



## 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 ( <a href="#">Informationen</a> )
Montag,	24. Oktober 2022	1. Tagung für Berufsbildner*innen ( <a href="#">Informationen und Anmeldung</a> )
Donnerstag,	03. November 2022	Berufsmesse ZEBI ( <a href="#">Informationen</a> )
Dienstag,	08. November 2022	Hotel Innovations-Tag ( <a href="#">Information</a> )

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](mailto:t.tellenbach@gart.ch)

[www.gastro-luzern.ch](http://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