

DIE SCHWEIZER FACHMESSE FÜR GASTGEWERBE,
HOTELLERIE & GEMEINSCHAFTSGASTRONOMIE

ZAGG

21.–24.10.18
MESSE LUZERN

NEUE KOCHARENA TOGETHER BIG

Ein Küchenchef ist auf qualitativ hochstehende Produkte angewiesen. Der Barista braucht einen Kaffeeröster, der sein Handwerk versteht. Der Hotelier nutzt das Wissen von Marketingspezialisten, um seinen Betrieb über Social Media ins Gespräch zu bringen. Hinter einem Erfolgskonzept steckt ein Team. Das gilt auch für die Hotellerie und Gastronomie.

Die Kocharena will erfolgreiche Teamarbeit sichtbar machen und Inspiration für den eigenen Betrieb bieten. Das unterstreicht auch der Zusatz «together big» der Kocharena. Die Buchstaben «big» stehen für Berufung, Interaktion und Genuss. Mario Garcia hat die Kocharena für die ZAGG 2018 konzipiert und wird sie betreuen. Der 28-Jährige ist unter anderem zweifacher Juniorenkochweltmeister und Gewinner des Bocus d'Or Suisse 2018.

Die Kocharena wird ein Ort, an welchem junge und gestandene Gastronomieleute einen Mehrwert an Informationen in ihren Arbeitsalltag mitnehmen können. Es werden nicht nur Köche Vorträge halten, sondern auch andere spannende Fachleute, die zum Erfolg in der Gastronomie und Hotellerie beitragen. Die Kocharena versteht sich auch als Plattform für junge Berufsleute. Sie erhalten die Chance für einen Auftritt vor Publikum und stellen aktuelle Trends vor. In der Kocharena stehen drei Mal täglich zwei andere Fachleute auf der Bühne – 12 Duos insgesamt. Sie zeigen dem Publikum, wie eine erfolgreiche Zusammenarbeit aussehen kann.



SONNTAG 21. OKTOBER 2018

▶ 11.00 – 12.00 UHR **DER KOCH UND DAS** **PERFEKTE MESSER**

Marco Guldemann,
Messerschmied
Yanick Mumenthaler,
Junioren-Kochwelt-
meister

▶ 13.30 – 14.30 UHR **ALS TEAM NEUE** **WEGE GEHEN**

Patrick Mahler,
Küchenchef
Restaurant Focus
Parkhotel Vitznau
Team Focus

▶ 15.30 – 16.30 UHR **ÖKOSYSTEME ALS** **ERFOLGSKONZEPT** **(MICROGREENS)**

UMAMI-Jungs
(Manuel, Denis,
Robin)
Frank Widmer,
Executive Chef
Park Hyatt Zürich,
und Tobias Buholzer,
Gastgeber «die Rose»
Rüschlikon

MONTAG 22. OKTOBER 2018

▶ 11.00 – 12.00 UHR **ZUSAMMENSPIEL** **FOTOGRAFIE/** **SOCIAL MEDIA**

Lukas Bidinger,
FotoPlus Schweiz
Christina Schmid-
Norton, Head of Cate-
gory Management &
Marketing Valora

▶ 13.30 – 14.30 UHR **ZUSAMMENSPIEL** **NEUE TECHNIKEN/** **PATISSERIE-INNO-** **VATION**

Rolf Mürner, Swiss
Pastry Design
Rasmus Springbrunn,
SwissCulinaryArt

▶ 15.30 – 16.30 UHR **GEMEINSAM ZUM** **ERFOLG**

Mario Garcia,
Kandidat Bocuse d'Or
Ale Mordasini,
Kandidat Goldener
Koch

DIENSTAG 23. OKTOBER 2018

▶ 11.00 – 12.00 UHR **DER KOCH DER** **SCHWEIZER** **FUSSBALL-NATIO-** **NALMANNSCHAFT** **(ANLASS DES UNION** **CIRCLE)**

Emil Bolli, eidg. dipl.
Küchenchef und
Inhaber Catering
emilbolliskochfeld

▶ 13.30 – 14.30 UHR **GEMEINSAM ZUM** **WELTMEISTERTITEL**

Martin Erlacher,
Experte und Trainer
WorldSkills
Restauration
Sabrina Keller und
Tatjana Caviezel,
Weltmeisterinnen
Restauration 2014
und 2017

