

G'ART UND GASTRO LUZERN AN DER ZAGG

Die Schweizer Fachmesse für Gastgewerbe, Hotellerie und Gemeinschaftsgastronomie mit den Highlights: Auf dem Weg zum Meistertitel – **Battle of ZAGG**, **SwissSkills Schweizer-Meisterschaften** vom 23. bis 26. Oktober 2016 in den Messehallen Luzern Allmend.

Pressedienst



STR-Präsident G'ART Markus Stöckli mit Ratsmitglied Hannes Baumann



Kochjuri, Peter Lachmaier (3. von links oben), Betriebsleiter G'ART



SwissSkills

PORTRAIT G'ART

(Eine Stiftung der GastroLuzern)
AUS- UND WEITERBILDUNGSZENTRUM G'ART
die ausbildungsergänzende Schule für Gastronomie-Berufe

- Wir bieten Lernenden überbetriebliche Kurse (ük) an zum Zweck, das handwerkliche Können in die Praxis umzusetzen und zu vertiefen. In der Berufslehre markieren die üKs das Bindeglied zwischen Lehrbetrieb und Berufsfachschule. Die fachübergreifenden Kompetenzen der üKs dienen auch als Vorbereitung für das Qualifikationsverfahren.
- Im G'ART finden auch Kurse für jedermann statt: Workshops für Profis und Hobbyköche.
- Nebst Ausbildungskursen beinhaltet unser Dienstzentrum Grundkurse der GastroLuzern für angehende Wirte und Führungskräfte

Das neue Kursprogramm 2017
ersehen Sie unter www.gart.ch

PORTRAIT GASTROLUZERN

- Seit 1903 als Verband für die Luzerner Restaurateure, Hoteliers und Cafetiers aktiv
- Grösster Luzerner Arbeitgeber-Branchenverband mit rund 700 Betrieben
- Bietet rund 8000 sichere und zukunftsgerichtete Arbeitsplätze
- Bezieht Lebensmittel und Getränke für CHF 260 Mio. und ist damit ein wichtiger Abnehmer für die Landwirtschaft und die regionalen Lieferanten
- Investiert jährlich enorme Summen in Bau und Unterhalt von Betrieben, wovon das Baugewerbe, Bauneben-gewerbe und die Einrichter profitieren
- Investiert jährlich rund CHF 280'000 für die Ausbildung der Lernenden im Zentrum G'ART
- Arbeitet zusammen mit dem Dachverband Gastro-Suisse, dem Kantonalen Gewerbeverband Luzern mit Luzern-Hotels und mit Luzern Tourismus