

Mit einem erfreulichen Anstieg der Besuchendenzahlen im Vergleich zu 2022 fand die dritte Ausgabe der CaReHo-Messe ihren erfolgreichen Abschluss. Die Messe zeigt deutlich das Bedürfnis der Branchenfachleute nach einem solchen Treffpunkt.

Veranstalter

myexpo
Rue du Levant 91
Postfach 224
CH – 1920 Martigny

Tel. +41 27 722 00 34
Fax +41 27 721 07 22
info@my-expo.ch
www.martigny-expo.ch

Medienkontakte

Samuel Bonvin
Generaldirektor
samuel.bonvin@my-expo.ch
+41 27 722 00 34

Anouck Marmy
Mitglied der Direktion,
Projektleiterin CaReHo
anouck.marmy@my-expo.ch
+41 27 722 00 34

Gaëlle Berisha
Verantwortliche Marketing
& Kommunikation
gaelle.berisha@my-expo.ch
+41 27 722 00 34

Mediendossier

Verfügbar auf:
careho.ch/mediakit

Die 5288 Besuchenden hatten die Gelegenheit, die Produkte und Dienstleistungen der an diesen drei Tagen anwesenden 120 Aussteller zu entdecken. Die Messe hatte zum Ziel, die Fachleute der Horeca-Branche in einem geselligen Rahmen zusammenzubringen und ihnen gleichzeitig ein reichhaltiges und hochwertiges Programm zu bieten.

Die 2018 im Rahmen der Veranstaltung Epicuria entstandene CaReHo-Messe erlebte 2022 nach der schwierigen COVID-Zeit, die die Gastronomie- und Hotelbranche hart getroffen hatte, einen neuen Aufschwung. Nach dem Erfolg der dritten Ausgabe ist der Weg frei: Die Messe konnte beweisen, wie wichtig es ist, in der Westschweiz einen Treffpunkt für die Fachleute der Branche zu haben.

Die CaReHo ist die einzige Messe ihrer Art in der Romandie und ergänzt alle zwei Jahre die grossen Fachmessen Igeho, Gastia und ZAGG in der Deutschschweiz. Die nächste CaReHo ist bereits angekündigt und soll 2026 stattfinden.

Nicht weniger als 25 Vorträge und Workshops auf dem Programm

Der Zentralplatz der Messe begeisterte mit seinem vielfältigen Programm das Publikum und war ein beliebter (Networking-)Treffpunkt. Hier stiessen die zahlreichen präsentierten Themen auf ein grosses Interesse bei den Besuchenden. So wurden zum Beispiel im Bereich Workshops Demonstrationen von Filetier- und Flambiertechniken von der Association Suisse des Maîtres d'Hôtel geboten, und es gab Präsentationen und Diskussionsrunden, wie beispielsweise einen Erfahrungsaustausch über die Zukunft der Dorfcafés und -hotels, der von den Westschweizer Dachverbänden der Branche im Forum organisiert wurde.

Zu entdecken: eine Vielfalt an Unternehmen – von Innovationstreibern bis hin zu kleinen lokalen Handwerksbetrieben

Die drei Ausstellungstage boten auch Gelegenheit, sich inspirieren zu lassen und neue Technologien zu entdecken. So erwarteten die Besuchenden beispielsweise ein Apérobot oder ein Bereich für Start-ups.

Aber auch die regionalen Produkte und die kleinen lokalen Geschäfte boten insbesondere mit dem ihnen gewidmeten Bereich Le Marché einen starken Auftritt. Dieser in Zusammenarbeit mit der Initiative «Regional kochen» von Fourchette verte Wallis konzipierte Bereich präsentierte sich als authentischer Markt für Regionalprodukte und stellte die regionalen Produzenten und Geschäfte in den Vordergrund.

Die Zufriedenheit von Ausstellern und Besuchenden als oberstes Ziel

Die anwesenden Aussteller konnten nicht nur potenzielle neue Kunden kennenlernen, sondern auch Kontakte zu anderen Unternehmen knüpfen, um so ihre Geschäftsmöglichkeiten zu erweitern. Die Messe war auch eine ideale

Gelegenheit, um die bestehende Kundschaft zu binden und Neuheiten vorzustellen.

«Die Rückmeldungen unserer Aussteller und der zahlreichen Besuchenden der dritten Ausgabe verdeutlichen das Bedürfnis, eine Plattform wie die CaReHo in der Westschweiz zu haben. Wir freuen uns darauf, uns weiterzuentwickeln und so zu DEM Treffpunkt für alle Fachleute der Branche in unserer wunderschönen Alpenregion zu werden», erklärt Anouck Marmy, Projektleiterin CaReHo und Mitglied der Geschäftsleitung von myexpo (ehemals FVS Group), der Organisatorin der Veranstaltung.

Nach dieser erfolgreichen dritten Ausgabe kündigt CaReHo bereits an, eine nächste Ausgabe der CaReHo-Messe für den Herbst 2026 zu organisieren.

PARTNER CAREHO

 **ALIGRO**

 **Gastro
Valais**

 **GASTRO VAUD**
L'art de l'accueil depuis 1892

 **GASTRO FRIBOURG**
ensemble depuis 1894
zusammen seit

 **GASTRO
EUCHÂTEL**

 **Hotellerie Suisse**
Région Suisse romande

 **Hotellerie Suisse**
Valais – Wallis

Ein Event

 **myexpo**