



Die Geschäftsstelle GastroLuzern informiert

Geschätztes Mitglied

Ein herzliches und frohes Neues Jahr wünschen wir dir! Möge 2024 ein Jahr voller Erfolg, Glück und inspirierender Momente für dich sein.

Was machen wir nicht alles, um dem Fachkräftemangel «Herr» zu werden? Wir investieren in die Weiterbildung unserer Führungskräfte und Mitarbeitenden, wir betreiben Berufsmarketing an der ZEBI, wir unterstützen die Lernenden mit Talentförderkursen und ab März starten wir ein neues Projekt mit «[Kitchen Ninjas](#)». Bist auch du mit deinem Team dabei und hilfst uns bei der Nachwuchssuche. Alles Weitere im unteren Teil des Mails.

Auf diesem Wege senden wir dir die besten Wünsche für volle Stuben und zufriedene Gäste.

Thomas Tellenbach
Leiter Geschäftsstelle GastroLuzern
Leiter Aus- und Weiterbildungszentrum G`ART



1. Restaurants melden sich auf der Homepage www.kitchen-ninjas.ch an und liefern Daten wie Logo, Daten und verfügbare Plätze.
2. Die Agentur schaltet die Betriebe auf der Homepage auf und steuert die Verwaltung der verfügbaren Plätze.
3. Betriebe werben Jugendliche an und melden die vergebenen Plätze der Agentur. Unterstützung in Form von Anmeldeformular und Begleitbrief wird durch Agentur geliefert.

[Weiterlesen.....](#)

[Betrieb anmelden](#)



G2 Gastro-Betriebsleiter mit eidg. Fachausweis

Entfalte dein Talent zum unternehmerischen Erfolg und nutze die Chance im April 2024 dabei zu sein!

G2 in Kürze:

- Eidg. Fachausweis
- 6 Module: Modul „Persönlichkeit“
Modul „Marketing“
Modul „Führung“
Modul „Finanzen“
Modul „Betriebsorganisation“
Modul „Administration und Recht“
- Sämtliche Schul-Unterlagen inklusive
- grosszügige Subventionen von L-GAV und vom Bund
- Total Kurskosten CHF 7'800.- (davon werden 40% von L-GAV übernommen)
- Arbeitsunfallentschädigung von CHF 170.- pro Tag an die Betriebe
- Der Schlüssel für eine erfolgreiche Betriebsführung

Seit Jahrzehnten bieten wir als führende Weiterbildungsprofis im Gastgewerbe massgeschneiderte Schulungen aus erster Hand an. Wir freuen uns auf dich!

Für Fragen steht dir Gerry Odermatt gerne zur Verfügung.

041 240 01 05

info@gastro-luzern.ch

[Jetzt gleich anmelden](#)

Berufsbegleitender Lehrgang für Dipl. Hotelier/e-Gastronom/in HF

Schulstart: Februar und August

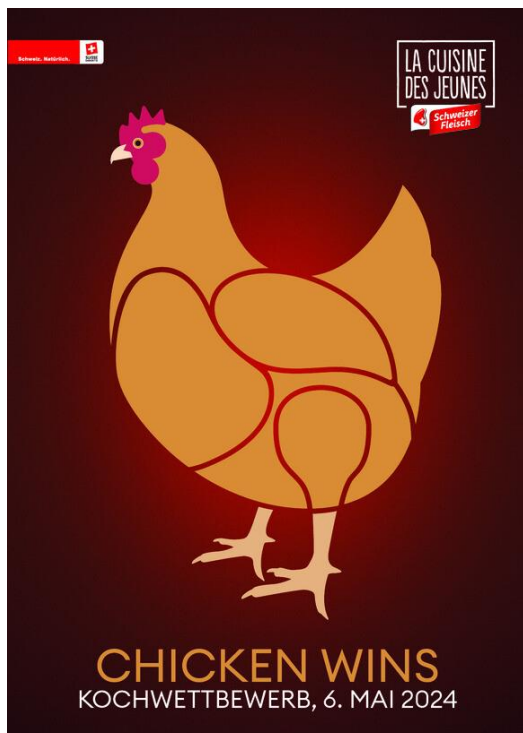
Schulort: Hotelfachschule Zürich, Höhere Fachschule HF, Seestrasse 141, 8002 Zürich

