

Zeitschrift: Der Fourier : offizielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 42 (1969)

Heft: 11

Artikel: Entwicklung und Bedeutung der IGEHO 69

Autor: Kindhauser, G.E.

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-518015>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 17.05.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Entwicklung und Bedeutung der IGEHO 69

Als im Jahre 1965 auf Anregung des Schweizerischen Fachverbandes für Gemeinschaftsverpflegung eine erste Fachmesse für die Belange der Gemeinschaftsverpflegung in Basel angekündigt wurde, dachte man vielerorts, dass der Vielzahl von Veranstaltungen für das Gastgewerbe einfach eine mehr angefügt werde.

In der Tat gab es bereits verschiedene Ausstellungen und Comptoirs in unserem Lande, an welchen die für das Gastgewerbe und somit auch für die Gemeinschaftsverpflegung benötigten Ausrüstungen gezeigt wurden. Auch die grossen Messen unseres Landes, nämlich die Schweizer Mustermesse, das Comptoir Suisse und die Olma wiesen zum Teil beachtliche Sektoren in dieser Richtung auf. Es gab aber auch kleine Veranstaltungen, die mit mehr oder weniger Erfolg — und Letzteres war überwiegend der Fall — Fachmessen für den Bedarf der Grossküchen sein wollten.

Mit einem Blick über die Landesgrenzen konnte man feststellen, dass in anderen Ländern die Zahl der Fachmessen für das Gastgewerbe nicht kleiner war. So finden zum Beispiel folgende Fachmessen statt:

Deutschland in München / Stuttgart / Nürnberg / Karlsruhe / Frankfurt / Wiesbaden / Mainz / Bad Kreuznach / Dortmund / Hamburg / Berlin;

Oesterreich in Innsbruck / Wien / Klagenfurt;

Holland in Amsterdam / Valkenburg / Breda und Gennep.

Diese Liste liesse sich mit anderen Ländern beliebig verlängern.

Die neue Fachmesse in Basel richtete sich nach einer klaren Konzeption aus. Es sollten dort nur die Ausrüstungen für Grossküchen, von der Lagerhaltung bis zur Speiseverteilung, gezeigt werden. Es wurde bewusst verzichtet, die Haushaltgeräte auszustellen und auch das breite Publikum anzusprechen. Die Sektoren Grossküchen-Einrichtungen und Nahrungsmittel und Getränke sollten ferner örtlich klar getrennt werden. Ferner hatte man sich die Aufgabe gestellt, durch Musterbetriebe die Rationalisierung zu veranschaulichen und durch Fachtagungen die aktuellen Probleme der Ernährung in wissenschaftlicher und praktischer Sicht behandeln zu lassen, sowie auch Fragen der Organisation und Planung zu erläutern.

Die erste Veranstaltung fand im November 1965 in den Hallen der Schweizer Mustermesse Basel statt. Sie belegte 16 000 m² Hallenfläche oder 6500 m² Standfläche und war von 202 Ausstellern aus 9 Ländern beschickt worden. An 6 Messetagen besuchten 12 000 Personen die Fachmesse. An den Fachtagungen nahmen 900 Personen teil. Die Messe hatte die festgelegte Konzeption eingehalten und fand im In- und Ausland grosse Beachtung. Die Musterkantine, in welcher täglich bis zu 1500 Personen verpflegt wurden, bot einen einzigartigen Anschauungsunterricht.

In anderen schweizerischen Fachverbänden, besonders aber im Schweizer Hotelierverein und im Schweizerischen Wirteverein, war die Durchführung einer Fachmesse für das Gastgewerbe schon seit einiger Zeit in Prüfung. Der Schweizerische Wirteverein stand, wie es sich später herausstellte, mitten in der Vorbereitung einer Fachmesse für das Gastgewerbe, die FAGA, die im Mai 1967 in den Züspa-Hallen zur Durchführung gelangte und einen grossen Besuchererfolg aufweisen konnte.

Der Schweizer Hotelierverein entschloss sich, in Basel mitzuarbeiten, nachdem er feststellen konnte, dass sich die dortige Fachmesse trefflich dazu eignet, auf das gesamte Gebiet des Gastgewerbes ausgedehnt zu werden.

