

# Entr'Acte

Supplément du journal des cafetiers, restaurateurs et hôteliers romands, **LE CAFETIER**



**igeho**  
18-22 | 11 | 23  
Messe Basel

**Tout pour un accueil réussi:**

Plate-forme internationale de l'hôtellerie,  
de la gastronomie, des repas à emporter  
et du secteur «Care»



# Igeho

18-22.11.2023

**BIENVENUE  
SUR NOTRE STAND  
HALLE 1.1 – C094**

DÉGUSTEZ CHAQUE JOUR DES  
SPÉCIALITÉS DU CUISINIER  
ET ANIMATEUR TV  
**TORSTEN GÖTZ**



**Derrière  
un bon  
restaurateur  
se cachent  
toujours  
de bons  
produits.**



## **ALIGRO**

*Plus de qualité pour votre argent.*



**S**i, pour bon nombre de professionnels de l'hôtellerie, de la restauration et des métiers de bouche, la crise liée à la pandémie et à ses ruineuses contraintes sanitaires ne sont plus de nos jours qu'un mauvais souvenir, le secteur affronte de nouveaux et sévères défis: flambée des prix; pénurie et coût de la main-d'œuvre; difficultés d'approvisionnement; économies d'énergie; bannissement progressif des plastiques à usage unique; chasse au gaspillage alimentaire; informatisation accrue; nouvelles technologies, etc.

Ces temps d'incertitudes, angoissants pour beaucoup, ne laissent aucune place au dilettantisme. Ils exigent des réponses à la fois pragmatiques et raisonnables, en matière de coûts et d'anticipation, par exemple. Dans ce contexte tendu, il est manifeste que le grand salon Igeho 2023, plate-forme internationale de l'hôtellerie, de la gastronomie, des repas à l'emporter et du secteur des soins, qui se tiendra du 18 au 22 novembre prochain à Bâle, tombe plutôt bien!

Certes, une manifestation comme celle de Bâle est d'abord une foire commerciale, avec sa longue cohorte d'exposants dans des domaines tels que l'alimentation et les boissons; les techniques de production; les services à la clientèle et leur informatisation; les équipements et les accessoires; l'aménagement des espaces, le design ou la décoration. Mais cette édition, sans doute plus encore que les précédentes, sera aussi pour les visiteurs et leurs hôtes, un espace de rencontres, d'échanges, de conseils partagés et, de ce fait, de recherche de solutions.

Le slogan du salon «Tout pour un accueil réussi!» doit certainement être pris dans les deux sens: celui de l'accueil que les professionnels de la branche de l'hôtellerie et de la restauration se doivent de réserver à leurs clients, dans un environnement très concurrentiel, mais aussi celui que la manifestation entend offrir à ses visiteurs. Les organisateurs insistent bien d'ailleurs sur le fait que cette édition sera d'abord placée sous le signe des contacts personnels. Eux seuls offrent l'occasion de vivre une réelle expérience humaine, en ayant des discussions spontanées, anecdotiques ou approfondies, au gré des rencontres prévues ou fortuites.

Comparaison n'est pas raison, dit-on. Cependant, pourquoi ne pas dire ici qu'Igeho est un peu à l'univers de l'hôtellerie-restauration et des métiers qui y sont associés, ce que le Salon de l'auto est au monde de l'automobile? On peut simplement y flâner, sans astreinte, selon son inspiration du moment; s'y informer sans but précis; y découvrir les nouveautés, afin de mettre à jour son «disque dur»; y prendre des options, avec ou sans engagement, ou y faire des acquisitions utiles... ou non! Après tout, les coups de cœur ne sont pas interdits, dans une ambiance où se déclinent convivialité et professionnalisme.

Mais, quel que soit son but, chacun y trouvera certainement son compte!

GEORGES POP

**K**aum gehören die Pandemiekrise und die damit verbundenen drastischen Einschränkungen und Hygienemaßnahmen für viele Beschäftigte im Hotel-, Restaurant- und Gaststättengewerbe der Vergangenheit an, schon steht die Branche vor neuen Herausforderungen: steigende Preise, Arbeitskräftemangel und -kosten, Versorgungsschwierigkeiten, Energieeinsparungen, die schrittweise Abschaffung von Einwegplastik, der Kampf gegen Lebensmittelverschwendung, zunehmende Digitalisierung sowie neue Technologien und vieles mehr.

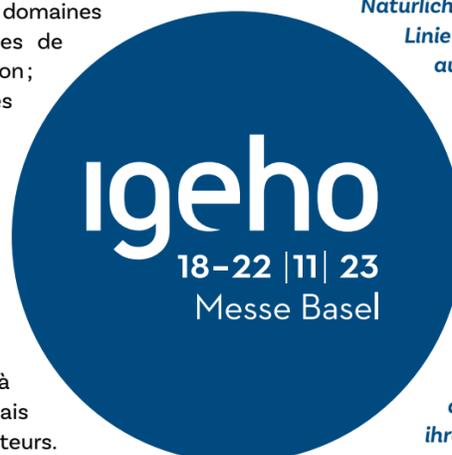
Diese ungewissen Zeiten sind für viele beängstigend und lassen keinen Platz für Dilettantismus. Sie erfordern pragmatische und gleichzeitig vernünftige Antworten, z. B. in Bezug auf Kosten und Antizipationen. Aufgrund dieser schwierigen Umstände findet die große Messe Igeho 2023, eine internationale Plattform für Hotellerie, Gastronomie, Take-away und den Pflegesektor vom 18. bis 22. November in Basel zum richtigen Zeitpunkt statt!

Natürlich ist solch eine Veranstaltung wie die Basler Igeho in erster Linie eine Handelsmesse mit einer langen Reihe von Ausstellern aus Bereichen wie der Nahrungsmittel- und Getränkebranche, Produktionstechniken, Kundendienstleistungen und Bereitstellung von Informationen, Ausrüstungen und Zubehör, Raumgestaltung sowie Design und Dekoration. Noch mehr als bei den vorangegangenen Messen werden die Besucher und ihre Gäste auf der diesjährigen Messe auch die Möglichkeit haben sich zu treffen, auszutauschen, Ratschläge zu erteilen und gemeinsam Lösungen zu finden.

Der Slogan der Messe "Alles für einen gelungenen Empfang" ist sicherlich im doppelten Sinne zu verstehen: als Empfang, den die Fachleute des Hotel- und Gaststättengewerbes ihren Kunden in einem sehr wettbewerbsintensiven Umfeld bereiten müssen, aber auch als Empfang, den die Veranstaltung ihren Besuchern bieten will. Die Organisatoren betonen, dass diese Veranstaltung in erster Linie im Zeichen der persönlichen Kontakte stehen wird. Nur sie bieten die Möglichkeit, eine echte und lebhaftige Erfahrung zu machen, indem man bei geplanten oder zufälligen Begegnungen spontane, witzige oder tiefgründige Gespräche führt.

Vergleiche hinken bekanntlich. Dennoch kann man sagen, dass die Igeho für das Hotel- und Gaststättengewerbe und die damit verbundenen Berufe in etwa das ist, was der Internationale Autosalon für die Automobilwelt ist. Man kann hier einfach ziellos nach Lust und Laune bummeln und sich informieren, Neuheiten entdecken, um auf den aktuellsten Stand zu bleiben, Möglichkeiten mit oder ohne Verpflichtung wahrnehmen oder nützliche Anschaffungen machen - oder auch nicht! Schließlich ist es nicht verboten in einer geselligen und doch professionellen Atmosphäre nach Herzenslust zu stöbern.

Aber egal, was Sie vorhaben, hier kommt bestimmt jeder auf seine Kosten!



## IGEHO 2023 :

IGEHO halle 1.1  
stand E 124  
du 18 au 22 novembre 2023



Caratello Weine AG  
Zürcher Strasse 204E  
CH-9014 St.Gallen  
T +41 71 244 88 55  
info@caratello.ch  
www.caratello.ch

## Pour une carte des vins attrayante

Chers hôtes et hôtesse

Des trésors rares, des délices recherchés, des vins de maître inconnus et d'autres dont vos clients ne connaissent même pas l'existence. Quelle que soit votre recherche, nous avons les vins qui vous permettront de soutenir le caractère unique de votre cuisine et de renforcer l'attrait de votre restaurant.

Venez nous rendre visite et découvrez les possibilités du monde du vin en Italie.

Meilleures salutations et à bientôt

*Ueli Schiess*  
Ueli Schiess



CARATELLO  
LES VINS ITALIENS

# SOMMAIRE

- 3** **EDITO** IGEHO 2023
- 5-7** **INTERVIEW**  
Le directeur d'IGEHO  
Vous invite... Venez, c'est important!
- 8-9** **POINTS FORTS**  
IGEHO - Voir, entendre, rencontrer...
- 10-12** **ÉQUIPEMENT**  
IGEHO 2023 - Équipements, technologie et informatique au service des professionnels
- 14-15** **ENVIRONNEMENT**  
Un coup de pouce à la protection de l'environnement



- 16-17** **BOIRE & MANGER**  
À boire et à manger...
- 18-19** **NOUVEAUTÉ**  
LEFA - L'Industrie agroalimentaire en point de mire
- 20-23** **COUPS DE CŒUR**  
Saveurs et couleurs : nos coups de cœur!
- 24-25** **PRIX**  
RISING STAR 2023 - Le prix de l'innovation
- 26-30** **PROGRAMME**

## IMPRESSUM

Hebdomadaire fondé le 1<sup>er</sup> octobre 1893.  
Journal romand - 129<sup>e</sup> année. Paraît le vendredi.

### RÉDACTION LE CAFETIER:

Avenue Henri-Dunant 11 - 1205 Genève  
Tél. 022 329 97 46/Fax 022 320 40 25  
E-mail: journal@scrhg.ch  
Rédactrice en chef: Myriam Marquant  
Site internet: www.lecafetier.net

Tirage contrôlé FRP/REMP: 8000 ex.  
(32 000 lecteurs par édition)

### ENTR'ACTE SUPPLÉMENT DU JOURNAL LE CAFETIER

Journaliste: Georges Pop  
Commercial: Grégoire Gindraux  
E-mail: g.gindraux@lecafetier.net

### RÉGIE PUBLICITAIRE:

SOFIED SA, Avenue Henri-Dunant 11  
1205 Genève - Tél. 022 329 97 47

Graphisme: Laurence Bullat - SOFIED SA

Impression: Atar Roto Presse SA, Genève

Editeur et administration: SOFIED SA,  
Avenue Henri-Dunant 11 - 1205 Genève

Photos couverture: © Adobe Stock

Crédits photo: © DR - Sauf mention contraire

Fabriqués à la main à Bienne, proposés par les meilleurs restaurants avec plus de 200 étoiles Michelin, 4 prix internationaux de design.



