

IGEHO 05 im Visier

Interview mit Walo Dalhäuser

Leiter Gastronomie- und Detailhandelsfachmessen, Messe Schweiz AG, Basel



Walo Dalhäuser
Leiter Gastronomie- und
Detailhandelsfachmessen,
Messe Schweiz AG, Basel

Ausblick

Die SVGG Top
Novemberausgabe:
«Rückblick der letzten Mit-
gliederversammlung»

SVGG Top:

Vom 19. bis 23. November 2005 findet in Basel die IGEHO statt. Was bedeutet die Igeho für die Messe Basel und für Sie persönlich?

Walo Dalhäuser:

Die IGEHO, als eine der grössten Hotellerie- und Gastronomiefachmessen in Europa, ist für die Messe Schweiz von grosser Bedeutung. Die internationale Ausstrahlung, die über 80'000 Besucherinnen und Besucher sowie gegen 800 Ausstellende unterstreichen die Wichtigkeit der IGEHO im Portfolio der Messe Schweiz. Für mich, der ursprünglich aus der Gastronomie/Hotellerie kommt, bietet die Leitung der IGEHO die Möglichkeit, Beruf und Hobby zu verbinden. Es erfüllt mich

mit Stolz, diese tolle Messe mit einem kompetenten Team zu betreuen.

SVGG Top:

Welches sind die Höhepunkte der diesjährigen IGEHO?

Walo Dalhäuser:

Das Glanzlicht der diesjährigen IGEHO ist sicher der 5. Salon Culinaire Mondial mit den 10 besten Kochnationalmannschaften der Welt.

Weitere Höhepunkte sind die World of Inspiration, die Sonderschau «Erotik im Hotel» und die neu geschaffene Kommunikationsplattform IGEHO Forum 05 unter dem Motto «eat-meet- drink-think».

Die Durchführung der Schweizer Meisterschaft der Barkeeper und die Verleihung des Awards «Best of Swiss Gastro 2005» runden das Angebot der IGEHO ab.

SVGG Top:

Was erwarten die Besucherinnen und Besucher von der IGEHO?

Walo Dalhäuser:

Die Besucher erwarten eine interessante, umfassende und repräsentative IGEHO 05 mit vielen innovativen Sonderschauen und Begleitveranstaltungen. Diesen Anspruch erfüllen wir auf einer Gesamtfläche von ca. 35'000 m2 mit Ausstel-

lern aus dem In- und Ausland, die mit ihren Auftritten alle Facetten der Branche widerspiegeln. Auch erwarten Sie Informationen über aktuelle Themen, über Neuheiten und nicht zuletzt auch «den Treffpunkt» der Branche.

SVGG Top:

Können Sie uns etwas über die Zufriedenheit der Ausstellenden und der Besucherinnen und Besucher sagen?

Walo Dalhäuser:

Ja, 83,5% der Besucher der IGEHO 03 haben die Messe mit gut bis sehr gut beurteilt, was national und international gesehen ein Top-Resultat ist. Auch bei den Ausstellern haben wir bei dem Gesamturteil mit 54% «gut bis sehr gut» ein hervorragendes Resultat. Lediglich 4,8% der 826 Aussteller waren nicht zufrieden. Auch die Wiederbeteiligungsabsicht mit 69% ist im Vergleich mit anderen Messen sehr hoch.

AKTUELL

Igeho

HOME TO HOSPITALITY

19 – 23 | 11 | 2005
Messe Basel



Ausblick

Die SVGG Top
 Novemбераusgabe:
 «Wünsche zum
 Jahreswechsel»



SVGG Top:

Welche Bedeutung hat ein Messeauftritt Ihrer Meinung nach im Marketing-Mix eines Unternehmens?

Walo Dalhäuser:

Die Messe als Marketinginstrument bietet dank einem Mehrfachnutzen ein gutes Kosten/Nutzenverhältnis. Dem Aussteller bietet die Messe live und persönlich die Möglichkeit

zur Kundenpflege und zur Gewinnung von Neukunden. Zudem hat sie den wichtigen Vorteil, dass sich die gesamte Branche hier trifft und die vielfältigen Beziehungen des Netzwerkes gepflegt werden können. Aus den genannten Gründen bin ich der Ansicht, dass der Messeauftritt im Marketing-Mix eines Unternehmens an erster Stelle stehen sollte.

SVGG Top:

Die Internationalisierung schreitet unaufhaltsam voran. Welche Bedeutung hat die IGEHO im internationalen Kontext?

Walo Dalhäuser:

Die IGEHO ist in Europa eine der wichtigsten Messen für die Gastronomie, Gemeinschaftsgastronomie und Hotellerie.

Mit einer Tradition von über 40 Jahren und einem starken Image ist die IGEHO für Aussteller aus dem Ausland eine interessante Plattform, da die Hospitality-Branche in der Schweiz eine bedeutende wirtschaftliche Rolle innehat. Ein wichtiger Faktor ist auch das gute Image, welches die Schweizer Berufsleute im Ausland geniessen.

SVGG Top:

Besten Dank für das interessante Gespräch.

Mitglieder SVGG:

| | | |
|--------------------------------|------|--------------|
| Alto-Shaam (Switzerland) | 8003 | Zürich |
| Beer Grill AG | 5612 | Villmergen |
| Berndorf Luzern AG | 6014 | Littau |
| Christ AQUA Ecolife AG | 4147 | Aesch |
| Chromag AG | 6312 | Steinhausen |
| Comenda (Schweiz) AG | 4153 | Reinach |
| Ecolab GmbH | 4132 | MuttENZ |
| Electrolux Professional AG | 5001 | Aarau |
| Ellema AG | 8951 | Fahrweid |
| Elro Werke AG | 5620 | Bremgarten |
| FCC Food Equipment AG | 8152 | Glattbrugg |
| Gamatech Bottarlini AG | 8308 | Illnau |
| Gastrofrit AG | 9400 | Rorschach |
| Gehrig F. AG | 6275 | Ballwil |
| Gisi-Handels AG | 5617 | Tennwil |
| Hammer G. AG | 7007 | Chur |
| Heer AG7] | 4153 | Reinach |
| Held AG | 3613 | Steffisburg |
| Hildebrand AG | 8355 | Aadorf |
| JohnsonDiversey AG | 9542 | Münchwilen |
| KBZ-Gastronomie-Einrichtung AG | 4133 | Pratteln 1 |
| Meiko (Suisse) AG | 8117 | Fällanden |
| Miele AG Professional | 8957 | Spreitenbach |
| Pahl Grossküchentechnik AG | 8953 | Dietikon |
| Rieber AG | 9402 | Mörschwil |
| Rilling AG Grossküchen | 9422 | Staad |
| Rochat A. SA | 2053 | Cernier |
| Salvis AG | 4663 | Aarburg |
| Schmocker AG | 3800 | Interlaken |
| SCS Steinfels Cleaning Systems | 8411 | Winterthur |
| van Baerle AG | 4142 | Münchenstein |
| Winterhalter Gastronom AG | 9464 | Rüthi |

INFORMATIONEN

SVGG Geschäftsstelle
 Abendweg 4, 8038 Zürich
 Telefon 044 487 10 48
 Fax 044 487 10 44
 info@svgg.net, www.svgg.net