

Erfolgreiche Zagg zeigte Perspektiven für die Branche auf

Die Zagg ging am Mittwoch, 23. Oktober 2024 erfolgreich zu Ende. Während vier Tagen wurde sie zum Branchentreffpunkt und zog zahlreiche Besuchende an. Insgesamt 180 Aussteller zeigten an der Messe die neusten Trends der Gastronomie und Hotellerie. Beim Battle of Zagg triumphierten das Team Team Kultur Casino Bern (Küche) und das Team GBW Weinfelden (Restauration).

Nach vier Tagen ist die Zagg am Mittwoch, 23. Oktober 2024 zu Ende gegangen. Rund 15'000 Fachpersonen besuchten die Messe für Gastronomie und Hotellerie. 180 Aussteller präsentierten an der Messe ihre Produkte und Dienstleistungen, womit knapp 30 Unternehmen mehr begrüsst werden konnten als vor zwei Jahren. Messeleiterin Suzanne Galliker zieht ein positives Fazit: «Wir durften eine stimmungsvolle Messe mit vielen Höhepunkten erleben und sind entsprechend sehr zufrieden. Die Zagg wurde zum zentralen Branchentreffpunkt. Es wurden aktuelle und wichtige Themen besprochen und Neuheiten sowie Trends aufgezeigt.» So seien unter anderem die vielen Angebote an alkoholfreien Getränken aufgefallen. Auch Online-Lösungen, die zur Effizienzsteigerung beitragen, waren hoch im Kurs, wie Suzanne Galliker ausführt.

Zufriedene Aussteller auch online erfolgreich

Die Aussteller zeigten sich zufrieden mit Ihrem Auftritt. So streicht zum Beispiel Delia Züst von correct.ch die Wichtigkeit der Zagg als Netzwerkplattform heraus: «Wir haben sehr gute Erfahrungen an der Zagg gemacht. Wir konnten unsere Firma präsentieren und wichtige Leads generieren. Zudem hatten

ZAGG

wir viele gute Gespräche mit Vertreterinnen und Vertreter aus der Branche.» Für Silvan Oswald von der Oswald Cateringtechnik AG ist die Zagg die perfekte Messe für die Kundenpflege: «Die Zagg hat eine ideale Grösse. Man kann sich für die Kundinnen und Kunden Zeit nehmen, qualitativ hochwertige Gespräche führen und den persönlichen Kontakt in einer familiären Atmosphäre pflegen.»

Ergänzend zur Messe war die Website der Zagg eine wichtige Plattform für Aussteller und Besuchende. In 340 Beiträgen präsentierten die Aussteller ihre Produkte, Dienstleistungen und Neuheiten, die es an der Zagg zu entdecken gab. Mehr als 20'000 Fachpersonen informierten sich online über die Angebote und bereiteten sich so auf die Messe vor. Auch nach der Zagg bleibt die Website ein wichtiger Informationsort. Während 365 Tagen erhalten Interessierte aktuelle News rund um die Gastronomie und Hotellerie.

Den Berufsnachwuchs ins Rampenlicht gerückt

Die Zagg legte in diesem Jahr den Fokus auf den Berufsnachwuchs. Dieser wurde an der Messe aktiv miteinbezogen. Im Restaurant Dyhrberg beispielsweise führten Lernende des Luzerner Kantonsspitals erfolgreich die Küche, während Restaurationsfachklassen beim Battle of Zagg für die Zufriedenheit der Gäste sorgten. «Es ist wunderbar zu sehen, dass wir so talentierte und begeisterungsfähige Nachwuchskräfte haben. Sie haben gezeigt, dass wir positiv in die Zukunft blicken dürfen», sagt Suzanne Galliker. Auch bei den Ausstellern waren die zukünftigen Fachkräfte ein wichtiges Thema. In einem gemeinsamen Auftritt machten GastroSuisse, HotellerieSuisse und Hotel & Gastro Union auf diverse Weiterbildungsmöglichkeiten aufmerksam. «Wir haben es geschafft, dass alle Verbände gemeinsam an einem Strang ziehen. Es ist wichtig, dass an der Zagg gemeinsam Lösungen für die Zukunft der Branche diskutiert wurden», so Suzanne Galliker.

Die nächste Zagg findet vom 18. bis 21. Oktober 2026 bei der Messe Luzern statt.

www.messeluzern.ch

