

CONFÉRENCE DE PRESSE LUXEXPO THE BOX

14.10.2026

Organisateurs :

Sponsor principal :

Contact presse : brain&more - agence en communication • 90A, Route d'Arlon • L-1150 Luxembourg • T (+352) 26 84 71-1 • brain@brain.lu



EXPOGAST 2026 DÉVOILE SES NOUVEAUTÉS ET RENFORCE SA DIMENSION B2B ET INTERNATIONALE

À quelques semaines de l'ouverture d'EXPOGAST et du RAK Porcelain Culinary World Cup 2026, organisés par Luxexpo The Box et Vatel Luxembourg, cette nouvelle édition se précise avec de nouveaux partenariats institutionnels, une dimension B2B renforcée, la valorisation du terroir luxembourgeois, un Startup Village inédit et de nouveaux outils digitaux.

EXPOGAST et le RAK Porcelain Culinary World Cup 2026 entrent dans leur dernière ligne droite. Du 21 au 25 novembre à Luxexpo The Box, cette 15e édition réunira pendant cinq jours professionnels, producteurs, chefs, jeunes talents et passionnés venus du Luxembourg et du monde entier. Aux côtés de la compétition culinaire internationale, EXPOGAST renforce cette année sa dimension B2B et internationale avec de nouveaux partenariats institutionnels, un outil de matchmaking, la mise en valeur du terroir luxembourgeois, le lancement d'un Startup Village et de nouveaux outils digitaux. Autant de nouveautés qui viennent enrichir un rendez-vous majeur de la gastronomie et de l'hospitalité au Luxembourg.

Six halls et 14 cuisines de compétition : EXPOGAST prend possession de Luxexpo The Box

Depuis 1972, EXPOGAST et le Culinary World Cup ont progressivement acquis une envergure qui dépasse largement les frontières du Luxembourg. Pour cette 15e édition, l'événement investira pendant cinq jours six halls de Luxexpo The Box, avec 14 cuisines de compétition et un espace bar. Le Restaurant des Nations, véritable institution d'EXPOGAST, accueillera quant à lui chaque soir plus de 650 convives.

Organisateurs :

Sponsor principal :

Contact presse : brain&more - agence en communication • 90A, Route d'Arlon • L-1150 Luxembourg • T (+352) 26 84 71-1 • brain@brain.lu

Sur quelque 24.000 m², plus de 200 exposants sont attendus aux côtés des équipes culinaires internationales, producteurs, fournisseurs, acteurs institutionnels et partenaires. Quelque 30.000 visiteurs sont attendus pendant les cinq jours. Au-delà de ces chiffres, EXPOGAST réunit en un même lieu toutes les facettes de la gastronomie et de l'hospitalité : produits alimentaires et boissons, équipements professionnels, arts de la table, innovation, formation, professions, restauration, rencontres professionnelles et compétition de haut niveau.

« EXPOGAST est bien plus qu'un salon : pendant cinq jours, c'est tout un écosystème qui prend vie à Luxexpo The Box. Nous voulons préserver l'identité forte d'un événement qui fait partie du paysage gastronomique luxembourgeois depuis plus de cinquante ans, tout en le faisant évoluer. Avec cette édition, nous mettons particulièrement l'accent sur le business, l'international et l'innovation afin de créer encore davantage de rencontres et d'opportunités autour de la gastronomie et de l'hospitalité », souligne Adriana Migonney, Chief Transformation Officer de Luxexpo The Box.

Cinq grandes thématiques pour accompagner les transformations du secteur

EXPOGAST 2026 entend également être un lieu d'échange et de réflexion autour des transformations qui façonnent aujourd'hui la gastronomie et l'hospitalité.

Cinq grandes thématiques guideront cette édition : Réinventer l'expérience, autour de l'expérience client et de la performance opérationnelle ; Nourrir demain, consacré aux nouvelles approches de l'alimentation ; Culture et patrimoine, autour des terroirs, des produits d'origine et des savoir-faire artisanaux ; Former les talents, avec un accent particulier sur les métiers, la transmission et la nouvelle génération ; et Transformer durablement, consacré notamment à la lutte contre le gaspillage, au sourcing local et à une meilleure gestion des ressources.

Un programme pour vivre la gastronomie sous toutes ses formes

Au-delà de l'offre des exposants et des compétitions internationales, EXPOGAST proposera pendant cinq jours un programme d'animations et d'expériences destiné tant aux professionnels qu'au grand public. Démonstrations, rencontres, dégustations et formats participatifs viendront rythmer le salon et permettront de découvrir la gastronomie sous différentes facettes.

D'autres animations et temps forts viendront compléter le programme, dont les derniers détails seront dévoilés à l'approche de l'ouverture du salon.

Une nouvelle dimension B2B, Grande Région et internationale

L'une des évolutions majeures d'EXPOGAST 2026 concerne sa vocation de rendez-vous d'affaires professionnel à l'échelle du Luxembourg, de la Grande Région et au niveau international.

Organisateurs :

Sponsor principal :

Contact presse : brain&more - agence en communication • 90A, Route d'Arlon • L-1150 Luxembourg • T (+352) 26 84 71-1 • brain@brain.lu

La Chambre de Commerce accompagne cette nouvelle dynamique, aux côtés du ministère de l'Économie, des PME, de l'Énergie et du Tourisme, du ministère des Affaires étrangères et européennes, de la Défense, de la Coopération et du Commerce extérieur et du ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et de la Viticulture.

Cette mobilisation institutionnelle autour d'EXPOGAST traduit la volonté de renforcer le salon comme plateforme d'échanges économiques et internationaux pour l'ensemble du secteur.

Un outil de matchmaking B2B mettra en relation exposants, acheteurs, distributeurs, décideurs et partenaires internationaux avant et pendant le salon. Une zone de 100 m² sera aménagée pour accueillir les rendez-vous d'affaires.

Cette approche doit faciliter les contacts ciblés, favoriser les échanges au sein de la Grande Région et au-delà des frontières et ouvrir de nouvelles opportunités commerciales pour les entreprises participantes.

« EXPOGAST fait venir le monde au Luxembourg. Notre ambition est de transformer ce rayonnement international en opportunités concrètes pour nos entreprises : développer de nouveaux partenariats, faciliter l'accès à l'innovation et préparer les talents de demain. Car au-delà des cinq jours du salon, c'est aussi l'attractivité de notre pays, de ses entreprises et de ses savoir-faire que nous voulons renforcer », explique Carlo Thelen, Directeur général de la Chambre de Commerce.

Le terroir et les vins luxembourgeois à l'honneur

Cette ouverture professionnelle et internationale s'accompagnera d'une présence accrue du terroir et de l'agroalimentaire luxembourgeois.

En collaboration avec le ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et de la Viticulture et la Chambre d'Agriculture, EXPOGAST offrira une visibilité particulière aux producteurs et aux savoir-faire du pays.

La viticulture luxembourgeoise et les produits du terroir y occuperont notamment une place dédiée : 35 vignerons et 20 producteurs seront réunis sur un espace de 1.200 m². Ils y présenteront leurs produits et leur savoir-faire au grand public, mais également aux professionnels et délégations internationales présents au salon.

Cette présence créera davantage de passerelles entre gastronomie, agriculture, viticulture, commerce et tourisme et offrira aux produits luxembourgeois une vitrine auprès d'un public professionnel et international.

Un Startup Village inédit : l'innovation au cœur d'EXPOGAST

Parmi les nouveautés de cette édition figurera également le lancement du Startup Village, développé en partenariat avec la House of Startups et Startup Luxembourg.

Organisateurs :

Sponsor principal :

Contact presse : brain&more - agence en communication • 90A, Route d'Arlon • L-1150 Luxembourg • T (+352) 26 84 71-1 • brain@brain.lu

Cet espace réunira des startups innovantes issues notamment des secteurs de la Food, de l'Hospitality et de la FoodTech et leur offrira une vitrine au sein du salon.

Au-delà de la présentation de leurs solutions, le Startup Village favorisera les rencontres entre startups, investisseurs, entreprises, professionnels et décideurs afin de stimuler les échanges et les collaborations. Il mettra ainsi en lumière des technologies, produits, services et nouveaux modèles susceptibles de transformer demain la gastronomie et l'hospitalité.

De nouveaux outils digitaux pour les exposants et les visiteurs

L'expérience des exposants et des visiteurs évolue également en 2026 grâce à de nouveaux outils digitaux.

EXPOGAST se dote d'un nouveau site web et d'une nouvelle plateforme qui centralisera les informations et services ainsi que le programme destiné aux exposants et facilitera les interactions entre les participants.

L'environnement digital intégrera notamment l'outil de matchmaking et de prise de rendez-vous B2B, ainsi que des fonctionnalités d'agenda et de networking. L'objectif est de simplifier la communication entre exposants, visiteurs et organisateurs et de prolonger l'expérience au-delà de la visite physique du salon.

EXPOGAST, une vitrine internationale pour le Luxembourg

Avec ses 200 exposants, ses 25 partenaires, ses délégations professionnelles et les participants du RAK Porcelain Culinary World Cup venus de 61 pays, EXPOGAST génère une activité qui dépasse largement les halls de Luxexpo The Box.

Pendant plusieurs jours, chefs, accompagnateurs, professionnels, partenaires et journalistes internationaux séjournent au Luxembourg. L'édition 2026 devrait ainsi générer plus de 15.000 nuitées, auxquelles s'ajoutent les retombées liées à la restauration, aux transports, au commerce et aux activités touristiques.

Au-delà de l'événement lui-même, EXPOGAST constitue ainsi une occasion de présenter le Luxembourg comme destination gastronomique, économique et touristique à un public international.

Cette dimension sera encore renforcée en 2026 avec l'implication du ministère de l'Économie, des PME, de l'Énergie et du Tourisme - Direction générale du Tourisme et une collaboration avec Luxembourg for Tourism.

Un espace presse dédié accueillera les journalistes luxembourgeois et internationaux pendant toute la durée d'EXPOGAST. En collaboration avec Luxembourg for Tourism, un programme de visites leur permettra également de découvrir différentes facettes du pays, de ses régions et de son offre touristique et gastronomique. EXPOGAST entend ainsi faire de la présence de nombreux médias internationaux une opportunité supplémentaire de rayonnement pour le Luxembourg.

