



ZAGG – der Branchentreffpunkt mit relevanten Gastro-Trends:

WorldSkills von Küche und Restauration an der ZAGG

Die ZAGG 2022 bietet die einmalige Chance, die besten jungen Berufsleuten der Welt aus Küche und Restauration zu erleben. Die WorldSkills 2022 in den Bereichen Küche und Restauration werden in diesem Jahr im Rahmen der ZAGG vom 23. bis 26. Oktober bei der Messe Luzern ausgetragen. Auf die Besuchenden warten weitere Highlights wie der Battle of ZAGG und das ZAGG Forum. Tickets sind ab sofort online verfügbar.

Bei den Berufs-Weltmeisterschaften treten Nachwuchstalente aus verschiedensten Berufsgruppen aus zahlreichen Ländern gegeneinander an, um die Weltmeisterin oder den Weltmeister unter sich auszumachen. Nachdem die WorldSkills 2022 in Shanghai aufgrund der Corona-Pandemie abgesagt wurden, haben sich die Organisatoren für ein Alternativformat mit einer dezentralen Durchführung der einzelnen Wettbewerbe entschieden. Die gut 60 Wettkämpfe der WorldSkills werden nun auf Standorte in der ganzen Welt verteilt.

ZAGG als Bühne der besten Talente

Für die Austragung der «WorldSkills Competition 2022 Special Edition» in den Bereichen Küche und Restauration wird die ZAGG nun zur Bühne für die besten Talente der Welt. «Es erfüllt uns mit Stolz und Ehre, dass wir als Austragungsort für diese prestigeträchtige Veranstaltung ausgewählt worden sind», sagt Messeleiterin Suzanne Galliker. «Dass wir die WorldSkills unserer Branche nun definitiv hier bei uns in der Schweiz zu Gast haben, verleiht unserer Gastronomie sowie der ZAGG zusätzlichen

Glamour. Davon profitieren insbesondere unsere Aussteller und alle Besuchenden.»

Einmalige Chance

Ein Besuch der WorldSkills war und ist für viele Interessierte aus der Branche nur schwer mit ihrer Agenda vereinbar oder aus finanziellen Gründen nicht möglich. «In diesem Jahr bietet sich nun die einmalige Chance, die weltweit Besten ihres Fachs in der Schweiz und damit quasi vor der Haustüre im direkten Vergleich miteinander zu beobachten», freut sich Suzanne Galliker. «Das ist für uns alle ein schönes Geschenk. Denn viele Mitarbeitende der Branche haben sich einmal selbst – unter anderem an der ZAGG – für die SwissSkills vorbereitet.»

Schweizer Talente kämpfen um den Weltmeistertitel

Wenn die Wettkämpfe in den Bereichen Küche und Restauration vom 23. bis 26. Oktober an der ZAGG durchgeführt werden, kämpfen auch zwei Schweizer Nachwuchstalente um den Berufs-Weltmeistertitel: Rino Zumbrunn (Koch) und Shania Colombo (Restaurationsfachfrau). Für die WorldSkills haben sich die beiden an der nationalen Berufsmeisterschaft «SwissSkills Competition 2020» qualifiziert. Stand heute werden rund 54 Teilnehmende an den WorldSkills im Rahmen der ZAGG antreten, begleitet von ihren Coaches, beobachtet von Expertinnen und Experten und unterstützt von ihren



Familien und vielen Helfern im Hintergrund. Für die Wettbewerbe werden 8 Küchen und 16 Arbeitsplätze für die kalte Küche und Vorbereitung gebaut. Ebenfalls werden 6 Service-Stationen für die je 4 Wettbewerb-Tools errichtet.

Umfangreiches Programm mit vielen Highlights

Die WorldSkills ergänzen das vielfältige und abwechslungsreiche Programm der ZAGG 2022 bestens. Es warten viele tolle Angebote und Trendthemen auf die Besuchenden. Unter anderem findet auch in diesem Jahr der beliebte Battle of ZAGG statt, der mit viel Freude und Leidenschaft durch das junge Team um Mario Garcia, David Lanz und David Fäger organisiert wird. Das Restaurant Dyhrberg verspricht viel Genuss. Die Küche wird wiederum durch Lernende des Luzerner Kantons-spitals geführt. Neu übernehmen Mitarbeitende des LUKS auch den Service. Ein weiteres Highlight ist das ZAGG Forum mit vielen spannenden Kurzreferaten. Im Zentrum der ZAGG stehen jedoch die zahlreichen Aussteller mit ihren Angeboten rund um Gastronomie und Hotellerie.

Alle Informationen und den online Ticket-Schalter finden Sie unter www.zagg.ch

