



Die Geschäftsstelle GastroLuzern informiert

Die Geschäftsstelle GastroLuzern informiert

Geschätzte Mitglieder

Es gibt nur eins, was auf Dauer teurer ist als Bildung, keine Bildung.
(John F. Kennedy)

Mit diesem Zitat laden wir Sie ein unser [Weiterbildungsangebot](#) zu studieren welches wir für Sie und Ihre Mitarbeitenden zusammenstellten.

Diese Weiterbildungen unterstützen und entlasten Sie in Ihrem Alltag.

- [Service Grundlagenkurs](#) **Samstag, 29. Oktober 2022**
- [Lebensmittelrecht/Hygiene-Refresher](#) **Mittwoch, 19. Oktober 2022**
- [Lebensmittelrecht/Hygiene-Refresher](#) **Montag, 28. November 2022**
- [Kant. Gastgewerbegesetz-Refresher](#) **Donnerstag, 20. Oktober 2022**
- [Kant. Gastgewerbegesetz-Refresher](#) **Mittwoch, 30. November 2022**

Bei Fragen stehen wir gerne zur Verfügung.

Ihnen wünschen wir volle Stuben und die nötigen Mitarbeitenden, um die Gäste zu verwöhnen.

Thomas Tellenbach

Leiter Geschäftsstelle GastroLuzern

Leiter Aus- und Weiterbildungszentrum G`ART



**Die inspirierende Impulstagung für innovative Hoteliären und Hoteliers seit 2008.
Impulsgebend, praxisorientiert und umsetzbar.**

Dieses Jahr dreht sich am Hotel Innovations-Tag alles um das Thema Megatrends in der Hotellerie. Top-Speaker geben uns in ihren spannenden Referaten Einblick in die Welt der Megatrends mit hilfreichen Best-Practice-Beispielen. Freuen Sie sich auf eine inspirierende Tagung mit einzigartiger Location, kulinarischen Überraschungen, Get-together und der Verleihung des Hotel Innovations-Awards 2022.

Anmeldung



IGP-Gastrowochen 2023

Verwöhnen Sie Ihre Kunden mit geschmackvollen IGP-geschützten Fleischspezialitäten und Schweizer Weinen.

Melden Sie Ihr Restaurant bei den [IGP-Gastrowochen vom 4. – 19.02.2023](#) an und profitieren Sie von einer nationalen personalisierten und für Sie **kostenlosen Promotionskampagne!**

Was müssen Sie tun?

- **Melden Sie sich bis am 16.10.2022 online an** und bestellen Sie die gewünschten Promotionsmaterialien.
- **Bieten Sie mindestens 3 IGP-Produkte und 2 Schweizer Weine auf ihrer Karte an.**

- Vorteilhaft begleiten Sie die **IGP-Fleischprodukte** mit **AOP-Spezialitäten**.

Anmeldung für Gastronomen

Schnuppertagebuch "Liebe geht durch den Magen"



GastroLuzern und HGF LU/OW/NW haben zusammen mit **Inès Bisang-Heller** ein **Schnuppertagebuch** mit dem Titel «**Liebe geht durch den Magen**» erstellt. Dieses Büchlein eignet sich für Schnupperlernende zwischen 10 und 13 Jahren, um den ersten Einstieg in die Branche spielerisch festzuhalten. Wir senden Ihnen das **tolle Büchlein gerne kostenlos zu!**

Bestellung des Schnuppertagebuches

Weitere Termine:

Sonntag,	23. Oktober 2022	ZAGG, Allmend Luzern (Informationen)
Montag,	24. Oktober 2022	1. Tagung für Berufsbildner*innen (Informationen und Anmeldung)
Donnerstag,	03. November 2022	Berufsmesse ZEBI (Informationen)
Dienstag,	08. November 2022	Hotel Innovations-Tag (Information)

Freundliche Grüsse und bleiben Sie gesund!

Thomas Tellenbach

Leiter Geschäftsstelle

GastroLuzern

St.-Karli-Strasse 74

6004 Luzern

Tel. 041 240 01 05

Direkt: 041 240 40 59

t.tellenbach@gart.ch

www.gastro-luzern.ch

Unsere Sponsoren



Gastroconsult 
nahe. kompetent.

SWICA

HOCHSTRASSER
KAFFEE

 SCHWEIZER LUNCH-CHECK
LUNCH-CHECK SUISSE
LUNCH-CHECK SVIZZERA
SWISS LUNCH-CHECK

beraterhaus
Versicherung lokal organisiert


KNUTWILER


Dyhrberg

 **PRODEGA
GROWA
TRANSGOURMET**

 **RUZ** Das Unternehmerzentrum der Raiffeisen Gruppe
Le Centre des Entrepreneurs du Groupe Raiffeisen
Il centro imprenditoriale del Gruppo Raiffeisen

 **ALIGRO**
Frische. Qualität. Inspiration.

EuroTime

GASTGEWERBLICHES
AUSBILDUNGSZENTRUM
REUSSPORT LUZERN

G'ART

Das Ausbildungszentrum G'ART ist eine Stiftung der Luzerner Wirt- und Hoteliers

GASTRO LUZERN


WYHUS BELP
Weingenuß aus gutem Haus