[www.sknife.com](http://www.sknife.com)



sknife+  
swiss knife





## LE DIRECTEUR D'IGEHO

*vous invite...*

*Venez, c'est important !*

À 39 ANS, BENJAMIN EULAU A PRIS LA DIRECTION DU SALON IGEHO IL Y A UN PEU PLUS D'UNE ANNÉE. LE DÉFI ÉTAIT IMMENSE APRÈS QUATRE ANS D'ABSENCE, EN RAISON DE LA PANDÉMIE. TOUT ÉTAIT À REFAIRE ! MAIS LOIN DE SE DÉCOURAGER, LE NOUVEAU « BOSS » S'EST RÉSOLUMENT MIS AU TRAVAIL AVEC SON ÉQUIPE. IL EST VRAI QUE LE MONDE DE LA GASTRONOMIE, DE LA RESTAURATION ET DE L'ACCUEIL LUI SONT TRÈS FAMILIERS. FORMÉ À LA GESTION ET À L'ENTREPRENEURIAT, IL S'ÉTAIT FAIT LES DENTS DANS L'ÉVÉNEMENTIEL LIÉ AUX ARTS CULINAIRES, PUIS DANS UNE ENTREPRISE DE RESTAURATION DANS LAQUELLE IL EST TOUJOURS ACTIF.

PROPOS RECUEILLIS PAR GEORGES POP



FOODSERVICE

**REDÉCOUVREZ LE RIZDOR  
DANS TOUS VOS PLATS  
DU QUOTIDIEN !**



**3% DE SAFRAN ET  
6 ÉPICES INTENSES**



**100% D'INGRÉDIENTS  
D'ORIGINE NATURELLE**



**ON SE DÉCARCASSE,  
VOUS ASSUREZ.**

SOURIANT ET DÉTENDU, BENJAMIN EULAU A ÉTÉ RAVI DE RÉPONDRE AU JOURNAL LE CAFETIER, DANS LA LANGUE DE MOLIÈRE QU'IL AFFECTIONNE. IL EST CERTAIN QUE LA MANIFESTATION SERA UN TRÈS BEAU MOMENT PARTAGÉ POUR TOUS LES PROFESSIONNELS DU SECTEUR.

**B. E.:** Notre salon est le plus important événement du pays, et même au-delà, pour le monde de l'hôtellerie, de la restauration, de la gastronomie sous toutes ses formes, et aussi pour les secteurs de l'accueil, de la santé et du bien-être. C'est sincèrement un immense plaisir d'être de retour après quatre ans d'absence, même s'il a fallu beaucoup de patience et énormément de travail pour préparer cette édition. Mais nous sommes désormais à bout touchant, avec la certitude qu'Igeho 2023 sera couronné de succès. Je me réjouis beaucoup.

#### À QUOI ATTRIBUEZ-VOUS LES DIFFICULTÉS INITIALES?

**B. E.:** Beaucoup de professionnels, les restaurateurs, les hôteliers et d'autres encore, ont connu des moments très difficiles. Certains doivent encore se battre pour sortir de l'ornière. Depuis l'année dernière, il nous a fallu reprendre contact avec chacun d'entre



eux, après cette longue séparation, et surmonter leurs réticences et leurs craintes, pour les convaincre de l'utilité de leur présence. Il a fallu aussi approcher tous les nouveaux acteurs des secteurs concernés et les persuader de participer. À partir du mois de mars, nous avons senti un frémissement, puis une dynamique très positive. Nous avons su alors que ça allait marcher... À quelques semaines de l'ouverture, nous recevons encore en moyenne trois inscriptions par jour. Nous pouvons d'ores et déjà compter sur plus de 400 exposants et nous attendons plus de 55 mille visiteurs.

#### SE RETROUVER, C'EST QUELQUE CHOSE D'ESSENTIEL?

**B. E.:** Évidemment! On ne peut plus se contenter d'échanger par téléphone, par mail ou de discuter en visioconférence. Il était devenu urgent de tous nous revoir en présentiel, pour discuter, échanger, évoquer nos difficultés et tous les défis que nous allons devoir relever. Et Dieu sait s'il y en a! La rencontre humaine, dans une ambiance à la fois sérieuse et conviviale, est essentielle dans la recherche de solutions. C'est aussi une façon pour les professionnels de comprendre qu'ils ne sont pas seuls et qu'ils forment une communauté

“NOTRE SALON EST LE PLUS IMPORTANT ÉVÉNEMENT DU PAYS, ET MÊME AU-DELÀ, POUR LE MONDE DE L'HÔTELLERIE, DE LA RESTAURATION, DE LA GASTRONOMIE SOUS TOUTES SES FORMES, ET AUSSI POUR LES SECTEURS DE L'ACCUEIL, DE LA SANTÉ ET DU BIEN-ÊTRE.”

qui travaille de concert. Nous avons prévu plusieurs points de rencontres et d'événements thématiques afin de répondre à cette réalité...

#### CETTE ANNÉE, L'INNOVATION EST AU CENTRE DE LA MANIFESTATION.

**B. E.:** Nous savons bien que celles et ceux qui viendront au salon vont d'abord aller voir leurs partenaires, leurs fournisseurs et parcourir les stands des entreprises qu'ils connaissent, avec lesquelles souvent ils travaillent déjà. Mais nous avons voulu les sensibiliser à l'importance des innovations qui sont

**un délice**  
**QUI RÉCHAUFFE L'HIVER**

ORA DISPONIBILE  
JETZT ERHÄLTICH  
MAINTENANT DISPONIBLE

**APPENZELLER BIER**

Igeho Bâle  
Visitez notre stand  
D0057, halle 1.1.

en train de transformer nos activités en profondeur. Dans le contexte actuel de pénurie des emplois et de flambée des prix de l'énergie, par exemple, les nouvelles technologies et l'informatique apportent des éléments de réponse que nous ne pouvons plus ignorer. Nous avons prévu un vaste espace consacré à l'innovation. Il est visible dès qu'on entre. De nombreuses présentations et explications y seront proposées. Nos visiteurs pourront s'y informer et se mettre à jour. Ce sera certainement l'un des points forts de cette édition.

## LE SALON IGEHO EST-IL UNE MANIFESTATION TOUT PUBLIC ?

**B. E. :** C'est d'abord un salon destiné aux professionnels, avec des espaces qui leur sont réservés. Mais d'autres seront accessibles à tous, dans une ambiance que nous espérons joyeuse et festive...

## QUEL EST LE MESSAGE QUE VOUS SOUHAITEZ FAIRE PASSER, EN GUISE DE CONCLUSION ?

**B. E. :** À tous les professionnels qui nous lisent, je veux dire : prenez le temps de venir. C'est important ! Nous sommes restés séparés pendant trop longtemps... Il faut absolument nous retrouver pour nous voir, discuter, chercher ensemble des solutions après quatre ans d'absence. Alors oui, prenez le temps de venir... Nous vous attendons et je vous attends !

Images : © MCH Group AG



  
**PAINS & TRADITION**  
*Le goût... c'est tout !*

  
**PARTAGEONS ENSEMBLE**  
*la passion du pain !*



Le respect de la *tradition* et du *savoir-faire* de nos aïeux passe avant tout. « **Nous avons 60 ans de retard et nous y tenons !** », pas de stress pour nos pains ni lors de la préparation des pâtes ni lors de la fermentation de celles-ci. Elles ont le temps de se reposer ! Nous façonnons tous nos pains à la main et respectons réellement le **cycle de la fermentation naturelle**. Ensuite c'est direction le four pour faire bronzer. Pour le pain, l'homme gardera toujours l'avantage sur la machine. Nous sommes de réels « *Slowbakers* ».

TROUVER NOS PAINS PRÈS DE CHEZ VOUS GRÂCE À NOTRE APP

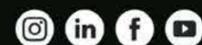


DÉCOUVREZ NOTRE VIDÉO



PAINS-TRADITION.COM

FOLLOW | LIKE | SHARE



# IGEHO

*Voir, entendre, rencontrer...*

CETTE NOUVELLE ÉDITION DU SALON IGEHO SE VEUT RÉSOLUMENT TOURNÉE VERS L'AVENIR ET LES NOUVELLES TECHNOLOGIES, MAIS SOULIGNE AUSSI SA VOLONTÉ D'ENCOURAGER LES RENCONTRES ET LE PARTAGE D'EXPÉRIENCES. POUR LES QUELQUE 55 000 VISITEURS ATTENDUS, PROFESSIONNELS OU SIMPLES CURIEUX, CETTE INTENTION S'INCARNE PAR UNE SÉRIE D'ÉVÉNEMENTS CONVIVIAUX ET INTERACTIFS QUI SE VEULENT RICHES EN ENSEIGNEMENTS.

GEORGES POP



## L'ARÈNE CULINAIRE

Dans une cuisine de démonstration entièrement équipée, des chefs étoilés confirmés et des jeunes talents se mettront aux fourneaux pour faire converger leur savoir-faire et leur expérience dans la préparation de plats originaux. L'Arène culinaire, organisée par la Société suisse des cuisiniers (SSC), se veut un lieu de rencontre ouvert à l'imagination et

à la créativité. La SSC, très active dans le domaine de la formation, notamment, compte aujourd'hui plus de 11000 membres qui s'engagent pour leur profession. Ils font partie des 22000 membres d'Hotel & Gastro Union, la principale organisation professionnelle suisse de la branche de l'hôtellerie-restauration.

© MCH Group AG



## L'ESPACE INNOVATION

Les créateurs de start-ups et les concepteurs de produits innovants se succéderont dans cet espace pour présenter leurs inventions récentes, leurs solutions inédites, ainsi que leurs idées au public professionnel. C'est là aussi qu'il sera possible de rencontrer toutes celles et ceux qui n'ont encore jamais participé à Igeho et qui, cette année, font acte de présence pour la première fois.

**BEAUCOUP DE CHOIX. BEAUCOUP DE DISPONIBILITES**

**IGEHO lefa**  
18-22 | 11 | 23

**LA PLATE-FORME DU FROID GKM VOTRE LIEU DE RENCONTRE HALLE 1.0 STAND C403!**

**PAPARFAIT POUR VERSER LA BIÈRE SUR SIMPLE PRESSION**

**UNE INVITATION RAFRAÎCHISSANTE pour un café ou une boisson fraîche!**



**G | K | M**  
GEWERBE | KÜHL | AG | MÖBEL

041 666 70 80 | info@gkm-ag.ch | www.gkm-ag.ch



## L'ESPACE MICRO

Bien que tourné vers les nouvelles technologies et l'innovation, le salon de Bâle n'en oublie pas pour autant les petits producteurs passionnés, attachés à une production artisanale, dans des secteurs de niche. L'Espace micro se veut un lieu de rencontres, voire d'affaires, entre les grandes entreprises du secteur, les hôteliers, les restaurateurs et les détaillants, avec les petits torréfacteurs, brasseurs et distillateurs qui manquent parfois de visibilité et cherchent à mieux faire connaître leurs produits.



## CHEMINÉE CHATS

Quel avenir pour l'hôtellerie et la restauration? Comment se préparer aux mutations en cours? Comment améliorer ses prestations dans tous les secteurs de l'accueil? Que trouverons-nous dans nos assiettes à l'avenir? Autant de questions, et bien d'autres encore, qui trouveront peut-être des éléments de réponses grâce à toutes celles et ceux, chefs de renommée internationale, hôteliers chevronnés, influenceurs populaires, etc. qui se succéderont, chaque jour, dans cet espace pour dialoguer et partager avec l'assistance leurs visions et leur enthousiasme.

