



## Die Geschäftsstelle GastroLuzern informiert

### Geschätztes Mitglied

Gerne informieren wir hiermit über die **Einführung von zentralisierten Sammelprüfungen der Berufe Köchin / Koch EFZ und Küchenangestellte/r EBA**, die ab dem Qualifikationsverfahren 2025 im Ausbildungszentrum G'ART durchgeführt werden. [Mehr zum Thema...](#)

Mich interessiert...

1. [124. DV GastroLuzern 2024](#)
2. [1. Talentförderung 2024](#)
3. [Start G2 Gastro-Betriebsleiterseminar](#)
4. [G1 Gastro-Grundseminar im E-Learning](#)
5. [Einführung von zentralisierten Sammelprüfungen](#)
6. [Kompaktkurs "Moderne Führung im Gastgewerbe"](#)
7. [Progresso in Emmenbrücke / Luzern](#)
8. [Agenda 2024/2025](#)

Herzliche Grüsse

Thomas Tellenbach

Leiter Geschäftsstelle GastroLuzern  
Leiter Aus- und Weiterbildungszentrum G'ART

---



## 124. Delegiertenversammlung 2024

Die 124. Delegiertenversammlung von GastroLuzern war ein bedeutendes Ereignis, das unter der Leitung von Sandra Zettel und Patrick Grinschgl in Sempach stattfand. Es wurden wichtige Entscheidungen, wie die Protokollgenehmigung, die Budgetplanung für 2024 und die Wahlen erwartet, begleitet von lebhaften Diskussionen über aktuelle Angelegenheiten und rührenden Ehrungen. Der Tag endete in einem herzlichen Zusammenkommen mit einem Apéro und einem Nachtessen. Die 125. Delegiertenversammlung erwartet uns am Dienstag, 6. Mai 2025 in der Stadt Luzern.

[Zum Protokoll](#)

---



## Startschuss für das Luzerner Kochtalent-Programm

In Luzern kommen 14 junge Kochlernende im Rahmen eines einzigartigen Programms zusammen, um unter der Anleitung renommierter Experten ihre kulinarischen Fähigkeiten zu erweitern und ihre persönlichen Kochvisionen zu verwirklichen. Begleitet von intensiven Kurstagen und einer feierlichen Vernissage werden sie ermutigt, über den Tellerrand hinauszuschauen, wertvolle Kontakte zu knüpfen und sich auf eine spannende kulinarische Entdeckungsreise zu begeben.

[Mehr erfahren](#)

## Neue Gesichter im G2 Gastro-Betriebsleiterseminar

Am Montag, 8. April 2024 durften wir neue Studierende bei uns im Weiterbildungszentrum begrüßen. Wir wünschen ihnen eine spannende und lehrreiche Zeit im G2 Gastro-Betriebsleiterseminar!





## G1 Gastro-Grundseminar im E-Learning

*„Reiner Präsenzunterricht wäre mit meinem aktuellen Job nicht vereinbar gewesen.“*

Absolventin, Petra Stöckli

Bereiten Sie sich optimal auf Ihre Karriere im Gastgewerbe vor mit dem G1 Gastro Grundseminar im E-Learning! Tauchen Sie in eine flexible Lernumgebung ein, die es Ihnen ermöglicht, jederzeit und überall zu lernen.

### Warum das G1 im E-Learning wählen?

- Flexibles und effizientes Lernen
- Interaktive Lerninhalte
- Individuelle Betreuung durch Fachspezialisten
- Mit Präsenzunterricht kombinierbar
- Bezahlung per Rechnung möglich

Besuchen Sie unsere [Website](#) für weitere Informationen und Anmeldung.

Für Fragen steht dir Gerry Odermatt gerne zur Verfügung.

041 240 01 05

[info@gastro-luzern.ch](mailto:info@gastro-luzern.ch)

**Jetzt anmelden und Platz sichern!**

---

## **Zentralisierte Sammelprüfungen in den Berufen Köchin / Koch EFZ und Küchenangestellte/r EBA**

Wir informieren hiermit über die Einführung von zentralisierten Sammelprüfungen der Berufe Köchin / Koch EFZ und Küchenangestellte/r EBA, die ab dem Qualifikationsverfahren 2025 im Ausbildungszentrum G`ART durchgeführt werden.

Nach ausführlichen Analysen, Umfragen und Testläufen durch Hotel & Gastro formation LU NW OW in Zusammenarbeit mit dem Ausbildungszentrum G'ART wurde im Entscheidungsprozess festgestellt, dass zentralisierte Prüfungen für die Küchenberufe richtig und zukunftsweisend sind.

Die Einführung wird wie folgt umgesetzt:

- 2025: Erste Durchführung des Qualifikationsverfahrens für EFZ und EBA am neuen Standort (G`ART) nach bekanntem Prüfungsinhalt und Ablauf (BiVo 2010)
- 2026: Erste Durchführung des Qualifikationsverfahrens für die Küchenangestellten EBA (BiVo 2024) mit bekannter Umgebung (G`ART) und EFZ nach BiVo 2010.
- 2027: Erste Durchführung des Qualifikationsverfahrens für die Köche EFZ (BiVo 2024) im G`ART und den Küchenangestellten EBA (BiVo 2024).
- Ab 2028 werden in Übereinstimmung mit der Inbetriebnahme des neuen Kompetenzzentrum die Prüfungen für EFZ und EBA an einem neuen Standort gemäss der BiVo 2024 stattfinden.

Wir sind überzeugt, dass die Durchführung der zentralisierten Sammelprüfungen erfolgreich verlaufen wird. Diese Prüfungen werden nicht nur zur Förderung von Chancengleichheit und Fairness beitragen, sondern auch die Qualität sicherstellen.

Haben Sie Fragen zum QV 2025?