Organisateurs :

Sponsor principal :

Contact presse : brain&more - agence en communication • 90A, Route d'Arlon • L-1150 Luxembourg • T (+352) 26 84 71-1 • brain@brain.lu

Un rendez-vous pour une profession en pleine évolution

EXPOGAST veut parallèlement rester un lieu privilégié pour les professionnels de l'hôtellerie, de la restauration et des cafés et pour les échanges autour des enjeux auxquels le secteur est confronté.

Recrutement, attractivité des métiers, formation et transmission, évolution des attentes des clients, pression sur les coûts, digitalisation ou encore transition durable font partie des sujets qui accompagneront cette édition.

La Fédération Nationale des Hôteliers, Restaurateurs et Cafetiers du Grand-Duché de Luxembourg - HORESCA contribuera à cette dynamique et à la valorisation des entreprises, des talents et des professions du secteur. Aux côtés de la House of Training et de la House of Entrepreneurship, l'HORESCA proposera un programme B2B et B2C destiné tant aux professionnels qu'au grand public sur un stand commun avec la Chambre de Commerce.

« EXPOGAST est bien plus qu'un rendez-vous gastronomique : c'est un lieu de rencontre, d'échange et de réflexion sur l'avenir de notre secteur. À l'heure où nos entreprises doivent relever de nombreux défis et s'adapter à de profondes transformations, il est essentiel de rappeler que l'hôtellerie et la restauration restent avant tout des métiers de passion, de savoir-faire et d'avenir. En réunissant professionnels, fournisseurs, institutions, établissements de formation et jeunes talents, EXPOGAST crée des passerelles, encourage le dialogue et met en lumière toute la richesse et la diversité de nos professions. C'est aussi une occasion unique de susciter des vocations et de donner envie aux nouvelles générations de rejoindre notre secteur », souligne Steve Martellini, Directeur général de l'HORESCA.

Le RAK Porcelain Culinary World Cup : l'excellence culinaire internationale au Luxembourg

Aux côtés de toutes ces nouveautés, le RAK Porcelain Culinary World Cup restera l'un des grands temps forts d'EXPOGAST.

Organisée par Vatel Luxembourg, la compétition réunira 2.500 participants et chefs venus de 61 nations. Les épreuves par équipes compteront notamment 20 équipes nationales, 15 équipes nationales juniors, 28 équipes régionales et 15 équipes en Community Catering, auxquelles s'ajouteront les autres catégories de compétition.

Une nouvelle compétition viendra enrichir le programme en 2026 : le Food Truck & Street Food Contest. Ce nouveau format mettra à l'honneur une autre facette de la gastronomie, avec 15 équipes inscrites, qui prépareront chacune 150 portions, soit un total de 2.250 portions. Cette nouvelle compétition viendra compléter les différentes disciplines représentées lors du RAK Porcelain Culinary World Cup.

Pendant cinq jours, les visiteurs pourront observer les chefs au travail dans les cuisines de compétition et vivre au plus près la précision, la créativité et l'engagement qu'exige une compétition internationale de ce niveau. Au total, 5.000 menus et 17.000 plats seront préparés dans le cadre des différentes épreuves.

Organisateurs :

Sponsor principal :

Contact presse : brain&more - agence en communication • 90A, Route d'Arlon • L-1150 Luxembourg • T (+352) 26 84 71-1 • brain@brain.lu

L'organisation de cette compétition internationale repose également sur une importante mobilisation au Luxembourg. 430 élèves et 170 enseignants et administration de l'EHTL, ainsi que 60 bénévoles, participeront au bon déroulement de cette édition aux côtés des équipes de Vatel Luxembourg et des organisateurs.

« *Un Culinary World Cup commence bien avant le premier plat présenté au jury. Derrière chaque équipe, il y a des mois de préparation, d'entraînement et de recherche de la perfection. À Luxembourg, les compétiteurs viennent défendre les couleurs de leur pays, mais aussi partager une culture culinaire et un savoir-faire. C'est cette rencontre entre compétition, excellence et échange international qui fait depuis des décennies la force du Culinary World Cup* », explique Alain Hostert, Vice-Président de Vatel Luxembourg et Secrétaire général de World Association of Chef's Societies.

RAK Porcelain, partenaire-titre d'une compétition aux dimensions internationales

Pour les trois prochaines éditions, RAK Porcelain Europe restera sponsor principal et partenaire-titre de la compétition. Ce partenariat associe l'un des rendez-vous majeurs de la compétition culinaire internationale à un acteur étroitement lié au quotidien des chefs et des professionnels de l'hospitalité.

L'engagement de RAK Porcelain se traduit également très concrètement dans l'organisation du Culinary World Cup. Pour cette édition, 50.000 pièces de vaisselle ont été produites et acheminées au Luxembourg pour accompagner les équipes et la présentation de leurs créations.

Cette opération représente également un important défi logistique. De la production à l'acheminement au Luxembourg, jusqu'à la mise à disposition de la vaisselle pour les différentes compétitions, elle illustre l'ampleur de l'organisation nécessaire pour accueillir pendant cinq jours des chefs venus du monde entier.

Au-delà du naming, RAK Porcelain accompagnera ainsi les compétiteurs tout au long de cette édition et contribuera à mettre en valeur leur travail et leurs créations.

« *Associer la marque RAK Porcelain au Culinary World Cup va bien au-delà d'un partenariat de visibilité. Notre univers est celui des chefs et du service professionnel, et cette compétition incarne les valeurs qui nous sont essentielles : créativité, précision et excellence. Accompagner à Luxembourg des talents venus du monde entier dans un moment aussi important de leur parcours est une aventure que nous sommes particulièrement fiers de partager* », déclare Sven Bodry, Joint Managing Director de RAK Porcelain Europe.

Les menus de la compétition bientôt en vente

Le RAK Porcelain Culinary World Cup 2026 possède une particularité qui permet au public de vivre la compétition jusque dans l'assiette : les visiteurs peuvent déguster les menus préparés par les équipes en compétition.

Les créations seront notamment servies au Restaurant Community Catering, ouvert de 11h30 à 14h00, et au Restaurant des Nations, ouvert de 17h30 à 21h30.

Organisateurs :

Sponsor principal :

Contact presse : brain&more - agence en communication • 90A, Route d'Arlon • L-1150 Luxembourg • T (+352) 26 84 71-1 • brain@brain.lu

La vente des menus du RAK Porcelain Culinary World Cup débutera le 21 octobre 2026 à 15h00 sur www.expogast.lu.

Le public pourra alors réserver les menus des équipes qu'il souhaite découvrir et vivre l'expérience de la compétition à table.

EXPOGAST 2026 sera ouvert du samedi 21 au mercredi 25 novembre 2026, de 11h00 à 21h00.

Les organisateurs dévoileront ultérieurement le programme complet d'EXPOGAST 2026, les animations et les derniers temps forts de cette 15e édition.

Luxembourg, le 14 octobre 2026

À propos de Luxexpo The Box

Luxexpo The Box est le principal site d'accueil d'événements, salons et congrès au Luxembourg. Situé au cœur de la Grande Région, il constitue une plateforme d'échanges et d'innovation et contribue activement au rayonnement du Luxembourg sur les scènes nationale et internationale. Sa mission est de concevoir des expériences utiles, inspirantes et responsables, générant un impact positif sur la société, l'économie et l'environnement.

À propos de Vatel Luxembourg

Vatel Luxembourg a.s.b.l. rassemble les professionnels et passionnés des arts culinaires au Grand-Duché de Luxembourg. L'association œuvre à promouvoir l'excellence gastronomique et à encourager les jeunes talents à s'engager dans les métiers de l'hôtellerie et de la restauration. Elle organise notamment le RAK Porcelain Culinary World Cup dans le cadre d'EXPOGAST et soutient les équipes nationales et juniors à l'international. L'association est membre de World Association of Chefs Societies.

À propos de RAK Porcelain

RAK Porcelain est un fabricant de vaisselle professionnelle destinée aux chefs et aux acteurs de l'hôtellerie, couvrant la haute gastronomie, la restauration rapide, le catering, les établissements de santé et la restauration collective. Fort de son savoir-faire industriel et conçu pour des conditions de service réelles, RAK propose des collections alliant fiabilité, fonctionnalité et design. Conçue pour le rythme et la pression du service professionnel, la vaisselle RAK accompagne les chefs en offrant des pièces pensées pour présenter les plats avec clarté, équilibre et caractère.

Organisateurs :

Sponsor principal :

Contact presse : brain&more - agence en communication • 90A, Route d'Arlon • L-1150 Luxembourg • T (+352) 26 84 71-1 • brain@brain.lu



EXPOGAST 2026 UNVEILS ITS NEW FEATURES AND STRENGTHENS ITS B2B AND INTERNATIONAL FOCUS

With just a few weeks to go until the opening of EXPOGAST and the RAK Porcelain Culinary World Cup 2026, organised by Luxexpo The Box and Vatel Luxembourg, this latest edition is taking shape with new institutional partnerships, a strengthened B2B focus, a spotlight on Luxembourg's local produce, a brand-new Startup Village and new digital tools.

EXPOGAST and the RAK Porcelain Culinary World Cup 2026 are entering the final stretch. Taking place from 21 to 25 November at Luxexpo The Box, this 15th edition will bring together professionals, producers, chefs, up-and-coming talent and enthusiasts from Luxembourg and around the world over the course of five days. Alongside the international culinary competition, EXPOGAST is strengthening its B2B and international focus this year with new institutional partnerships, a matchmaking tool, a spotlight on Luxembourg's local produce, the launch of a Startup Village and new digital tools. All these new features will enrich what is a major event for gastronomy and hospitality in Luxembourg.

Six exhibition halls and 14 competition kitchens: EXPOGAST takes over Luxexpo The Box

Since 1972, EXPOGAST and the Culinary World Cup have gradually grown to a scale that extends far beyond Luxembourg's borders. For this 15th edition, the event will take place over five days across six halls at Luxexpo The Box, featuring 14 competition kitchens and a bar area. The Restaurant des Nations, a true EXPOGAST institution, will welcome more than 650 guests each evening.