## IGEHO RISING STAR

La remise du trophée du Igeho Rising Star, un concours ouvert aux créateurs et aux jeunes entrepreneurs qui développent ou proposent déjà des produits et des services innovants et durables ou des modèles commerciaux numériques, sera l'un des moments forts de la manifestation.

Au-delà du trophée, l'objectif de cette épreuve est de mettre en relation les créateurs d'entreprises du secteur de l'accueil avec des investisseurs et des clients potentiels.

(cf. l'article consacré au concours).



L'award pour fondateurs et start-ups du secteur de l'hospitalité

Valentinez®

SWISS MADE

70  
1952  
2022

La marque de référence dans les cuisines professionnelles depuis plus de 70 ans



## NOUVEAU The CORE by Valentine

La nouvelle génération de friteuses professionnelles

- Boîtier de commande amovible en format cartouche, facilitant le SAV, en particulier pour les friteuses encastrées
- Nouveau système de filtration à chaud pour une qualité d'huile prolongée
- Qualité optimale et performances de pointe
- Design ergonomique et conception durable

L'art culinaire s'exprime sans aucune contrainte!  
Disponible dès 2024



**Igeho**  
18-22 | 11 | 23  
Messe Basel  
Halle 1.0, B106



## IGEHO 2023

### Équipements, technologie et informatique au service des professionnels

LE SALON IGEHO 2023 RÉSERVE UNE PLACE DE CHOIX AUX ÉQUIPEMENTS ET ACCESSOIRES FAISANT APPEL AUX NOUVELLES TECHNOLOGIES, SACHANT QU'ILS PEUVENT ASSISTER DANS LEURS TÂCHES LES HÔTELIERS, LES RESTAURATEURS, AINSI QUE LES DÉTAILLANTS ET LES GROSSISTES DES MÉTIERS DE BOUCHE. LE RECOURS À UN MATÉRIEL PERFORMANT ET INFORMATISÉ PERMET D'AUTOMATISER DES TRAVAUX RÉPÉTITIFS, COMME LE NETTOYAGE, LA VAISSELLE, LA LESSIVE OU ENCORE LA PRÉPARATION DES ALIMENTS, RÉPONDANT AINSI, PARTIELLEMENT AU MOINS, AU MANQUE DE MAIN-D'ŒUVRE ; SANS NÉGLIGER POUR AUTANT LES PRESTATIONS AUX CLIENTS ET LES PETITES FOURNITURES, ESSENTIELLES À LA BONNE MARCHÉ DES ENTREPRISES.

GEORGES POP



[winwin.ch](http://winwin.ch)

Il n'aura jamais été aussi facile d'encaisser vos clients. Bienvenue chez WinWin, votre caisse 100% Swiss Made.

Venez nous rendre visite au 1er étage, stand C.165



**Petit Forestier sera présent sur le salon IGEHO à BALE du 18 au 22 novembre**

ENEZ RENCONTRER NOS ÉQUIPES SUR LE **STAND D007, HALL 1.1** ET DÉCOUVRIR NOTRE LARGE GAMME DE SOLUTIONS FRIGORIFIQUES RÉPONDANT À VOS BESOINS DE TRANSPORT, STOCKAGE ET MISE EN AVANT DE VOS PRODUITS.

Pour plus d'informations: [petitforestier.com/fr-ch](http://petitforestier.com/fr-ch)



## INNOVATIONS ET ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

En matière d'équipements, l'exhibition de Bâle offre ainsi une rare opportunité de comparer les outils les plus performants, suisses ou étrangers, et de s'informer auprès de nombreux exposants spécialisés dans des domaines tels que la réfrigération et la congélation; les fourneaux à induction destinés à la gastronomie; les friteuses, les petits robots, les systèmes de lavage et de rinçage ou la blanchisserie, pour ne citer que ces quelques exemples.



“ CETTE ANNÉE, UN ACCENT PARTICULIER EST MIS AUSSI SUR L'INNOVATION ET LES MACHINES PEU GOURMANDES EN ÉNERGIE, POUR RÉPONDRE À LA FLAMBÉE DES PRIX DE L'ÉLECTRICITÉ QUI A GONFLÉ LES FRAIS D'EXPLOITATION DE NOMBREUSES ENTREPRISES.

# MIXER PROFESSIONNEL

La série de mixeurs pour l'usage professionnel

**GK 950 avec écran tactile supplémentaire**

**GK910 avec bouton rotatif traditionnel**

Bols mélangeurs de haute qualité pouvant contenir jusqu'à 4 litres et têtes de mélange interchangeables en acier inoxydable.

Venez nous rendre visite:

Hall 1 / Stand C102

**igeho**  
18-22 | 11 | 23  
Messe Basel

Tout pour un accueil réussi:  
Plate-forme internationale de l'hôtellerie,  
de la gastronomie, des repas à emporter  
et du secteur «Care»



[www.rotorlips.ch](http://www.rotorlips.ch)

**ROTOR** *Lips* **FEUINA** **VAC-STAR**  
Groupe-Rotag Les fabricants de machines robustes pour la gastronomie

**ROTOR**

ROTOR Lips AG, 3661 Uetendorf, 033 346 70 70  
info@rotorlips.ch, www.rotorlips.ch

Swiss Made





## INFORMATIQUE ET INTELLIGENCE ARTIFICIELLE

Le recours à l'informatique et à l'intelligence artificielle offre non seulement des solutions pour maximaliser les performances des équipements et s'épargner des gaspillages d'énergie, il met aussi en avant toute une série de dispositifs susceptibles de révolutionner l'organisation du travail : nouveaux systèmes de caisse, capables de prendre directement les commandes des clients, d'encaisser plus rapidement et même, cerise sur le gâteau, de créer de nouveaux plats et recettes; applications pour gérer les stocks, les commandes ou les réservations; fonctionnalités pour contrôler l'ensemble des équipements en quelques clics, ou encore service de change pour les clients qui paient en devises étrangères... La liste est loin d'être exhaustive.

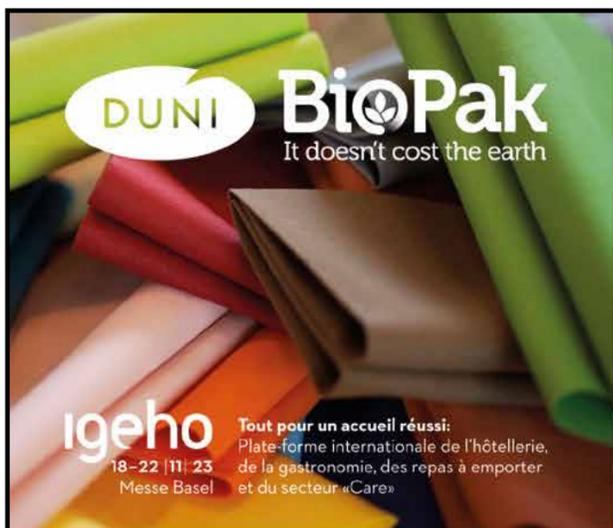
## UNE APPLICATION ANTIGASPI

En Suisse, un tiers de l'alimentation produite est gaspillée. Pour les entreprises de restauration, notamment, cette situation constitue un enjeu environnemental, mais aussi, et surtout économique, compte tenu des pertes de revenus. Les prévisions de production quotidienne de l'application de la jeune entreprise zurichoise GoNiña utilisent des modèles d'intelligence artificielle avancée pour offrir des prédictions précises de la demande, spécialement adaptées aux restaurants, aux boulangeries et aux supermarchés. En analysant des facteurs tels que les tendances de vente, les événements locaux, les données météorologiques et les changements saisonniers, cette application est en mesure de faire coïncider l'offre avec la demande réelle, etc. Bref, il y aura de bonnes raisons de s'arrêter à chaque recoin du salon.



## LA MUTATION EN COURS

Toutes ces nouvelles technologies annoncent de grands bouleversements pour les professionnels : les tables interactives, les bornes en libre-service; les cartes de mets numériques; les commandes et les paiements en ligne; les applications de gestion, celles notamment qui vérifient les dates de péremption et réduisent le gaspillage alimentaire; les « restaurants virtuels », accessibles uniquement en ligne, via des plateformes spécialisées, ou encore les robots de salle ou de livraison, sont autant d'innovations qui, tôt ou tard, finiront par s'imposer, notamment aux nouvelles générations.



«Duni, votre partenaire pour une décoration de table soignée et des solutions d'emballage respectueuses de l'environnement »

Halle 1.1, Stand C112



DITZLER



**Venez nous rendre  
visite à l'IGEHO 2023**



Nous vous invitons à un voyage de découverte dans le nouveau Ditzler. Faites connaissance avec nos nouvelles créations et nos produits. Une visite s'impose pour tous ceux qui accordent une grande importance à la qualité et qui veulent découvrir des nouveautés.

## UN COUP DE POUCE à la protection de l'environnement

LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT ET LES ÉCONOMIES, NOTAMMENT D'ÉNERGIE, SONT DE PLUS EN PLUS AU CENTRE DES PRÉOCCUPATIONS DANS LES SECTEURS DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION. CES THÈMES SONT PRÉSENTS À IGEHO 2023, COMME EN TÉMOIGNENT LES QUELQUES EXEMPLES QUI SUIVENT.

GEORGES POP



### LES DÉCHETS DE CUISINE LIQUÉFIÉS...

Le décomposeur de déchets organiques Foodwaste2water de la société Umtech, basée à Unteriberg, dans le canton de Schwytz, transforme en eau les déchets alimentaires et de cuisine, soulageant les restaurateurs de la corvée du remplissage des seaux, de leur stockage et de leur transport, dispendieux en énergie. Les déchets organiques sont complètement décomposés par des enzymes, respectueux de l'environnement, qu'il convient de remplacer tous les 12 à 18 mois. L'eau de traitement restante – comparable aux eaux usées du lave-vaisselle – est rejetée dans le système d'égouts, puis traitée dans les STEP. Le personnel de cuisine étant déchargé de tout traitement de déchets organiques, il peut se consacrer à d'autres tâches.

## Moins de plastique (déchets) accroît la durabilité!

Évitez le gaspillage grâce à des emballages et des produits innovants.



En tant que partenaire solide du secteur de la restauration et de l'hôtellerie, Ecolab vous aide à éliminer le plastique. Éviter les déchets plastiques est la priorité absolue dans le développement des produits et systèmes Ecolab.

Moins de déchets grâce à une consommation de produits réduite et à des produits hautement concentrés. Avec Apex et Oasis Pro - les professionnels pour la cuisine et le housekeeping.

Tél. : +41 61 466 94 66 • Mail : CHMuttentz.Institutional@ecolab.com

[www.ecolab.com](http://www.ecolab.com)



## DES PLATS ET DES GOBELETS À EMPORTER RÉUTILISABLES

L'entreprise bernoise reCIRCLE propose des plats et des boissons à emporter réutilisables, fabriqués à partir d'un plastique sans odeur, sans danger pour la santé et recyclable. Le concept est simple : les clients choisissent un contenant reCIRCLE réutilisable pour leurs commandes à emporter et paient une caution de CHF 10.- pour les boîtes ou CHF 5.- pour les gobelets. Après avoir consommé leur repas, ils rapportent simplement l'emballage ou le conservent pour une utilisation ultérieure. Une fois que le contenant reCIRCLE a atteint la fin de son cycle de vie, il peut être échangé contre un nouveau produit ou le montant de la caution, dans n'importe quel établissement partenaire. Déjà plus de 2400 établissements de restauration dans six pays ont opté pour les contenants réutilisables de cette marque.

