

Liechtensteinisches Landesgesetzblatt

Jahrgang 2025

Nr. 275

ausgegeben am 9. Mai 2025

Verordnung

vom 6. Mai 2025

über die berufliche Grundbildung Systemgastronomiefachfrau/Systemgastronomiefachmann mit Fähigkeitszeugnis (FZ)¹

Aufgrund von Art. 26 des Berufsbildungsgesetzes (BBG) vom 13. März 2008, LGBl. 2008 Nr. 103, in der geltenden Fassung, verordnet die Regierung:

I. Gegenstand und Dauer

Art. 1

Berufsbild

Systemgastronomiefachfrauen/Systemgastronomiefachmänner beherrschen namentlich die folgenden Tätigkeiten und zeichnen sich durch folgende Kenntnisse, Fähigkeiten und Haltungen aus:

- a) Sie sind in Unternehmen, die mehrere Restaurants nach einem für den Betrieb typischen und standardisierten Gastronomiekonzept betreiben, für die Umsetzung von Betriebs- und Markenkonzerten zuständig.
- b) Sie planen und erteilen Aufgaben in der Betriebsorganisation sowie im Marketing und kontrollieren deren Ausführung.
- c) Sie bereiten Speisen und Getränke zu und präsentieren diese unter Berücksichtigung der Vorgaben zur Nachhaltigkeit.

¹ 79010 Systemgastronomiefachfrau/Systemgastronomiefachmann

- d) Sie verstehen sich als Gastgeberinnen/Gastgeber, handeln gäste- und kundenorientiert und sind in der Lage, in der Landessprache oder in einer Fremdsprache zu kommunizieren.
- e) Sie arbeiten in Teams und mit verschiedenen Personen innerhalb und ausserhalb des Betriebs zusammen.
- f) Sie wenden die Grundsätze von Hygiene, Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz an.

Art. 2

Dauer und Beginn

- 1) Die berufliche Grundbildung dauert drei Jahre.
- 2) Inhaberinnen/Inhabern eines Berufsattests Systemgastronomiepraktikerin/Systemgastronomiepraktiker wird ein Jahr der beruflichen Grundbildung angerechnet.
- 3) Der Beginn der beruflichen Grundbildung richtet sich nach dem Schuljahr der zuständigen Berufsfachschule.

II. Ziele und Anforderungen

Art. 3

Grundsätze

- 1) Die Ziele und die Anforderungen der beruflichen Grundbildung werden in Form von Handlungskompetenzen, gruppiert nach Handlungskompetenzbereichen, festgelegt.
- 2) Beim Aufbau der Handlungskompetenzen arbeiten alle Lernorte zusammen. Sie koordinieren die Inhalte der Ausbildung und der Qualifikationsverfahren.

Art. 4

Handlungskompetenzen

Die Ausbildung umfasst in den folgenden Handlungskompetenzbereichen die nachstehenden Handlungskompetenzen:

- a) Planen von Prozessen:
 - 1. Einsatz von Mitarbeitenden in der Systemgastronomie planen;
 - 2. Infrastruktur und Arbeitsplätze für die Gästebetreuung und die Erfüllung von Dienstleistungen planen und einrichten;
 - 3. Mengenbedarf von Produkten und Zutaten ermitteln, berechnen und die Verarbeitung planen;
 - 4. betriebliche und ökologische Kennzahlen des Gastronomiebetriebs ermitteln, analysieren und in die Aufgabenplanung einbeziehen;
 - 5. Verkaufsaktivitäten und Marketingmassnahmen der Systemgastronomie planen;
 - 6. Mitarbeitende für die Auftragsabwicklung und für die Gästebetreuung instruieren;
- b) Bewirtschaften von Produkten und Dienstleistungen:
 - 1. Lebensmittel und Betriebsmaterial für Gästebetreuung und Marketingmassnahmen bestellen;
 - 2. Lebensmittel und Betriebsmaterial für Gästebetreuung und Marketingmassnahmen entgegennehmen und kontrollieren;
 - 3. Eingänge und Bezüge von Lebensmitteln und Betriebsmaterial erfassen;
 - 4. Lebensmittel und Betriebsmaterial lagern;
 - 5. Lagerbestand von Lebensmitteln und Betriebsmaterial ermitteln und inventurieren;
 - 6. Dienstleistungen und verkaufsfördernde Aktivitäten für den Gastronomiebetrieb bestellen;
- c) Zubereiten von Speisen und Getränken:
 - 1. Geräte und Maschinen für die Zubereitung von Speisen und Getränken bereitstellen;
 - 2. Speisen und Getränke nach Rezepturen zubereiten;
 - 3. Speisen und Getränke für die Gäste inszenieren und präsentieren;
 - 4. Geräte und Maschinen für die Zubereitung von Speisen und Getränken und den Arbeitsplatz reinigen;
 - 5. Qualität der Speisen- und Getränkezubereitung und deren Präsentation sichern und dokumentieren;
- d) Verkaufen von Produkten und Betreuen von Gästen:
 - 1. Produkte und Dienstleistungen präsentieren sowie Gäste Räume herichten;
 - 2. Gäste empfangen, betreuen und verabschieden;

