

## Palmen für innovative Konzepte

CH-Premiere: Seien auch Sie dabei, wenn am 18. und 19. November im Rahmen der Igeho die International Foodservice Awards vergeben werden. Ebenfalls neu ist die Verleihung des Swiss Leaders Club Award.



Dominique Persoone spricht über die «Schokoladen-Revolution».

Seit 2007 zeichnet der Leaders Club International jährlich die drei besten internationalen Gastronomiekonzepte mit der goldenen, silbernen und bronzenen Palme aus. Die Clubs der verschiedenen europäischen Länder sowie Marokko nominieren jeweils ihre nationalen Gewinnerkonzepte und kämpfen im Wettbewerb um die internationale Auszeichnung. Erstmals werden die International Foodservice Awards in der Schweiz vergeben. Und ebenfalls zum ersten Mal wird zusätzlich der Swiss Leaders Club Award verliehen. Der Gewinner dieser Auszeichnung steigt dann direkt ins Rennen um den internationalen Preis.

An der Verleihung im Rahmen der Igeho in Basel referieren bekannte Keynote Speaker. So

berichtet unter anderem Dominique Persoone, selbst ernannter Schokoladen-Revolutionär aus dem belgischen Brügge, über seine Erfolgsgeschichte als Chocolatier mit internationalem Renommee. Dieses verdankt er zum einen seinen qualitativ hoch stehenden und innovativen Schokoladenkreationen, zum anderen aber auch seiner Präsenz an internationalen kulinarischen Veranstaltungen.

Was es mit der erfolgreichen Expansion des Gastronomiekonzepts Vapiano auf sich hat, wird Kent Hahne in seinem Referat verraten. Der Visionär und Pionier brachte zahlreiche Gastronomiekonzepte wie zum Beispiel Segafredo oder Le Pain Quotidien auf Erfolgskurs.

Frédéric Loeb aus Paris hat über 15 Jahre Erfahrung in der Gestaltung und Umsetzung von Innovationsprozessen. Er berät Führungskräfte der Branche, publiziert Fachartikel und unterrichtet in Paris und Mailand.

### LEADERS CLUB INTERNATIONAL

Der Leaders Club ist eine Vereinigung von Restaurateuren und Hoteliers sowie von Zulieferern und Produzenten, mit der Absicht, Netzwerke zu schaffen und den Austausch in den Bereichen Hotellerie, Gastronomie und Tourismus zu entwickeln und zu fördern. Auf internationaler Ebene umfasst die Netzwerk-Plattform rund 400 Mitglieder, darunter 260 Gastronomen mit rund 5.000 Betrieben in Europa sowie in Marokko. Seit 2003 gibt es den Leaders Club Schweiz.

.....  
www.leadersclub.ch

### FREITAG, 18. NOVEMBER 2011

Congress Center Basel, Saal Montreal:

#### ab 14.00 Uhr

Frédéric Loeb (www.loeb-innovation.com)  
«5 megatrends in foodservice industry»  
Michael Biggins, «Street Fighting Marketing»  
Kent Hahne, «How I succeed to expand Vapiano, Pain Quotidien, Gin Yuu?»

Dominique Persoone  
(www.thechocolateline.be)  
«The Shock-o-latier show»

#### 16.00 – 16.30 Uhr

Kaffeepause im Foyer

#### 16.30 Uhr

1st Swiss Leaders Club Award  
Präsentation der nominierten Schweizer Konzepte

#### 16.55 – 17.00 Uhr

Publikums-Voting und Verleihung des Swiss Leaders Club Award

#### 17.00 – 18.30 Uhr

6th International Foodservice Award  
Präsentation der nominierten Konzepte  
Publikums-Voting

#### 20.00 – 22.00 Uhr

Restaurant Noohn:  
Gala-Buffer-Diner und Get together

#### 22.00 Uhr

Bekanntgabe der drei Gewinner  
Verleihung der International Foodservice Awards

.....  
anschliessend  
Party mit DJ

### SAMSTAG, 19. NOVEMBER 2011

Igeho, Halle 2.2., Forum:

#### ab 10.00 Uhr

Präsentation der Award-Verleihungen  
Swiss Leaders Club Award sowie  
International Foodservice Awards

#### 10.15 – 12.15 Uhr

«Exchange of Foodservice Concepts»  
Präsentation von acht neuen  
Gastronomie-Konzepten, die Interesse an  
internationalen Partnerschaften  
und Kooperationen haben

#### ab 12.15

Möglichkeit für Fragen aus dem  
Publikum und individuelle Business-Meetings  
in der Lounge

.....  
anschliessend  
individueller Besuch der Igeho

#### ab 16.00 Uhr

Individuelle Teilnahme an Igeho-Trendtour  
«Gastro Hotspots Basel 2011»

#### Kosten:

Nachmittagsprogramm und Gala-Abend  
(18.11.) + Programm in der Igeho (19.11.)  
CHF 300.-

ANZEIGE



**Bischofszell**

Culinarium

VEGI AROUND THE WORLD.

Wir laden Sie zu einer köstlichen vegetarischen Entdeckungsreise ein:  
An der IGEHO, Stand A24, Halle 1.1.

Die vegetarische Küche erfreut sich einer immer grösseren Beliebtheit. An der diesjährigen IGEHO widmen wir uns deshalb speziell diesem Thema. Gerne zeigen wir Ihnen vom 19. bis 23. November 2011, wie vielfältig und abwechslungsreich die vegetarische Küche heute sein kann. Dabei entführen wir Sie auf eine kulinarische Entdeckungsreise. Bei dieser Reise servieren wir Ihnen an unserem Stand

ein «Menu Surprise» mit köstlichsten Impressionen aus fünf verschiedenen Ländern. Gut zu wissen, dass unser gesamtes Vegi-Sortiment laufend durch die Schweizerische Vereinigung für Vegetarismus (SVV) kontrolliert und zertifiziert wird! Ein Besuch an unserem Stand lohnt sich auf jeden Fall. Mit etwas Glück können Sie sogar eine Traumreise nach Thailand gewinnen. Wir freuen uns auf Sie.