## DES PLATEAUX ÉLÉGANTS POUR PROTÉGER DES FORÊTS

Les consommateurs étant de plus en plus conscients des problèmes environnementaux, l'entreprise suisse HappyTrays propose toute une gamme d'élégants plateaux en bois et en matériaux durables. Pour leur fabrication, elle coopère avec des partenaires certifiés, afin de garantir que le bois utilisé provient bien de forêts locales gérées de manière responsable. Une partie des recettes est réinvestie dans la protection des forêts régionales et de leur biodiversité. Les produits sont fabriqués à la main, selon des normes de qualité élevées, ce qui permet non seulement de protéger l'environnement, mais aussi de soutenir l'artisanat local et de minimiser l'empreinte carbone, en réduisant les distances de transport.



© HappyTrays



### SPÉCIAL NOËL 15% DE REMISE

sur les machines à trancher et les machines sous vide pour toute commande passée avant la fin de l'année 2023 hors frais de livraison



Service & Vente

**SERVICETECHNIK**  
**HOFMANN**

[www.hofmann-servicetechnik.ch](http://www.hofmann-servicetechnik.ch)



### LA NOIX DE SAINT-JACQUES SAUVAGE FRANÇAISE SURGELÉE : LA SÉLECTION D'UN PRODUIT NOBLE



Une noix de Saint-Jacques sauvage française sans corail (*Pecten maximus*) issue d'une pêche de saison et raisonnée



Un goût iodé, une texture ferme et fondante caractéristiques de la noix de Saint-Jacques française



Une surgélation IQF qui permet la disponibilité d'un produit de haute qualité toute l'année



Un produit proposé au nombre fixe de noix/sachet et une rapidité de mise en œuvre du produit

[www.rougie.com](http://www.rougie.com)





## À BOIRE *et à manger...*

SANS SURPRISE, LE SECTEUR DE L'ALIMENTATION ET DES BOISSONS (FOOD & BEVERAGE) CONSTITUE LE POIDS LOURD D'IGEHO 2023 AVEC PLUS DE 170 EXPOSANTS.

GEORGES POP



## UN BON CAFÉ est encore meilleur s'il est servi avec le sourire

Live au salon Igeho  
18. - 22.11.2023 | Salon de Bâle  
Halle 1.1 | Stand B121

Parfois, ce sont les détails inattendus qui marquent le plus. Mytico permet à vos baristas de créer facilement des cafés exceptionnels tout en ayant le temps d'accueillir les clients avec un sourire chaleureux.

Découvrez-en plus:  
[mytico.franke.coffee](https://mytico.franke.coffee)



**FRANKE**

À l'heure où l'industrie alimentaire est de plus en plus montrée du doigt pour l'impact environnemental et sanitaire de certains de ses produits, et au moment où les consommateurs, soucieux de leur santé, exigent de mieux connaître le contenu de leurs assiettes et revendiquent toujours plus une nourriture à la carte (sans gluten, végétarienne, végan, etc), la manifestation de la capitale rhénane est une notable occasion de s'informer sur les mutations en cours.

#### GRANDES ENTREPRISES ET PETITS PRODUCTEURS

En parcourant le dédale de la Foire de Bâle, les professionnels auront une rare occasion d'aller à la rencontre des représentants des plus grandes entreprises, celles dont les enseignes sont instantanément reconnues, mais aussi d'un grand nombre de petits producteurs dont les produits artisanaux, souvent originaux, issus de leurs terroirs respectifs, sont encore dans l'ombre. Les surprises seront à chaque recoin et au bout de chaque allée...

Aucun domaine n'est négligé! À manger: produits carnés, laitiers, boulangers, pâtisseries, frais du jour ou congelés; crèmes glacées et sorbets; produits de la mer ou des eaux douces; pâtes et farineux; fruits et légumes, matières premières pour recettes du monde; épices, sauces, etc. À boire: vins (des domaines romands notamment); bières (de grande marque ou artisanale); cafés et thés, issus de grandes maisons et/ou du commerce équitable; cocktails (de toutes les couleurs); spiritueux; jus de fruits et sodas, avec ou sans sucre, etc.



En cinq jours, il sera impossible de tout tester, de tout goûter, voire, pour les plus assidus gourmands, de tout digérer...

#### UNE PLÉTHORE D'ÉVÉNEMENTS PUBLICS

Outre les nouveautés ou les curiosités à découvrir chez les exposants, pas moins de vingt-cinq événements seront organisés pour distraire et renseigner les visiteurs.

Quelques exemples?

- Le 18 novembre, le chef Pascal Steffen du renommé restaurant «Roots» à Bâle sera l'invité de l'arène culinaire pour dévoiler certaines de ses recettes de légumes.
- Qui produit les meilleures glaces? Le 19 novembre quinze parmi les meilleurs «gelatieri» suisses s'affronteront avec leurs meilleures glaces, préparées en temps réel et en

public, pour trois places à la finale européenne des «Gelato Festival World Masters» qui aura lieu en 2025 à Bologne, en Italie.

- La culture suisse des spiritueux est très diversifiée. Outre les grands classiques comme l'absinthe, le whisky et le gin, notamment, la

Suisse produit une multitude d'autres spiritueux. Quelles sont les tendances du marché? La question sera débattue entre producteurs et utilisateurs, le 19 novembre au Cheminée Chats.

- Le 20 novembre, deux équipes d'apprentis s'affronteront dans un duel sur la scène de l'arène culinaire. Le but? Imaginer et préparer en une heure le meilleur plat de poisson à partir d'un panier de produits imposés.



Visitez-nous  
1.1 D009

# bedda®

## Say Cheese!

Mais laissez tomber le lait – notre fromage végétane vous fera sourire, pas meugler.

Goûtez maintenant!

Boissons à l'avoine bio  
café ou chocolat

Comme un  
parmesan râpé



Tranches à fondre



Tranches nature



**Garantie bedda.**

- ✓ sans glutène
- ✓ sans huile de palme
- ✓ sans soja
- ✓ sans exhausteurs de goût



HACO AG, Foodservice, Postfach 96, CH-3073 Gümligen | www.haco.ch  
Telefon: 031 950 11 11 | Fax: 031 950 15 15 | Mail: foodservice@haco.ch

Visitez-nous sur: [bedda-world.com](http://bedda-world.com)



## lefa

18 - 22 novembre 2023 | Bâle | [www.lefa.ch](http://www.lefa.ch)  
Le rendez-vous des professionnels  
du secteur de la transformation alimentaire

## LEFA *L'Industrie agroalimentaire en point de mire*

CETTE ANNÉE, UN NOUVEAU RENDEZ-VOUS SPÉCIALEMENT CONSACRÉ À L'INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE HELVÉTIQUE, APPELÉ LEFA, INTÈGRE LE SALON PROFESSIONNEL DE L'INDUSTRIE DE LA VIANDE (ANCIENNEMENT MEFA) ET SE DÉROULERA SIMULTANÉMENT AU SALON IGEHO 2023 À BÂLE. SELON LES ORGANISATEURS, L'ÉVOLUTION DU MARCHÉ EXIGEAIT IMPÉRATIVEMENT LA CRÉATION D'UNE PLATEFORME REPRÉSENTATIVE DE CE SECTEUR PARTICULIER.

GEORGES POP



**5 x or pour la compétence**  
en matière d'herbes



[www.appenzeller.com](http://www.appenzeller.com)





“ AVEC LEFA ET IGEHO, CE SONT DEUX PLATES-FORMES SECTORIELLES QUI SE REJOIGNENT. LE LEFA ÉLARGIT L'IGEHO À LA CHAÎNE DE CRÉATION DE VALEUR EN AMONT DE L'INDUSTRIE DE TRANSFORMATION DES DENRÉES ALIMENTAIRES. IL DEVIENT AINSI LE POINT DE RENCONTRE DES ENTREPRISES DE SOUS-TRAITANCE DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION.



**LE** programme des exposants de Lefa s'adressera désormais aux professionnels, ainsi qu'aux décideurs des entreprises de transformation de la viande, des boulangeries et pâtisseries, aux entreprises de transformation du fromage et du lait, ainsi qu'aux producteurs de boissons et aux fournisseurs d'aliments prêts à consommer.

#### LOGISTIQUE, SÉCURITÉ ET TRANSITION ÉNERGÉTIQUE

Outre les produits alimentaires ou les équipements, le salon Lefa traitera surtout de la gestion de la chaîne d'approvisionnement, de la logistique, de la sécurité, ainsi que des techniques de laboratoire. La transition énergétique comprenant des solutions de développement durable, notamment dans le domaine du conditionnement, et le recours de plus en plus généralisé à l'informatique et à l'intelligence artificielle, sera également à l'ordre du jour.

« Nous avons ainsi exaucé la demande des exposants et des visiteurs du Salon Mefa 2017 de faire fusionner le secteur de la transformation des aliments et de la viande, avec celui de la restauration et de l'hébergement, dans le cadre de notre manifestation », souligne Benjamin Eulau, directeur d'Igeho qui y voit une opération « gagnant-gagnant ».

#### UNE INITIATIVE BIEN ACCUEILLIE

Côté exposants, les témoignages de satisfaction ne manquent pas : « Avec Lefa et Igeho, ce sont deux plates-formes sectorielles qui se rejoignent. Le Lefa élargit l'Igeho à la chaîne de création de valeur en amont de l'industrie de transformation des denrées alimentaires. Il devient ainsi le point de rencontre des entreprises de sous-traitance de l'hôtellerie et de la restauration », se réjouit, par exemple, Uriel Inauen, le PDG de l'entreprise VC999 Verpackungssysteme AG, spécialisé dans les machines et les matériaux d'emballage, dont le siège est situé à Herisau, dans le demi-canton d'Appenzell Rhodes-Extérieures.

« En tant que fournisseurs complets dans le domaine de la production industrielle et artisanale de denrées alimentaires, nous sommes heureux qu'une plate-forme telle que le Lefa reliant tous les métiers de la transformation des denrées alimentaires ait pu être créée », souligne pour sa part Pascal Flury, le directeur des ventes de la société Flury, basée à Breitenbach dans le canton de Soleure.

Une trentaine d'exposants, essentiellement alémaniques, mais pour beaucoup actifs aussi en Suisse romande, seront présents au Salon Lefa-Igeho.

Exceller grâce à une qualité inoubliable.  
Nouveau Pacojet 4.

Créer des plats variés avec un seul appareil, laisser libre cours à sa créativité, travailler de manière durable tout en économisant du temps et de l'argent. Pacojet 4 : votre partenaire fiable pour une plus grande efficacité en cuisine.

Stand d'exposition Igeho : hall 1, stand C408

[pacojet.com](http://pacojet.com)

**pacojet**





## SAVEURS ET COULEURS: *nos coups de cœur!*

PAR DÉFINITION UN COUP DE CŒUR EST SUBJECTIF. LES PRODUITS MENTIONNÉS CI-DESSOUS NOUS ONT PLU EN RAISON SURTOUT DE LEUR ORIGINALITÉ. ILS ONT DONC RETENU NOTRE ATTENTION. TOUTEFOIS QU'IL SOIT SOULIGNÉ QU'ILS NE SONT EN RIEN REPRÉSENTATIFS, QUANTITATIVEMENT OU QUALITATIVEMENT, DE TOUS CEUX, INFINIMENT NOMBREUX, PRÉSENTS À IGEHO 2023.