Organised by:

Main Sponsor:

Press contact: brain&more - agence en communication • 90A, Route d'Arlon • L-1150 Luxembourg • T (+352) 26 84 71-1 • brain@brain.lu

Across some 24,000 m², more than 200 exhibitors are expected to attend alongside international culinary teams, producers, suppliers, institutional stakeholders and partners. Some 30,000 visitors are expected over the five days. Beyond these figures, EXPOGAST brings together all facets of gastronomy and hospitality in one place: food and drink products, professional equipment, tableware, innovation, training, careers, catering, professional networking and top-level competitions.

"EXPOGAST is much more than a trade show: for five days, an entire ecosystem comes to life at Luxexpo The Box. We want to preserve the strong identity of an event that has been part of Luxembourg's gastronomic landscape for more than fifty years, while continuing to develop it. With this edition, we are placing particular emphasis on business, international outreach and innovation to create even more connections and opportunities within the gastronomy and hospitality sectors," says Adriana Migonney, Chief Transformation Officer at Luxexpo The Box.

Five key themes to support the sector's transformation

EXPOGAST 2026 also aims to be a forum for discussion and reflection on the transformations currently shaping the world of gastronomy and hospitality.

Five key themes will guide this edition: Reinventing the Experience, focusing on the customer experience and operational performance; Feeding Tomorrow, dedicated to new approaches to food; Culture and Heritage, focusing on regional identities, local produce and artisanal skills; Developing Talent, with a particular emphasis on the trades, passing on skills and the next generation; and Sustainable Transformation, focusing in particular on the fight against food waste, local sourcing and better resource management.

A programme to experience gastronomy in all its forms

Beyond the exhibitors' offerings and international competitions, EXPOGAST will be hosting a five-day programme of events and experiences aimed at both trade visitors and the general public. Demonstrations, talks, tastings and interactive sessions will punctuate the exhibition, offering visitors the chance to discover gastronomy from a variety of angles.

Further events and highlights will round off the programme, the final details of which will be revealed as the exhibition approaches.

A new dimension in B2B, the Greater Region and internationally

One of the major developments at EXPOGAST 2026 concerns its role as a professional business event for Luxembourg, the Greater Region and the international community.

Organised by:

Main Sponsor:

Press contact: brain&more - agence en communication • 90A, Route d'Arlon • L-1150 Luxembourg • T (+352) 26 84 71-1 • brain@brain.lu

The Chamber of Commerce is supporting this new initiative, alongside the Ministry of the Economy, SMEs, Energy and Tourism; the Ministry of Foreign and European Affairs, Defence, Cooperation and Foreign Trade; and the Ministry of Agriculture, Food and Viticulture.

This institutional support for EXPOGAST reflects the commitment to strengthening the trade fair as a platform for economic and international exchange for the entire sector.

A B2B matchmaking tool will connect exhibitors, buyers, distributors, decision-makers and international partners before and during the fair. A 100 m² area will be set up to host business meetings.

This approach is designed to facilitate targeted contacts, promote exchanges within the Greater Region and across borders, and open up new commercial opportunities for participating companies.

"EXPOGAST brings the world to Luxembourg. Our ambition is to turn this international reach into tangible opportunities for our businesses: developing new partnerships, facilitating access to innovation and preparing the talent of tomorrow. Beyond the five days of the trade fair, we also want to strengthen the attractiveness of our country, its businesses and its expertise," explains Carlo Thelen, Director General of the Luxembourg Chamber of Commerce.

Luxembourg's terroir and wines take centre stage

This professional and international focus will be accompanied by a greater showcase of Luxembourg's local produce and agri-food sector.

In collaboration with the Ministry of Agriculture, Food and Viticulture and the Chamber of Agriculture, EXPOGAST will provide a special platform for the country's producers and their expertise.

Luxembourg's wine industry and local produce will feature prominently: 35 winegrowers and 20 producers will be gathered in a 1,200 m² area. There, they will showcase their products and expertise to the general public, as well as to trade professionals and international delegations attending the fair.

This presence will forge further links between gastronomy, agriculture, viticulture, trade and tourism, and will provide a showcase for Luxembourg products to a professional and international audience.

A unique Startup Village: innovation at the heart of EXPOGAST

Among the new features of this year's event will also be the launch of the Startup Village, developed in partnership with the House of Startups and Startup Luxembourg.

Organised by:

Main Sponsor:

Press contact: brain&more - agence en communication • 90A, Route d'Arlon • L-1150 Luxembourg • T (+352) 26 84 71-1 • brain@brain.lu

This space will bring together innovative start-ups, particularly from the food, hospitality and food tech sectors, and provide them with a showcase at the exhibition.

As well as showcasing their solutions, the Startup Village will facilitate meetings between start-ups, investors, businesses, professionals and decision-makers to encourage dialogue and collaboration. It will thus highlight technologies, products, services and new business models with the potential to transform the future of gastronomy and hospitality.

New digital tools for exhibitors and visitors

The experience for exhibitors and visitors will also evolve in 2026 thanks to new digital tools.

EXPOGAST is launching a new website and a new platform which will centralise information and services, as well as the programme for exhibitors, and facilitate interactions between participants.

The digital environment will notably include a B2B matchmaking and appointment-booking tool, as well as calendar and networking features. The aim is to simplify communication between exhibitors, visitors and organisers, and to extend the experience beyond the physical visit to the trade fair.

EXPOGAST, an international showcase for Luxembourg

With its 200 exhibitors, 25 partners, trade delegations and participants in the RAK Porcelain Culinary World Cup from 61 countries, EXPOGAST generates a level of activity which extends well beyond the halls of Luxexpo The Box.

For several days, chefs, accompanying delegates, industry professionals, partners and international journalists will be staying in Luxembourg. The 2026 edition is therefore expected to generate more than 15,000 overnight stays, in addition to the economic benefits linked to catering, transport, retail and tourism activities.

Beyond the event itself, EXPOGAST thus provides an opportunity to showcase Luxembourg as a gastronomic, economic and tourist destination to an international audience.

This aspect will be further strengthened in 2026 through the involvement of the Ministry of the Economy, SMEs, Energy and Tourism - Directorate-General for Tourism - and a collaboration with Luxembourg for Tourism.

A dedicated press area will welcome Luxembourg and international journalists throughout EXPOGAST. In collaboration with Luxembourg for Tourism, a programme of visits will also enable them to discover different facets of the country, its regions and its tourism and gastronomic offerings. EXPOGAST thus aims to turn the presence of numerous international media outlets into a further opportunity to raise Luxembourg's profile.

Organised by:

Main Sponsor:

Press contact: brain&more - agence en communication • 90A, Route d'Arlon • L-1150 Luxembourg • T (+352) 26 84 71-1 • brain@brain.lu

An event for a rapidly evolving profession

At the same time, EXPOGAST aims to remain a key venue for professionals in the hotel, restaurant and café sectors, and a forum for discussion on the challenges facing the industry.

Recruitment, the appeal of careers in the sector, training and skills transfer, changing customer expectations, cost pressures, digitalisation and the transition to sustainability are among the topics which will feature at this year's event.

The National Federation of Hoteliers, Restaurateurs and Café Owners of the Grand Duchy of Luxembourg – HORESCA – will contribute to this momentum and to promoting the sector's businesses, talent and professions. Alongside the House of Training and the House of Entrepreneurship, HORESCA will offer a B2B and B2C programme aimed at both professionals and the general public at a joint stand with the Chamber of Commerce.

"EXPOGAST is much more than just a gastronomic event: it is a place for people to meet, exchange ideas and reflect on the future of our sector. At a time when our businesses are facing numerous challenges and must adapt to far-reaching changes, it is essential to remember that the hotel and catering industries remain, above all, professions driven by passion, expertise and a bright future. By bringing together professionals, suppliers, institutions, training organisations and young talent, EXPOGAST builds bridges, encourages dialogue and highlights the full richness and diversity of our professions. It is also a unique opportunity to inspire vocations and encourage new generations to join our sector," stresses Steve Martellini, Managing Director of HORESCA.

The RAK Porcelain Culinary World Cup: international culinary excellence in Luxembourg

Alongside all these new features, the RAK Porcelain Culinary World Cup will remain one of the major highlights of EXPOGAST.

Organised by Vatel Luxembourg, the competition will bring together 2,500 participants and chefs from 61 countries. The team events will feature 20 national teams, 15 junior national teams, 28 regional teams and 15 Community Catering teams, in addition to the other competition categories.

A new competition will be added to the programme in 2026: the Food Truck & Street Food Contest. This new format will showcase another facet of gastronomy, with 15 teams taking part, each preparing 150 portions, making a total of 2,250 portions. This new competition will complement the various disciplines featured at the RAK Porcelain Culinary World Cup.

Over five days, visitors will be able to watch the chefs at work in the competition kitchens and experience first-hand the precision, creativity and dedication required by an international competition of this calibre. In total, 5,000 menus and 17,000 dishes will be prepared as part of the various events.

Organised by:

Main Sponsor:

Press contact: brain&more - agence en communication • 90A, Route d'Arlon • L-1150 Luxembourg • T (+352) 26 84 71-1 • brain@brain.lu

The organisation of this international competition also relies on significant support from the Luxembourg community. 430 students and 170 teachers and administrative staff from the EHTL, as well as 60 volunteers, will help ensure the smooth running of this year's event alongside the teams from Vatel Luxembourg and the organisers.

"A Culinary World Cup begins long before the first dish is presented to the judges. Behind every team lie months of preparation, training and the pursuit of perfection. In Luxembourg, competitors come not only to represent their countries, but also to share their culinary culture and expertise. It is this combination of competition, excellence and international exchange that has been the strength of the Culinary World Cup for decades," explains Alain Hostert, Vice-President of Vatel Luxembourg and Secretary-General of the World Association of Chefs' Societies.

RAK Porcelain, title sponsor of an international competition

For the next three editions, RAK Porcelain Europe will remain the main sponsor and title partner of the competition. This partnership brings together one of the major events in international culinary competition with a company closely linked to the day-to-day lives of chefs and hospitality professionals.