▶ 15.30 – 16.30 UHR **HILTL – VEGETA-** **RISCH SEIT 1898**

Christoph Remund,
Executive Chef
Patrick Jungi, Leiter
Operations

MITTWOCH 24. OKTOBER 2018

▶ 11.00 – 12.00 UHR **GEMEINSAM ALTE** **SORTEN RETTEN**

Sandro Dubach,
Roh & Nobel
Hanspeter Saxer,
Bauer

▶ 13.30 – 14.30 UHR **DER WEG ZUM** **PERFEKTEN KAFFEE**

Reto Buchli, Verkauf
Kaffee Rast
Adrian Gisler, Kaffee-
röster Kaffee Rast

▶ 15.30 – 16.30 UHR **NACHHALTIGES** **ARBEITEN MIT FISCH** **UND KRUSTEN-** **TIEREN**

Arne van Grondel,
Fish and Seafood
Performer Fideco
Robert Speth,
Gastgeber Chesery
Gstaad

Kocharena

Halle 4 | Stand 434

AUF IN DIE ZWEITE RUNDE

Der Battle of ZAGG findet in diesem Jahr in einem ähnlichen Rahmen statt wie bei seiner Premiere vor zwei Jahren. Jeden Tag kochen zwei Betriebe gegeneinander und den Service übernimmt eine Restaurationsfachklasse, die sich ebenfalls im Wettbewerb befindet. Die Teams werden nicht nur von Fachjuroren bewertet, sondern auch vom zahlenden Publikum.

Das Konzept des praxisorientierten Teamwettkampfs hat sich bewährt. Es gibt nur Feinjustierungen. Einerseits wird die Zusammenarbeit mit Partnern vertieft und den Teams damit ein Mehrwert geboten. Andererseits werden im Restaurant Bildschirme aufgestellt, damit die Gäste auch während des Essens mitbekommen, was in der Küche läuft. OK-Chef des Battle of ZAGG ist Ambros Notz, als Jurypräsident amtiert Ivo Adam.

Der Wettkampf bleibt eine kulinarische Herausforderung auf höchstem Niveau mit Spannung und Dynamik. Da die Kochmannschaften in Glasküchen arbeiten, können Publikum und Juroren jeden Arbeitsschritt der Dreiertteams genau beobachten. Gäste, die sich einen der begehrten Plätze zum Lunch gesichert haben, gehören automatisch zur Gästjury.

Die angehenden Restaurationsfachfrauen und -männer treten als Klasse an. Sie sorgen mit Fachwissen und Ideenreichtum dafür, dass sich die Gäste wohlfühlen und professionell betreut werden. In ihrem Wettbewerb müssen sie neu eine sogenannte Mystery-Aufgabe lösen. Was diese beinhaltet, erfahren die Klassen erst am Wettbewerbstag.

HAUPTSPONSOR

FIDECO

La source du bon goût.

SPONSOREN



auVISO
audio-visual solutions

CO-SPONSOREN

FRANKE

HOCHSTRASSER
KAFFEE

APPENZELER BIER

BRAGARD
Be your best

WIBERG

GLOBALWINE

WIBATEC
Event- und Messebeläge

LADINA®

Schwob
Küchen & Dienstleistungen

Uncle Bens

JURY KÜCHE

GILDE
GILDE KÜCHENKUNST
Berufsgewerkschaft Schweizer Köche

union | **skv**
HOTEL & GASTRO BERUFSVERBAND SCHWEIZER KOCHVERBAND

LES GRANDES TABLES DE SUISSE

JRE

JURY RESTAURATION

union | **bvr**
HOTEL & GASTRO BERUFSVERBAND RESTAURATION

SONNTAG 21. OKTOBER 2018

Team «Bärenbande»

Bären Suhr
Stephan Pletschacher
(Küchenchef)
Jannik Schor (Saucier)
Montgomery Blanck-
arts (Turner)

Team «Kitchen Kraaz»

Kitchen Kraaz
Joel Kraaz
Kevin Wüthrich
Hansjörg Betz

Team «no pain, no gain»

BBZ Berufsbildungs-
zentrum Schaffhausen
Chef de Service:
Cheyenne Gut

MONTAG 22. OKTOBER 2018

Team «puurpuur»

puurpuur, Zug
Jessica Thiehatten
Sabrina Schiller
Michi Frei

Team «Les irréductib- les Romains»