GEORGES POP

### *Le charme des vins de la Côte...*

La Cave de La Côte regroupe environ 300 vignerons sur plus de 450 hectares, soit un quart du vignoble de La Côte vaudoise. Depuis 1929, la Cave de la Côte est au cœur de ce terroir et de l'AOC La Côte avec un attachement à la vigne et à ses métiers. Fier de son histoire l'établissement s'oriente désormais vers une production durable avec plus de 400 références. Il vinifie plusieurs domaines phares de la viticulture helvétique, tels que le Château de Malessert, le Château La Bâtie, le Domaine Kursner ou encore le Château d'Echichens. À Bâle, il propose un large choix de vins issus, bien évidemment, de sa propre production, ainsi que des références suisses, mais aussi un important assortiment de vins étrangers, pour répondre à tous les goûts.



© Cave de la Côte



Pour faire un bon café, il faut une bonne eau. À tout moment.

Intelligent, le **système de filtration PURITY C iQ** neutralise les variations dans la qualité de l'eau - pour un café parfait.



[www.brita.ch](http://www.brita.ch)

**ige**ho  
18-22 | 11 | 23  
Messe Basel

Venez nous voir! halle 1.1, stand C106



*Un vin valaisan  
aux saveurs rares et subtiles*

Désigné meilleur vigneron suisse des années 2018, 2011 et 2007, le Valaisan Diego Mathier, du domaine Adrian & Diego Mathier, à Salquenen, présente à Bâle une très belle gamme de spécialités primées à de nombreuses reprises. Impossible de toutes les citer ici ! Aussi avons-nous retenu sa sublime cuvée Madame Rosmarie Mathier rouge qui s'accorde merveilleusement avec tous les plats de viande, du porc au gibier en passant par le veau, l'agneau et le bœuf. Triple champion suisse – et donc meilleur assemblage de vin rouge de Suisse – ce vin aux saveurs subtiles est créé à partir de quatre cépages : le cabernet sauvignon lui confère complexité et structure ; la syrah lui apporte une fine note poivrée ; le merlot lui offre sa petite note épicée, et le pinot noir, avec son élégance soyeuse, achève la subtilité de sa finition.



*De savoureux vermicelles  
prêts à l'emploi*

Les vermicelles aux marrons incarnent une certaine culture suisse du dessert. Pendant les mois d'automne et d'hiver en particulier, les pâtisseries aux vermicelles se trouvent à la carte des desserts dans de nombreux établissements hôteliers et de restauration, ainsi que dans les vitrines des pâtisseries. Pour s'épargner une longue préparation, les pâtisseries, les confiseurs et les cuisiniers disposent désormais d'une purée de marrons savoureuse et de très belle tenue, prête à l'emploi. Elle est produite par l'entreprise familiale Louis Ditzler AG, basée à Möhlin, dans le canton d'Argovie. Provenant des meilleures régions de culture d'Italie et du Portugal, les marrons qui entrent dans la préparation de ces vermicelles sont ramassés à la main, triés selon leur taille, pelés au feu de bois et surgelés.



*Le maître tessinois du café*

Basée dans la pittoresque commune de Novazzano, à la frontière italienne, la maison Massimo Cerutti SA s'est imposée, depuis plusieurs décennies, comme l'un des meilleurs torréfacteurs suisses de café italien. Outre sa riche variété de cafés, le torréfacteur tessinois profitera de sa présence à Bâle pour promouvoir son Académie du café qui propose une formation pour montrer aux professionnels comment préserver les saveurs des cafés, en préparant un espresso, un cappuccino, ainsi que d'autres boissons chaudes ou froides à base de café. Un barman qualifié partage son savoir avec les professionnels qui en font la demande, au siège de l'entreprise, ou directement au bar ou au restaurant avec les clients qui le sollicitent.

**Backstar**

**NEW!**

**PEU ENCOMBRANT  
ET SUPER PRATIQUE**

**LE PAPIER BACKSTAR ÉPROUVÉ DANS UN  
NOUVEAU DISTRIBUTEUR**

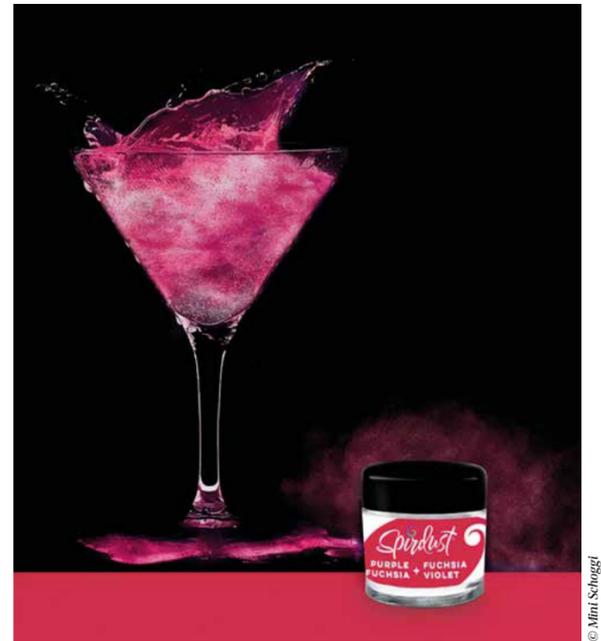
Backpapier  
Gastronom 1/1  
100 Bogen  
53 x 32,5 cm

EXTRA PLATZSPAREND  
PROFI-DISPENSER  
GAIN DE PLACE  
RISPARMIO DI SPAZIO



## Une mozzarella artisanale et... nationale

Façonnées et étirées à la main, sans recours à une quelconque machine, ce qui leur donne une taille et un poids variables, les mozzarellas, entières ou prêtes pour les pizzas, et les ricottas de la fromagerie Swiss Premium AG, à Dietikon, dans le canton de Zurich, doivent leur réputation à leur belle texture et à leur goût qui n'a rien à envier à celui des originaux importés d'Italie. À défaut de lait de bufflonne, les fromagers de la maison n'utilisent que du lait suisse de qualité, sans organismes génétiquement modifiés, provenant d'exploitations agricoles familiales, ainsi que du sel du Jura. Pour ses préparations, d'où les additifs chimiques sont totalement exclus, la fromagerie souligne qu'elle suit scrupuleusement de vieilles recettes traditionnelles italiennes.



## Une pluie de paillettes pour les cocktails

La confiseuse Rebecca Odermatt et le chocolatier Thomas Ramseier, ont fondé à Berne, en 2014, la maison Mini Schoggi. La jeune entreprise a vite fait de se développer et propose aujourd'hui une grande variété de chocolats, de pâtisseries et de glaces, notamment. Spécialisée aussi dans l'événementiel, Mini Schoggi mettra l'accent à Bâle sur son incroyable gamme de paillettes pour cocktails. Ces paillettes ajouteront encore plus de couleurs et de brillance aux cocktails. Pour n'importe quel barman, le choix est tellement vaste, qu'il se révélera difficile...



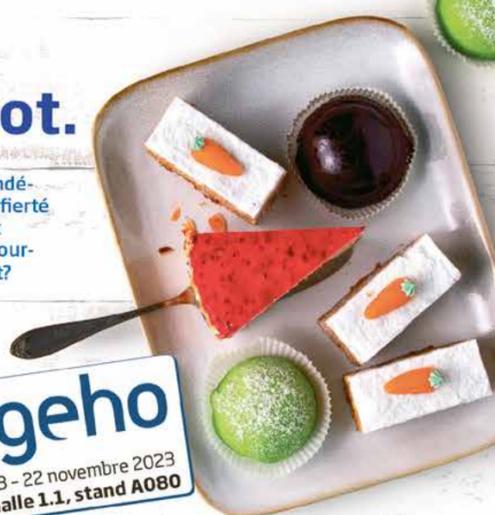
## Le boulanger de votre bistrot.

Donner envie: en tant qu'entreprise suisse indépendante, nous produisons, avec passion et fierté du métier, un vaste assortiment de délicieux surgelés de boulangerie et de pâtisserie et fournissons toute la Suisse. Et vous aussi bientôt?

Rendez-vous sur [romers.swiss](http://romers.swiss) ou appelez-nous au 055 293 36 36.

**ROMER'S**  
Hausbäckerei

**Igeho**  
18 - 22 novembre 2023  
halle 1.1, stand A080



## De la «viande» avec... des restes de bière

Présents à Bâle, la société Circular Food Solutions Switzerland et la brasserie Chopfab Boxer AG y présenteront leur prochaine génération de substitut de viande, produit à partir essentiellement de drèches de bière, les résidus du brassage des céréales. Au lieu d'utiliser les sous-produits de la brasserie comme nourriture pour les animaux, comme c'est le cas actuellement, ces drèches, riches en protéines, serviront à l'alimentation humaine. Ce nouveau produit sera mis sur le marché dès la fin de cette année.

À l'image, les partenaires du projet: Philip Bucher et Patrick Thomi pour Chopfab Boxer & Christoph Nyfeler et Michael Rittenauer pour Circular Food Solutions.



© Tartaruga AG

## Un foodtruck vintage

L'entreprise Tartaruga AG, basée à Kleinandelfingen, dans le canton de Zurich, propose toute une gamme de roulottes et de véhicules snack-foodtruck pour la vente sur les marchés ou dans la rue. Le modèle STREET-FOOD-MASTER 330 est doté de toutes les technologies modernes, mais il se distingue par son joli look vintage ; un « accroche-regard » susceptible d'attirer de nombreux clients conquis pas son côté nostalgique.

## Un petit réfrigérateur à canettes

Fabriquée en Autriche par l'entreprise éponyme, le Cuula est le plus petit réfrigérateur de canettes au monde. Selon son concepteur, il est à la fois un réfrigérateur, un distributeur de canettes et un élégant ambassadeur publicitaire. Le Cuula est parfait pour la promotion de marques, ainsi que pour la vente et la distribution, même dans un espace réduit.



© Cuulla



© Gastroimpuls - Hunkeler Gastro AG

## Une plaque chauffante à induction sans fil

La plaque chauffante à induction sans fil « Power Cell » fonctionne sur batteries, et offre une solution extrêmement pratique pour garder les aliments au chaud sur les buffets, en plein air ou sur les terrasses pendant de longues périodes. Produite par l'entreprise D.W. Haber, elle est distribuée en Suisse par la maison Gastroimpuls Hunkeler Gastro AG de Lucerne, et offre une durée de fonctionnement allant jusqu'à six heures, libérant le service de la contrainte des plaques préchauffées, des prises et autres rallonges électriques. Elle est donc idéale pour une utilisation répétée, lors de plusieurs services successifs.