3. Gäste zu Produkten und Dienstleistungen beraten und sie bedienen;
4. Anfragen von Gästen für Anlässe, Produkte, Angebote sowie Dienstleistungen bearbeiten;
5. Verkaufsaktivitäten und Marketingmassnahmen des Gastronomiebetriebs umsetzen;
6. Produkte und Dienstleistungen aus dem Angebot des Gastronomiebetriebs verkaufen;
7. Rückmeldungen und Reklamationen von Gästen zum Angebot und zu Produkten sowie Dienstleistungen entgegennehmen und bearbeiten.

III. Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz, Umweltschutz und nachhaltige Entwicklung

Art. 5

1) Die Anbieter der Bildung geben den Lernenden zu Beginn und während der Bildung Vorschriften und Empfehlungen zur Arbeitssicherheit, zum Gesundheitsschutz und zum Umweltschutz, insbesondere zur Gefahren- und Sicherheitskommunikation in diesen drei Bereichen, ab und erklären sie ihnen.

2) Diese Vorschriften und Empfehlungen werden an allen Lernorten vermittelt und in den Qualifikationsverfahren berücksichtigt.

3) Die berufsspezifischen Aspekte für eine nachhaltige Entwicklung werden an allen Lernorten vermittelt.

4) Gemäss Art. 12 ArGV V können die Lernenden entsprechend ihrem Ausbildungsstand für die in Anhang 2 zum Bildungsplan aufgeführten Arbeiten herangezogen werden.

5) Voraussetzung für einen Einsatz nach Abs. 4 ist, dass die Lernenden entsprechend den erhöhten Gefährdungen ausgebildet, angeleitet und überwacht werden; diese besonderen Vorkehrungen werden in Anhang 2 zum Bildungsplan als begleitende Massnahmen der Arbeitssicherheit und des Gesundheitsschutzes festgelegt.

IV. Umfang der Bildung an den einzelnen Lernorten und Unterrichtssprache

Art. 6

Bildung in beruflicher Praxis

Die Bildung in beruflicher Praxis im Betrieb umfasst über die ganze Dauer der beruflichen Grundbildung im Durchschnitt vier Tage pro Woche.

Art. 7

Berufsfachschule

1) Der obligatorische Unterricht an der Berufsfachschule umfasst 1220 Lektionen. Diese teilen sich gemäss nachfolgender Tabelle auf:

Unterricht	1. Lehr- jahr	2. Lehr- jahr	3. Lehr- jahr	Total
a) Berufskennntnisse				
- Planen von Prozessen	40	40	140	220
- Bewirtschaften von Produkten und Dienstleistungen	60	50	-	110
- Zubereiten von Speisen und Getränken	160	30	-	190
- Verkaufen von Produkten und Betreuen von Gästen	80	80	60	220
Total Berufskennntnisse	340	200	200	740
b) Allgemeinbildung	120	120	120	360
c) Sport	40	40	40	120
Total Lektionen	500	360	360	1220

2) Im Unterrichtsbereich Berufskennntnisse wird im Handlungskompetenzbereich nach Art. 4 Bst. d die durch das Berufsbild vorgegebene Sprachkompetenz in der Landessprache oder in einer Fremdsprache im Rahmen von je 20 Lektionen im 1. und 2. Lehrjahr und 15 Lektionen im 3. Lehrjahr aufgebaut.

3) Bei den Lektionenzahlen sind geringfügige Verschiebungen zwischen den Lehrjahren innerhalb des gleichen Handlungskompetenzbereichs in Absprache mit dem Amt für Berufsbildung und Berufsberatung und den zuständigen Organisationen der Arbeitswelt möglich. Das Erreichen der vorgegebenen Bildungsziele muss in jedem Fall gewährleistet sein.

4) Für die Allgemeinbildung gilt die Verordnung über Mindestvorschriften für die Allgemeinbildung in der beruflichen Grundbildung.

