



## Geschätztes Mitglied,

wir freuen uns, dir mitteilen zu können, dass das Aus- und Weiterbildungszentrum G'ART im Jahr 2024 bereits **221 Lernende** begrüßen darf – ein beeindruckender Anstieg gegenüber den 199 im Vorjahr! Dieser beachtliche Zuwachs bestätigt nicht nur die hohe Nachfrage nach unseren Ausbildungsangeboten, sondern auch die hervorragende Arbeit, die wir gemeinsam leisten, um junge Talente auf ihrem Weg zu unterstützen.

Geniesse den Newsletter mit weiteren spannenden Themen (siehe unten).

Mich interessiert...

1. [Infoveranstaltung Wirtvorbereitungskurs G1 / G2](#)
2. [G1 Gastro-Grundseminar Sommeraktion](#)
3. [G2-Gastro-Betriebsleiterseminar](#)
4. [Halbtageskurse für Berufsbildner\\*innen - BIVO 2024](#)
5. [Kitchen Ninjas](#)
6. [Kompaktkurs "Moderne Führung"](#)
7. [CWS Hygiene](#)
8. [Agenda 2024/2025](#)

Viel Spass beim Durchstöbern!

Herzliche Grüsse

Thomas Tellenbach

Leiter Geschäftsstelle GastroLuzern  
Leiter Aus- und Weiterbildungszentrum G'ART

---

**G3  
12**

**GASTRO LUZERN**

# Infoveranstaltung

Wirtvorbereitungskurs G1 und G2

- 24. September 2024
- 4. November 2024
- 10. Februar 2025

**Zur Anmeldung**

15 -17 Uhr vor Ort im Aus- und Weiterbildungszentrum G'ART,  
St.-Karli-Strasse 74, 6004 Luzern

[gastr@gastr.lu.ch](mailto:gastr@gastr.lu.ch)

[Zur Anmeldung](#)

**Exklusiver Weiterbildungsrabatt fürs G1-Gastrogrundseminar**  
**Wir schenken Ihnen CHF 400.-**

**EXKLUSIVER  
WEITERBILDUNGS-  
RABATT**

Sie sparen  
**CHF 400.-**

Bei der Buchung von allen 6 Modulen übernehmen wir  
die Kosten für die Modulprüfungen 2, 3, 5 und 6.  
**Sie sparen CHF 400.-.** Aktion gültig bis 30.09.2024!

**G3  
12**

Unser G1 Gastro-Grundseminar bietet eine umfassende Einführung in Themen wie:

- Hygienestandards
- Betriebswirtschaftlichen Grundlagen
- Exzellentem Kundenservice

Perfekt für Neueinsteiger und erfahrene Fachkräfte, die ihre Effizienz steigern und die Servicequalität verbessern möchten! Profitieren Sie von wertvollem Wissen, das Ihnen hilft, in der Gastronomiebranche erfolgreich zu sein.

#### **Wie erhalte ich den Rabatt?**

Bitte bei der Anmeldung für die Modulprüfungen im Onlineunterricht folgenden Code im Gutscheinfeld eingeben: **GASTROZENTRALSCHWEIZ\*2024** – Nur bis 30.09.2024 gültig!

Besuchen Sie unsere Website für weitere Informationen und Anmeldung.

Bei Fragen steht Gerry Odermatt auf 041 240 01 05 oder [info@gastro-luzern.ch](mailto:info@gastro-luzern.ch) gerne zur Verfügung.

**Jetzt anmelden!**

---

## **G2 Gastro-Betriebsleiterseminar**

Melden Sie sich jetzt zum G2 Gastro-Betriebsleiterseminar an und sichern Sie sich wertvolles Wissen für Ihre erfolgreiche Karriere in der Gastronomie!

**Nächster Termin im Präsenzunterricht: April bis Dezember 2025**



[Jetzt anmelden](#)



## Halbtageskurse für Berufsbildner\*innen - BIVO 2024

Geschätzte Ausbilder\*innen

Ab Sommer 2024 beginnen die Lernenden der Küchenberufe ihre Grundbildung gemäss den neuen

Bildungsverordnungen. Damit Sie als Berufsbildner\*in den Umgang mit der digitalen Lerndokumentation WIGL praktisch umsetzen können, führen wir folgende Halbtageskurse durch:

#### **Kursdaten**

Freitag, 6. September 2024 um 8 Uhr oder um 14 Uhr (Dauer ca. 3-4 Stunden)

#### **Kursort**

Aus- und Weiterbildungszentrum G'ART, St.-Karli-Strasse 74, 6004 Luzern

#### **Kursinhalte**

- Weiterentwicklung Küchenberufe (EFZ / EBA)
  - Was ändert sich für mich als Berufsbildner\*in / Ausbildungsbetrieb?
- Verantwortlichkeiten und Zuständigkeiten
  - Anlaufstellen, Kontakt und nützliche Downloads
- Qualifikationsverfahren QV
  - Aufbau und Ablauf
- Instrumente für Lernende und Berufsbildner\*innen
  - Der Bildungsplan (EFZ / EBA)
  - Betrieblicher Ausbildungsplanung
  - Bildungsbericht
- Digitale Lerndokumentation WIGL **\*FOKUS\***
  - Aufbau und Umgang
  - Vernetzungskompetenz / Umsetzungsbeispiele / Rezepttool
  - Integration von Praxisaufträgen in die betriebliche Ausbildung

#### **Wichtige Infos**

- Die Kurskosten betragen CHF 130.-
- Mitbringen: Notebook & digitale Lerndokumentation WIGL
- Berufsbildner\*innen brauchen einen Account bei WIGL <https://shop.wigl.ch/kueche-berufsbildnerinnen/> (gültig für EFZ und EBA)

Möchtest du lieber einen BIVO Workshop in deinem Betrieb durchführen lassen? Alle Informationen findest du [hier](#).