© Bombasein Decor GmbH

## Des colorants alimentaires 100% naturels

Les colorants alimentaires de la maison allemande Bombasein Decor GmbH, basée à Walheim, tout près de la frontière suisse, sont 100% naturels, à base exclusivement d'extraits de fruits et de légumes. Pas de numéro E, pas de déclaration... Ils sont solubles dans l'eau et dans la graisse et d'une utilisation simple pour donner des couleurs aux plats cuisinés ; la pâtisserie, la boulangerie, la confiserie et même le chocolat ; les produits laitiers et les plats salés ; les boissons et les glaces... et bien plus encore !

# LE NUMÉRO 1

Pour les meubles de jardin de qualité



Venez nous rendre visite:

**HALLE 1.1**  
**D160**

**igeho**  
18-22 | 11 | 23  
Messe Basel

**Tout pour un accueil réussi:**  
Plate-forme internationale de l'hôtellerie,  
de la gastronomie, des repas à emporter  
et du secteur «Care»



Hunn Meubles de jardin | hunn.ch MEUBLES DE JARDIN



## RISING STAR 2023

### *Le prix de l'innovation*

UN DES MOMENTS LES PLUS ATTENDUS DU SALON IGEHO 2023 AURA LIEU LE 22 NOVEMBRE PROCHAIN, DANS L'APRÈS-MIDI, AVEC LA REMISE DES PRIX IGEHO RISING STAR 2023, DESTINÉS À RÉCOMPENSER LES JEUNES ENTREPRISES ET LES INVENTEURS QUI SE SONT DISTINGUÉS PAR LEURS IDÉES NOVATRICES. OUTRE LES DEUX PRIX EN ESPÈCES, LE CONCOURS A POUR OBJECTIF DE METTRE EN RELATION LES CRÉATEURS DU SECTEUR DE L'ACCUEIL AVEC DE POTENTIELS INVESTISSEURS ET CLIENTS, AFIN DE FAVORISER LE DÉVELOPPEMENT DE LA BRANCHE.

GEORGES POP

**hilcona**  
FOODSERVICE

**UN PUR DÉLICE  
POUR LES PAPILLES  
COMME POUR LES PUPILLES**

DÉCOUVREZ ET  
GOUTEZ À L'IGEHO

18.-22.11.23 | MESSE BASEL  
SALLE 1.1 | STAND B044

AGNOLOTTI  
*blue'n'bacon*

[www.foodservice.hilcona.com](http://www.foodservice.hilcona.com)

Cette année, plus de 20 dossiers ont été soumis jusqu'au délai d'envoi des candidatures le 31 mai dernier. Ils ont été vérifiés par l'équipe d'Igeho puis évalués par un jury d'experts indépendants. Neuf créateurs et jeunes pousses ont été sélectionnés pour être soumis à un vote public qui a été bouclé le 18 septembre dernier, sur la plateforme en ligne de la manifestation. Six lauréats sont désormais en lice pour la finale. Ils se présenteront au public professionnel, ainsi qu'au jury, le 22 novembre.

#### NEUF CANDIDATS POUR UNE FINALE

À la fin de la présentation, et des séances de questions-réponses, deux des six candidats seront désignés pour recevoir chacun un prix en espèces d'une valeur de CHF 2500. -. La valeur totale des prix en espèces ou en nature offerts aux six finalistes dans le cadre de l'Igeho Rising Star Award se monte cette année à CHF 25 000.-, en partenariat avec Transgour-

met/Prodega, la plus importante plateforme internationale du secteur de l'accueil.

#### DES SOLUTIONS PROMETTEUSES

« Nous voyons un fort potentiel dans les créateurs et start-ups soumis au vote du public. De nombreux produits et services abordent les véritables problèmes du secteur et offrent de nombreuses solutions prometteuses », souligne Benjamin Eulau, le directeur d'Igeho. De son côté, Pascal Krebs, directeur Marketing et approvisionnement chez Transgourmet/Prodega, principal sponsor du prix, déclare: « Nous sommes ravis d'avoir reçu autant de candidatures passionnantes de différents domaines du secteur de l'hospitalité. Nous avons hâte de voir quelle jeune entreprise convaincra le public et le jury et remportera le prix Igeho Rising Star Award. »

#### LES NEUF CANDIDATS RETENUS :

- **FIELD FOOD - EGGFIELD** (Illnau ZH) – Production d'œufs à base végétale.
- **FRANS DRINKS** (Bâle): Cocktails pré-mixés pour la restauration, les bars et les traiteurs.
- **INNOPTIM** (Le Mont-sur-Lausanne VD): Premier système de gestion de restaurant 100% interconnecté.
- **IRISGO** (Horw LU): Le IRISgo cup – Gobelet isotherme Swiss Made.
- **KOOKY** (Zurich): Plateforme de données durable & infrastructure de retour pour l'économie circulaire.
- **LUYA FOODS** (Berne): une viande à base d'okara de soja et de pois Chiches.
- **OLANGA** (Brugg AG): olanga. market, la plateforme B2B en ligne pour les produits en surproduction et non standard.
- **SIMON & JOSEF** (Giffers – Chevrolles FR): un service de chambre personnalisé pour améliorer le séjour des clients.
- **SWITZERLAND HOSPITALITY FINANCING - HOFI** (Berne): une plateforme suisse de mise en réseau pour un financement simplifié des projets.



“ NOUS SOMMES RAVIS D'AVOIR REÇU AUTANT DE CANDIDATURES PASSIONNANTES DE DIFFÉRENTS DOMAINES DU SECTEUR DE L'HOSPITALITÉ. ”

*Pascal Krebs, directeur Marketing et approvisionnement chez Transgourmet/Prodega, principal sponsor du prix, est impatient de connaître les gagnants du concours.*




**VAHINÉ**  
PROFESSIONNEL

**Pâte de Vanille Bourbon**  
Pasta de vainilla Bourbon  
Bourbon Vanillepasta

1 tube = 13 gousses\*  
\*ajouter en vanille pour les gousses de 1,5 g

# DÉCOUVREZ

## LA PÂTE DE VANILLE

une alternative à la gousse prête à l'emploi !

Des notes chaudes et boisées avec de beaux marquants.

### ASTUCE DU CHEF

S'utilise en fin de préparation et sans temps d'infusion. Idéale dans des recettes aussi bien chaudes que froides : flans, cheesecakes, smoothies...

SANS CONSERVATEURS, SANS COLORANTS NI ARÔMES ARTIFICIELS



Des recettes, des infos... Rendez-vous sur [www.mccormickfoodservice.fr](http://www.mccormickfoodservice.fr)

SAMEDI 18 NOVEMBRE 2023

10 H - 12 H

KOCHARENA, HALLE 1.0

### Formation et art culinaire dans l'armée suisse

Le Centre de formation de la subsistance à Thoune est le centre de formation de l'armée dans le domaine de la cuisine. Près de 1000 fonctionnaires de cuisine y sont formés et perfectionnés chaque année dans le cadre de cours spécialisés et de cours pour candidats ainsi que dans le cadre de l'école.

Organisateur: Société suisse des cuisiniers

11 H - 11 H 45

ATELIER, MCH LOUNGE

### Présentation: Acoustique des salles et bien-être dans la restauration

L'influence de l'acoustique d'une pièce sur notre bien-être est souvent sous-estimée - dans la gastronomie notamment, une mauvaise acoustique peut entraver une bonne soirée. Markus Bürgi, CEO d'Akustik & Raum AG, explique quelles solutions peuvent améliorer la situation de manière significative.

Intervenant: Markus Bürgi, Directeur d'Akustik & Raum AG

11 H - 12 H

STAND: HALLE 1.1 / D012

### Podcast en direct: « Hosting the Hosts » avec l'aumônier des hôtes Roli Staub

Des sessions de podcast en direct du podcast seront enregistrées à Igeho 2023.

Intervenants: Roli Staub, Aumônier des hôtes de la mission évangélique de la ville de Bâle, Andrin Willi, Présentateur, Epicurean Consultant et Content Creator

13 H 30 - 14 H 30

KOCHARENA, HALLE 1.0

### Pascal Steffen invité dans l'arène culinaire

Le restaurant « Roots » à Bâle compte depuis des années parmi les adresses les plus renommées de Suisse. Sous la direction de Pascal Steffen, les légumes sont ici à l'honneur.

13 H 30 - 14 H 45

CHEMINÉE CHATS, HALLE 1.1

### Hôtelière: qui dirigera HotellerieSuisse à partir de 2024? Et comment?

Table ronde: tous les candidats à la présidence d'HotellerieSuisse discuteront de l'avenir de l'association de lobbying.

14 H - 14 H 30

KOCHARENA, HALLE 1.0

### Démonstration de produits

Nous leur montrons comment réchauffer rapidement et facilement nos différents sisi Gourmet Bols dans le sisi QEAMER et comment les agrémenter de garnitures fraîches.

Intervenant: My Gusto GmbH - House of Steam

15 H - 16 H

KOCHARENA, HALLE 1.0

### Sabrina Blum invitée dans l'arène culinaire

Dernièrement, Sabrina Blum était chef pâtissière au 7132 Silver à Vals et occupera le même poste dans le nouveau restaurant de Mitja Birlo à partir de novembre.

15 H - 16 H

CHEMINÉE CHATS, HALLE 1.1

### David Geisser.Kitchen: Le Livre de Cuisine 2.0 - La Cuisine du Futur est une Cuisine qui Apprend et qui Enseigne

Si l'on considère la cuisine du futur comme une cuisine qui apprend et enseigne, David Geisser est déjà dans le futur.

15 H 30 - 16 H 30

ATELIER, MCH LOUNGE

### Masterclass: connaître les styles de gin et découvrir la diversité du gin suisse

Plongez dans le monde des spiritueux au genièvre et découvrez les différents styles de gin lors de la Masterclass de 60 minutes. Apprenez à connaître les caractéristiques typiques des styles de gin et découvrez en outre de nouveaux gins suisses dans le cadre de la dégustation.

Intervenant: Alex Däppen, Auteur, ambassadeur et collectionneur de gin



**Hügli**

**AVEC VOUS AU QUOTIDIEN**

DANS VOTRE UNIVERS CULINAIRE

## ...PARCE QUE LES PLATS INTERNATIONAUX SONT FACILES À METTRE EN ŒUVRE

Dahl de lentilles à l'indienne  
World Cuisine India et des ingrédients frais

PAS D'ASSAISONNEMENT SUPPLÉMENTAIRE NÉCESSAIRE

[huegli.com](https://www.huegli.com)

## DIMANCHE 19 NOVEMBRE 2023

9 H - 18 H

HALLE 1, STAND 208

### Carpigiani Glace Challenge

Qui fait la meilleure glace ? 15 gelatieri sélectionnés en Suisse s'affrontent à l'IGEHO avec leur meilleure glace pour une place en finale européenne des « Gelato Festival World Masters ».

10 H - 10 H 30

SPEAKERS CORNER, HALLE 1.0

### Alternatives végétales aux œufs pour les professionnels - simple, facile et délicieux

Recettes innovantes et durables avec les produits EggField. Nous vous présentons nos nouveaux substituts d'œufs et vous fournissons des informations de base, ainsi que des conseils et des astuces de la cuisine à base de plantes pour votre propre entreprise.

