Medienmitteilung, 28. Oktober 2026

ZAGG 2026: PERSÖNLICHER AUSTAUSCH IST DAS HERZSTÜCK DER FACHMESSE

Nach vier stimmungsvollen Messetagen ging die Zagg am Mittwoch, 28. Oktober 2026, bei der Messe Luzern erfolgreich zu Ende. Der Branchentreffpunkt bot auch in diesem Jahr ein vielseitiges Messeerlebnis für aktuelle wie künftige Fachkräfte der Schweizer Gastronomie und Hotellerie.

Von Sonntag, 25. bis Mittwoch, 28. Oktober 2026 wurde in den Hallen der Messe Luzern genetzwerkt, gekocht und ausprobiert. Während vier Messetagen präsentierten 162 Aussteller an der Zagg ihre Neuheiten, Produkte und Lösungen für die Schweizer Gastronomie und Hotellerie und boten den rund 13’000 Fachpersonen Impulse und Ideen für den Betriebsalltag.

Auch online bietet die Zagg eine Informationsplattform für die Branche. Bereits im Vorfeld der Fachmesse ermöglichten 330 Ausstellerbeiträge einen Einblick in das vielfältige Messeangebot. Die Beiträge stiessen auf reges Interesse: In den Wochen vor der Messe und während der Messetage verzeichnete die Website rund 18’000 Nutzerinnen und Nutzer.

Die Branche lebt von persönlichen Begegnungen
Messeleiterin Suzanne Galliker zieht eine positive Bilanz: «Die Zagg hat einmal mehr gezeigt, wie wichtig eine solche Branchenplattform für den persönlichen Austausch ist. Gerade in der Gastronomie und Hotellerie, wo der Mensch im Mittelpunkt steht, sind persönliche Begegnungen und der direkte Dialog von unschätzbarem Wert.»

Doch erst das Zusammenspiel von engagierten Ausstellern und interessierten Fachpersonen macht die Zagg zu dem lebendigen Treffpunkt, der sie ist, wie die Messeleiterin betont. Dass dies auch 2026 gelungen ist, zeigte sich während der vier Messetage: An den Ausstellerständen wurden Fachgespräche geführt, neue Kontakte geknüpft und Kundenbeziehungen gepflegt. Gleichzeitig bot das vielseitige Rahmenprogramm Raum für Wissenstransfer, kulinarische Erlebnisse und neue Perspektiven. «Dass wir der Branche erneut eine so relevante Plattform bieten konnten, macht mich stolz», so Suzanne Galliker.

Aussteller schätzen den persönlichen Austausch
Auch die Aussteller ziehen eine positive Bilanz ihrer Messeteilnahme. «Für mich war die Teilnahme an der Zagg ein voller Erfolg. Als Erstaussteller konnte ich zahlreiche wertvolle Gespräche mit Besuchenden, Lieferanten und anderen Ausstellern führen, neue Geschäftskontakte knüpfen und potenzielle Kundinnen und Kunden gewinnen», resümiert Roland Rupp, Geschäftsführer des Schweizer Online-Gastronomieführers SwissFineDine.ch. Besonders schätzt er den persönlichen Austausch: «Gerade im digitalen Zeitalter wird der persönliche Kontakt immer wichtiger. Fachmessen wie die Zagg bieten dafür eine unverzichtbare Plattform. Denn persönliche Begegnungen und der direkte Austausch lassen sich durch digitale Angebote nie ersetzen.»

Auch Armin Schläpfer, Leiter Verkauf Region Mitte bei Mérat AG, unterstreicht den Wert der Zagg für die Kundenpflege: «Die Zagg ist weit mehr als nur eine Messe. Sie verbindet Menschen, stärkt Beziehungen, vertieft Partnerschaften und lässt Freundschaften entstehen. Uns bietet die Zagg die perfekte Plattform, um unseren Partnern Danke zu sagen, Wertschätzung zu zeigen und Kundenbeziehungen zu pflegen. Denn am Ende sind es nicht nur die Geschäfte, die unsere Branche

Zagg AG
Horwerstrasse 87
CH-6005 Luzern
+41 41 318 37 00
info@zagg.ch
zagg.ch

verbinden, sondern die Menschen. Gemeinsam schaffen wir Vertrauen und gestalten die Zukunft der Schweizer Gastronomie und Hotellerie.»