RAK Porcelain's commitment is also reflected in very practical terms in the organisation of the Culinary World Cup. For this edition, 50,000 pieces of tableware were produced and shipped to Luxembourg to support the teams and the presentation of their creations.

This operation also presents a significant logistical challenge. From production to transport to Luxembourg, right through to making the tableware available for the various competitions, it illustrates the scale of the organisation required to host chefs from all over the world for a period of five days.

"Linking the RAK Porcelain brand with the Culinary World Cup goes far beyond a mere visibility partnership. Our world is that of chefs and professional service, and this competition embodies the values that are essential to us: creativity, precision and excellence. Supporting talented chefs from around the world in Luxembourg at such a crucial moment in their careers is an adventure of which we are particularly proud to be part," says Sven Bodry, Joint Managing Director of RAK Porcelain Europe.

The competition menus will soon be on sale

The RAK Porcelain Culinary World Cup 2026 has a unique feature which allows the public to experience the competition right on their plates: visitors can sample the menus prepared by the competing teams.

The dishes will be served at the Community Catering Restaurant, open from 11.30 to 14.00, and at the Restaurant des Nations, open from 17.30 to 21.30.

Organised by:

Main Sponsor:

Press contact: brain&more - agence en communication • 90A, Route d'Arlon • L-1150 Luxembourg • T (+352) 26 84 71-1 • brain@brain.lu

Tickets for the RAK Porcelain Culinary World Cup menus will go on sale on 21 October 2026 at 15.00 on www.expogast.lu.

The public will then be able to book the menus from the teams they wish to discover and experience the competition at the table.

EXPOGAST 2026 will be open from Saturday 21 to Wednesday 25 November 2026, from 11.00 to 21.00.

The organisers will unveil the full programme for EXPOGAST 2026, the events and the latest highlights of this 15th edition at a later date.

Luxembourg, 14 October 2026

About Luxexpo The Box

Luxexpo The Box is Luxembourg's leading venue for events, trade fairs and conferences. Located at the heart of the Greater Region, it serves as a platform for exchange and innovation, and actively contributes to raising Luxembourg's profile on the national and international stages. Its mission is to create meaningful, inspiring and responsible experiences which have a positive impact on society, the economy and the environment.

About Vatel Luxembourg

Vatel Luxembourg a.s.b.l. brings together professionals and passionate advocates of the culinary arts in the Grand Duchy of Luxembourg. The association works to promote gastronomic excellence and to encourage young talent to pursue careers in the hospitality and culinary professions. It notably organises the RAK Porcelain Culinary World Cup as part of EXPOGAST and supports the national and junior teams on the international stage. The association is a member of World Association of Chefs Societies.

About RAK Porcelain

RAK Porcelain is a producer of professional tableware serving chefs and hospitality professionals across fine dining, casual dining, catering, healthcare and institutional food service. Drawing on its industrial expertise and designed for real-world service conditions, RAK offers collections which combine reliability, functionality and design. Created to withstand the pace and pressure of professional service, RAK tableware supports chefs by offering pieces crafted to present dishes with clarity, balance and character.

Organised by:

Main Sponsor:

Press contact: brain&more - agence en communication • 90A, Route d'Arlon • L-1150 Luxembourg • T (+352) 26 84 71-1 • brain@brain.lu



EXPOGAST 2026 PRÄSENTIERT SEINE NEUHEITEN UND STÄRKT SEINE B2B-AUSRICHTUNG SOWIE SEINE INTERNATIONALE PRÄSENZ

Wenige Wochen vor der Eröffnung von EXPOGAST und des RAK Porcelain Culinary World Cup 2026, die von Luxexpo The Box und Vatel Luxembourg organisiert werden, sticht diese neue Ausgabe mit neuen institutionellen Partnerschaften hervor, einer verstärkten B2B-Dimension, der Aufwertung regionaler Produkte und luxemburgischer Spezialitäten, einem neuartigen Startup Village und neuen digitalen Tools.

EXPOGAST und der RAK Porcelain Culinary World Cup 2026 befinden sich auf der letzten Zielgeraden. Vom 21. bis 25. November wird diese 15. Ausgabe in der Luxexpo The Box fünf Tage lang Fachleute, Produzenten, Köche, Nachwuchstalente und Liebhaber aus Luxemburg und der ganzen Welt zusammentragen. Neben dem internationalen Kochwettbewerb verstärkt EXPOGAST dieses Jahr seine B2B- und internationale Dimension durch neue institutionelle Partnerschaften, ein Matchmaking-Tool, die Aufwertung regionaler Produkte und luxemburgischer Spezialitäten, die Einführung eines Startup Village sowie neue digitale Tools. All diese Neuheiten bereichern eine der bedeutendsten Veranstaltungen der Gastronomie und Hotellerie in Luxemburg.

Sechs Hallen und 14 Wettbewerbsküchen: EXPOGAST übernimmt die Luxexpo The Box

Seit 1972 haben EXPOGAST und der Culinary World Cup nach und nach eine Bedeutung erlangt, die weit über die Grenzen Luxemburgs hinausreicht. Bei dieser 15. Ausgabe wird die Veranstaltung fünf Tage lang sechs Hallen der Luxexpo The Box mit 14 Wettbewerbsküchen und einem Barbereich belegen. Das Restaurant des Nations, eine echte Institution von EXPOGAST, wird seinerseits jeden Abend mehr als 650 Gäste empfangen.

Veranstalter:

Hauptsponsor:

Pressekontakt: brain&more - agence en communication • 90A, Route d'Arlon • L-1150 Luxembourg • T (+352) 26 84 71-1 • brain@brain.lu

Auf einer Fläche von rund 24.000 m² werden mehr als 200 Aussteller erwartet, neben internationalen Kochteams, Produzenten, Lieferanten, institutionellen Vertretern und Partnern. Rund 30.000 Besucher werden an den fünf Tagen erwartet. Über diese Zahlen hinaus vereint EXPOGAST an einem einzigen Ort alle Facetten der Gastronomie und des Gastgewerbes: Lebensmittel und Getränke, professionelle Ausrüstung, Tischkultur, Innovation, Weiterbildung, Berufe, Gastronomie, Fachtreffen und hochkarätige Wettbewerbe.

„EXPOGAST ist weit mehr als nur eine Messe: Fünf Tage lang erwacht in der Luxexpo The Box ein ganzes Ökosystem zum Leben. Wir möchten die prägende Identität einer Veranstaltung bewahren, die seit über fünfzig Jahren fester Bestandteil der luxemburgischen Gastronomieszene ist, und sie gleichzeitig weiterentwickeln. Bei dieser Ausgabe legen wir besonderen Wert auf Geschäftsmöglichkeiten, Internationalität und Innovation, um noch mehr Begegnungen und Chancen in der Gastronomie und im Gastgewerbe zu schaffen“, betont Adriana Migonney, Chief Transformation Officer von Luxexpo The Box.

Fünf große Themenbereiche, um den Wandel in der Branche zu begleiten

EXPOGAST 2026 soll zudem ein Ort des Austauschs und der Reflexion über die Veränderungen sein, die die Gastronomie und das Gastgewerbe heute prägen.

Fünf große Themenbereiche leiten diese Ausgabe: Das Erlebnis neu gestalten, rund um Kundenerlebnis und betriebliche Leistungsfähigkeit; Die Ernährung von morgen, die sich neuen Ansätzen in der Ernährung widmet; Kultur und Kulturerbe, hier geht es um regionale Besonderheiten, Produkte aus der Region und handwerkliches Know-how; Talente fördern, mit den besonderen Schwerpunkten auf Berufe, Wissensvermittlung und die neue Generation; sowie Nachhaltig gestalten, mit besonderem Augenmerk auf die Vermeidung von Verschwendung, die regionale Beschaffung und ein besseres Ressourcenmanagement.

Ein Programm, um die Gastronomie in all ihren Formen zu erleben

Neben dem Angebot der Aussteller und den internationalen Wettbewerben bietet EXPOGAST fünf Tagelang ein Programm mit Veranstaltungen und Erlebnissen, das sich sowohl an Fachbesucher als auch an die breite Öffentlichkeit richtet. Vorführungen, Begegnungen, Verkostungen und interaktive Formate geben den Takt der Messe vor und ermöglichen es, die Gastronomie in unterschiedlichen Facetten zu entdecken.

Weitere Veranstaltungen und Höhepunkte werden das Programm ergänzen. Die letzten Einzelheiten dazu werden kurz vor Messebeginn bekannt gegeben.

Eine neue Dimension des B2B in der Großregion und international

Eine der größten Entwicklungen von EXPOGAST 2026 betrifft ihre Ausrichtung als Fachmesse für Geschäftskontakte in Luxemburg, der Großregion und auf internationaler Ebene.

Die Handelskammer unterstützt diese neue Dynamik gemeinsam mit dem Ministerium für Wirtschaft, KMU, Energie und Tourismus, dem Ministerium für auswärtige und europäische Angelegenheiten, Verteidigung, Zusammenarbeit und Außenhandel sowie dem Ministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Weinbau.

Veranstalter:

Hauptsponsor:

Pressekontakt: brain&more - agence en communication • 90A, Route d'Arlon • L-1150 Luxembourg • T (+352) 26 84 71-1 • brain@brain.lu

Diese institutionelle Mobilisierung für EXPOGAST spiegelt den Willen wider, die Messe als Plattform für den wirtschaftlichen und internationalen Austausch für die gesamte Branche zu stärken.

Ein B2B-Matchmaking-Tool wird Aussteller, Käufer, Händler, Entscheidungsträger und internationale Partner vor und während der Messe miteinander vernetzen. Ein 100 m² großer Bereich wird für Geschäftstreffen eingerichtet.

Dieser Ansatz soll gezielte Kontakte erleichtern, den Austausch innerhalb der Großregion und über die Grenzen hinweg fördern und den teilnehmenden Unternehmen neue Geschäftsmöglichkeiten eröffnen.

„EXPOGAST bringt die Welt nach Luxemburg. Unser Ziel ist es, diese internationale Ausstrahlung in konkrete Chancen für unsere Unternehmen umzuwandeln: neue Partnerschaften aufzubauen, den Zugang zu Innovationen zu erleichtern und die Talente von morgen auf ihre Zukunft vorzubereiten. Denn über die fünf Messetage hinaus wollen wir auch die Attraktivität unseres Landes, seiner Unternehmen und seines Know-hows stärken“, erklärt Carlo Thelen, Generaldirektor der Handelskammer.

