



Geschätztes Mitglied

Am Donnerstag, 23. Mai 2024 trifft sich die WAK (Wirtschafts- und Arbeitskommission). Wir sind gespannt, was die Kommission dem Parlament in der Sommersession in Bezug auf die bGB empfiehlt.

Mich interessiert...

1. [G'ART auf Instagram](#)
2. [Neues Mitglied in der Verbandsleitung](#)
3. [Jahresbericht 2023](#)
4. [Qualifikationsverfahren 2024](#)
5. [G1 Gastro-Grundseminar im E-Learning](#)
6. [Servicemeisterschaft an der LUGA 2024](#)
7. [Refresher Nothelferkurs](#)
8. [Agenda 2024/2025](#)

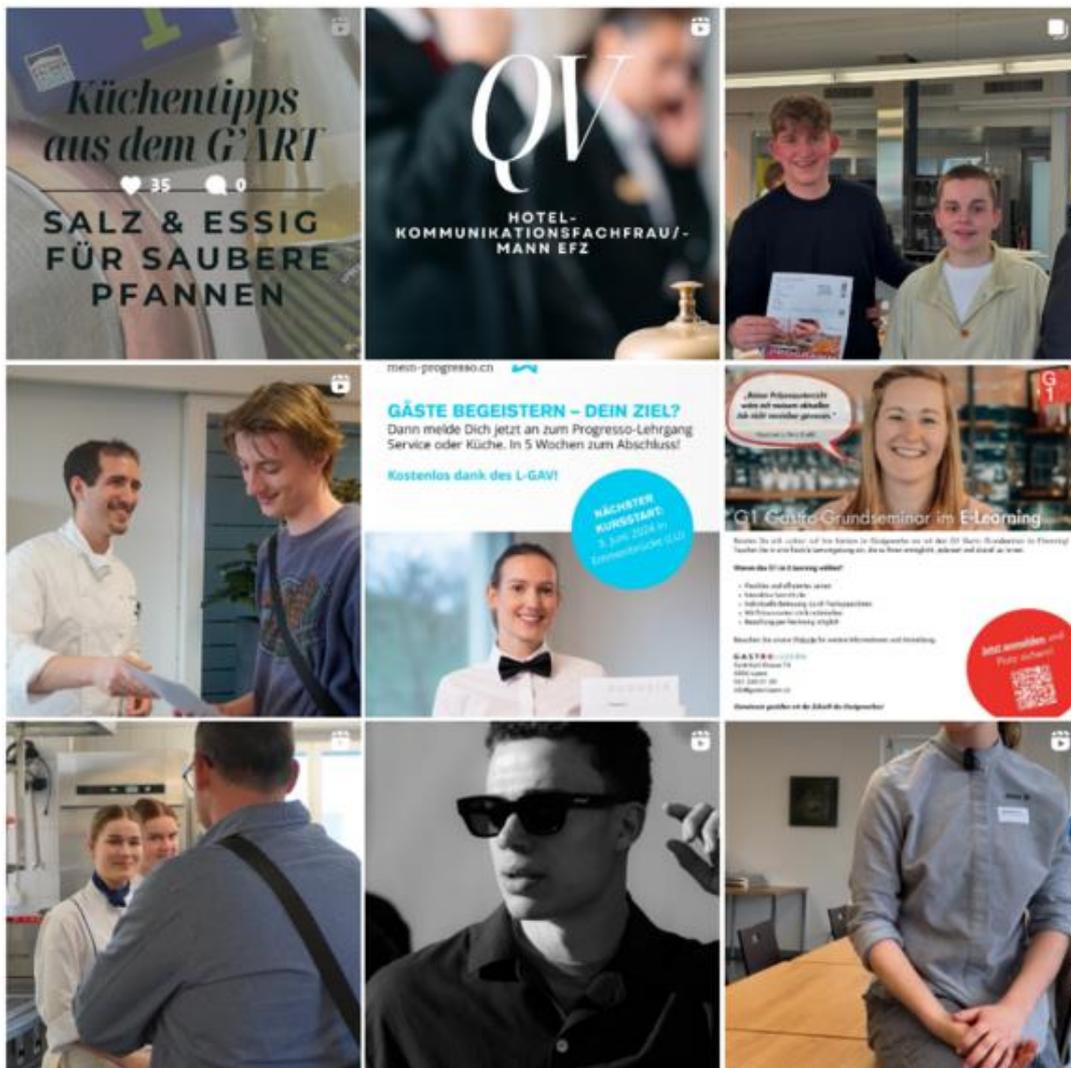
Viel Spass beim Durchstöbern!