Restaurant des Bains,
Avenches
Johann Stauffacher
(Propriétaire)
Jean-Yves Matzinger
(second de cuisine)
Jean-Baptiste Weilen-
mann (chef de partie)

Team «bzi Gastro Gang»

Bildungszentrum
bzi Interlaken
Chef de Service:
Sarah Remund

DIENSTAG 23. OKTOBER 2018

Team «PUR»

Restaurant PUR,
Pfäffikon
Tarik Lange (Souschef)
Friedrich Lamottke
(Gardemanger)
Luc Liebster
(Entremetier)

Team «Le Soleil»

Sunnepark Grenchen
Mihaly Högye,
(Chefkoch)
Raphael Bieri,
(Sous Chef/Koch)
Sara Horvath,
(Confisserie/Koch)

Team «Lapsang Souchong»

Allgemeine
Berufsschule Zürich
Chef de Service:
Yanis Browar

MITTWOCH 24. OKTOBER 2018

Team «Das Team, das ich am liebsten hab»

Hotel Belvédère,
Scuol
Thomas Hayungs
(Küchenchef)
Tim Bergmann
(Souschef)
Felix Heske
(Entremetier)

Team «SACT»

Swiss Armed Forces
Culinary Team, Thun
Daniel Marti
(Teamchef)
Philipp Maurer
Martin Kathriner
Dave Wälti

Team «The unique waiters»

BBZ Pfäffikon
Chef de Service:
Cyrill Dörig

SO FINDEN SIE WAS SIE SUCHEN

KOCHARENA

Halle 4 | Stand 434

Drei Mal täglich zeigen zwei andere Fachleute auf, wie ihre Zusammenarbeit als Team Erfolg bringt.

BATTLE OF ZAGG

Halle 1 | Stand 164

Jeden Tag kochen zwei Teams gegeneinander und die Gäste werden von Lernenden einer Restaurationsfachklasse bedient.

► **Öffnungszeiten:**

Ab 11.30 Uhr geöffnet.

Der Service beginnt um 11.45 Uhr.

RESTAURANT DYHRBERG

Halle 3 | Stand 312

Das Restaurant Dyhrberg präsentiert sich mit einem neuen Ambiente, in dem Natur, Handarbeit und Qualität sichtbar werden.

► **Öffnungszeiten:**

Sonntag – Mittwoch, 11.00 – 18.00 Uhr

Reservationen: info@zagg.ch

Telefon +41 41 449 01 61

ZAGG-LOUNGE

Foyer | Halle 1 und 2

Der beliebte Treffpunkt während und nach der offiziellen Messe. Gastgeber sind TopCC und ihre Lieferanten.

► **Öffnungszeiten:**

Von 14.00 bis 20.00 Uhr geöffnet.

MESSERRESTAURANT

Foyer



Information

ZAGG Messebüro
Information, Foyer

ZAGG Presse-Corner

Foyer, Halle 1 und 2

ANREISE MIT AUTO

Autobahnausfahrt Luzern-Horw benützen.
Der Signalisation «Allmend/Messe» folgen.
3 Fahrminuten bis zur Messe Luzern.

PARKPLÄTZE

P Normalbetrieb:

P3, P Sportgebäude (zentrale Parkuhr) und Parkhaus.

P Veranstaltungsbetrieb:

Alle Parkzonen mit Parkgebühr CHF 10.–.
Ausgenommen P3,
P Sportgebäude und Parkhaus
(siehe Normalbetrieb).

ANREISE MIT ÖFFENTLICHEM VERKEHR

BAHN

S4/S5 ab Bahnhof Luzern bis Haltestelle
«Allmend/Messe». Luzern Bahnhof ab:
xx.12 / xx.27 / xx.42 / xx.57, Fahrzeit 2 Minuten.

BUS

Linie 20 ab Bahnhof Luzern bis Haltestelle
«Allmend/Messe». Fahrzeit 8 Minuten.



RESTAURANT DYHRBERG



Das Restaurant Dyhrberg ist seit über 30 Jahren an der ZAGG vertreten. 2016 zog das Restaurant um in die Halle 3 und wurde damit zu einem Mittelpunkt der Messe. Dabei kam die Idee nach einem frischen Auftritt auf, der den Veränderungen in der Gastronomie Rechnung trägt und sich gleichzeitig stärker an den Werten von Dyhrberg orientiert.