Die regionalen Produkte und die luxemburgischen Weine im Rampenlicht

Diese stärkere Ausrichtung auf Fachbesucher und internationale Märkte geht mit einer größeren Präsenz luxemburgischer Regionalprodukte und der heimischen Agrar- und Lebensmittelwirtschaft einher.

In Zusammenarbeit mit dem Ministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Weinbau sowie der Landwirtschaftskammer wird EXPOGAST den Produzenten und dem Know-how des Landes besondere Sichtbarkeit verschaffen.

Der luxemburgische Weinbau und die regionalen Produkte nehmen dabei einen besonderen Platz ein: 35 Winzer und 20 Produzenten werden auf einer Fläche von 1.200 m² vertreten sein. Dort werden sie ihre Produkte und ihr Know-how präsentieren, sowohl der breiten Öffentlichkeit als auch den Fachbesuchern und internationalen Delegationen, die an der Messe teilnehmen.

Diese Präsenz wird weitere Brücken zwischen Gastronomie, Landwirtschaft, Weinbau, Handel und Tourismus schlagen und luxemburgischen Produkten eine Bühne vor einem fachkundigen und internationalen Publikum bieten.

Ein neuartiges Startup Village: Innovation im Mittelpunkt von EXPOGAST

Zu den Neuheiten dieser Ausgabe gehört auch die Einführung des Startup Village, das in Zusammenarbeit mit dem House of Startups und Startup Luxembourg entwickelt wurde.

Dieser Bereich wird innovative Startups insbesondere aus den Bereichen Food, Hospitality und FoodTech zusammenbringen und ihnen auf der Messe eine Plattform bieten.

Veranstalter:

Hauptsponsor:

Pressekontakt: brain&more - agence en communication • 90A, Route d'Arlon • L-1150 Luxembourg • T (+352) 26 84 71-1 • brain@brain.lu

Über die Präsentation ihrer Lösungen hinaus wird das Startup Village Begegnungen zwischen Startups, Investoren, Unternehmen, Fachleuten und Entscheidungsträgern fördern, um den Austausch und die Zusammenarbeit anzuregen. So werden Technologien, Produkte, Dienstleistungen und neue Modelle ins Rampenlicht gerückt, die die Gastronomie und das Gastgewerbe von morgen verwandeln könnten.

Neue digitale Tools für Aussteller und Besucher

Auch das Erlebnis für Aussteller und Besucher wird sich im Jahr 2026 dank neuer digitaler Tools weiterentwickeln.

EXPOGAST wird mit einer neuen Website und einer neuen Plattform ausgestattet, auf der Informationen und Dienstleistungen sowie das Programm für Aussteller gebündelt werden und dadurch die Interaktion zwischen den Teilnehmern erleichtert wird.

Die digitale Plattform wird insbesondere das B2B-Tool für Matchmaking und Terminvereinbarungen sowie Kalender- und Networking-Funktionen umfassen. Ziel ist es, die Kommunikation zwischen Ausstellern, Besuchern und Veranstaltern zu vereinfachen und das Erlebnis über den physischen Messebesuch hinaus zu verlängern.

EXPOGAST, ein internationales Schaufenster für Luxemburg

Mit 200 Ausstellern, 25 Partnern, seinen Fachdelegationen und den Teilnehmern des RAK Porcelain Culinary World Cup aus 61 Ländern sorgt EXPOGAST für ein Ereignis, das weit über die Hallen der Luxexpo The Box hinausreicht.

Mehrere Tage lang halten sich Köche, Begleitpersonen, Fachleute, Partner und internationale Journalisten in Luxemburg auf. Die Ausgabe 2026 dürfte somit mehr als 15.000 Übernachtungen generieren, zu denen noch die wirtschaftlichen Erträge in den Bereichen Gastronomie, Verkehr, Handel und Tourismus hinzukommen.

Über die Veranstaltung selbst hinaus bietet EXPOGAST somit die Gelegenheit, Luxemburg einem internationalen Publikum als gastronomisches, wirtschaftliches und touristisches Reiseziel zu präsentieren.

Diese Dimension wird 2026 durch die Einbindung des Ministeriums für Wirtschaft, KMU, Energie und Tourismus – Generaldirektion für Tourismus sowie durch eine Zusammenarbeit mit Luxembourg for Tourism noch weiter verstärkt werden.

Ein eigener Pressebereich steht luxemburgischen und internationalen Journalisten während der gesamten Dauer von EXPOGAST zur Verfügung. In Zusammenarbeit mit Luxembourg for Tourism wird zudem ein Besichtigungsprogramm organisiert, das den Journalisten die Möglichkeit bietet, verschiedene Facetten des Landes, seiner Regionen sowie seines touristischen und gastronomischen Angebots kennenzulernen. EXPOGAST möchte die Anwesenheit zahlreicher internationaler Medien somit als zusätzliche Gelegenheit nutzen, um Luxemburg noch weiter ins Rampenlicht zu stellen.

Veranstalter:

Hauptsponsor:

Pressekontakt: brain&more - agence en communication • 90A, Route d'Arlon • L-1150 Luxembourg • T (+352) 26 84 71-1 • brain@brain.lu

Ein Treffpunkt für eine Branche im Wandel

Gleichzeitig möchte EXPOGAST ein wichtiger Begegnungsort für Fachleute aus den Bereichen Hotellerie, Gastronomie und Café sowie für den Austausch über die Herausforderungen bleiben, mit denen die Branche konfrontiert ist. Personalrekrutierung, Attraktivität der Berufe, Ausbildung und Wissensvermittlung, sich wandelnde Kundenerwartungen, steigender Kostendruck, Digitalisierung und nachhaltiger Wandel gehören zu den Themen, die diese Ausgabe begleiten werden.

Der Nationale Verband der Hoteliers, Gastronomen und Cafébetreiber des Großherzogtums Luxemburg – HORESCA – wird zu dieser Dynamik und zur Aufwertung der Unternehmen, Talente und Berufe der Branche beitragen. Gemeinsam mit dem House of Training und dem House of Entrepreneurship wird die HORESCA an einem gemeinsamen Stand mit der Handelskammer ein B2B- und B2C-Programm anbieten, das sich sowohl an Fachleute als auch an die breite Öffentlichkeit richtet.

„EXPOGAST ist weit mehr als nur eine Gastronomieveranstaltung: Die Messe ist ein Ort der Begegnung, des Austauschs und der Diskussion über die Zukunft unserer Branche. In einer Zeit, in der unsere Unternehmen zahlreiche Herausforderungen bewältigen und sich an tiefgreifende Veränderungen anpassen müssen, ist es wichtig, daran zu erinnern, dass Hotellerie und Gastronomie vor allem für Berufe stehen, die von Leidenschaft und Fachwissen geprägt sind und Zukunftsperspektiven bieten. Indem EXPOGAST Fachleute, Lieferanten, Institutionen, Bildungseinrichtungen und junge Talente zusammenbringt, schafft die Messe Verbindungen, fördert den Dialog und zeigt den ganzen Reichtum und die Vielfalt unserer Berufe. Sie bietet zudem eine einzigartige Gelegenheit, Begeisterung für diese Berufe zu wecken und junge Menschen für einen Einstieg in unsere Branche zu gewinnen“, betont Steve Martellini, Generaldirektor der HORESCA.

Der RAK Porcelain Culinary World Cup: Internationale kulinarische Exzellenz in Luxemburg

Neben all diesen Neuheiten wird der RAK Porcelain Culinary World Cup auch weiterhin einer der großen Höhepunkte von EXPOGAST bleiben.

Der von Vatel Luxembourg organisierte Wettbewerb wird 2.500 Teilnehmer und Köche aus 61 Nationen zusammenbringen. An den Teamwettbewerben nehmen unter anderem 20 Nationalteams, 15 Junioren-Nationalteams, 28 Regionalteams und 15 Teams im Bereich Community Catering teil, zu denen noch die weiteren Wettbewerbskategorien hinzukommen.

Im Jahr 2026 wird das Programm um einen neuen Wettbewerb bereichert: den Food Truck & Street Food Contest. Dieses neue Format rückt eine weitere Facette der Gastronomie in den Mittelpunkt. 15 angemeldete Teams werden jeweils 150 Portionen zubereiten, was einer Gesamtzahl von 2.250 Portionen entspricht. Dieser neue Wettbewerb wird die verschiedenen Disziplinen ergänzen, die beim RAK Porcelain Culinary World Cup vertreten sind.

Fünf Tage lang können die Besucher den Köchen in den Wettbewerbsküchen bei der Arbeit zusehen und hautnah miterleben, welche Präzision, Kreativität und welches Engagement ein internationaler Wettbewerb dieses Niveaus erfordert. Insgesamt werden im Rahmen der verschiedenen Wettbewerbe 5.000 Menüs und 17.000 Gerichte zubereitet.

Veranstalter:

Hauptsponsor:

Pressekontakt: brain&more - agence en communication • 90A, Route d'Arlon • L-1150 Luxembourg • T (+352) 26 84 71-1 • brain@brain.lu

Die Organisation dieses internationalen Wettbewerbs stützt sich zudem auf eine umfangreiche Mobilisierung in Luxemburg. 430 Schüler, 170 Lehrkräfte und Verwaltungsmitarbeiter der EHTL sowie 60 Freiwillige werden gemeinsam mit den Teams von Vatel Luxembourg und den Veranstaltern dazu beitragen, dass diese Ausgabe erfolgreich verläuft.

„Ein Culinary World Cup beginnt schon lange, bevor das erste Gericht der Jury präsentiert wird. Hinter jedem Team stehen Monate der Vorbereitung, des Trainings und des Strebens nach Perfektion. In Luxemburg treten die Teilnehmer an, um die Farben ihres Landes zu vertreten, aber auch, um eine kulinarische Kultur und ihr Know-how zu teilen. Es ist diese Verbindung aus Wettbewerb, Spitzenleistung und internationalem Austausch, die seit Jahrzehnten die Stärke des Culinary World Cup ausmacht“, erklärt Alain Hostert, Vizepräsident von Vatel Luxembourg und Generalsekretär der World Association of Chef's Societies.

