

Aussteller-Info SIGA Messe 2026

Stand 28. April 2026 (Änderungen vorbehalten)

Liebe SIGA-Aussteller

In Kürze geht es los mit der SIGA 2026. Hiermit erhält ihr nun die aktualisierte und letzte Aussteller-Info. **Bitte lest diese Aussteller-Info aufmerksam durch, es beantwortet sehr viele Fragen.** Falls doch noch Fragen zum Stand, zum Auf- und Abbau oder allgemein zur SIGA bestehen sollten, stehen wir euch unter info@sigamesse.ch zur Verfügung. **Wir bitten euch, eure Anliegen schriftlich per E-Mail (keine Whatsapp, o.ä.) und idealerweise mit einem kurzen Fragenkatalog zuzustellen.** So können wir euch schriftlich innert nützlicher Frist kompetent Rückmeldung geben. **Alle aktuellen Infos, Werbematerial sowie den aktuellen Layoutplan findet ihr immer unter www.sigamesse.ch/ausstellen**

Wir bedanken uns für euer Vertrauen und freuen uns auf eine erfolgreiche SIGA!

Herzliche Grüsse, Euer SIGA-Messteam

Inhalt der Aussteller-Info

Auf- und Abbauzeiten	Seite 2
Hallenchefs, Pikettnummern und Anlieferungsachsen	Seite 2
Areal-Regeln und Sicherheitshinweise	Seite 5
Standmobiliar	Seite 7
Bildschirme, Beleuchtungen, Beschriftungen	Seite 7
Parkplatzsituation und Parkkarten	Seite 7
Nach- und Korrekturbestellungen	Seite 8
Ausstellerausweise und Kundengutscheine.....	Seite 8
Gastro-Service / Städtli-Beiz Gastgemeinde	Seite 8
Marketing-Tools	Seite 9
Entsorgungskonzept	Seite 9
Ausstellerversicherung	Seite 9
Übernachtungsmöglichkeit	Seite 10
Öffnungszeiten Messe	Seite 10
SIGA - Team	Seite 11

Auf- und Abbau

Aufbauzeiten:

Montag, 27. April 2026	08:00 – 20:00 Uhr
Dienstag, 28. April 2026	08:00 – 20:00 Uhr
Mittwoch, 29. April 2026	08:00 – 20:00 Uhr
Donnerstag, 30. April 2026	08:00 – 20:00 Uhr
Freitag, 01. Mai 2026	08:00 – 17:00 Uhr

Abbauzeiten:

Sonntag, 10. Mai 2026	08:00 – 20:00 Uhr
Montag, 11. Mai 2026	08:00 – 20:00 Uhr
Dienstag, 12. Mai 2026	08:00 – 20:00 Uhr

Für Food- und Gastrobetriebe gelten andere Auf- und Abbauzeiten. Diese Informationen wurden separat abgegeben.

Hallenchefs, Pikettnummern, Anlieferungsachsen

Das SIGA-Team unternimmt grosse Anstrengungen, um euch in der Vorbereitung und Durchführung eines erfolgreichen Messeauftritts zu unterstützen. **Wir bitten euch im Interesse aller Aussteller, die nachfolgenden Weisungen sowie die Anweisungen vor Ort unbedingt zu beachten.** Ihr tragt damit wesentlich zu einem reibungslosen Ablauf bei.

Zur Sicherstellung eines strukturierten Auf- und Abbaus ist das Messeareal in verschiedene Hallen, Sektoren und Aussenbereiche unterteilt. Jeder Bereich wird durch verantwortliche Hallen- bzw. Bereichsleiter betreut.

Hallen- und Sektorenverantwortliche während Messebetrieb

Bereich	Verantwortlich	Telefon
Halle 00 - Gastgemeinde	Simon Büchel	079 675 25 46
Halle 01 – Mitte links & Sarganserländer Eggä	Claudio Schlegel	078 720 76 87
Halle 01 – Flums / Bad Ragaz / ViWa	Damir Rukavina	079 643 44 58
Halle 01 – Mels sowie Mitte rechts	Stefan Ackermann	079 575 83 15
Halle 02 und Freigelände	Thomas Kehl	079 478 42 32
Piazza	Dario Schmid	076 417 22 51
Eingang / Kasse	Kerstin Dort	081 599 49 88
Event / Foyer / Backstage	Jürg Stopp	079 601 01 69
Gastro-Logistik / Barbereich / Fiesta	Karin Etter	079 746 87 39
Parkplätze	M-Guard	079 888 14 49

Infrastruktur-Gewerke (Pikett)

Während Aufbau- und Abbau stehen folgende Partner für technische Unterstützung zur Verfügung:

Bereich	Verantwortlich	Telefon
Messebau / Teppich	FVF Messebau	078 604 10 70
Elektro / Licht / LAN	Konzept 5	041 618 60 95
Sanitär	G&K, Roger Ackermann	079 266 07 75
Eventtechnik	Lehner, Felix Lindner	077 261 88 81
Kasse / Meldestelle	SIGA, Kerstin Dort	081 599 49 88

Anlieferungsachsen

Halle 00 - Gastgemeinde

- Anlieferung via Piazza und Grossfeldstrasse

Halle 01 – Gewerbe-Auftritte Flums, Bad Ragaz, Vilters-Wangs und Mels

- Anlieferung via Piste West

Halle 01 – Sarganserländer Eggä

- Anlieferung via Grossfeldstrasse

Halle 01 – Mitte links und rechts

- Anlieferung via Piazza und Zwischenpiste Halle 00 / 02

Halle 02

- Anlieferung via Piazza und Zwischenpiste Halle 00 / 02

Piazza

- Anlieferung via Eingangsbereich, Zufahrten sind freizuhalten

Eventhalle / Gastronomiebereiche

- Anlieferung via Piste Ost und Piazza

**Wichtig: Die Anlieferungspisten und die Piazza sind keine Parkplätze!
Diese Bereiche dienen als Logistikachsen.**

Die Parkplätze für die Auf- und Abbauteams befinden sich auf der gegenüberliegenden Seite des Messe-Areals.

Areal-Regeln und Sicherheitshinweise

- Die Standeinrichtungen erfolgen innerhalb der definierten offiziellen Auf- und Abbaueiten. Arbeiten sind täglich **bis spätestens 20.00 Uhr** abzuschliessen. Das Messeareal wird jeweils um **21.00 Uhr geschlossen**.
- Fahrzeuge sind nach dem Entladen zwingend und umgehend aus dem Gelände zu entfernen und auf den nahen Parkplätzen zu platzieren.
- Bitte wendet euch bei Problemen **direkt an das zuständige Gewerk oder den Hallenverantwortlichen**. Den Anweisungen des Personals ist zwingend Folge zu leisten.
- **Meldungen** sollten immer folgende Angaben enthalten:
 - Standnummer
 - Halle / Bereich
 - kurze Problembeschreibung
- Bitte fährt niemals auf unbefestigtem nassen Wiesenuntergrund und **verwendet nur die mit Kies oder entsprechenden Fahrlarsen** ausgelegten Pisten.
- Für **Auf- oder Abbauten ausserhalb der genannten Zeiten** muss eine **Bewilligung** bei der Messeleitung eingeholt werden.
- Für umfangreichere Standauftritte bitte eure Auf- und Abbaueiten an info@sigamesse.ch schriftlich mitteilen, damit wir dies einplanen können.
- **Stapler-Einsätze** müssen schriftlich an info@sigamesse.ch **angemeldet** werden. Der Stapler inkl. Fahrer wird von der SIGA gestellt, die Einsätze werden vor Ort rapportiert und nach Aufwand verrechnet. Die Kosten betragen CHF 200.00 exkl. MWST pro Staplerstunde. Es wird auf Viertelstunden abgerechnet. Auch spontane Einsätze vor Ort werden rapportiert und verrechnet.
- Das **Heiz- und Belüftungssystem** wird ausschliesslich durch den jeweiligen Hallenchef betreut. Einblasen bedeutet nicht automatisch Heizen, sondern kann auch bedeuten, dass Frischluft eingeblasen wird. Die Propeller an der Decke dienen dazu die warme Luft nach unten zu drücken.
- Sämtliche **Fluchtwege und Notausgänge** sind permanent betriebsbereit zu halten. Auf keinen Fall dürfen die Türen mit Kabelbindern, Seilen, Schnüren oder ähnlichem verschlossen werden. Beim Auf- und Abbau der Messehallen ist immer ein Durchgang von mindestens 1.20 m freizuhalten.

- Im Falle eines **aufretenden Feuers** ist auf die eigene Sicherheit zu achten und unverzüglich die Feuerwehr unter 118 zu kontaktieren. Ebenfalls muss der jeweilige Hallenchef, das Messebüro (081 599 49 22) und die Messeleitung (079 675 25 46) involviert werden. Diese lösen dann die weiteren Sofortmassnahmen aus. Vor Ort bei den Notausgängen sind Feuerlöscher deponiert.
- Im Falle eines **sicherheitsrelevanten Ereignisses, einer Notlage oder einer allfälligen Evakuation** ist den Anweisungen via Lautsprecher sowie der Hallenchefs, der Messeleitung und des Sicherheitspersonal zwingend Folge zu leisten. Das SIGA Team dankt für die Mithilfe der Aussteller und Partner um Besuchende möglichst rasch vom Areal zu bringen.

