

## «Weiterbildung inklusive» jetzt auch als Podcast: Reinhören und profitieren!

Die Informationskampagne „Weiterbildung inklusive“ orientiert ab sofort auch mittels Podcast über das Aus- und Weiterbildungsprojekt des L-GAV. Die auf fünf Episoden angelegte Serie startet mit der Episode #1: «So kommen Sie zu den Vergünstigungen». Jonas Schmid, Leiter Subventionen bei Hotel & Gastro formation Schweiz,

beantwortet Fragen dazu, wie Interessierte zu den Subventionen des L-GAV-Aus- und Weiterbildungsprogrammes kommen. Die weiteren Episoden werden in den kommenden Wochen schrittweise lanciert. Sie beantworten jeweils die wichtigsten Fragen von Betrieben und Mitarbeitenden, erläutern, was während der Ausbildung

zu tun ist hinsichtlich der Subventionen, und behandeln Spezialfälle wie etwa den Artikel 2.

Das Programm, das vor über 10 Jahren gestartet wurde, bietet eine Vielzahl von Lehrgängen und Kursen an, von der Basisbildung bis zum Nachdiplomstudium. Subventioniert werden diese Aus- und Weiterbildungen vom

Landes-Gesamtarbeitsvertrag im Gastgewerbe. Aktuell werden infolge der Pandemie noch bis Ende 2023 die gesamten Kosten für alle bereits durch den L-GAV subventionierten Lehrgänge komplett übernommen und die Arbeitsausfallentschädigungen an die Arbeitgeber weiterhin deutlich erhöht.

[weiterbildung-inklusive.ch](http://weiterbildung-inklusive.ch)



regio-wochen 2022

## Regionalen Genuss entdecken, einkaufen und erleben

Die regio-wochen des Trägervereins Culinarium vom 3. bis 25. September sind eine Einladung an Einheimische und Gäste den kulinarischen Reichtum der Ostschweiz zu entdecken und zu geniessen. Mehr als 70 Betriebe und Institutionen machen mit.

Wenn sich der Sommer stimmungsvoll in den Herbst verwandelt, kommt die Ostschweiz in kulinarische Hochform. Die Vielfalt der frisch verfügbaren Spezialitäten ist im September auf dem Höhepunkt - von Alpkäse bis Zwetschgenfladen. Der Trägerverein Culinarium hat quer durch die Ostschweiz mehr als 70 Angebote zum Entdecken, Einkaufen und Erleben organisiert.

Unterstützt wird CULINARIUM von Partnern, die sich auch mit grossem Enthusiasmus für eine nachhaltig zukunftsfähige Ostschweiz engagieren. In diesem Jahr sind das:

**St. Gallen Bodensee Tourismus,**

**das Amt für Umwelt St. Gallen mit Clever geniessen und rheintal.com**

**Entdecken: Kulinarische Wegweiser zur regionalen Gastronomie**

Zu den Zielen von Culinarium gehört, dass die Nachfrage für regionale Produkte in der Gastronomie steigt, und insbesondere die Produzenten in wirtschaftlichen Randregionen davon nachhaltig profitieren. Die regio-wochen sind ein Wegweiser zu Gastronomiebetrieben, wo man regionale Kulinarik geniessen kann – von urchig und traditionell bis hip und trendy. 2022 nutzen 36

### Was die goldgelbe Krone bedeutet

Die Marke CULINARIUM ist ein vom Bund anerkanntes Gütesiegel, hinter dem mehr als 500 Produzenten und Gastronomiebetriebe stehen, die zusammen mehr als 2000 regionale Produkte und Spezialitäten herstellen oder anbieten.

Wer sich im Laden, auf dem Markt oder im Restaurant für Culinarium-Produkte entscheidet, dem garantiert die goldgelbe Krone:

- dass mindestens 80% der Zutaten aus der Region stammen.
- hochwertige landwirtschaftliche Produkte aus der Region
- Wertschöpfung und wichtige Arbeitsplätze in der Region
- kurze Transportwege mit allen Vorteilen für Frische und Qualität
- eine Zertifizierung aufgrund unabhängiger Kontrollen, die all diese

Restaurants und Hotels diese bewährte Bühne. Das Spektrum reicht von traditionellen Spezialitäten und Gerichten aus regionalen Zutaten bis hin zu meisterhaft komponierten Menüs. Dazu empfehlen und servieren sie regionale Getränke von Mineralwasser bis Wein.

### Einkaufen: Regionale Spezialitäten zum Kochen und Verschenken

Einkaufen, zuhause mit Familie und Freunden ganz gemütlich kochen und gemeinsam essen und trinken, ist für viele Menschen die bevorzugte Form von regionalem Genuss.

41 Ladengeschäfte haben ihr regionales Sortiment für die regio-wochen

2022 erweitert und einige haben dafür auch attraktive Aktionen und Angebote kreiert.

### Erleben: Begegnungen und unvergessliche Erlebnisse

Es gibt heute einen Heisshunger auf kulinarische Themen und eine oft auch kritische Auseinandersetzung mit Ernährung und Lebensmittelproduktion. Zu den regio-wochen 2022 gehören deshalb Erlebnisse rund um Landwirtschaft und Lebensmittelherstellung: konkret sind es 27 Angebote.

**Alle Gastronomiebetriebe, Einkaufsmöglichkeiten und Erlebnisangebote sind übersichtlich aufgelistet mit aktiven Links auf [culinarium.ch/regio-wochen](http://culinarium.ch/regio-wochen)**