RAK Porcelain, Titelsponsor eines Wettbewerbs von internationaler Tragweite

Für die nächsten drei Auflagen bleibt RAK Porcelain Europe Hauptsponsor und Titelpartner des Wettbewerbs. Diese Partnerschaft verbindet eines der wichtigsten Ereignisse im internationalen kulinarischen Wettbewerb mit einem Akteur, der eng mit dem Alltag der Köche und Fachleute aus dem Gastgewerbe verbunden ist.

Das Engagement von RAK Porcelain zeigt sich auch ganz konkret in der Organisation des Culinary World Cup. Für diese Ausgabe wurden 50.000 Geschirrteile hergestellt und nach Luxemburg transportiert, um die Teams bei der Präsentation ihrer Kreationen zu begleiten.

Diese Aktion stellt zudem eine große logistische Herausforderung dar. Von der Produktion über den Transport nach Luxemburg bis hin zur Bereitstellung des Geschirrs für die verschiedenen Wettbewerbe verbildlicht sie das Ausmaß der Organisation, die erforderlich ist, um fünf Tage lang Köche aus aller Welt zu empfangen.

Über das Namenssponsoring hinaus wird RAK Porcelain die Teilnehmer während der gesamten Veranstaltung begleiten und dazu beitragen, ihre Arbeit und ihre Kreationen ins Rampenlicht zu rücken.

„Die Partnerschaft zwischen RAK Porcelain und dem Culinary World Cup geht weit über eine reine Werbepartnerschaft hinaus. Unsere Welt ist die der Köche und des professionellen Service, und dieser Wettbewerb verkörpert die Werte, die für uns von Bedeutung sind: Kreativität, Präzision und Exzellenz. In Luxemburg Talente aus aller Welt in einem so wichtigen Moment ihrer Karriere zu begleiten, ist ein Abenteuer, an dem wir mit besonderem Stolz teilhaben“, erklärt Sven Bodry, Joint Managing Director von RAK Porcelain Europe.

Die Menüs des Wettbewerbs bald zum Kauf erhältlich

Der RAK Porcelain Culinary World Cup 2026 zeichnet sich durch eine Besonderheit aus, die es dem Publikum ermöglicht, den Wettbewerb bis hin zum eigenen Teller mitzuerleben: Die Besucher können die von den teilnehmenden Teams zubereiteten Menüs probieren.

Veranstalter:

Hauptsponsor:

Pressekontakt: brain&more - agence en communication • 90A, Route d'Arlon • L-1150 Luxembourg • T (+352) 26 84 71-1 • brain@brain.lu

Die Kreationen werden insbesondere im Restaurant Community Catering, das von 11:30 bis 14:00 Uhr geöffnet ist, und im Restaurant des Nations, das von 17:30 bis 21:30 Uhr geöffnet ist, serviert.

Der Verkauf der Menüs für den RAK Porcelain Culinary World Cup beginnt am 21. Oktober 2026 um 15:00 Uhr auf www.expogast.lu.

Die Gäste können auf diese Weise die Menüs der Teams reservieren, die sie entdecken möchten, und den Wettbewerb direkt am Tisch miterleben.

EXPOGAST 2026 wird von Samstag, den 21. bis Mittwoch, den 25. November 2026, jeweils von 11:00 bis 21:00 Uhr geöffnet sein.

Die Veranstalter werden zu einem späteren Zeitpunkt das vollständige Programm von EXPOGAST 2026, die Aktivitäten und die neuesten Höhepunkte dieser 15. Ausgabe bekannt geben.

Luxemburg, den 14. Oktober 2026

Über Luxexpo The Box

Luxexpo The Box ist der führende Veranstaltungsort für Veranstaltungen, Messen und Kongresse in Luxemburg. Im Herzen der Großregion gelegen, stellt er eine Plattform für Austausch und Innovation dar und trägt aktiv zur Ausstrahlung Luxemburgs auf der nationalen und internationalen Bühne bei. Seine Mission ist es, nützliche, inspirierende und verantwortungsbewusste Erlebnisse zu gestalten, die einen positiven Einfluss auf Gesellschaft, Wirtschaft und Umwelt haben.

Über Vatel Luxembourg

Vatel Luxembourg a.s.b.l. vereint Fachleute und Liebhaber der Kochkünste im Großherzogtum Luxemburg. Der Verein setzt sich für die Förderung gastronomischer Exzellenz ein und ermutigt junge Talente, sich für Berufe im Hotel- und Restaurantgewerbe zu interessieren. Der Verein organisiert insbesondere den RAK Porcelain Culinary World Cup im Rahmen von EXPOGAST und unterstützt die National- und Juniorenteams auf internationaler Ebene. Der Verein ist Mitglied von World Association of Chefs Societies.

Über RAK Porcelain

RAK Porcelain ist ein Hersteller von professionellem Geschirr für Köche und Fachleute aus dem Gastgewerbe. Das Sortiment richtet sich an die gehobene Gastronomie, die Schnellgastronomie, das Catering, Gesundheitseinrichtungen und die Gemeinschaftsverpflegung. Auf der Grundlage seiner industriellen Erfahrung und mit Blick auf die Anforderungen des professionellen Einsatzes entwickelt RAK Kollektionen, die Zuverlässigkeit, Funktionalität und Design vereinen. Das Geschirr von RAK Porcelain ist für die hohen Anforderungen des gastronomischen Alltags konzipiert und bietet Köchen die passenden Möglichkeiten, ihre Kreationen klar, ausgewogen und charaktervoll zu präsentieren.

Veranstalter:

Hauptsponsor:

Pressekontakt: brain&more - agence en communication • 90A, Route d'Arlon • L-1150 Luxembourg • T (+352) 26 84 71-1 • brain@brain.lu



EXPOGAST 2026 PRESENTÉIERT SENG NEIHEETEN A STÄERKT SENG B2B-AUSRICHTUNG A SENG INTERNATIONAL DIMENSIOUN

E puer Woche virun der Eréffnung vun der EXPOGAST a vum RAK Porcelain Culinary World Cup 2026, déi vu Luxexpo The Box a Vatel Luxembourg organiséiert ginn, stécht dës nei Editioun mat neien institutionelle Kooperatiounen ervir, enger verstäerkter B2B-Dimensioun, der Opwäertung vu regionale Produiten a lëtzebuergesche Spezialitéiten, engem ganz neie Startup Village an neien digitalen Tools.

EXPOGAST an den RAK Porcelain Culinary World Cup 2026 stiechen an de leschte Virbereedungen. Vum 21. bis 25 November wäert dës 15. Editioun an der Luxexpo The Box fënnef Deeg laang Fachleit, Produzenten, Käch, Nowuesstalenter a Passionéierter vu Lëtzebuerg an der ganzer Welt zesummebréngen. Niewent der internationaler Kach-Kompetitioun verstäerkt EXPOGAST dëst Joer seng B2B- an international Dimensioun duerch nei institutionell Partnerschaften, e Matchmaking-Tool, eng Opwäertung vu regionale Produiten a lëtzebuergesche Spezialitéiten, der Aféierung vun engem Startup Village an neien digitalen Tools. All dës Neierunge beräicheren ee vun de wichtegsten Eventer fir d'Gastronomie an d'Hospitalitéit zu Lëtzebuerg.

Sechs Halen a 14 Kompetitiouns-Kichen: EXPOGAST iwwerhëlt d'Luxexpo The Box

Zënter 1972 hunn EXPOGAST an de Culinary World Cup ëmmer méi u Bedeitung gewonnen an eng international Ausstralung entwéckelt, déi wäit iwwer d'Grenze vu Lëtzebuerg erausgeet. Bei dëser 15. Editioun wäert d'Veranstaltung fënnef Deeg laang sechs Hale vun der Luxexpo The Box mat 14 Kompetitiouns-Kichen an engem Beräich fir d'Bar beleeën. De Restaurant des Nations, eng richteg Institutioun vun EXPOGAST, wäert all Owend méi wéi 650 Gäscht begréissen.

Organisateuren:

Haaptsponsor:

Pressekontakt: brain&more - agence en communication • 90A, Route d'Arlon • L-1150 Luxembourg • T (+352) 26 84 71-1 • brain@brain.lu

Op enger Surface vun ongefeier 24.000 m² gi méi wéi 200 Aussteller erwaart, nieft internationale Kachekippen, Produzenten, Fournisseuren, institutionellen Acteuren a Partneren. Ronn 30.000 Visiteure gi wärend de fënnef Deeg erwaart. Iwwert dës Zuel eraus verbënnt EXPOGAST op enger eenzeger Plaz all d'Facette vun der Gastronomie an der Hospitalitéit: Liewensmëttelen a Gedrénks, professionellt Ekipement, Dësch-Konscht, Innovatioun, Weiderbildung, Beruffer, Gastronomie, professionell Treffen a Kompetitioun op héchstem Niveau.

„EXPOGAST ass vill méi wéi nëmmen eng Foire: Fënnef Deeg laang erwächt an der Luxexpo The Box ee ganzen Ökosystem zum Liewen. Mir géife gären un der eenzegaarteger Identitéit vum Event festhalen, dat zënter méi wéi fofzeg Joer festen Deel vum lëtzebuergesche Milieu vun der Gastronomie ass, a gläichzäiteg wëlle mer et weiderentwéckelen. Bei dëser Editioun leeë mir besonnesche Wäert op Geschäftsméiglechkeeten, Internationalitéit an Innovatioun, fir nach méi Treffen a Méiglechkeeten am Kader vun der Gastronomie an der Hospitalitéit ze schafen", betount d'Adriana Migonney, Chief Transformation Officer vu Luxexpo The Box.

Fënnef grouss Theemen, fir de Wandel an der Branche ze begleeden

EXPOGAST 2026 soll och en Uert vum Echange an der Reflexioun iwwer Veränneruge sinn, déi d'Gastronomie an d'Hospitalitéit haut prägen.