Standmobiliar (Messewände, Teppiche, etc.)

Die SIGA stellt die unbebaute Standfläche zur Verfügung. Diese umfasst keine Messewände. Die Messeleitung hat bereits beim Anmeldeprozess und mehrmals per E-Mail auf diese Neuerung hingewiesen. Beim Gastgemeinde-Auftritt Sargans sind schwarze Messebau-Wände beim vom OK definierten Konzept beinhaltet. Das OK hat die Wände vorab organisiert und gebucht. Der Messebau-Shop ist mittlerweile geschlossen. Allfällige kurzfristige Nachbestellungen nach Möglichkeit und in Absprache mit dem Messebauer.

Bildschirme, Beleuchtungen und Beschriftungen

Benötigt ihr nebst dem Standmobiliar noch weiteres Zubehör wie spezielle Ausleuchtungskörper, Bildschirme oder Beschriftungen? Unsere Partner stehen euch auch hier gerne zur Verfügung.

Bildschirme, Spezial-Beleuchtung, Effekte:

info@lehner-akustik.ch / 081 308 00 00

www.lehner-akustik.ch

LEHNERAKUSTIK

Beschriftungen, Werbetechnik:

info@tannerweb.ch / 081 750 35 80

www.tannerweb.ch

TANNER
werbe
technik

Beschriftungen, Werbetechnik:

info@printerex.ch / 081 720 11 40

www.printerex.ch

PRINTEREX

Parkplatzsituation und Parkkarten

Direkt angrenzend an das Messe-Areal werden die gebuchten Parkplätze für Aussteller separiert ausgewiesen sein. Wenn ihr noch Ausstellerparkplätze nachbestellen möchtet, dürft ihr euch an folgende Adresse wenden: info@sigamesse.ch Bitte beachtet, dass es aktuell nur noch Parkplätze auf Wiese zu buchen gibt. **Die bestellten Parkkarten wurden Anfang April bzw. kurz nach Ostern (KW 15) mit der Post versandt.** Beim Pizolpark sind aufgrund Umbauarbeiten dieses Jahr nur im reduzierten Umfang Parkplätze vorhanden. **Wir bitten daher alle Aussteller aufs Parken beim Pizolpark zu verzichten.** Es bestehen jedoch Möglichkeiten bei den anderen Einkaufszentren in der Nähe.

Nach- und Korrekturbestellungen

Der Prozess für Nach- und Korrekturbestellungen von Anschlüssen (Strom, Wasser, Internet) ist abgeschlossen. Die Messeleitung hat mehrmals entsprechend erinnert, sodass alle Aussteller genügend Zeit hatten, ihren Bedarf oder allfällige Korrekturen zu melden.

Ausstellerausweise und Kundengutscheine

Die Ausstellerausweise erlauben den Messezutritt eine Stunde vor den offiziellen Öffnungszeiten und abends den Aufenthalt bis eine halbe Stunde nach Schliessung der Messe. Die Dauerkarten sind persönlich ausgestellt, nur in Verbindung mit einer ID oder Pass gültig und nicht übertragbar auf eine andere Person. **Die Ausstellerausweise wurden nach Ostern (KW 15) mit der Post an alle Aussteller und Partner versandt.** Ausstellerausweise können auch an der Messekasse vor Ort zu Normalkonditionen (Dauerkarte CHF 45.00 / Tageskarte CHF 15.00) nachbezogen werden. **Die bestellten Eintrittsgutscheine an Kunden (generiert CHF 0.50 / Stück, an der Kasse eingelöst mit CHF 10.00) wurden ebenfalls bereits versandt und sind in der KW 13 bei allen Ausstellern und Partnern eingetroffen.** Nachbestellungen sind möglich mittels Mail an info@sig-messe.ch oder ebenfalls vor Ort an der Messekasse.

Gastro-Service / Städtli-Beiz bei Gastgemeinde

An der SIGA 2026 wird ein umfangreiches Gastroservice-Angebot zur Verfügung stehen. Das Bestellformular ist auf der Webseite unter folgendem Link aufgeschaltet: www.sig-messe.ch/ausstellen/ Bei Fragen zum Belieferungskonzept dürft ihr euch direkt an Karin Etter, unserer Gastro-Verantwortlichen, wenden: gastro@sig-messe.ch Die Nutzung des Gastro-Service der SIGA ist für konventionelle Aussteller, welche Getränke nicht kommerziell ausschenken keine Pflicht, der Service vereinfacht aber Abläufe und wird daher oft rege genutzt.

