



Geschätztes Mitglied,

In der heutigen Zeit muss alles nachhaltig sein. Doch was bedeutet dies für uns Gastronomen? Wo können wir mit minimalem Aufwand den grössten Nutzen erzielen und weshalb sollen wir uns in Richtung Nachhaltigkeit entwickeln? Wie können wir von der Nachhaltigkeit profitieren, und besteht die Möglichkeit eines «return on invest»?

Antworten auf diese und weitere Fragen erhältst du am **ZOOM Online-Webinar kostenlos**.

Melde dich an, höre rein und setze um, was in deinem Betrieb sinnvoll und nützlich ist. Zusätzlich beteiligt sich der Kanton Luzern im laufenden Jahr noch finanziell. Wenn nicht jetzt, wann dann?

Mich interessiert...

1. [Online-Webinar zum Nachhaltigkeitsprogramm Swisstainable](#)
2. [Infoveranstaltung Wirtvorbereitungskurs G1 / G2](#)
3. [Halbtageskurse für Berufsbildner*innen - BIVO 2024](#)
4. [gastrojob - App für Stellensuchende](#)
5. [Kompaktkurs "Moderne Führung"](#)
6. [Nothelfer Refresher Kurs](#)
7. [Agenda 2024/2025](#)

Viel Spass beim Durchstöbern!

Herzliche Grüsse

Thomas Tellenbach

Leiter Geschäftsstelle GastroLuzern
Leiter Aus- und Weiterbildungszentrum G`ART



Online-Webinar zum Nachhaltigkeitsprogramm Swisstainable

Nachhaltigkeit ist unser Anliegen.

Wir möchten gemeinsam mit Ihnen die Gastronomie und den Schweizer Tourismus nachhaltiger gestalten. Für detaillierte Einblicke ins Nachhaltigkeitsprogramm organisieren wir in Zusammenarbeit mit dem Schweizer Tourismus-Verband ein **Online-Webinar am Mittwoch, 18. September 2024 um 14:30 Uhr**. Sie erhalten Einblick in das Nachhaltigkeitsprogramm, den Anmeldeprozess, Praxisbeispiele aus der Gastronomie und mehr.

Bei Fragen wenden Sie sich an swisstainable@stv-fst.ch. Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme und Ihre Unterstützung für mehr Nachhaltigkeit!

[Jetzt anmelden](#)



**G3
12**

GASTRO LUZERN

Infoveranstaltung

Wirtvorbereitungskurs G1 und G2

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

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

[www.gastrojob.ch](#)

Zur Anmeldung



[Zur Anmeldung](#)



gastrojob - Jobsuche per Swipe ⁴⁺

Bewerben per Smartphone

mtchbxsystems ag

Entwickelt für iPhone

Gratis

Stellensuchende aufgepasst!

Swipen und bewerben per Smartphone. Finde deinen nächsten Gastrojob so einfach wie nie zuvor!

Mit der App **gastrojob** kannst du durch verschiedene Stellenangebote swipen und den passenden

Job in der Gastronomie entdecken. Lade die App jetzt herunter und starte deine Jobsuche!

[App herunterladen](#)



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 Halbtageskurse durch.

Aktuelle Halbtageskurse

- Freitag, 6. September 2024 um 8 Uhr
- Freitag, 6. September 2024 um 14 Uhr
- Montag, 9. September 2024 um 8 Uhr
- Montag, 23. September 2024 um 18 Uhr
- Donnerstag, 28. November 2024 um 8 Uhr
- Donnerstag, 28. November 2024 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)
- Verantwortlichkeiten und Zuständigkeiten
- Qualifikationsverfahren QV
- Instrumente für Lernende und Berufsbildner*innen
- Digitale Lerndokumentation WIGL ***FOKUS***

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](#)



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.

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



[Zur Anmeldung](#)



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

[Jetzt anmelden](#)

Agenda 2024/2025

02.09.2024	GV GastroRegion Stadt
24.09.2024	Infoveranstaltung G1/G2
01.10.2024	Kompaktkurs "Moderne Führung" (Chur)
02.10.2024	Kompaktkurs "Moderne Führung" (Lugano)
09.10.2024	Kompaktkurs "Moderne Führung" (Lugano)
10.10.2024	Kompaktkurs "Moderne Führung" (Pully)
15.10.2024	Kompaktkurs "Moderne Führung" (Chur)
16.10.2024	Kompaktkurs "Moderne Führung" (Lugano)
17.10.2024	Kompaktkurs "Moderne Führung" (Pully)

20.-23.10.2024	ZAGG Luzern
21.10.2024	Kompaktkurs "Moderne Führung" (Liestal)
22.10.2024	Kompaktkurs "Moderne Führung" (Chur)
23.10.2024	Kompaktkurs "Moderne Führung" (Pully)
21.10.2024	Wirtevorbereitungskurs
21.10.2024	3. Berufsbildner*innen Tagung Gastronomie LU/OW/NW
28.10.2024	Kompaktkurs "Moderne Führung" (Liestal)
04.11.2024	Infoveranstaltung G1/G2 / Kompaktkurs "Moderne Führung" (Liestal)
07.-10.11.2024	ZEBI Luzern
Mitte November	G2 Gastro-Betriebsleiterseminar (Blended-Learning)
10.02.2025	Infoveranstaltung G1/G2
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





Gastroconsult 




HOCHSTRASSER
KAFFEE



beraterhaus
Versicherung lokal organisiert


KNUTWILER.


Dyhrberg


**PRODEGA
GROWA
TRANSGOURMET**

 **SCHWEGLER & PARTNER**
Menznau Sursee
www.anwaltspraxis.ch

 **ALIGRO**
Frische. Qualität. Inspiration.

EuroTime

G'ART

correct✓ch


WYHUS BELP
Weingenuss aus gutem Haus