

ZAGG – der Branchentreffpunkt mit relevanten Gastro-Trends

Top Stimmung und hohe Qualität

Die ZAGG 2022 bei der Messe Luzern ist nach vier Tagen zu Ende gegangen. Die erste Bilanz der Messeleitung fällt positiv aus. Beim Battle of ZAGG gewannen das Kochteam vom Le Grand Bellevue in Gstaad und die Restaurationsfachklasse von der GBS in St. Gallen. Ob Shania Colombo und Rino Zumbrunn an den WorldSkills eine Medaille abräumen, wird morgen Donnerstag verkündet.

Was nach Corona sein wird, konnte niemand sagen. So war es auch nicht klar, auf welche Resonanz die ZAGG stossen wird. «Wir erhielten viele positive Signale, aber die Gewissheit fehlte», sagt Messeleiterin Suzanne Galliker. Nach vier Messetagen ist nun klar: «Das Interesse an der ZAGG und das Bedürfnis nach persönlichem Austausch, Inspiration und Information über Neuheiten und Trends der Branchen ist ungebrochen. Wir sind mega zufrieden.»

Die richtigen Leute zusammenbringen

Insgesamt präsentieren 148 Aussteller an der diesjährigen Messe ihre innovativen Produkte und Lösungen für die Branche. Die Besucherinnen und Besucher liessen sich von den Ausstellern, aber auch vom vielfältigen Rahmenprogramm inspirieren. Das Feedback von Ausstellern und Publikum war durchwegs positiv. «An allen Messetagen herrschte eine sehr gute Stimmung mit vielen guten Gesprächen», so Galliker weiter. Die Qualität stimmte überall. Es wurde auch in diesem Jahr geschätzt, dass die ZAGG überschaubar ist. «Unser Credo heisst denn auch: Die richtigen Leute zusammenbringen. Das haben wir auch in diesem Jahr geschafft.» Dass die ZAGG in diesem Jahr ein Erfolg war, ist umso erfreulicher, da die Planung erst vor acht Monaten so richtig starten konnte. «Die Unsicherheit war lange Zeit gross in der durchgeschüttelten Branche. Viele Aussteller waren verhalten, und wir hatten wenig Zeit für Planung, Umsetzung und Kommunikation», erklärt Galliker.

WorldSkills als grosse Bereicherung

Das Rahmenprogramm stiess auf reges Interesse. Das Fachforum mit Inputreferaten zu Trendthemen wurde in dieser Form erstmals durchgeführt. Der Battle of ZAGG fand bereits zum dritten Mal statt. «Dieser Wettbewerb mit dem neuen Team mit Mario Garcia, David A. Lanz und David Füger funktionierte top und hat sich nun endgültig etabliert», bilanziert Galliker. Dass die WorldSkills Competition in den Bereichen Küche und Restauration an der ZAGG ausgetragen wurden, wurde sehr geschätzt. «Aussteller und Publikum fanden es super, dass wir die World-Skills an der ZAGG hatten. Der Aufwand dafür war riesig, hat sich aber gelohnt. Solche Wettbewerbe werden kaum ein zweites Mal in der Schweiz stattfinden.»

Schweizerteam hofft auf Medaillen

An den «WorldSkills Competition 2022 Special Edition» in den Bereichen Küche und Restauration waren 52 Teilnehmende aus 35 Nationen angetreten. Um den Weltmeistertitel kämpften auch die Schweizer Nachwuchstalente Rino Zumbrunn und Shania Colombo. Der talentierte Koch Rino Zumbrunn war nach dem Wettbewerb zuversichtlich: «Es waren vier harte Tage mit einem straffen Programm. Es hat mir Spass gemacht und ich bin mit meiner Leistung sehr

Medienmitteilung, 26. Oktober 2022

zufrieden. Eine Medaille liegt durchaus drin.» Bei Restaurationsfachfrau Shania Colombo tönnte es nach dem Wettbewerb gleich: «Die Medaillenhoffnung ist noch immer da, aber es wird eng.» Sie fand die WorldSkills «mega cool» und fühlte sich sehr wohl. «Ich konnte alles zeigen, was ich gelernt habe, und bin zufrieden.» Ob es für Medaillen reicht, wird sich morgen Donnerstag zeigen. Die Siegerehrung findet im Rahmen der «Closing Ceremony» ab 17 Uhr im Forum der Messe Luzern statt.

