klares Design Statement. Das markante Coupsortiment verschmilzt skandinavische Bodenständigkeit mit japanischer Anmut.

victor meyer

Halle 1.1, A096

PROFESSIONAL

jura

Die neue GIGA X8

Wo ausschliesslich Höchstleistung zählt

Kaffeegenuss – frisch gemahlen, nicht gekapselt

- 32 Kaffeespezialitäten über das 4,3"-Touchscreen-Farbdisplay wählbar
- 2 Präzisions-Keramikscheibenmahlwerke mit Automatic Grinder Adjustment (A.G.A.) für eine konstant gleichmässige Mahlung
- Speed-Funktion: Heisswasser-Bypass für perfekte Kaffeespezialitäten in Rekordzeit und mehr Anwenderkomfort

Ideale Einsatzgebiete: Etagenlösung, Seminar-/Tagungsbereich, Catering, Coffee to go
Empfohlene Tageshöchstleistung: 200 Tassen

www.jura.com

JURA – If you love coffee

IGEHO Messe
16.11. – 20.11.2019
Halle 1.1,
Stand C110

GENUSS
Es kocht für Sie das Siegerteam der SWISS SVG-Trophy. Zudem erwarten Sie: Rohschinken vom Maestro Salumiere, Weinempfehlungen von der Sommelière und Kaffee-Art vom Barista.

GESPRÄCH
Tauschen Sie sich aus.

GUTES TUN
Ihr Lächeln für den guten Zweck.

[G]

Halle 1.2
Stand A040

Genau das.

pistor

VitaÖl Pharmaprofi AG
Schweizer Raps- und Leinöl (EU)

Zubereitung mit feinem Buttergeschmack – laktosefrei – milcheiweissfrei – glutenfrei – kochsalzfrei – cholesterinfrei – in der Schweiz hergestellt – gemäss den hohen Qualitätsansprüchen! Rauchpunkt 220° für die kalte und warme Küche, wie auch zum Backen geeignet. Vegan.

VitaÖl®

Halle 1.1, C212

Wanzl (Schweiz) AG
X-Bed

Wanzl Hotel Service bietet mit dem neuen X-Bed eine komfortable Lösung für zusätzliche Gäste. Im Housekeeping-Office platzsparend zusammengeklappt, wartet es auf seinen Einsatz à la minute. Dank praktischer Klappautomatik und sicherer Fixierung lässt sich das X-Bed mit stabilem Vierkantmetallgestell im Nu aufbauen.

wanzl

Halle 1.1, C091

Wäschekrone GmbH & Co. KG Hoteltextilien
Bettwäsche und Bettwaren aus TENCEL – für ein perfektes Schlafklima

Das ausgezeichnete Feuchtigkeitsmanagement von TENCEL verhindert die Entstehung von Bakterien und hemmt die Vermehrung von Milben. Diese Eigenschaften kommen auch Allergikern zugute. Aufgrund der geschlossenen Kreisläufe ist die Herstellung dieser natürlichen Faser besonders umweltfreundlich.

Halle 1.1, B088

Wimo AG
Nachhaltig produzierte Berufsmode

An der IGEHO zeigen wir unsere neuesten Kreationen. Sie finden an unserem Stand aktuelle Schnitte kombiniert mit den neuesten Stoffen. Wir zeigen, wie attraktiv nachhaltig produzierte Berufsmode aussieht.

wimo
Anziehendes für Spital und Heim.

Halle 1.1, C088

Winterhalter Gastronom AG
Gewerbl. Spülmaschinen u. Systeme
UC-Serie

Mit der neuen UC-Serie präsentiert Winterhalter die nächste Generation Untertischspülmaschinen. Für perfekte Spülergebnisse. Komfortabel in der Bedienung. Absolut sicher und zuverlässig im Betrieb. Und in jedem Detail von höchster Qualität. Bereit für die Anforderungen von heute und morgen.

winterhalter®

Halle 1.0, A110

ZHAW Zürcher Hochschule für angewandte Wissenschaften
Bachelor Lebensmitteltechnologie – reloaded

Ist Food Ihre Leidenschaft? Im Bachelorstudium Lebensmitteltechnologie lernen Sie, nachhaltige Lebensmittel entwickeln, herstellen und managen. Ab Sommer 2020 mit neuen Vertiefungsrichtungen und noch mehr Wahlmöglichkeiten, Voll- oder Teilzeit.

Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften
zhaw

Halle 1.0, D159

Zimmermann Textil AG
Zierkissen

Unser Zierkissensortiment wird stetig erweitert. Kleine Details mit grosser Wirkung für ein perfektes Ambiente. Weiter bieten wir Ihnen eine grosse Auswahl an Tischwäsche, Bettwäsche, Frottierwäsche, Küchenwäsche.

ZIMMERMANN TEXTIL AG

Halle 1.1, D085

Zucchetti Switzerland SA
TCApp – mobil bestellen und bezahlen

Online-Bestellung und smarte Bezahlung per App. Mit der TCApp können Gäste ihr Essen im Restaurant bestellen und bezahlen. Gastronomen ermöglichen mit dieser Whitelabel-App eine bequeme Kombination aus Menüreservierungen und Bezahlen per Smartphone – über eine einfach bedienbare App.

ZUCCHETTI

Halle 1.1, B135

- ✓ Kaffeemaschine
- ✓ Kühlschrank und Tassenwärmer
- ✓ Voll-Service
- ✓ Mietlösung
- ✓ Lieferung und Montage
- ✓ Inbetriebnahme und Instruktion
- ✓ Filter und Reinigungstabs
- ✓ Premium Kaffeebohnen und Zucker

RUNDUM SORGLOS PAKET
4 JAHRE ALLES INKLUSIVE
AB CHF 0.30 PRO TASSE

Gerne offerieren wir Ihre massgeschneiderte Wunschkombination zum Tassenmietpreis.

igeho 16-20.11.2019
HALLE 1.1 / Stand D102

Tel. 062 889 42 42 • info@cafina.ch • www.cafina.ch

cafina® Ein Unternehmen der Melitta Gruppe

®Registrierte Marke eines Unternehmens der Melitta-Gruppe.

Impressum

Herausgeber	MCH Messe Schweiz (Basel) AG
Postadresse	MCH Messe Schweiz (Basel) AG Igeho 4005 Basel / Schweiz T +41 58 200 20 20 info@igeho.ch igeho.ch
Projektleitung	Corinne Moser, Exhibition Director a.i. / Head Communications
Redaktion	Klarkom AG, Barbara Meier, Mareike Fischer
Gestaltung	Querkraft, Manuela von Ow Lienhard
Anzeigenverkauf	Igeho
Druck	UD Medien AG, Luzern
Auflage	45 000 Exemplare
Redaktionsschluss	12.09.2019

Wiedergabe von Artikeln und Bildern nur mit Genehmigung des Herausgebers.

Seit 1921

Dank Nähe und Kompetenz erleichtern wir Ihren Alltag. Mit unserer langjährigen Erfahrung in Treuhand, Steuern, Prüfung und Beratung unterstützen wir Ihren Erfolg. **Das macht uns seit 1921 zur Nummer 1** in der Schweiz für Restauration und Hotellerie.

Wir freuen uns über Ihren Besuch an unserem Stand A100, Halle 1.0

Gastroconsult AG
Tel. 0844 88 44 24, www.gastroconsult.ch

Gastroconsult
nahe. kompetent.

WIR FREUEN UNS AUF IHREN BESUCH.
16. BIS 20. NOVEMBER 2019
AM TopCC MESSESTAND AN DER
IGEHO, HALLE 1.2, STAND C 043

UNSERE FACHBERATER INFORMIEREN SIE GERNE ÜBER
UNSER ATTRAKTIVES ANGEBOT.

TopCC clever & charmant

Infos: 0800 800 070 (GRATIS) | info@topcc.ch | www.topcc.ch

Steve Seydoux, Abteilungsleiter Getränke & Tabak, Prodega Givisiez

Wir Menschen
machen den Unterschied.

Auch am Transgourmet/Prodega-Stand in Halle 1.2!

TRANSGOURMET
PRODEGA