Dyhrberg steht für echten, handgemachten Genuss und blickt auf über ein halbes Jahrhundert Erfolgsgeschichte zurück. Die erste Lachs-räucherei der Schweiz zeichnet sich durch Liebe zum Handwerk, Sorgfalt und die Verpflichtung zur Tradition aus. Das sollte im neu konzipierten Restaurant über den Teller hinaus zum Ausdruck kommen.

Die Messeleitung beauftragte die junge Firma D & D Hospitality Projects, ein Konzept zu entwickeln. Die vier Werte der Marke Dyhrberg sind Tradition, Handwerk, Rauch und Genuss. Diese Werte ziehen sich nun als roten Faden durch das Konzept – vom Menü über die Möbel bis hin zum Gedeck. Für das authentische Erlebnis auf dem Teller sind Daniel Gehrig, Leiter Gastronomie und Hotellerie am Luzerner Kantonsspital, und sein Team verantwortlich. Das Restaurant wird von den Lehrlingen betrieben.

Für den Service ist Erdbeergold Catering verantwortlich. Es werden junge Leute im Einsatz sein, die einen lockeren Umgang mit den Gästen pflegen und gleichzeitig ein hohes Stilbewusstsein haben. Das Personal wird passend zum nordischen Ambiente gekleidet sein.



SPONSOREN



FLUX LICHT



ÖFFNUNGSZEITEN:
SONNTAG – MITTWOCH
11.00 – 18.00 UHR

RESERVATIONEN:
041 449 01 61
INFO@ZAGG.CH

**Restaurant
Dyhrberg**

Halle 3 | Stand 312

ALPHABETISCHES AUSSTELLERVERZEICHNIS

	Halle	Stand
Abegglen-Pfister AG	02	293
Addimat AG	02	221
Adrian & Diego Mathier Nouveau Salquenen AG	01	116
Aeschlimann Hotelbedarf AG	01	151
Andros (Suisse) SA	02	277
Andy's Sixpack GmbH	01	180
Appenzeller Alpenbitter AG	01	186
Arzt/Spital/Pflege	Foyer	005
auviso – audio visual solutions ag	01	170
B+L Verlags AG	Foyer	005
Badoux Weine	02	287
BAR-NEWS by R. Zotter + Partner	Foyer	005
Bartscher AG	01	135
Battle of ZAGG Küche	01	164
Battle of ZAGG Restaurant	01	165
beck konzept	01	125
bekleidung.ch – CORPORATE FASHION	01	140
Belvoirpark Hotelfachschule Zürich HF	02	202
Berchtold Kassen	02	201
Berufsverband Hotel – Administration – Management, Hotel & Gastro Union	04	455
Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft Hotel & Gastro Union	04	455
Berufsverband Restauration Hotel & Gastro Union	04	455
Betimax AG	01	159.3
Bischofszell Nahrungsmittel AG – Culinarium	04	424
Bonatura AG	04	452
Bonvin 1858 Les Domaines	01	141
BRAGARD SUISSE AG	01	108
Brauerei Baar AG	01	131
Brauerei Locher AG	01	186
Brauerei Rosengarten AG	02	279
Brauerei Schützengarten AG	02	253

	Halle	Stand
BRITA Wasser-Filter-Systeme AG	02	225
Brunner-Anliker AG	01	185
BUESS Weinbau & Weinhandel AG	02	275
Bürgi-Infra-Grill und Küchenmaschinen AG	02	203
Caffè Chicco d'Oro	02	288
Caffè Chicco d'Oro	Freigelände	F03
Cafina AG Kaffeemaschinen	02	276
CCA – Aligro	02	255
CeCo Ltd.	04	408
CERUTTI «il Caffè»	03	303
Cin Cin Innovationsplattform	Freigelände	F01
D&D Hospitality Projects GmbH	04	431
Das Fischhuus AG	01	117
Delizie del Sud	01	114
Doppellex Boxer AG	02	207
Duni AG	02	227
Dyhrberg AG	04	428
E-GUMA Gutschein- und Ticketsystem	02	280
ECOBION	04	421
Ecole hôtelière de Lausanne	04	411
Edition Salz & Pfeffer AG	Foyer	005
Egro Suisse AG	02	286
EIPRO-Vermarktung GmbH & Co. KG	02	218
Emmi Schweiz AG, Food Service	04	424
ESZ-Klapptisch GmbH	04	450
Eversys AG	02	224
Exito GmbH	01	1191
FairTex Workwear GmbH	01	102a
Fideco AG	01	161
finessabarnetta ag	01	152
Fischer Weine Sursee AG	02	204
FLM Kassensysteme AG	02	220
FLUX LICHT GmbH	04	431
Franke Kaffeemaschinen AG	02	232