Reservationen Städtli-Beiz (Messerestaurant)

Reservationen für die Städtli-Beiz im Zelt der Gastgemeinde Sargans nimmt Thomas Dolp unter der Emailadresse siga@dolpgastronomie.ch entgegen. In der Städtli-Beiz profitieren die Aussteller des Gastgemeinde-Auftritts von Rabattierung auf die Speisen und Getränke. Das entsprechende Handling verläuft direkt via dem Betreiber Thomas Dolp, Catering+, Sargans mit einem entsprechenden System.

Marketing-Tools

Unter dem Link www.siga-messe.ch/ausstellen/ sind umfangreiche Marketing-Unterstützungen seitens der SIGA Ausstellung AG abgelegt. Insbesondere das SIGA-Logo in verschiedenen Dateiformaten, Email-Signaturen und Social Media-Vorlagen. Die Unterlagen dürft ihr gerne nutzen, um euern Auftritt zu bewerben.

Entsorgungskonzept

Bereits während dem Aufbau wird ein umfangreiches Abfallkonzept auf dem Messeareal umgesetzt sein. Wir bitten euch, die von uns dafür zu Verfügung gestellten Abfallentsorgungsstellen zu verwenden und euren Abfall nicht rund um den Stand herumstehen zu lassen. Auch für Glas stehen entsprechende Mulden bereit. **Während dem Betrieb könnt ihr am Abend jeweils euern Abfall abgefüllt in Säcke** (welche ihr selbst mitbringen müsst) **vor dem Stand am Rand des Gangs platzieren.** Dieser wird dann von unserem Reinigungstrupp entsorgt. Diese Regelung gilt nur für Abfall, nicht für Glas. Für Glas stehen auf dem ganzen Areal entsprechende Mulden zur Verfügung.

Beim Abbau zurückgebliebenes Material wie auch Schäden an gemieteten Systemwänden, Böden, etc. werden dokumentiert und nach der Messe in Rechnung gestellt.

Ausstellerversicherung

Gemäss Ausstellungsreglement seid ihr verpflichtet, die Ausstellungsgüter selbst zu versichern, da die SIGA nicht für Schäden wie Feuer, Wasser, Diebstahl oder Beschädigung haftet. **Die Messeleitung empfiehlt euch den Abschluss einer entsprechenden einfachen und günstigen Versicherung, falls ihr nicht bereits selbst über eine entsprechende Deckung verfügt.** Ein dafür vorgesehenes Formular der Helvetia für eine entsprechende Versicherung findet ihr auf der Webseite unter folgendem Link: www.siga-messe.ch/ausstellen/

Übernachtungsmöglichkeit

Aussteller von ausserhalb der Region finden Übernachtungsmöglichkeiten in unmittelbarer Nähe bei unserem Hotelpartner dem Hotel Post in Sargans. Anfragen und Buchungen laufen direkt über das Hotel: [Hotel Post in Sargans, Heidiland](#)

Öffnungszeiten SIGA Messe 2026

	Messebetrieb	Eventbetrieb
Freitag, 24. April 2026	-	19.00 – 02:00 Uhr
Samstag, 25. April 2026	-	19.00 – 02:00 Uhr
Freitag, 01. Mai 2026	-	19:00 – 02:00 Uhr
Samstag, 02. Mai 2026	14:00 – 21:00 Uhr	19:00 – 02:00 Uhr
Sonntag, 03. Mai 2026	11:00 – 18:00 Uhr	-
Montag, 04. Mai 2026	14:00 – 21:00 Uhr	19:00 – 24:00 Uhr
Dienstag, 05. Mai 2026	14:00 – 21:00 Uhr	19:00 – 24:00 Uhr
Mittwoch, 06. Mai 2026	14:00 – 21:00 Uhr	19:00 – 24:00 Uhr
Donnerstag, 07. Mai 2026	14:00 – 21:00 Uhr	19:00 – 24:00 Uhr
Freitag, 08. Mai 2026	14:00 – 21:00 Uhr	19:00 – 02:00 Uhr
Samstag, 09. Mai 2026	14:00 – 21:00 Uhr	19:00 – 02:00 Uhr

Euer SIGA-Messteam



Simon Büchel

Messeleitung

messeleitung@sig-messe.ch

081 710 40 01



Dario Schmid

Messesekretariat

sekretariat@sig-messe.ch

081 710 40 01



Jürg Stopp

VR-Präsident



Damir Rukavina

VR Vizepräsident



Nina Neuenschwander

Projektleiterin | Verwaltungsrätin



Claudio Schlegel

Verwaltungsrat



Stefan Ackermann

Leiter Hochbau | Verwaltungsrat



Andy Bürer

Leiter Tiefbau | Verwaltungsrat



Thomas Kehl

Leiter Sanitär | Verwaltungsrat



Kerstin Dort

Besucherservice & Kassa



Karin Etter

Gastronomie

gastro@sig-messe.ch



Markus Roth

Marketing | Mediensprecher

marketing@sig-messe.ch