Intervenants : Silvan Leibacher, CEO & Co-Fondateur et Olivier Naef, Directeur des ventes

10 H - 12 H

KOCHARENA, HALLE 1.0

### Formation et art culinaire dans l'armée suisse

Le Centre de formation de la subsistance à Thoune est le centre de formation de l'armée dans le domaine de la cuisine. Près de 1000 fonctionnaires de cuisine y sont formés et perfectionnés chaque année dans le cadre de cours spécialisés et de cours pour candidats ainsi que dans le cadre de l'école.

Organisateur: L'Académie des spiritueux

10 H 30 - 11 H

SPEAKERS CORNER, HALLE 1.0

### Une gestion durable des emballages sans dépenses supplémentaires : l'avenir de la restauration

Kooky propose des solutions innovantes pour une gestion durable des emballages dans le secteur de la restauration. Les restaurateurs respectueux de l'environnement peuvent être facilement intégrés dans leurs processus opérationnels.

Intervenant: Torge Barkholtz, Founder & CEO, kooky.

11 H - 11 H 30

SPEAKERS CORNER, HALLE 1.0

### Luya - la source de protéines bio suisse naturelle

Découvrez Luya, une source de protéines bio suisse naturelle à base de pois chiches et d'okara de soja fermenté.

Intervenants: Flavio Hagenbuch et Tobias Kistler: Co-Fondateur

11 H - 12 H

CHEMINÉE CHATS, HALLE 1.1

### Igeho-Talk: Quo Vadis Spiritueux suisses

Whisky, gin et rhum, les classiques du domaine des spiritueux. Mais existe-t-il d'autres catégories de spiritueux à prendre en compte ? Une discussion sur le thème des spiritueux suisses.

Organisateur: www.spirituosenakademie.com

Intervenants: Mirco Bösch, Maître distillateur junior MoMö, Patrick Braun, Barman & auteur et Arthur Nägele, Expert en spiritueux et liqueurs

13 H - 13 H 30

SPEAKERS CORNER, HALLE 1.0

### olanga.market, la plateforme B2B en ligne pour les produits en surproduction et non standard

Intervenants: Dr. Thomas Heim, Directeur général et Jael Manolio, Directrice adjointe et chef de projet IT

13 H 15 - 14 H 15

CHEMINÉE CHATS, HALLE 1.1

### Podcast en direct: « Hosting the Hosts » avec le gastronome Michel Péclard

Intervenants: Michel Péclard, Restaurateur et Andrin Willi, Présentateur, Epicurean Consultant et Content Creator

13 H 30 - 14 H

SPEAKERS CORNER, HALLE 1.0

### Nettoyage individuel des chambres - laisser le client décider

Fini les vieux panneaux rouges/verts dans les chambres. Simon & Josef apporte une bouffée d'air frais à l'industrie hôtelière et fait du nettoyage des chambres une expérience numérique, pratique et efficace pour le client.

Intervenant: Raphaël Gaudart, Co-fondateur

13 H 30 - 14 H 30

KOCHARENA, HALLE 1.0

### Michaela Frank invitée dans l'arène culinaire

Dans le Kulturlokal am Rank à Zurich, Michaela Frank enthousiasme ses hôtes avec des plats créatifs et savoureux selon la devise « Cuisine locale dans un habit moderne ».

Organisateur: Société suisse des cuisiniers



13 H 30 - 17 H

MESSETURM, 2. STOCKWERK

### Masterclass: Ambassadeur de l'eau-de-vie de fruits

À l'Académie des spiritueux, nous sommes convaincus que l'eau-de-vie de fruits n'a pas encore la place qu'elle mérite. C'est pourquoi nous nous sommes attelés à la création d'un cours d'ambassadeur des eaux-de-vie de fruits.

Organisateur: L'Académie des spiritueux

Intervenants: Arthur Nägele, Expert en spiritueux et liqueurs et Patrick Braun Barman & auteur

14 H - 14 H 30

STAND: HALLE 1.1 / D012

### Démonstration de produits

Nous leur montrons comment réchauffer rapidement et facilement nos différents sisi Gourmet Bols dans le sisisi QEAMER et comment les agrémenter de garnitures fraîches.

Intervenant: My Gusto GmbH - House of Steam

14 H - 14 H 30

SPEAKERS CORNER, HALLE 1.0

### IRISgo - The Reusable Cup Revolution

Le gobelet IRISgo a un design élégant, est étanche, facile à nettoyer, thermo-isolé et offre une expérience gustative unique grâce à son système de fermeture révolutionnaire.

Intervenant: Co-Founder, IRISgo AG

**igeho**  
 18-22.11.23  
 Messe Basel  
 Halle 1.1 / Stand B102

**Choyez vos clients.**

Voici notre proposition

[cafina.ch/fr-ch](http://cafina.ch/fr-ch)  
[mycafina.ch/fr](http://mycafina.ch/fr)

**DIMANCHE  
19 NOVEMBRE**

**14 H 30 - 15 H**

SPEAKERS CORNER, HALLE 1.0

### Quand l'efficacité rencontre l'innovation: Une nouvelle ère des systèmes POS

Découvrez comment l'application web innovante de BonApp s'attaque de front aux défis de l'hôtellerie.

Intervenant: Genevieve Sykes, Co-fondateur et responsable du développement commercial

**14 H 45 - 16 H**

ATELIER, MCH LOUNGE

### Workshop: TrackIT blockchain - la traçabilité du Made in Italy dans la supply chain

ITA présente les entreprises italiennes qui ont adhéré au projet de blockchain TrackIT. TrackIT permet aux consommateurs et aux acteurs B2B de vérifier l'ensemble de la chaîne d'approvisionnement des produits italiens et garantit une traçabilité complète des étapes de productions.

Langue: Anglais

Intervenants: Samuele Porsia, Directeur du bureau ITA à Berne et Andrea Degli Innocenti, Directeur du bureau ITA de Milan - Chef de projet TrackIT



**15 H - 16 H**

KOCHARENA, HALLE 1.0

### Niklas Schneider invité dans l'arène culinaire

Niklas Schneider est l'hôte et le chef de cuisine du restaurant Paradies à Baden. Il a déjà ouvert son premier restaurant à 25 ans et a récemment changé de lieu.

**LUNDI 20 NOVEMBRE 2023**



**9 H - 10 H 30**

MESSETURM, 2. STOCKWERK

### SVG-Symposium 2023: Plus que du greenwashing! Mettre réellement en œuvre la durabilité de manière significative

La sensibilisation aux ressources est aujourd'hui indispensable: il ne suffit plus de laisser de côté les tubes en plastique. De nombreux restaurateurs se demandent comment ils peuvent réellement mettre en œuvre la durabilité - malgré le manque constant de temps et d'argent.

Langue: Allemand

Intervenant: Moritz Jäger, Psychologue économique et économiste comportemental, Gabi Hildesheimer Biologiste et Johanna Altenberger, Chef de la gastronomie chez Swiss Re

**10 H - 14 H**

KOCHARENA, HALLE 1.0

### Concours de cuisine des apprentis

Deux équipes, 60 minutes, un duel. La relève professionnelle montre son savoir-faire et crée en direct sur la scène de l'arène culinaire un plat de poisson à partir d'un panier de produits.

Organisateur: Société suisse des cuisiniers

**10 H 30 - 11 H**

SPEAKERS CORNER, HALLE 1.0

### L'expérience hôtelière du futur

Les besoins des clients évoluent rapidement. Ils adoreraient déverrouiller la chambre d'hôtel avec leur téléphone portable et retrouver leur boisson préférée déjà dans la chambre. Que signifient ces évolutions pour l'industrie hôtelière?

Intervenants: Markus Wittig, CPO blue TV Host chez Swisscom et Daniel Schulze, CEO Gastfreund

**11 H - 12 H**

CHEMINÉE CHATS, HALLE 1.1

### Igeho-Talk: les facteurs de réussite dans la gastronomie

Quels sont les facteurs de réussite importants aujourd'hui pour réussir durablement dans la restauration? Une table ronde avec des aperçus et des perspectives.

Intervenants: Adrian Stalder, Consultante et coach, Christian Giujan, Head of Glou Glou, Andrin Willi, Présentateur, Epicurean Consultant et Content Creator

**14 H - 14 H 45**

ATELIER, MCH LOUNGE

### Masterclass: Mesures d'économie d'énergie pour les hôtels et les restaurants sans investissement

L'efficacité énergétique devient de plus en plus un facteur clé de succès dans l'hôtellerie et la restauration. Économiser l'électricité n'est pas seulement écologique, c'est aussi économique.

Intervenants: Martin Räber, Directeur des programmes & Directeur général Eartheffect, Manuel Schneeberger, Directeur du projet EcoGastro.Train

**15 H - 16 H**

ATELIER, MCH LOUNGE

### Round table - durabilité dans l'industrie de l'hospitalité: Bonnes pratiques et témoignages sur le parcours B Corp™

Explorez avec nous le parcours B Corp de Nespresso Professional, Chef Gourmet, Planted et Beauty Disrupted! Découvrez comment ils abordent les enjeux de durabilité et pourquoi ils se sont lancés dans cette aventure B Corp.

Langue: Anglais

**15 H - 16 H**

KOCHARENA, HALLE 1.0

### Noémie Bernard invitée dans l'arène culinaire

Après avoir acquis de l'expérience dans différentes stations, notamment chez Tanja Grandits, Noémie Bernard a repris avec ses parents le restaurant Stern en à Walchwil.

Organisateur: Société suisse des cuisiniers

**18 H - 23 H 30**

ATELIER, MCH LOUNGE

### 1<sup>re</sup> HGU Night

La soirée HGU Night est exclusive et gratuite pour les membres de Hotel & Gastro Union. La 1<sup>re</sup> HGU Night & la remise du Next Gen Award auront lieu à l'occasion du salon Igeho le lundi 20 novembre 2023.

