

DIE SCHWEIZER FACHMESSE FÜR GASTGEWERBE,
HOTELLERIE & GEMEINSCHAFTSGASTRONOMIE

ZAGG

21.-24.10.18
MESSE LUZERN

HERZLICH WILLKOMMEN ZUR ZAGG 2018



Suzanne Galliker
Messeleiterin
ZAGG AG

Sehr geehrte Damen und Herren
Geschätzte Aussteller und Geschäftspartner

Qualität war uns schon immer wichtiger als Grösse. Wir wollten nie möglichst gross werden, sondern mit Inhalten überzeugen und Raum schaffen für den persönlichen Austausch. Das wird von den Ausstellern und vom Fachpublikum geschätzt. Sie können sich für Kunden und Geschäftspartner Zeit nehmen und gleichzeitig viele Termine an einem Ort kompakt wahrnehmen. Dafür bietet die ZAGG den perfekten Rahmen.

Die Messe ist überschaubar und von einer familiären Atmosphäre geprägt. Das liegt auch daran, dass der Besuch an der ZAGG für Aussteller und Publikum ein fixer Punkt im Kalender ist. Man kommt alle zwei Jahre neugierig und interessiert nach Luzern, man kennt sich und freut sich auf eine produktive Auszeit vom hektischen Alltag. Das macht die ZAGG in gewisser Weise zu einer überdimensionalen Lounge, in der man sich wohlfühlt und gemeinsam eine interessante Zeit verbringt.

Qualität, Fachkompetenz und Sinnlichkeit werden auch an der ZAGG 2018 allgegenwärtig sein. Wir führen das bewährte Konzept weiter und laden Küchenteams und Restaurationsfachklassen erneut zum Battle of ZAGG ein. Da die SwissSkills 2018 wieder in Bern stattfinden, arbeiten wir erneut an einer Kocharena der besonderen Art.

Die ZAGG bleibt ein wichtiger Treffpunkt für die Branche und eine attraktive Plattform für Aussteller. Nutzen Sie die ZAGG für eine wirkungsvolle Präsenz. Diese Broschüre zeigt Ihnen die Vorteile einer Messeteilnahme und beinhaltet alles Wissenswerte zur ZAGG.

Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme an der ZAGG 2018 und stehen Ihnen für Fragen gerne zur Verfügung.

Ihre Suzanne Galliker

A handwritten signature in black ink that reads "S. Galliker". The signature is written in a cursive, flowing style.

PLATTFORM FÜR IHREN ERFOLG

FACHMESSE MIT KLAREM PROFIL

Die ZAGG ist die Schweizer Fachmesse für Gastgewerbe, Hotellerie und Gemeinschaftsgastronomie. Sie besteht seit über 30 Jahren und findet alle zwei Jahre in Luzern statt. Der Fokus liegt auf den Fachbereichen Nahrungsmittel und Getränke, Restaurant- und Hotelbedarf, Einrichtungen und Technik, Organisation und Dienstleistungen.

QUALITÄT VOR QUANTITÄT

Die ZAGG ist eine überschaubare Messe. Sie setzt auf Qualität und nicht auf Grösse. Als Treffpunkt der Branche bildet sie eine Plattform für Austausch und Networking. Aussteller sollen Raum und Zeit finden, um sich mit Kunden und Geschäftspartnern auszutauschen.

FACHLEUTE UND NACHWUCHS

Die Messe richtet sich in erster Linie an Gastronomie-Fachleute. Es sind dies Vertreter aus dem Gastgewerbe, der Hotellerie und der Gemeinschaftsgastronomie sowie Restaurantbesitzer, Führungskräfte und Meinungsbilder. Die ZAGG spricht gleichzeitig den Berufsnachwuchs und ein interessiertes Publikum an.

ÜBERBLICK DER BRANCHE

Die Aussteller bieten einen umfassenden Überblick der Branche. Sie geben neue Impulse und zeigen Trends auf. Das Messeangebot wird von hochwertigen

Wettbewerben und Veranstaltungen flankiert. Die Angebote der Marktplayer und von innovativen Unternehmen sind Inspiration für den eigenen Betrieb.

ATTRAKTIVE WETTBEWERBE

An der ZAGG messen sich regelmässig Kochmannschaften oder die besten jungen Berufsleute aus der Branche. Die Wettkämpfe sorgen für zusätzliche Aufmerksamkeit und erhöhen die Attraktivität der Messe.