Der Berufsnachwuchs zeigte sein Können
Dass die Zagg auch für den Berufsnachwuchs eine wichtige Bühne bietet, zeigte sich im Restaurant Dyhrberg und beim Battle of Zagg. Im Restaurant Dyhrberg übernahmen 15 Lernende des Luzerner Kantonsspitals LUKS die Küche und vier Lernende des Art Deco Hotel Montana Luzern den Service. Während der gesamten Messedauer führten sie das Restaurant eigenständig, stellten ihr fachliches Können unter Beweis und sammelten wertvolle Praxiserfahrungen im Betrieb eines À-la-carte-Restaurants.

Beim Battle of Zagg wiederum stellten sich angehende Restaurationsfachkräfte einer besonderen Herausforderung: An drei Wettkampftagen trat täglich eine Restaurationsfachklasse im zweiten oder dritten Lehrjahr im Servicewettbewerb an. Mit dabei war das Team «Alpenbrise» des Bildungszentrums Interlaken bzi. Coach Sabrina Steiner unterstreicht den Mehrwert des Wettbewerbs für die Lernenden: «Die Teilnahme am Battle of Zagg ermöglichte meiner Klasse, ein gemeinsames Projekt von der ersten Idee bis zur Durchführung eigenständig zu gestalten. Die Lernenden mussten Verantwortung übernehmen, Entscheidungen treffen und ihre Ideen einbringen. Am Wettbewerbstag konnten sie ihr Fachwissen unter realen Bedingungen anwenden, zeigen wie sie mit Druck umgehen und als Team zusammenwachsen. Solche Erfahrungen stärken ihr Selbstvertrauen und fördern ihre fachliche und persönliche Entwicklung weit über den Wettbewerb hinaus.»

Battle of Zagg: Diese Teams holten sich den Sieg
Nebst den Restaurationsfachklassen sorgten sechs Küchenteams unterschiedlicher Betriebe für kulinarische Höchstleistungen im Battle of Zagg. Unter Wettkampfbedingungen und Zeitdruck bereiteten die Köchinnen und Köche ein anspruchsvolles Drei-Gang-Menü zu. Bewertet wurden die Leistungen der Teams in Küche und Service sowohl von einer Fachjury als auch von den Restaurantgästen. Die höchste Punktzahl im Kochwettbewerb erreichte das Team des Lenkerhof Gourmet Spa Resort. Nicola Sterchi, Sven Ahlers, Janis Loretan und Nicolas Klauschke durften sich als Gewinner des Battle of Zagg 2026 feiern lassen. Im Bereich Restauration setzte sich das Team «Wickis» des Berufs- und Weiterbildungszentrums Toggenburg durch.

40 Jahre Zagg in Luzern – die Geschichte geht weiter
Ein besonderer Anlass prägte die diesjährige Zagg: das 40-Jahr-Jubiläum der Fachmesse in Luzern. Seit 1986 ist die familiäre Zagg auf der Luzerner Allmend zu Hause und bietet der Schweizer Gastronomie- und Hotelleriebranche eine Plattform für Innovation, Wissenstransfer und persönliche Begegnungen. Die Erfolgsgeschichte der Zagg wird fortgeschrieben: Vom 22. bis 25. Oktober 2028 trifft sich die Schweizer Gastronomie- und Hotelleriebranche erneut in Luzern.

INFORMATIONEN FÜR MEDIEN

Auskunft
Aline Roesti, Medienkoordinatorin
Messe Luzern AG
+41 41 318 37 08, aline.roesti@messeluzern.ch

Bilder
Aktuelle Bilder gibt es im Download-Center.
Zum Downloadcenter