Gerne steht Ihnen Herr Reto Sigrist, designierter Chefexperte, ab Mitte Juni 2024 als Ansprechpartner zur Verfügung. Sie erreichen ihn unter [r.sigrist@gart.ch](mailto:r.sigrist@gart.ch).

**Infos im Überblick**

---





## Aufgepasst: Unser neuer Kompaktkurs "Moderne Führung im Gastgewerbe" geht in die nächste Runde.

Nach einem erfolgreichen Auftakt mit inspirierten Teilnehmenden im letzten Jahr gibt es jetzt neue Termine für 2024. Wenn du deine Führungskompetenz weiterentwickeln und auf ein neues Level heben willst, dann lass dir den Kurs nicht entgehen.

**Du investierst nur 2 Tage und 1 Stunde deiner Zeit**, erhältst jedoch so viel Material, Input und Tipps, dass du die Führungskultur in deinem Betrieb nachhaltig optimieren und gestalten kannst. Nutze die Chance, die Führung zu deinem Rekrutierungs-USP zu machen und buche jetzt unseren Kompaktkurs bestehend aus Webinar und zwei Kurstagen zum exklusiven Preis von CHF 290.

### **Graubünden: GastroGraubünden - Chur Loëstrasse 161**

28. Mai 2024 14.00 - 15.30 Webinar

18. Juni 2024 09.00 - 16.00 1. Kurstag

25. Juni 2024 09.00 - 16.00 2. Kurstag

[Hier](#) geht's zur Anmeldung. Wir freuen uns auf dich.

[Jetzt anmelden!](#)

---

## GÄSTE BEGEISTERN – DEIN ZIEL?

Dann melde Dich jetzt an zum Progresso-Lehrgang Service oder Küche. In 5 Wochen zum Abschluss!

**Kostenlos dank des L-GAV!**

PROGRESSO  
mein-progresso.ch



**NÄCHSTER  
KURSSTART:**  
3. Juni 2024 in  
Emmenbrücke (LU)



## Basisqualifikation Progresso: Nächste Kursstarts am 3. Juni 2024 in Emmenbrücke und Luzern

Gerne machen wir Sie auf die nächsten Kursstarts dieser beliebten Ausbildung für Mitarbeitende ohne Ausbildung im Gastgewerbe aufmerksam: Am 3. Juni beginnt ein nächster Lehrgang für Küche oder Service in Emmenbrücke sowie für den Fachbereich Hauswirtschaft in Luzern.

Die Lehrgänge dauern fünf Wochen, unterteilt in drei Kursmodule, verbessern die beruflichen Fertigkeiten in Theorie und Praxis und erweitern die sprachlichen Kompetenzen. Auch die betrieblich gesetzlich vorgeschriebenen Schulungen in den Bereichen Hygiene und Arbeitssicherheit sind inkludiert.

### **Kostenlos und mit Lohnersatz für L-GAV-unterstellte Betriebe**

Der Progresso-Lehrgang im Wert von CHF 5'750.- gehört auch 2024 zu den L-GAV-finanzierten Angeboten. Zudem werden die Kosten für Lehrmittel, Mahlzeiten, allfällige Unterkünfte der Kursteilnehmenden sowie ein grosszügiger Anteil des Lohnersatzes übernommen.

Weitere Informationen und Anmeldung: [www.mein-progresso.ch](http://www.mein-progresso.ch)

[Wähle deinen Kurs](#)

---

## perq Pilotprojekt Mai 2024

Perq ist ein innovatives **Start-up**, entwickelt von sechs Studierenden der **Hotelfachschule Luzern**, das sich zum Ziel gesetzt hat, die **Mitarbeitendenfluktuation im Gastgewerbe zu minimieren** und die Zufriedenheit der Mitarbeitenden zu steigern. Dies erreichen wir durch eine speziell für die Branche entwickelte Benefit-Management-App, die einen umfangreichen und vielfältigen Pool an Benefits durch die Zusammenarbeit verschiedener Betriebe im Gastgewerbe bietet. Zu einem späteren Zeitpunkt wird dieser Pool durch unser einzigartiges Loyalty-System ergänzt, welches Mitarbeitende für spezifische Leistungen in ihrem Betrieb mit Punkten belohnt. Diese Punkte können verwendet werden, um im Level aufzusteigen und Zugang zu noch attraktiveren Benefits zu erhalten.

**Start**

Dauer: Anfangs Mai bis Ende Juli (Betriebe können auch nach dem Start einsteigen)  
Ab dem 6. Mai 2024 werden die Benefits auf unserer Website freigeschaltet und somit für alle Mitarbeitenden der teilnehmenden Betriebe einlösbar.

**Einlösung**

Grundsätzlich können die Benefits durch Vorzeigen der Mitgliedskarte, entweder physisch oder im Wallet, eingelöst werden.

**Kontakt**

info@perq.ch

Im Anhang finden Sie das Anmeldeformular. Viel Spass beim Einlösen eurer neuen Benefits!

[Mehr erfahren](#)

---

## Agenda 2024

02.07.2024	Lehrabschlussfeier
05.08.2024	Start G1 Gastro-Grundseminar
19.08.2024	Wirtvorbereitungskurs
26.08.2024	Golf Turnier, Axenstein
02.09.2024	GV GastroRegion Stadt, Einladung folgt
20.-23.10.2024	ZAGG Luzern
21.10.2024	Wirtvorbereitungskurs
21.11.2024	3. Berufsbildner*innen Tagung Gastronomie LU/OW/NW
07.-10.11.2024	ZEBI Luzern
Mitte November	G2 Gastro-Betriebsleiterseminar (Blended-Learning)
06.05.2025	125. Delegiertenversammlung

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

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

Folge uns auf Instagram!





## Unsere Sponsoren