Herzliche Grüsse

Thomas Tellenbach

Leiter Geschäftsstelle GastroLuzern
Leiter Aus- und Weiterbildungszentrum G'ART

Folge uns auf Instagram, um keine Highlights zu verpassen!





Herzlich willkommen Guido!

Guido Martin Rey aus Hohenrain ist Koch und Gastwirt beim [Gasthof Tell](#) in Gisikon. Er wurde an der 124. Delegiertenversammlung 2024 einstimmig in die Verbandsleitung gewählt. Guido's Vision für den Verband GastroLuzern: Die Zusammenarbeit und den Austausch zwischen den Mitgliedern zu fördern. Wir freuen uns, mit dir zusammen den Verband wachsen zu lassen!

Jahresbericht 2023



Sandra Zettel

Co-Verbandspräsidentin
(GastroLuzern RegionLand)



Patrick Grinschgl

Co-Verbandspräsident
(GastroLuzern RegionStadt)

Geschätzte Wirtinnen und Wirte,
Geschätzte Mitglieder und Ehrenmitglieder,
Geschätzte Gäste

Der **Jahresbericht 2023** zur Abwechslung als Podcast.
Wir wünschen viel Spass beim Reinhören!



[Zum Jahresbericht 2023](#)

Qualifikationsverfahren 2024

In den letzten Wochen haben wir die Qualifikationsverfahren für unsere Hotelkommunikationslernenden und Restaurantfachlernenden begleitet. Diese Zeit war geprägt von intensiven Prüfungen und praktischen Aufgaben, die unseren Lernenden die Möglichkeit gaben, ihr Wissen und ihre Fähigkeiten unter Beweis zu stellen. Wir drücken allen Teilnehmenden die Daumen!



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

[Jetzt anmelden und Platz sichern!](#)

Service-meisterschaft an der LUGA 2024



«Wir haben die aufregenden Wettbewerbstage unserer Servicemeisterschaft an der Luga sehr genossen. Die Entscheidung, an einer Publikumsmesse teilzunehmen, hat sich als äusserst positiv erwiesen. Wir konnten zahlreiche Besucher an unserem Stand begrüßen und unser herausragendes Fachgebiet einem breiten Publikum präsentieren.

Es hat uns beeindruckt, wie viele leidenschaftliche und engagierte junge Fachkräfte an der Luga ihren Beruf mit grosser Hingabe demonstriert haben. Zwei Auszubildende aus der Zentralschweiz, Lea Flury von der Villa Honegg und Yael Kurmann vom Schweizerhof Luzern, waren ebenfalls vertreten und haben ihr Bestes gegeben. Ob ihre Leistungen ausreichen, um den Titel in die Innerschweiz zu bringen, erfahren wir bei der Siegerehrung am 26. Mai 2024.»

Leila Mrak – Geschäftsführerin Berufsverband Service · Restauration Schweiz

marmite
YOUNGSTER



**Gesucht:
marmite youngster
2025**

Anmeldefrist: Ende Mai 2024

[Jetzt anmelden](#)



Möchten Sie die Sicherheit in Ihrem Unternehmen erhöhen?

Ein Nothilfe Auffrischkurs bietet Ihnen und Ihren Mitarbeitenden die optimale Gelegenheit, Ihr Wissen aufzufrischen und im Notfall schnell und effizient zu reagieren, sollte ein Gast oder Mitarbeitender medizinische Hilfe benötigen.

Wir freuen uns, dass Nothelfer am Bahnhof allen Verbandsmitgliedern einen **exklusiven Rabatt von 10% auf den Nothelfer Refresher Kurs** gewährt. Geben Sie bei der Offertanfrage den **Code «GastroLuzern 2024»** an und profitieren Sie vom Sonderpreis.

Weitere Informationen zu diesem Angebot finden Sie hier: www.nothelferambahnhof.ch/nothilfe-refresher

Agenda 2024

02.07.2024	Lehrabschlussfeier
05.08.2024	Start G1 Gastro-Grundseminar
19.08.2024	Wirtevorbereitungskurs
26.08.2024	Golf Turnier, Axenstein
02.09.2024	GV GastroRegion Stadt, Einladung folgt
20.-23.10.2024	ZAGG Luzern
21.10.2024	Wirtevorbereitungskurs
21.10.2024	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 von GastroLuzern

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

Folge uns auf Instagram!



Unsere Sponsoren