Fënnef grouss Theemeberäicher leeden dës Editioun: D'Erliefnis nei gestalten, alles ëm Clientserliefnis a betriblech Leeschtung; D'Ernärung vu muer, wat nei Usätz an der Ernärung beliicht; Kultur a Kulturierwen, woubäi et ëm regional Besonneschkeeten, Produiten aus der Regioun an handwierklecht Knowhow geet; Talenter ausbilden, mat besonneschem Schwéierpunkt op de Beruffer, der Wëssensvermëttlung an den neie Generatiounen; an Nohalteg gestalten, mat engem besonnesche Schwéierpunkt op d'Vermeidung vu Verschwendung, de lokalen Akaf an e bessere Ressourcëmanagement.

E Programm, fir d'Gastronomie an all hire Formen ze erliewen

Niewent der Offer vun den Exposanten an den internationale Kompetitioune bitt EXPOGAST fënnef Deeg laang e Programm mat Animatiounen an Erliefnesser, dee sech souwuel un d'Visiteuren aus dem Professionelle wéi och un de Grand public riicht. Virféierungen, Treffen, Degustatiounen an interaktiv Formater ginn de Rhythmus vun der Foire un an erméiglechen et, d'Gastronomie a verschiddene Facetten ze entdecken.

Weider Animatioun an Héichpunkte wäerten de Programm ergänzen, déi lescht Detailer gi kuerz virum Ufank vun der Foire publizéiert.

Eng nei Dimensioun vum B2B an der Groussregioun an och international

Eng vun de gréissten Entwécklunge vun EXPOGAST 2026 stellt déi professionell Ausriichtung duer, fir Geschäftskontakter zu Lëtzebuerg, an der Groussregioun an op internationalem Niveau ze erméiglechen.

D'Chambre de Commerce begleet dës nei Dynamik zesumme mat dem Ministère de l'Économie, des PME, de l'Énergie et du Tourisme, dem Ministère des Affaires étrangères et européennes, de la Défense, de la Coopération et du Commerce extérieur an dem Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et de la Viticulture.

Organisateuren:

Haaptsponsor:

Pressekontakt: brain&more - agence en communication • 90A, Route d'Arlon • L-1150 Luxembourg • T (+352) 26 84 71-1 • brain@brain.lu

Dës institutionell Mobiliséierung fir EXPOGAST weist de Wëllen, d'Foire als Plattform fir de wirtschaftlechen an internationalen Echange fir déi ganz Branche ze stäerken.

E B2B-Matchmaking-Tool wäert Exposanten, Keefer, Händler, Entscheedungsdréier an international Partnere virun a wärend der Foire matenee vernetzen. Een 100 m² grousse Beräich gëtt ageriicht, fir Geschäfts-Rendez-vousen ze erméiglechen.

Dësen Usaz soll geziilte Kontakt erliichteren, den Echange an der Groussregioun an iwwert d'Grenzen ewech förderen an den deelhuelenden Entreprisen nei kommerziell Méiglechkeete bidden.

„EXPOGAST bréngt d'Welt op Lëtzebuerg. Eis Ambitioun ass et, dës international Ausstralung a konkret Méiglechkeete fir eis Entreprisen ëmzewandelen: nei Partnerschaften opzebauen, den Zougang zu Innovatiounen ze erliichteren an d'Talenter vu muer op hir Zukunft virzebereeden. Well iwwer déi fënnef Deeg vun der Foire eraus wëlle mir och d'Attraktivitéit vun eisem Land, sengen Entreprisen a sengem Knowhow stäerken", erkläert de Carlo Thelen, Generaldirekter vun der Chambre de Commerce.

Regional Produiten a lëtzebuergesch Wäiner am Zentrum

Dës berufflech an international Oppenheet wäert vun enger méi staarker Presenz vu regionale Produiten aus der lëtzebuergescher Agrar- a Liewensmëttelwirtschaft begleet ginn.

An Zesummenaarbecht mat dem Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et de la Viticulture an der Chambre d'Agriculture wäert EXPOGAST de Produzenten an dem Knowhow vum Land eng besonnesch Siichtbarkeet verschafen.

De lëtzebuergesche Wäibau an d'regional Produiten huelen dobäi eng besonnesch Plaz an: 35 Wënzer an 20 Produzente wäerten op enger Surface vun 1.200 m² vertruede sinn. Do wäerten si hir Produiten an hiren Knowhow souwuel dem Grand public wéi och de professionelle Visiteuren an internationalen Delegatiounen, déi un der Foire deelhuelen, presentéieren.

Dës Presenz wäert weider Verbindungen tëschent Gastronomie, Agrikultur, Wäibau, Handel an Tourismus schafen a lëtzebuergesche Produiten eng Bün virun engem professionellen an internationale Public bidden.

En neie Startup Village: Innovatioun am Zentrum vun EXPOGAST

Zu den Neiheete vun dëser Editioun gehéiert och d'Aféierung vum Startup Village, deen an Zesummenaarbecht mat dem House of Startups a Startup Luxembourg entwéckelt gouf.

Dëse Beräich wäert innovativ Startups, besonnesch aus de Secteure Food, Hospitality a FoodTech zesummebréngen an hinnen op der Foire eng Plattform bidden.

Organisateuren:

Haaptsponsor:

Pressekontakt: brain&more - agence en communication • 90A, Route d'Arlon • L-1150 Luxembourg • T (+352) 26 84 71-1 • brain@brain.lu

Iwwert d'Presentatioun vun hire Léisungen eraus wäert de Startup Village Treffen tëschent Startups, Investisseuren, Entreprisen, Fachleit an Entscheedungsdréier förderen, fir den Echange an d'Zesummenaarbecht unzereegen. Op déi Manéier kréien Technologien, Produiten, Déngschtleeschtungen an nei Modeller méi Opmierksamkeet, déi d'Gastronomie an d'Hospitalitéit vu muer verwandele kënnen.

Nei digital Tools fir Exposanten a Visiteuren

Och d'Erliefnes fir Exposanten a Visiteure wäert sech am Joer 2026 duerch nei digital Tools weiderentwéckelen.

EXPOGAST gëtt mat enger neier Websäit an enger neier Plattform ekipéiert, op där Informatiounen a Servicer souwéi och de Programm fir Exposante vereent ginn an doduerch d'Interaktioun tëschent de Participantë vereinfacht gëtt.

D'digital Plattform wäert besonnesch d'B2B-Tool fir de Matchmaking an d'Rendez-vousen, mee och Kalenner- an Networking-Funktiounen ëmfaassen. D'Zil ass et, d'Kommunikatioun tëschent Exposanten, Visiteuren an Organisateuren ze vereinfachen an d'Erliefnes iwwert de physesche Besuch op der Foire eraus ze verlängeren.

EXPOGAST, eng international Vitrinn fir Lëtzebuerg

Mat 200 Exposanten, 25 Partneren, senge professionellen Delegatiounen an de Participante vum RAK Porcelain Culinary World Cup aus 61 Länner suergt EXPOGAST fir en Event, dat wäit iwwert d'Hale vun der Luxexpo The Box erausgeet.

E puer Deeg laang hale sech Käch, Begleetpersounen, Fachleit, Partneren an international Journalisten zu Lëtzebuerg op. D'Editioun 2026 dierft doduerch méi wéi 15.000 Iwwernuechtunge generéieren, zu deenen nach déi wirtschaftlech Retombéeën an de Beräicher Gastronomie, Verkéier, Handel an Tourismus dobäikommen.

Iwwert d'Veranstaltung selwer eraus bitt EXPOGAST heimat d'Geleeënheet, Lëtzebuerg engem internationale Public als gastronomesch, wirtschaftlech an touristesch Destinatioun ze presentéieren.

Dës Dimensioun wäert 2026 duerch d'Abanne vum Ministère de l'Économie, des PME, de l'Énergie et du Tourisme - Direction générale du Tourisme an eng Kollaboratioun mat Luxembourg for Tourism nach weider verstäerkt ginn.

En eegene Beräich fir d'Press steet lëtzebuergeschen an internationale Journaliste wärend der ganzer Dauer vun EXPOGAST zu Verfügung. An Zesummenaarbecht mat Luxembourg for Tourism, bitt ee Visitte-Programm hinnen och d'Méiglechkeet, verschidde Facette vum Land, senger Regioun a senger touristescher a gastronomescher Offer ze entdecken. EXPOGAST wëll d'Presenz vun de villen internationale Medien doduerch als weider Geleeënheet notzen, fir nach méi ze weisen, wat Lëtzebuerg ze bidden huet.

Organisateuren:

Haaptsponsor:

Pressekontakt: brain&more - agence en communication • 90A, Route d'Arlon • L-1150 Luxembourg • T (+352) 26 84 71-1 • brain@brain.lu

E Rendez-vous fir eng Branche am Wandel

Gläichzäiteg wëll EXPOGAST eng wichteg Plaz fir Rendez-vouse fir Professioneller aus de Beräicher Hotellerie, Gastronomie an de Caféë wéi och fir den Echange iwwert d'Erausfuerderunge bleiwen, mat deenen de Secteur konfrontéiert gëtt. Rekrutement, Attraktivitéit vun de Beruffer, Ausbildung a Wëssensvermëttlung, sech verännerend Erwaardunge vu Clienten, Drock op Käschten, Digitaliséierung an och den nohaltege Wandel gehéieren zu den Theemen, déi dës Editioun begleede wäerten.

D'Fédération Nationale des Hôteliers, Restaurateurs et Cafetiers du Grand-Duché de Luxembourg – HORESCA – wäert zu dëser Dynamik an zu der Opwäertung vun den Entreprisen, Talenter a Beruffer vum Secteur bäidroen. Zesumme mat dem House of Training an dem House of Entrepreneurship wäert d'HORESCA un engem Stand mat der Chambre de Commerce e B2B- a B2C-Programm ubidden, dee sech souwuel u Fachleit wéi och un de Grand public riicht.