	Halle	Stand
frigemo AG	02	252
Frigonorm AG	02	230
Frima International AG	01	157
Fuchs Design AG	01	106
G & H Insektenschutzgitter GmbH	01	121
Gardeko GmbH	01	123
Gastro Facts	Foyer	005
Gastro Futura AG	02	209
Gastro Plus AG	02	260
Gastro-Anzeiger GmbH	Foyer	005
Gastro-Apparate Büchler GmbH	01	103
GastroAargau	Foyer	003
Gastroconsult AG	Foyer	003
Gastrofrit AG	01	104
GastroJournal	Foyer	005
GastroLuzern	Foyer	003
gastromatic	01	174
GastroNidwalden	Foyer	003
GastroObwalden	Foyer	003
GastroSchwyz	Foyer	003
GastroSuisse	Foyer	003
GastroTicino	Foyer	003
GastroUri	Foyer	003
GastroZug	Foyer	003
Gehrig Group AG	01	160
giopp caffè	04	402
Glen AG	02	262
GNP AG, Gastro News Products	01	158
GO IN GmbH	02	228
Goba AG	01	196
Gourmet Gonzalez GmbH	01	112
Grüter-Suter Kaffeemaschinen AG	02	286
GSM Gastroservice GmbH	01	115
Hammel Terres de Vins	01	142
Hauser Gastro AG	01	110
Heer AG	01	176
Heinzer Metzgerei GmbH	01	181
Hero AG	04	422
HM Handel GmbH	02	226
Hochstrasser AG	02	239
Hotel & Gastro Union	04	455

	Halle	Stand
hotelbildung.ch	04	411
Hotelfachschule Thun	04	411
Hotellerie Gastronomie Verlag	Foyer	005
htr hotel revue	Foyer	005
Hug AG	02	252
Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG	01	134
Hunkeler Gastro AG	02	233
Hunn Gartenmöbel AG	02	289
Hypersoft GmbH	01	174
iKentoo	01	173
ILLE Papier-Service GmbH	01	118
Josef Koch AG	02	200
JURA Vertrieb (Schweiz) AG	02	242
Kadi AG	04	424
Kalte Lust	02	285
Kellerei St. Georg	02	217
Kobel AG	01	195
Korngold AG	01	159.6
kukui GmbH	01	159.1
La Culina AG	02	284
La Ibense SA	02	271
Längle Hagspiel GmbH	02	299
Le Patron	02	263
Lienert-Kerzen AG	01	105
Louis Ditzler AG	02	290
Lüchinger + Schmid Handel	03	301
Mario Garcia's Kocharena	04	434
Marmite Verlags AG	Foyer	005
Mars Schweiz AG		Sponsor
MAVINA, Martigny	02	211
Mazuvo AG	01	153
MEIKO (Suisse) AG	01	100
Mérat + Cie AG	03	301
Mineralquelle Bad Knutwil AG	02	250
Mineralquelle Eptingen AG	01	102
Mister Cool AG	02	271
Mosterei Möhl AG	01	143
Müller Sempach AG	04	431
MUNDO AG	04	424
myHotel Solution GmbH	04	431
Nahrin AG	02	291