GEZIELTE KOMMUNIKATION

Die Ansprache des Publikums erfolgt über verschiedene Instrumente und Medien.

► DIRECT MAILING

Das Zielpublikum wird durch den Veranstalter und durch Partnerorganisationen direkt angesprochen. Unter anderem werden Newsletter, Mailings und Besucherflyer verschickt.

► PLAKATE/INSERATE

Die ZAGG wird mit Plakaten in Fachmärkten und Inseraten in Fachzeitschriften beworben. Sie steigern die Bekanntheit der Messe und unterstützen die übrigen Kommunikationsmassnahmen.

► MEDIENARBEIT

Eine gezielte Medienarbeit bringt die ZAGG in die Fachpresse. Die Berichte sind eine Chance für die ganze Branche, sich der Öffentlichkeit als engagiert und innovativ zu präsentieren.

Seit über 30 Jahren ist die ZAGG ein wichtiger Treffpunkt der Branche. Die Professionalisierung der letzten Jahre hatte nicht Grösse, sondern noch mehr Qualität zum Ziel. Das wird von den Ausstellern und dem Publikum honoriert.

TREFFPUNKT FÜR PROFIS UND TALENTE

Die Agenda von Gastronomen und Hoteliers kennt kaum Tage ohne Termine. Umso erfreulicher, dass der Besuch an der ZAGG ein Fixpunkt in ihrem Kalender ist. Alle zwei Jahre treffen sie sich mit ihren Berufskollegen und Partnern aus der Branche in Luzern an der ZAGG.

SEIT ÜBER 30 JAHREN

Die ZAGG findet seit über 30 Jahren statt. Als Schweizer Fachmesse für Gastgewerbe, Hotellerie und Gemeinschaftsgastronomie ist sie ein wichtiger Treffpunkt der Branche. Hier informiert man sich über aktuelle Angebote und die neusten Trends. Man trifft sich mit bestehenden und potenziellen Kunden, lernt Vertreter von Branchenorganisationen kennen und knüpft neue Kontakte. Gleichzeitig dient die ZAGG dem Berufsnachwuchs als Sprungbrett

und Inspirationsquelle. Junge Talente können sich in Wettbewerben beweisen und Jugendliche erhalten einen Einblick in die Welt der Gastronomie.

LAUFEND PROFESSIONALISIERT

Seit ihrem Bestehen hat sich die ZAGG laufend weiterentwickelt und Trends aufgenommen. In den letzten 10 Jahren hat sich die Anzahl der Aussteller fast verdoppelt und alle Bereiche wurden professionalisiert. Dennoch wollte die ZAGG nie durch Grösse beeindrucken, sondern mit Qualität überzeugen. Die Messe präsentiert sich bis heute überschaubar und zeichnet sich durch eine entspannte Atmosphäre aus. Aussteller und Partner finden an der ZAGG Raum für Gespräche und Networking. Sie können sich Zeit nehmen für ihre Kunden und das interessierte Publikum.





MIT QUALITÄT ÜBERZEUGEN

Der hohe Qualitätsanspruch der ZAGG zeigt sich auf allen Ebenen. Angefangen beim Messestandort in der Stadt Luzern mit ihren neuen Messehallen und deren Ausgestaltung mit dekorativen Elementen und Screens. Auch die beiden Restaurants Dyhrberg und Battle of ZAGG sowie die ZAGG Lounge werden extra für die ZAGG erstellt und überzeugen mit einem besonderen Ambiente. Im Weiteren zeigt sich die Qualität auch bei den Inhalten. Das Messeangebot mit rund 250 Ausstellern aus der ganzen Schweiz wird mit attraktiven Veranstaltungen ergänzt. Dazu gehört vorab der Battle of ZAGG, ein gemeinsamer Wettbewerb für Küchenteams und Restaurationsfachklassen.

► AUSSTELLERINFORMATION – SAVE THE DATE

Lassen Sie sich aus erster Hand über die ZAGG 2018 informieren. Messeleiterin Suzanne Galliker und ihr Team stellen Ihnen das Konzept vor und informieren Sie über die Organisation, Präsentationsmöglichkeiten und Technik. Im Anschluss sind Sie zu einem Stehapéro eingeladen.