Battle of ZAGG: Sieg für Le Grand Bellvue Gstaad in der Küche

Beim Battle of ZAGG duellierten sich täglich zwei Betriebe in den Glasküchen und kochten für bis zu 90 Gäste. Das Niveau war enorm hoch und forderte von den 3-er Teams alles ab. An jedem der vier Messtage wurde ein Tagessieger gekrönt. Die höchste Punktzahl von allen Kochteams erreichte Le Grand Team vom Le Grand Bellevue in Gstaad mit Francesco de Bartolomeis (Executive Chef), Valentina Tacconelli (Sous Chef) und Artino Vasco (Sous Chef). Sie durften sich als Sieger des Battle of ZAGG 2022 in der Küche feiern lassen. Auf den zweiten Platz kochte sich das Team Pure von der SHL Schweizerische Hotelfachschule Luzern mit Culinary Director Marc-André Dietrich. Den dritten Platz sicherte sich das Team Extrawurst der Senevita Dorfmat in Münsingen mit Küchenchefin Nathi Haenni.

Klasse aus St. Gallen gewinnt Battle

Den Service im Restaurant «Battle of ZAGG» übernahmen Studierende von Hotelfachschulen und Lernende von Restaurationsfachklassen. Die Studierenden der SHL Schweizerische Hotelfachschule und von der B.H.M.S. Business & Hotel Management School traten ausser Konkurrenz an. Daher machten den Sieg die beiden Restaurationsfachklassen aus St. Gallen und Baden unter sich aus. Als Sieger aus diesem Battle ging schliesslich das Team «GBS Power – GBS Go» vom Gewerblichen Berufs- und Weiterbildungszentrum St. Gallen mit Liesa Graf als Chef de Service hervor.

Bis zur nächsten ZAGG online präsent

Die ZAGG hat sich in den letzten Jahren weiterentwickelt. So fand sie erstmals unter dem Dach der Messe Luzern AG statt und konnte dadurch von ihrem grossen Messe-Know-how profitieren. Neu war unter anderem der Fokus auf Trendthemen der Branche wie «Lebensmittel in ihrer ganzen Vielfalt», «Technologie und Produktivität» oder «Nachhaltigkeit». Das neue Online-Konzept bot den Besuchenden eine strukturierte Übersicht über die Messeinhalte und sorgt dafür, dass die ZAGG bis zur nächsten Austragung im Jahr 2024 präsent ist. Auf www.zagg-forum.ch präsentieren führende Anbieter aktuelle Themen, Beiträge und Veranstaltungen aus dem Umfeld der Schweizer Gastronomie und Hotellerie. Damit wird das ZAGG-Forum zum online Treffpunkt bis zur nächsten Messe in zwei Jahren.

Die nächste ZAGG findet 2024 statt – und zwar vom **20. bis zum 23. Oktober 2024.**

Der Branchentreffpunkt mit relevanten Gastro-Trends
23. bis 26. Oktober 2022
Messe Luzern



Medienmitteilung, 26. Oktober 2022

Bildmaterial

Gerne stellen wir Ihnen für redaktionelle Zwecke kostenloses Bildmaterial zur Verfügung.

Sie können die Bilder ohne Login in hoher Auflösung über folgenden Link herunterladen
(Bildquelle: Messe Luzern AG/Christoph Arnet):

<https://www.flickr.com/photos/144275271@N02/albums/with/72157699425159552>

Bilder von den **WorldSkills Competition** mit **Shania Colombo** und **Rino Zumbrunn** finden Sie über den Fotoservice von SwissSkills:

<https://photos.swiss-skills.ch/Photos/SwissSkills-National-Team-WorldSkills-2022>

Kontakt für Interviews

Suzanne Galliker, Messeleiterin, 041 318 37 40, suzanne.galliker@messeluzern.ch

www.zagg.ch