Intervenants: Patti Basler, comédienne

**Événement exclusif réservé aux membres de l'Hotel & Gastro Union**

**FLEXIBLE  
KONZEPTE  
SYSTÈMES  
FLEXIBLES**

**Igeho**

18-22 | 11 | 23  
Messe Basel

Halle 1 | Stand D102  
Salle 1 | Stand D102



8001918 CH **SALVIS**

## MARDI 21 NOVEMBRE 2023

9 H 45 - 10 H 45

CHEMINÉE CHATS, HALLE 1.1

### Hotel Inside : Quels sont les avantages de la tarification pour les hôteliers ?

*Table ronde : La politique des prix revêt une importance centrale dans l'hôtellerie, car le prix exerce de loin l'effet de levier direct le plus fort sur le bénéfice.*

Intervenants : Hans R. Amrein, Publiciste, conférencier, expert en hôtellerie et associé de Hotel Inside, Rainer M. Willa, PDG, HotelPartner Revenue Management, Florian Augustin, COO, HotelPartner Revenue Management



11 H - 11 H 45

ATELIER, MCH LOUNGE

### Présentation : Acoustique des salles et bien-être dans la restauration

*L'influence de l'acoustique d'une pièce sur notre bien-être est souvent sous-estimée - dans la gastronomie notamment, une mauvaise acoustique peut entraver une bonne soirée.*

Intervenant : Markus Bürgi, Directeur d'Akustik & Raum AG



11 H - 12 H

CHEMINÉE CHATS, HALLE 1.1

### Igeho-Talk : La gastronomie de demain

*La gastronomie a de nombreux visages. À quoi ressemblera-t-elle à l'avenir ? Qu'est-ce qui va l'influencer ? Et qu'est-ce qui la caractérisera ? Une table ronde pour parler de demain.*

Intervenants : Philipp Beck, CEO Atelier 522, Urs Langenegger, Directeur général de Hospitality Visions Lake Lucerne AG, Andrin Willi, Présentateur, Epicurean Consultant et Content Creator

14 H 30 - 15 H 30

CHEMINÉE CHATS, HALLE 1.1

### HotellerieSuisse : Comment la durabilité change le présent et l'avenir de l'hospitalité et de la gastronomie

*Des experts discutent de la manière dont les hôtels, les destinations et les entreprises de restauration peuvent gérer les ressources de manière durable afin que l'environnement, la clientèle et les exploitants en profitent.*

Intervenants : Barbara Jenzer, Jenzer Fleisch + Feinkost AG / Hotel Gasthof zum Ochsen, Magdalena Rungaldier, Directrice de MAp Boutique Consultancy, Letizia Elia, CEO de Bâle Tourisme, Tina Viatte, Présidente



15 H - 16 H

KOCHARENA, HALLE 1.0

### Christian Vogel invité dans l'arène culinaire

*Le chef du restaurant « Birdy's by Achtiën » mise sur des plats à partager, des produits locaux et travaille principalement avec des aliments à base de plantes.*

Organisateur : Société suisse des cuisiniers

**HotellerieSuisse**

15 H 45 - 16 H 45

CHEMINÉE CHATS, HALLE 1.1

### HotellerieSuisse : Concilier travail et famille

*Une discussion sur l'impact de différentes solutions telles que les horaires flexibles, le partage de poste, le travail à distance et sur la manière de concilier la réussite professionnelle et une vie de famille épanouie.*

Responsable de ce point de programme : HotellerieSuisse

Intervenants : Nicole Thurnherr, COO adjointe Sorell Hotels Switzerland, Jonas Gass, Directeur Nomad Design & Lifestyle Hotel, Caroline Spatz, Hôtière | Brand Ambassador chez COM.CIERGE GmbH, Tina Viatte, Présidente



10 H - 14 H

KOCHARENA, HALLE 1.0

### Concours de cuisine des apprentis

*Deux équipes, 60 minutes, un duel. La relève professionnelle montre son savoir-faire et crée en direct sur la scène de l'arène culinaire un plat de poisson à partir d'un panier de produits.*

Organisateur : Société suisse des cuisiniers

*Votre savoureux Flat white.*

swiss coffee competence

Où que vous le souhaitez. Toujours ce qu'il y a de mieux.

La nouvelle Schaerer Coffee Skye est un modèle polyvalent qui révèle tout son talent partout où vous souhaitez proposer un café de qualité optimale. La Schaerer Coffee Skye propose de nombreuses options d'équipement ainsi que trois modes d'utilisation afin de répondre au mieux aux différents souhaits des clients. Ce n'est pas tout : Votre carte des boissons peut être complétée par de nouvelles créations à base de café avec des types de boissons véganes alternatives au lait.

schaerer.com

18. - 22. novembre 2023

Igeho

Messe Basel

Hall 1.1 - Stand C118

- Boissons à base de soja
- Boissons à l'avoine
- Boissons aux amandes
- Boissons aux pois

Schaerer Coffee Skye. We love it your way.

MERCREDI 22 NOVEMBRE 2023

9 H 15 - 13 H

CONGRESS CENTER BASEL

## Assemblée des délégués d'HotellerieSuisse

L'Assemblée des délégués d'HotellerieSuisse se réunit deux fois par an. Lors de l'Assemblée des délégués d'hiver, le budget pour l'année à venir est approuvé. En outre, des élections auront lieu pour le comité exécutif de l'association, y compris la présidence.

Intervenant: Andreas Züllig, Président HotellerieSuisse

9 H 45 - 10 H 45

ATELIER, MCH LOUNGE

## Masterclass: Les avantages du chanvre pour l'hôtellerie et la restauration

Découvrez pourquoi les produits à base de chanvre offrent à vos hôtes bien-être et plaisir lors de chaque séjour et comment vous pouvez en tirer profit à long terme. Parce que le chanvre est une tendance qui sort de son créneau et qui est soutenue par d'autres tendances.

Intervenant: Marco Hoffmann, CEO, SWISS Gate AG

9 H 45 - 10 H 45

CHEMINÉE CHATS, HALLE 1.1

## Podcast en direct: « Hosting the Hosts » avec la chercheuse du GDI Christine Schäfer

Lors d'Igeho, des sessions de podcast en direct seront enregistrées par le podcast « Hosting the Hosts » avec la chercheuse en alimentation Christine Schäfer.

Intervenant: Christine Schäfer, Senior Researcher au GDI Gottlieb Duttweiler Institute, Andrin Willi, Présentateur, Epicurean Consultant et Content Creator

10 H - 14 H

KOCHARENA, HALLE 1.0

## Concours de cuisine des apprentis

Deux équipes, 60 minutes, un duel. La relève professionnelle montre son savoir-faire et crée en direct sur la scène de l'arène culinaire un plat de poisson à partir d'un panier de produits.

Organisateur: Société suisse des cuisiniers



11 H - 11 H 45

ATELIER, MCH LOUNGE

## Masterclass : Mesures d'économie d'énergie pour les hôtels et les restaurants sans investissement

L'efficacité énergétique devient de plus en plus un facteur clé de succès dans l'hôtellerie et la restauration. Économiser l'électricité n'est pas seulement écologique, c'est aussi économique.



13 H 30 - 15 H 30

SPEAKERS CORNER, HALLE 1.0

## La finale: Igeho Rising Star supported by Transgourmet/Prodega

Les six fondateurs et start-ups suivants se sont qualifiés en tant que finalistes pour le prix Igeho Rising Star supported by Transgourmet/Prodega: Field Food (Illnau), IRISgo (Horw), kooky (Zurich), Luya Foods (Berne), olanga (Brugg) et Simon & Josef (Giffers).



14 H - 15 H

CHEMINÉE CHATS, HALLE 1.1

## Hôtelière: L'IA - la fin de l'hospitalité?

Table ronde: L'intelligence artificielle (IA) et les robots évincent-ils le facteur le plus important, l'humain, du secteur de l'accueil? Une discussion sur les ambitions, les nécessités et les risques de l'IA.

Intervenants: Roland Gasche, Président de l'Association des Hôtelières Diplômés VDH, Tim Moitzi, Managing Director beim Campus Hotel Hertenstein & Neuro Campus Hotel DAS MORGEN, Thomas Holenstein, CEO Precom Group AG (Sebotics), Dr. phil. Hilmar Gernet, Moderation und Chefredaktor «Hotelière»

15 H - 16 H

KOCHARENA, HALLE 1.0

## Manuel Steigmeier invité dans l'arène culinaire

Manuel Steigmeier dirige avec succès, avec sa femme Alexandra, le restaurant FAHR dans la région reculée de Künnten (AG) et enthousiasme ses clients avec des plats modernes.

Organisateur: Société suisse des cuisiniers

Le programme est donné à titre indicatif. Pour plus de précisions, veuillez vous connecter sur le site <https://www.igeho.ch/fr/programme>

**Optimisez votre bilan CO2 :**  
Avec du café gourmet de notre fantastique monde du café - spécialement pour le segment HoReCa !



**TROPICAL MOUNTAINS COFFEE**

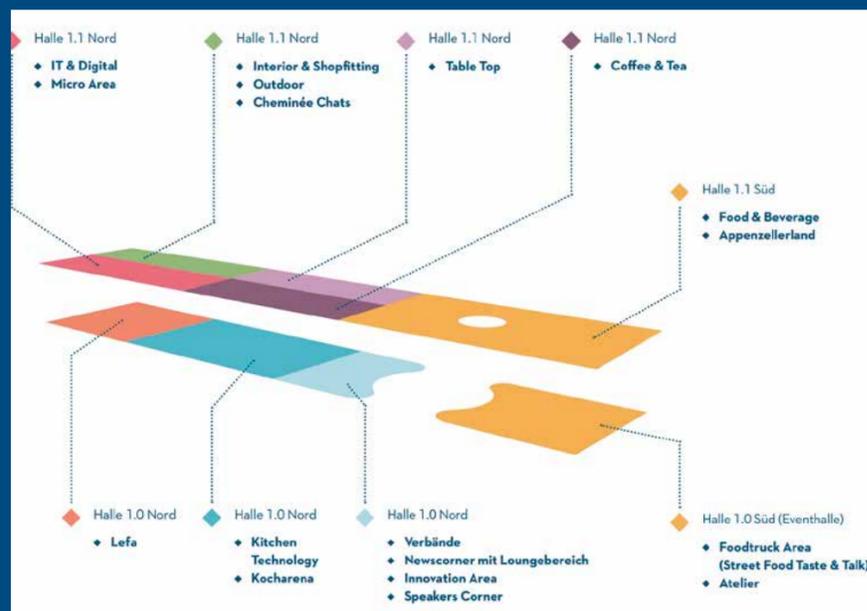
**Bienvenue chez Tropical Mountains  
Stand A187 dans le hall 1.1**

[info@tropicalmountains.com](mailto:info@tropicalmountains.com)

**Igeho**

18-22 | 11 | 23  
Messe Basel

**Tout pour un accueil réussi:**  
Plate-forme internationale de l'hôtellerie, de la gastronomie, des repas à emporter et du secteur «Care»



[www.igeho.ch](http://www.igeho.ch)

# La différence est là

pour Rafael Rodriguez,  
chef cuisinier à l'Auberge de l'Abbaye  
de Montheron

«Je veux que mes hôtes sachent d'où vient la viande qui se trouve dans leur assiette.»

À l'auberge, ce n'est pas le cuisinier qui décide de la composition de la carte, mais la saison. Chaque mercredi, des artisans sélectionnés de la région livrent leurs produits frais à l'auberge. Ces ingrédients de saison permettent à Rafael Rodriguez et à son équipe de créer les menus des cinq jours suivants.

Spécialement en ce qui concerne la viande, Rafael Rodriguez mise sur la proximité, la qualité et une collaboration axée sur la confiance. Il ne sert que de la viande de producteurs suisses qu'il connaît personnellement, parce qu'il sait qu'ils détiennent leurs animaux avec respect et les nourrissent conformément à leurs besoins. C'est ainsi qu'il reçoit de la viande dont la qualité est non seulement irréprochable mais qui a également une histoire sur l'origine, le respect et la confiance que ses hôtes apprécient, tout autant que ses créations.

**Seul le meilleur:**  
Rafael Rodriguez ne jure que par le porc local parce que sa qualité est constamment au top.



**Retour à la nature:**  
la cuisine de Rafael Rodriguez est marquée par sa plus grande source d'inspiration - la nature.



La différence est là.

# igeho

18-22 | 11 | 23  
Messe Basel

**Tout pour un accueil réussi:**

Plate-forme internationale de l'hôtellerie,  
de la gastronomie, des repas à emporter  
et du secteur «Care»



**Venez nous  
rendre visite**  
dans le hall 1.1 /  
stand A094

igeho  
**RISING  
STAR '23**

L'award pour fondateurs et start-ups  
du secteur de l'hospitalité



**TRANSGOURMET  
PRODEGA**