► AUSSTELLERINFORMATION ZAGG 2018

DATUM Donnerstag, 18. Januar 2018
ZEIT 16.00 bis 20.00 Uhr
ORT Forum 2 + 3
 Messe Luzern AG
 Horwerstrasse 87
 6005 Luzern

ÖFFNUNGSZEITEN

21. BIS 24. OKTOBER 2018

Sonntag 10.00 – 18.00 Uhr
 Montag 10.00 – 18.00 Uhr
 Dienstag 10.00 – 18.00 Uhr
 Mittwoch 10.00 – 18.00 Uhr

ZAGG LOUNGE IM FOYER DER HALLE 1

Geöffnet täglich bis 20.00 Uhr

MESSEZENTRUM

Messe Luzern
www.messeluzern.ch

EINTRITTSPREIS CHF 45.–

BESUCHER ca. 27 000 Besucher

AUSSTELLER

250 Aussteller auf
 14 000 m² Ausstellungsfläche

AUFBAU

Mittwoch, 17. Oktober,
 bis Samstag, 20. Oktober 2018

ABBAU

Mittwoch, 24. Oktober
 (18.00 bis 24.00 Uhr)
 Donnerstag, 25. Oktober,
 bis Freitag, 26. Oktober 2018

FLÄCHENPREIS AB

CHF 178.–/m²
 (Anmeldung bis 30.01.2018)
 CHF 198.–/m² (regulärer Preis)

ANMELDUNG

Mit Ausstellervertrag
 (Download auf www.zagg.ch)

WWW.ZAGG.CH

ERLEBEN UND MITFIEBERN



Der Battle of ZAGG bleibt 2018 der wichtigste Event im Rahmenprogramm der ZAGG. Ein weiteres Highlight ist die Kocharena, in der Profis ihr Können zeigen oder Produkte vorgestellt werden.

Mit dem Battle of ZAGG wurden die Wettbewerbe der Küche und der Restauration 2016 erstmals zusammengeführt. Jeden Tag kochten zwei Betriebe gegeneinander, und den Service übernahm eine Restaurationsfachklasse, die sich ebenfalls im Wettbewerb befand. Die Teams wurden nicht nur von Fachjuroren bewertet,

sondern auch vom zahlenden Publikum. Den Gesamtsieg in der Küche des Battle of ZAGG holte sich das Team «PUR» vom Restaurant PUR im Seedamm Plaza in Pfäffikon mit Küchenchef Adrian Bühler, Souschef Tarik Lange und Gardemanger Fritz Lamottke. Bei den Restaurationsfachklassen ging der Sieg im Battle of ZAGG an das Team «Grütli» von der GBS St. Gallen.

BATTLE OF ZAGG

Der Battle of ZAGG findet 2018 in einem ähnlichen Rahmen statt wie bei der Lancierung 2016. Gesucht werden wiederum acht Kochteams und vier Restaurationsfachklassen, die in den Glasküchen und im Restaurant mit zahlenden Gästen ihr Können zeigen.

KOCHARENA BY MARIO GARCIA

Was steckt hinter erfolgreichen Konzepten? Diese und andere Fragen will die neue Kocharena beantworten. Zudem erhalten junge Berufsleute und Profis Inputs für ihren Berufsalltag, sagt Mario Garcia, Projektleiter der Kocharena:

Mario Garcia, was ist das Ziel der Kocharena?

Mein Ziel ist es, einen Ort zu schaffen, an welchem Junge, aber auch gestandene Gastronomieleute einen

Mehrwert an Informationen in ihren Arbeitsalltag mitnehmen können. Es werden nicht nur Köche Vorträge halten, sondern auch andere spannende Leute, die einen Bezug zum Alltag in der Gastronomie haben.

Was wird in der Kocharena gezeigt?

Das Ziel ist es, aufzuzeigen, dass es immer ein Team hinter einem Erfolgskonzept braucht. Der Koch braucht einen innovativen Produzenten mit coolen speziellen Produkten, der Barista einen Kaffeeröster, der ihm den perfekten Kaffee veredelt. Oder der Patron eines Betriebes braucht den Fotografen oder Marketingspezialisten, der ihm mit einfachen Tipps und Tricks zeigt, wie er sein Restaurant oder Hotel auf Social Media präsentiert.

ZAGG LOUNGE

Die ZAGG Lounge als beliebter Treffpunkt bleibt bestehen. Hier können während und nach der offiziellen Messe in ungezwungener Atmosphäre Freundschaften gepflegt und neue Kontakte geknüpft werden. Die ZAGG Lounge ist täglich bis 20.00 Uhr geöffnet.