	Halle	Stand
Narimpex AG	01	137
Nauer Weine AG	04	427
NESPRESSO	02	281
Nestlé Professional Suisse	02	222
Nutriswiss AG	04	404
Obrecht Technologie AG	04	420
Obrist SA	01	136
Oswald Cateringtechnik AG	02	263
Outhentic GmbH	02	212
Pacojet AG	01	139
Pahl Grossküchentechnik & Gastroeinrichtungen AG	01	113
Pakka AG	01	120
Panela Frischgebäck AG	04	451
Pasta Premium AG	02	256
Pastinella Orior Menu AG	04	424
Paul Goop AG	04	410
PENGLand AG		Sponsor
PersoVino	02	291a
Pitec AG	01	107
Porzellanfabrik Langenthal AG	02	206
Post-Mix AG	02	238
Pressecorner	Foyer	005
Prodega/Growa/Transgourmet Schweiz AG	04	423
Proviande	04	430
Räber AG	02	292
Rast Kaffee AG	02	216
Rational Schweiz AG	01	157
Refta AG	04	401
ReNovium GmbH	Foyer	005
Repa AG	02	297
Restaurant Dyhrberg	03	312
Rivella AG	04	409
Romer's Hausbäckerei AG	02	245
RoRo 2000 Fritteusen GmbH	01	156
Salvis AG	01	130
SanoDormo GmbH	02	210
Saviva AG	03	301
Schaerer AG	02	241
SCHULER St. JakobsKellerei	02	234
Schweizer Bäckerei- und Konditorei- Personal-Verband, Hotel & Gastro Union	04	455

	Halle	Stand
Schweizer Kochverband		
Hotel & Gastro Union	04	455
Schwob AG	04	432
Siebe Dupf Kellerei AG	02	295
SOBA International Trading AG	01	138
Sola Switzerland AG	02	272
Stauffis Messebau AG		Sponsor
Swiss Cuisine	Foyer	005
Swiss Mountain Spring	02	278
Swiss School of Tourism and Hospitality	04	411
Swisslos	01	150
SYVA Swiss AG	02	282
TERRAVIGNA AG	01	194
Thermofonte AG	01	144
Thermoplan AG	02	213
Ti Gel Sagl/Arreda Tigel GmbH	02	273
TopCC AG	02	229
Torrefazione Caffè Carlito	01	192
Unilab AG	01	111
Unilever Schweiz GmbH	02	252
Vassalli Service AG	02	236
Verlag Gourmet	Foyer	005
Verlag Heime und Spitäler	Foyer	005
Vermo Tiefkühl Pool AG	02	252
VITO Schweiz/FL	04	400
Von Moos Sport + Hobby AG	01	119
Wyhus Belp AG	02	237
Xetto	01	162
ZAGG Lounge	Foyer	001/002
Zf-Leuchten Ges.m.b.H.	04	431

AUSSTELLUNGS- FACTS & FIGURES



SEKRETARIAT

ZAGG AG
Hammergut 6
6330 Cham
Tel. 041 449 01 61
Fax 041 449 01 62
info@zagg.ch
www.zagg.ch
Telefonnummer gilt auch während der Messetage.

AUSSTELLUNGSSORT

4 Ausstellungshallen auf der Allmend,
Luzern, Horwerstrasse 87, 6005 Luzern

E-MAIL / INTERNET

info@zagg.ch | www.zagg.ch

AUSSTELLUNGSDAUER

- ▶ **SONNTAG, 21. OKTOBER 2018**
- ▶ **MONTAG, 22. OKTOBER 2018**
- ▶ **DIENSTAG, 23. OKTOBER 2018**
- ▶ **MITTWOCH, 24. OKTOBER 2018**

ÖFFNUNGSZEITEN

Täglich durchgehend von 10.00 bis 18.00 Uhr
ZAGG-Lounge täglich von 14.00 bis 20.00 Uhr

EINTRITT

CHF 45.-. Gästekarten können bei den
Ausstellern bezogen werden.

ANREISE MIT ÖFFENTLICHEM VERKEHR

S4/S5 ab Bahnhof Luzern bis Haltestelle
«Allmend/Messe». Luzern Bahnhof ab: xx.12 /
xx.27 / xx.42 / xx.57. Fahrzeit 2 Minuten.
Linie 20 ab Bahnhof Luzern bis Haltestelle
«Allmend/Messe». Fahrzeit 8 Minuten.

ANREISE MIT AUTO

Autobahnausfahrt Luzern-Horw benützen.
Der Signalisation «Allmend/Messe» folgen.
3 Fahrminuten bis zur Messe Luzern

PARKPLÄTZE FÜR BESUCHER

CHF 10.- pro PW und Tag

MESSERESTAURANT

Foyer

RESTAURANT DYHRBERG

Halle 3 | Stand 312
Reservation unter 041 449 01 61
info@zagg.ch

BATTLE OF ZAGG

Halle 1 | Stand 164
Reservation unter 041 449 01 61
info@zagg.ch

KOCHARENA

Halle 4 | Stand 434

ZAGG-LOUNGE

Foyer | Halle 1 und 2