Im November 1967 gelangte die 2. Veranstaltung, die nunmehr den Namen IGEHO trug, zur Durchführung. Aus den Worten «internationale» sowie «Gemeinschaftsverpflegung» und «Hotellerie» ist dieser Name, der sofort gut aufgenommen wurde, gebildet worden. Allerdings stellte es sich später heraus, dass er zum verwechseln ähnlich mit den viermal im Jahre stattfindenden Internationalen Verkaufs- und Modewochen IGEDO in Düsseldorf war. Nachdem es sich aber um eine ganz andere Branche handelte, waren keine Verwechslungsmöglichkeiten vorhanden, so dass keine zwingende Veranlassung für eine Namensänderung bestand.

Die IGEHO 67 belegte 36 000 m² Hallenfläche oder 18 000 m² Standfläche, einschliesslich der Musterbetriebe. Sie war von 403 Ausstellern aus 13 Ländern beschickt worden. Während 7 Tagen besuchten 20 000 Personen die Fachmesse. An den Fachtagungen nahmen insgesamt 1400 Personen

aus 15 Ländern teil. Die Erweiterung gegenüber der ersten Veranstaltung war durch den Sektor Hotelräume und Zimmer sowie einem Ausbau des Sektors Nahrungsmittel und Getränke möglich geworden. Die Konzeption der ersten Messe war beibehalten worden und sie fand in den Fachkreisen volle Anerkennung. Als Musterbetrieb im Grossküchensektor wurde wiederum eine Kantine geführt, wobei das Schwergewicht dieses Mal auf der Organisation der Speisenausgabe lag.

Nun stehen wir bereits vor der dritten Veranstaltung, der IGEHO 69. Sie hat einige wesentliche neue Aspekte aufzuweisen:

1. Dem Patronats-Komitee ist nunmehr auch der Schweizerische Wirteverein beigetreten. Es entspricht dies einem Abkommen, das zwischen dem Schweizer Hotelierverein und dem Schweizerischen Wirteverein über die Zusammenarbeit auf verschiedenen Gebieten, u. a. auch im Messewesen, getroffen wurde.

Ferner gehört dem Patronats-Komitee auch die Arbeitsgemeinschaft der Vereinigung alkoholfreier Betriebe mit dem Schweizerischen Verband alkoholfreier Gaststätten, dem Schweizer Verband Volksdienst und dem Département Social Romand, die Schweizerische Stiftung zur Förderung von Gemeindestuben und Gemeindehäusern und der Zürcher Frauenverein für alkoholfreie Wirtschaften, an.

Ebenfalls ist der Verband Schweizerischer Krankenanstalten VESKA beigetreten.

Die Veranstaltung wird ferner von den internationalen Organisationen der angeschlossenen Schweizerischen Verbände unterstützt, nämlich der Europäischen Organisation für soziale Gemeinschaftsverpflegung, der International Hotel Association und der Ho-Re-Ca Internationale Union gastgewerblicher Landesverbände, durch die Mitgliedschaft im Patronats-Komitee.

2. Neu ist der Sektor Hallenbad- und Schwimmbäderbau. Aus diesem Grunde gehört die Schweizerische Vereinigung für Gesundheitstechnik dem Patronats-Komitee der IGEHO 69 an. Eine Kommission dieses Verbandes und des Schweizerischen Hoteliervereins hat auf die vielen laufenden Projekte im Hotelhallenbadbau und seine zahlreichen Probleme und Unsicherheiten in dieser neuen Domäne hingewiesen, sodass es wünschenswert erschien, einmal an der IGEHO dieses Gebiet zusammenzufassen und an speziellen Fachtagungen behandeln zu lassen.

3. Im Sektor Grossküchen zeigt die Normen-Kommission des Schweizerischen Fachverbandes für Gemeinschaftsverpflegung und des Schweizer Hoteliervereins in einer lehrreichen Schau die Rationalisierung des Küchenbetriebes durch Verwendung genormter Geschirre, Backöfen und anderer Apparate und Einrichtungen.

4. Im Sektor Hotellerie, in welchem der Besucher wiederum durch eine imponierende Hotelhalle empfangen wird, zeigt der Schweizer Hotelierverein Projekte und Modelle von modernen, gegenwärtig in Ausführung begriffenen Hotelbauten verschiedener Grössen.

Eine Kurortplanung, nämlich diejenige von Leukerbad, weist auf die heute und besonders morgen unbedingt erforderliche Gesamtplanung hin. Ebenfalls als Lösung für morgen wird die elektronische Zimmervermittlung und die Reservierung an Hand der bei der SWISSAIR eingeführten Flugkarten-Reservierung gezeigt.