ESSTRAURANT DYHRBERG

Das Esstraurant Dyhrberg verwöhnt auch dieses Jahr die Gäste mit exklusiven Kreationen vom Team «LUKS United» mit Daniel Gehrig, Leiter Gastronomie Luzerner Kantonsspital.



AUFTRITT MIT WIRKUNG



**FLÄCHENPREIS
INDIVIDUELLER MESSESTAND**
CHF 178.-/m² bis 198.-/m²

PREIS MODULSTAND (3 MODELLE)
CHF 98.-/m² bis 218.-/m²
Details zu den Modulständen
finden Sie im Verkaufsvertrag

Der Messestand ist die Visitenkarte Ihres Unternehmens. Präsentieren Sie sich professionell und abgestimmt auf Ihre Marke. Ob mit einem speziell konzipierten Messestand oder mit einem Modulstand – gerne beraten wir Sie bei der Wahl.

INDIVIDUELLER MESSESTAND

Sie mieten eine Fläche und realisieren den Auftritt nach Ihren Vorstellungen. Unternehmen und Produkte lassen sich nach Ihren Bedürfnissen im dreidimensionalen Raum inszenieren. Für mehr Aufmerksamkeit ergänzen Sie Ihren Stand mit überraschenden und multimedialen Elementen.

ANGEBOT FÜR MODULSTAND

Für kleinere oder einmalige Auftritte eignet sich ein Modulstand. Die Modelle wirken professionell, sind mit geringem Aufwand verbunden und lassen sich bei Bedarf individualisieren. Der einfache Modulstandbau ist mit Teppich und Licht ausgestattet. Gerne beraten wir Sie, welches Modell Ihre Bedürfnisse am besten abdeckt.



MODELL «BASIC»



MODELL «COMFORT»



MODELL «PRESTIGE»

Die ZAGG ist für Unternehmen und Organisationen aus der Gastronomie und Hotellerie eine inspirierende Plattform. Nutzen Sie die Möglichkeit zur Vernetzung und Kundenpflege am Puls der Zeit. Eine Präsenz hat viele Vorteile.

IHRE VORTEILE IM ÜBERBLICK

VON FACHLEUTEN UMGEBEN

Als Aussteller sind Sie umgeben von einem Fachpublikum mit Entscheidungsträgern, Meinungsmachern und Fachspezialisten. Gleichzeitig besuchen zahlreiche junge Berufsleute die ZAGG, bei denen Sie nachhaltig in Erinnerung bleiben können.

NEUE KUNDEN GEWINNEN

Nutzen Sie die ZAGG, um neue Kunden für Ihre Produkte und Dienstleistungen zu gewinnen. Gastronomen und

Hoteliers suchen gezielt nach neuen Angeboten für den eigenen Betrieb.

ZEIT UND RAUM FÜR NETWORKING

Als überschaubare Messe bietet die ZAGG ein ideales Umfeld für Meetings in lockerer Atmosphäre. Entweder an Ihrem Messestand, in den Restaurants oder der ZAGG Lounge. Sparen Sie Zeit, indem Sie Ihre Treffen gebündelt an der ZAGG machen.

TRENDS UND INNOVATIONEN

Lassen Sie sich von den Veranstaltungen und Gesprächen mit Branchenkennern inspirieren. Mit Präsentationen und Shows bleiben Sie informiert, was sich in der Branche tut und welches die aktuellen Marktentwicklungen sind.

ERFAHRENE MESSELEITUNG

Die Messeleitung der ZAGG verfügt über langjährige Messeerfahrung bei Publikums- und Fachmessen. Sie ist neben der ZAGG verantwortlich für die AMA Aargauer Messe Aarau,

das KMU Forum Wirtschaftsregion Aargau, die Glarner Messe, den MAG in Aarau und hat eine Teilprojektleitung der SwissSkills Bern 2018 für die Bereiche Hauswirtschaft, Restauration und Küche.

ZAGG AG

Hammergut 6
6330 Cham
Tel. 041 449 01 61
Fax 041 449 01 62
info@zagg.ch
www.zagg.ch

Die ZAGG ist ein Unternehmen der WIGRA-Gruppe.

WIGRAGRUPPE
www.wigra.com