[Anmeldung Halbtageskurs](#)

---



## Kitchen Ninjas

Machen Sie mit beim "Kitchen Ninjas"-Projekt und begeistern Sie Jugendliche im Alter von 9 bis 14 Jahren für die Gastronomie, indem Sie ihnen in einem Workshop die Freude am Kochen vermitteln. Nutzen Sie diese Gelegenheit, um frühzeitig potenzielle zukünftige Mitarbeiter zu gewinnen und positive Aufmerksamkeit für Ihren Betrieb zu erzeugen.

Gemeinsam können wir das Interesse und die Begeisterung für die Gastronomie wecken und unseren Nachwuchs stärken.

[Betrieb anmelden](#)



## Kompaktkurs "Moderne Führung"

Der Kompaktkurs vermittelt an drei Terminen fundiertes Wissen und praktische Werkzeuge zur Optimierung der Führungskultur in einem Betrieb, um Mitarbeiter zu gewinnen und zu binden sowie ein erfolgreiches Team zu bilden. Besonders für erfahrene Führungskräfte geeignet, bietet der Kurs unter anderem Themen wie Persönlichkeitsentwicklung, Feedback-Kultur und zeitgemässe Mitarbeiterführung zu einem subventionierten Preis von CHF 290 für Mitglieder an.

### Schweizweite Termine

Zürich: 12.08. / 19.08. / 26.08.  
Chur: 01.10. / 15.10. / 22.10.  
Lugano: 02.10. / 09.10. / 16.10.  
Pully: 10.10. / 17.10. / 23.10.  
Liestal: 21.10. / 28.10. / 04.11.

[Jetzt anmelden](#)

Dieses Kurs wurde kreiert im Rahmen vom Massnahmeplan für mehr Fachkräfte "Avanti!"  
Mehr zu Avanti! findest Du [hier](#)





## Exklusiv für GastroSuisse Mitglieder

JETZT NEU: Der GastroSuisse Rabatt gilt ab sofort für das gesamte Sortiment von CWS Hygiene!

Noch mehr Auswahl: erweitert eure Möglichkeiten und profitiert als CWS-Neukunde von einem exklusiven Rabatt von 40 %, wenn ihr einen Vertrag mit einer Mindestlaufzeit von 12 Monaten abschliesst!

Für unsere treuen CWS-Kunden: Bestehende CWS-Kunden erhalten beim Abschluss von zusätzlichen Produktlinien (Servicelinien) mit einer minimalen Vertragsverlängerung von 12 Monaten eine einmalige Gutschrift von 10 % auf den bestehenden Vertragswert. Zusätzlich gibt es einen Rabatt von 40 % auf die neuen Produktlinien (Servicelinien) inklusive Verbrauchsmaterial!

🔔 Nicht verpassen: Das ist die perfekte Gelegenheit, eure Hygienelösungen auf das nächste Level zu heben – nur für Mitglieder!

Für Fragen steht dir Levent Kavakli, Senior Account Manager bei CWS gerne zur Verfügung.  
+41 79 897 03 22  
levent.kavakli@cws.com

[Mehr Infos](#)



## Agenda 2024/2025

05.08.2024	<a href="#">Start G1 Gastro-Grundseminar</a>
12.08.2024	<a href="#">Kompaktkurs "Moderne Führung" in Zürich</a>
19.08.2024	<a href="#">Wirtevorbereitungskurs / Kompaktkurs "Moderne Führung" (Zürich)</a>
26.08.2024	<a href="#">Golfturnier, Axenstein / Kompaktkurs "Moderne Führung" (Zürich)</a>
02.09.2024	<a href="#">GV GastroRegion Stadt, Einladung folgt</a>
24.09.2024	Infoveranstaltung G1/G2
01.10.2024	<a href="#">Kompaktkurs "Moderne Führung" (Chur)</a>
02.10.2024	<a href="#">Kompaktkurs "Moderne Führung" (Lugano)</a>
09.10.2024	<a href="#">Kompaktkurs "Moderne Führung" (Lugano)</a>
10.10.2024	<a href="#">Kompaktkurs "Moderne Führung" (Pully)</a>
15.10.2024	<a href="#">Kompaktkurs "Moderne Führung" (Chur)</a>
16.10.2024	<a href="#">Kompaktkurs "Moderne Führung" (Lugano)</a>
17.10.2024	<a href="#">Kompaktkurs "Moderne Führung" (Pully)</a>
20.-23.10.2024	<a href="#">ZAGG Luzern</a>
21.10.2024	<a href="#">Kompaktkurs "Moderne Führung" (Liestal)</a>
22.10.2024	<a href="#">Kompaktkurs "Moderne Führung" (Chur)</a>
23.10.2024	<a href="#">Kompaktkurs "Moderne Führung" (Pully)</a>
21.10.2024	<a href="#">Wirtevorbereitungskurs</a>
21.10.2024	3. Berufsbildner*innen Tagung Gastronomie LU/OW/NW
28.10.2024	<a href="#">Kompaktkurs "Moderne Führung" (Liestal)</a>
04.11.2024	Infoveranstaltung G1/G2 / <a href="#">Kompaktkurs "Moderne Führung" (Liestal)</a>
07.-10.11.2024	<a href="#">ZEBI Luzern</a>
Mitte November	<a href="#">G2 Gastro-Betriebsleiterseminar (Blended-Learning)</a>
10.02.2025	Infoveranstaltung G1/G2
06.05.2025	<a href="#">125. Delegiertenversammlung von GastroLuzern</a>

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