Der Schweizerische Wirteverein erläutert in der gleichen Halle in einer ansprechenden Schau die Aufgaben des Berufsverbandes.

5. Der stark erweiterte Sektor Nahrungsmittel und Getränke wird mit einer attraktiven Sonderchau bestückt. Mit ihr soll dargelegt werden, was der Mensch als Nahrung benötigt und welche Dienstleistungen die Lebensmittel-Industrie dem Gastgewerbe und Grossbetrieb zu bieten in der Lage ist.

Und weil nicht immer Glanzzeiten herrschen, sondern auch Notfälle und Katastrophen eintreten können, ist es gut, dass der Zivilschutz an einem interessant aufgemachten Stand das Thema «Verpflegung in Notzeiten» behandelt.

Wie man — wenigstens vorderhand — verpflegt wird, wenn man sich auf Raumflüge begibt, zeigt eine Schau über Astronauten-Nahrung. Die Hotel- und Wirteeinkaufsgenossenschaft HOWEG weist mit einer Raumfahrtkapsel auf diese für uns Europäer interessante Schau hin, und ein Farbfilm von Appollo 11 und der Landung auf dem Mond ergänzt die Attraktion.

6. An der IGEHO 69 sind verschiedene Länder mit grossen, zum Teil ganz grossen Kollektivständen, anwesend. Es sind zu nennen:

USA	in der Halle 25	Fläche	800 m ²
Deutschland	in der Halle 25	Fläche	260 m ²
England	in der Halle 26	Fläche	400 m ²
Italien	in der Halle 23	Fläche	1000 m ²

Solche Beteiligungen sind keine Selbstverständlichkeit, da sie eingehend geprüft und die Beteiligung mit einer Vielzahl anderer Fachmessen verglichen und abgewogen wird. Mein Besuch beim Landwirtschafts-Departement in Washington war mit einer der Bemühungen, solche Kollektivstände zu erhalten.

Auch an den Ständen der Aussteller tut sich einiges. Man ist sich klar, dass Vorführungen und praxisnahe Demonstrationen den Besucher am meisten ansprechen und ihn zum Gespräch auf den Stand und zur Erörterung seiner Anschaffungsprobleme veranlassen.

Wiederum wird die Messe von Fachtagungen begleitet. Es finden statt:

Donnerstag und Freitag	Internationale Fachtagungen der IGEHO sowie Schweizerische Bädertagung
Samstag	Fachtagung des Schweizerischen Fachverbandes für Gemeinschaftsverpflegung
Montag	Forumdiskussion über Hotel-Hallenbäder.

Ferner wird die Messe von verschiedenen anderen Veranstaltungen begleitet, wie:

«Tag der Schweizer Köche» (Montag, 17. November)

Dem Kongress des Bedienungspersonals-Verbandes

Dem Symposium des Zivilschutzes, sowie der

Generalversammlung der Europäischen Normen-Kommission ENK.

Der Schweizer Hotelierverein führt zudem ein Seminar durch und veranstaltet in Zusammenarbeit mit der International Hotel Association eine Arbeitstagung dieses Gremiums. Ebenso wird die Ho-Re-Ca, Internationale Union gastgewerblicher Landesverbände in Zusammenarbeit mit dem Schweizerischen Wirtverein, anlässlich der IGEHO 69 in Basel, eine Arbeitstagung abhalten.

Das Interesse von Besuchern aus dem Auslande und in auffallender Weise aus den Ostblockstaaten ist sehr gross und lässt erwarten, dass die IGEHO zu ihrer führenden Rolle in unserem Lande eine immer grössere internationale Bedeutung erhält.

G. E. Kindhauser, Messeleiter der IGEHO 69
stellvertretender Direktor der Schweizer Mustermesse, Basel

Unteroffizierstage 1970 in Payerne

Der Schweizerische Unteroffiziersverband (SUOV) führt alle 4 oder 5 Jahre gesamtschweizerische Wettkampftage mit Prüfungen in verschiedenen Arbeitsdisziplinen durch. Nach Biel, Locarno, Schaffhausen und Thun ist es nun an Payerne, die auf den 4. bis 7. Juni 1970 festgesetzten schweizerischen Unteroffizierstage zu organisieren.