Kommende Infoveranstaltungen:

- Montag, 15. Januar 2024 15:15 – 16:30 Uhr
- Mittwoch, 31. Januar 2024 16:00 – 17:15 Uhr
- Montag, 26. Februar 2024 16:00 – 17:15 Uhr
- Mittwoch, 20. März 2024 15:15 – 16:30 Uhr
- Samstag, 13. April 2024 13:00 – 14:15 Uhr



[Mehr erfahren](#)



Kochwettbewerb 2024: «Chicken Wins»

- Kochwettbewerb: **Montag, 6. Mai 2024**
- **Anmeldeschluss** ist der **11. Februar 2024 um 24 Uhr**
- Teilnahmebedingung: Köchinnen und Köche mit Arbeitsort in der Schweiz, die ihre Lehrabschlussprüfung zwischen 2018 und 2023 erfolgreich bestanden haben
- Gewinne: Neben Ruhm und Karrierekick ein Preisgeld von CHF 3'000.–, zudem weitere Preise wie eine vier- bis fünftägige Stage im Park Hotel Vitznau bei Christian Nickel und vieles mehr

[Jetzt teilnehmen!](#)



Wirte Ski- und Wandertag 2024

Gerne laden wir dich zum diesjährigen Ski- und Wandertag ein!

Wann: Montag, 4. März 2024

Wo: Sörenberg

Anmeldeschluss: Sonntag, 25. Februar 2024

[Anmelden und geniessen!](#)

So profitiert dein Betrieb von Progresso:

- Keine Ausbildungskosten, falls dein Betrieb zwingend dem L-GAV unterstellt ist
- Kein interner Zeitaufwand, dafür bis zu CHF 500.- Lohnersatz pro Woche
- Kurze Abwesenheit deines Mitarbeitenden: 25 Ausbildungstage aufgeteilt in drei Kursblöcke
- Mehr Erfolg und Umsatz: Progresso-Absolventen arbeiten produktiver und verkaufen im Service dein Angebot besser
- Kurstermine nach Bedarf

PROGRESSO
mein-progresso.ch



**PROGRESSO-LEHRGÄNGE
FÜR KÜCHE UND SERVICE
IN EMMENBRÜCKE LU 2024**

**DEIN ERSTER SCHRITT ZUM ERFOLG.
KOSTENLOS DANK DES L-GAV!**



[Kurse im Überblick](#)



Exklusiv für 10 Betriebe in der Zentralschweiz!

Nutze die einmalige Chance und nimm mit deinem Betrieb am Projekt Food Save Zentralschweiz teil. Gemeinsam fördern wir **nachhaltige Praktiken** und setzen uns dafür ein, Lebensmittel sinnvoll zu nutzen.

Was bringt mir die Teilnahme?

- Reduzierung von durchschnittlich 35% der Lebensmittelabfälle mit einfachen Massnahmen
- Einsparung bei Warenkosten
- Detaillierte Analyse und Evaluierung von wirkungsvollen Massnahmen für deinen Betrieb
- Begleitung durch erfahrene Experten des Vereins "United Against Waste"
- Kennenlernen von digitale Hilfsmittel zur Datenerhebung von Lebensmittelverlusten

[Jetzt anmelden](#)

Agenda:

29.01.2024	Ausflug mit Berufsbildenden
04.03.2024	Wirte Ski & Wandertag-Tag im Sörenberg
04.03.2024	Implementierungs-Veranstaltung Koch 2024 / Infos zum Berufsbild
11.04.2024	Implementierungs-Veranstaltung Koch 2024 / Downloads-Bereich HGf
25.03.2024	1. GV GastroRegion Land, Einladung folgt
29.04.2024	DV GastroLuzern, Sempach, Einladung folgt
06.05.2024	GV Gilde Etablierte Köche in Langental

06.05.2024 Chicken Wins | [Informationen](#)
 02.07.2024 Lehrabschlussfeier
 02.09.2024 GV GastroRegion Stadt, Einladung folgt

Herzliche Grüsse

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