„EXPOGAST ass vill méi wéi nëmmen e gastronomeschen Treffpunkt: Et ass en Uert vum Zesummekommen, vum Echange an der Reflexioun iwwert d'Zukunft vun eisem Secteur. An enger Zäit, an där eis Entreprisë vill Erausfuerderunge bewältegen a sech un déifgräifend Verännerungen upasse mussen, ass et onëmgänglech, dorunner ze erënneren, datt d'Hotellerie an d'Gastronomie virun allem Beruffer sinn, déi vu Passioun, Knowhow an Zukunftsperspektive geprägt sinn. Doduerch, datt EXPOGAST Professioneller, Fournisseuren, Institutiounen, Bildungsariichtungen a jonk Talenter zesummebréngt, gi Weeër opgemaach, gëtt Dialog gefërdert an de ganze Räichtum an d'Diversitéit vun eise Beruffer ervirgehuewen. Et ass och eng eenzegaarteg Geleeënheet, Beruffungen ze entdecken a jonk Mënsche fir eis Beruffer ze begeeschteren an déi nächst Generatiounen dozou ze motivéieren, an eiser Branche Fouss ze faassen“, betount de Steve Martellini, Generaldirekter vun der HORESCA.

Den RAK Porcelain Culinary World Cup: International kulinaresch Exzellenz zu Lëtzebuerg

Niewent all dësen Neierunge wäert den RAK Porcelain Culinary World Cup och weiderhin ee vun den absolutten Héichpunkte vun EXPOGAST bleiwen.

De vu Vatel Luxembourg organiséierte Concours wäert 2.500 Participanten a Käch aus 61 Natiounen zesummebréngen. An der Kompetitioun participéieren ënner anerem 20 Nationalekippen, 15 Junior-Nationalekippen, 28 regional Ekippen a 15 Ekippen am Beräich Community Catering, bei déi nach weider Kategorië vu Kompetitiounen dobäikommen.

Am Joer 2026 gëtt de Programm ëm eng nei Kompetitioun erweidert: de Food Truck & Street Food Contest. Dëst neit Format wäert eng weider Facette vun der Gastronomie éieren, mat 15 ugemellten Ekippen, déi jeeweils 150 Portioune preparéieren, wat enger Zomm vun 2.250 Portiounen entsprécht. Dësen neie Concours wäert déi verschidden Disziplinnen ergänzen, déi beim RAK Porcelain Culinary World Cup vertriede sinn.

Fënnef Deeg laang kënnen d'Visiteuren de Käch an de Kompetitiouns-Kiche bei hirer Aarbecht nokucken a vu ganz no materliewen, wat fir eng Prezisioun, Kreativitéit a wat fir een Engagement een internationale Concours vun dësem Niveau erfuerdert. Am Ganze wäerten am Kader vun de verschiddene Kompetitioune 5.000 Menüen a 17.000 Plate preparéiert ginn.

Organisateuren:

Haaptsponsor:

Pressekontakt: brain&more - agence en communication • 90A, Route d'Arlon • L-1150 Luxembourg • T (+352) 26 84 71-1 • brain@brain.lu

D'Organisatioun vun dësem internationale Concours baséiert sech ausserdeem op enger ëmfangräicher Mobiliséierung zu Lëtzebuerg. 430 Schülerinnen a Schüler, 170 Léierkräften a Mataarbechter aus der Verwaltung vun dem EHTL souwéi 60 Fräiwëlleger wäerten zesumme mat den Ekippe vu Vatel Luxembourg an den Organisateuren dozou bäidroen, datt dës Editioun erfollegräich verleeft.

„E Culinary World Cup fänkt scho laang un éier den éischte Plat der Jury presentéiert gëtt. Hanner all Ekipp sti méintelaang Virbereedungen, Training an d'Striewen no Perfektioun. Zu Lëtzebuerg trieden d'Participanten un, fir d'Faarwe vun hirem Land ze vertrieden, awer och, fir eng kulinaresch Kultur an hiert Knowhow ze deelen. Et ass dës Verbindung aus Kompetitioun, Exzellenz an internationalem Echange, déi zënter Joerzéngten d'Stäerkt vum Culinary World Cup ausmécht", erkläert den Alain Hostert, Vizepresident vu Vatel Luxembourg a Generalsekretär vun der World Association of Chef's Societies.

RAK Porcelain, Haaptsponsor vun enger Kompetitioun mat internationalem Ausmooss

Fir déi nächst dräi Editioune bleift RAK Porcelain Europe Haaptsponsor an Titelpartner vum Concours. Dës Kooperatioun verbënnt ee vun de wichtegsten Eventer an der internationaler kulinarescher Kompetitioun mat engem Acteur, deen enk mat dem Alldag vun de Käch a Professionellen aus dem Secteur vun der Hospitalitéit verbonnen ass.

Den Engagement vun RAK Porcelain weist sech och ganz konkret an der Organisatioun vum Culinary World Cup. Fir dës Editioun goufe 50.000 Stécker Geschier produzéiert an op Lëtzebuerg transportéiert, fir d'Ekippe bei der Presentatioun vun hire Kreatiounen ze begleeden.

Dësen Asaz stellt ausserdeem eng grouss logistesch Erausfuerderung duer. Vun der Produktioun iwwert den Transport op Lëtzebuerg bis zu der Mise à disposition vum Geschier fir déi verschidde Kompetitioune weist et déi organisatoresch Envergure, déi erfuerdert gëtt, fir fënnef Deeg laang Käch aus aller Welt ze encadréieren.

Iwwert den Naming eraus wäert RAK Porcelain d'Participanten doduerch wärend der ganzen Dauer vun dëser Editioun begleeden an dozou bäidroen, hir Aarbecht an hir Kreatiounen beschtméiglech ze presentéieren.

„D'Mark RAK Porcelain mat dem Culinary World Cup ze associéiere geet wäit iwwer eng reng Visibilitéits-Partnerschaft eraus. Eis Welt ass déi vun de Käch an dem professionelle Service, an dës Kompetitioun verkierpert déi Wäerter, déi fir eis vu Bedeitung sinn: Kreativitéit, Prezisioun an Exzellenz. Zu Lëtzebuerg Talenter aus aller Welt an esou engem wichtege Moment vun hirer Karriär ze begleeden, ass eng Aventure, déi mir mat besonneschem Stolz deelen", erkläert de Sven Bodry, Joint Managing Director vun RAK Porcelain Europe.

D'Menüe vum Concours kann ee geschwë kafen

Den RAK Porcelain Culinary World Cup 2026 zeechent sech duerch eppes ganz Besonnesches aus, dat et dem Public erméiglecht, de Concours bis op den eegenen Teller mat ze erliewen: d'Visiteure kënnen d'Menüen, déi vun den deelhuelenden Ekippe preparéiert ginn, selwer schmaachen.

Organisateuren:

Haaptsponsor:

Pressekontakt: brain&more - agence en communication • 90A, Route d'Arlon • L-1150 Luxembourg • T (+352) 26 84 71-1 • brain@brain.lu

D'Kreatioune wäerte virun allem am Restaurant Community Catering, dee vun 11:30 bis 14:00 Auer op ass, an am Restaurant des Nations, dee vu 17:30 bis 21:30 Auer op ass, zerwéiert.

De Verkaf vun de Menüe fir den RAK Porcelain Culinary World Cup fänkt den 21. Oktober 2026 um 15:00 Auer op www.expogast.lu un.

D'Gäscht kënnen op déi Manéier d'Menüe vun den Ekippe reservéieren, déi si entdecke wëllen, an de Concours direkt um Dësch materliewen.

EXPOGAST 2026 wäert vum Samschdeg, den 21. bis Mëttwoch, de 25. November 2026, ëmmer vun 11:00 bis 21:00 Auer op sinn.

D'Organisateure wäerten zu engem spéideren Zäitpunkt de vollstännege Programm vun EXPOGAST 2026, d'Aktivitéiten an déi neitsten Héichpunkte vun dëser 15. Editioun bekannt ginn.

Lëtzebuerg, de 14. Oktober 2026

Iwwer Luxexpo The Box

Luxexpo The Box ass ee vun de wichtegsten Acteure fir Eventer, Foiren a Kongresser zu Lëtzebuerg. Am Häerz vun der Groussregioun geleeën, bilt Luxexpo The Box eng Plattform fir Austausch an Innovatioun, an dréit aktiv zur Ausstralung vu Lëtzebuerg national an international bäi. Hir Missioun ass et, nëtzlech, inspiréierend a verantwortungsvoll Erfarungen ze schafen, déi e positiven Impakt op d'Gesellschaft, d'Wirtschaft an d'Ëmwelt hunn.

Iwwer Vatel Luxembourg

Vatel Luxembourg a.s.b.l. bréngt Fachleit a Begeeschterter vun der Kachkonscht am Grand-Duché zesummen. D'Associatioun setzt sech fir d'Förderung vun der gastronomescher Exzellenz a fir d'Encouragéiere vun de jonken Talenter an, fir sech an de Beruffer vun der Hotellerie an der Restauratioun ze engagéieren. Vatel Luxembourg organiséiert virun allem de RAK Porcelain Culinary World Cup am Kader vun der EXPOGAST an ënnerstëtzt weltwäit d'National- an d'Jugendekippen. D'Associatioun ass Member vu World Association of Chef's Societies.

Iwwer RAK Porcelain

RAK Porcelain ass en Hiersteller vu professionellem Geschier fir Käch an Acteuren aus der Hotellerie an deckt dobäi d'Haute Gastronomie, déi normal Gastronomie, de Catering, d'Gesondheetsetablissementer an d'kollektiv Restauratioun of. Mat sengem industriellen Knowhow a fir reell Servicebedéngunge konzipéiert, bitt RAK Kollektiounen, déi Zouverlässegkeet, Funktionalitéit an Design verbannen. Dat fir de Rhythmus an den Drock vum professionelle Service konzipéiert RAK-Geschier begleet Käch, andeems et Geschier proposéiert, dat dorop ausgeluecht ass, Plate mat Kloerheet, Equiliber a Charakter ze presentéieren.

Organisateuren:

Haaptsponsor:

Pressekontakt: brain&more - agence en communication • 90A, Route d'Arlon • L-1150 Luxembourg • T (+352) 26 84 71-1 • brain@brain.lu



Organised by:

Main Sponsor:

Founding Partner:

Institutional partners:

Gold sponsors:

Silver Sponsors:

Travel partner:

Media Partner:

Audiovisual partner:

Press contact: brain&more - agence en communication • 90A, Route d'Arlon • L-1150 Luxembourg • T (+352) 26 84 71-1 • brain@brain.lu