5) Unterrichtssprache ist die Landessprache. Die Regierung kann neben dieser Unterrichtssprache andere Unterrichtssprachen zulassen.

6) Zweisprachiger Unterricht in der Landessprache und in einer Fremdsprache ist empfohlen.

Art. 8

Überbetriebliche Kurse

1) Die überbetrieblichen Kurse umfassen 18 Tage zu acht Stunden.

2) Die Tage und die Inhalte sind wie folgt auf fünf Kurse aufgeteilt:

Lehr- jahr	Kurse	Handlungskompetenzbereiche	Anzahl Tage
1	1	Umgang mit Lebensmitteln, Herstellen von Speisen, Herrichten des Gastraumes: Planen von Prozessen Bewirtschaften von Produkten und Dienstleistungen Zubereiten von Speisen und Getränken Verkaufen von Produkten und Betreuen von Gästen	3
1	2	Beratung und Zubereiten von Getränken: Planen von Prozessen Bewirtschaften von Produkten und Dienstleistungen Zubereiten von Speisen und Getränken Verkaufen von Produkten und Betreuen von Gästen	4
2	3	Sensorik, Gästebetreuung (Verabschiedung): Planen von Prozessen Bewirtschaften von Produkten und Dienstleistungen Zubereiten von Speisen und Getränken Verkaufen von Produkten und Betreuen von Gästen	4

Lehr- jahr	Kurse	Handlungskompetenzbereiche	Anzahl Tage
2	4	Verkaufs- und Marketingstrategien, Ein- satzplanung: Planen von Prozessen Zubereiten von Speisen und Getränken Verkaufen von Produkten und Betreuen von Gästen	3
3	5	Verbesserung von Marketingmassnahmen: Planen von Prozessen Verkaufen von Produkten und Betreuen von Gästen	4
Total			18

3) Im letzten Semester der beruflichen Grundbildung dürfen keine überbetrieblichen Kurse stattfinden.

V. Bildungsplan

Art. 9

1) Mit dem Inkrafttreten dieser Verordnung liegt ein Bildungsplan der zuständigen Organisationen der Arbeitswelt vor.

2) Der Bildungsplan hat folgenden Inhalt:

- a) Er enthält das Qualifikationsprofil; dieses besteht aus:
 1. dem Berufsbild;
 2. der Übersicht über die Handlungskompetenzbereiche und die Handlungskompetenzen;
 3. dem Anforderungsniveau des Berufs.
- b) Er führt die Inhalte der Grundbildung sowie die Bestimmungen zur Arbeitssicherheit, zum Gesundheitsschutz und zum Umweltschutz aus.
- c) Er bestimmt, an welchen Lernorten welche Handlungskompetenzen vermittelt und gelernt werden.

3) Dem Bildungsplan angefügt ist das Verzeichnis der Instrumente zur Sicherstellung und Umsetzung der beruflichen Grundbildung sowie zur Förderung der Qualität mit Angabe der Bezugsquelle.

VI. Fachliche Anforderungen an die Berufsbildnerinnen/Berufsbildner und Höchstzahl der Lernenden im Betrieb

Art. 10

Fachliche Anforderungen an Berufsbildnerinnen/Berufsbildner

Die fachlichen Anforderungen an eine Berufsbildnerin/einen Berufsbildner erfüllt, wer über eine der folgenden Qualifikationen verfügt:

- a) Systemgastronomiefachfrau/Systemgastronomiefachmann mit mindestens zwei Jahren beruflicher Praxis im Lehrgebiet;
- b) Fähigkeitszeugnis eines verwandten Berufs mit den notwendigen Berufskennnissen im Bereich der Systemgastronomiefachfrau/des Systemgastronomiefachmanns und mit mindestens drei Jahren beruflicher Praxis im Lehrgebiet;
- c) einschlägiger Abschluss der höheren Berufsbildung mit mindestens zwei Jahren beruflicher Praxis im Lehrgebiet;
- d) einschlägiger Hochschulabschluss mit mindestens zwei Jahren beruflicher Praxis im Lehrgebiet.

Art. 11

Höchstzahl der Lernenden

1) Betriebe, die eine Berufsbildnerin/einen Berufsbildner zu 80 % oder zwei Berufsbildnerinnen/Berufsbildner zu je mindestens 60 % beschäftigen, dürfen eine lernende Person ausbilden.

2) Mit jeder zusätzlichen Beschäftigung einer Fachkraft zu 80 % oder von zwei Fachkräften zu je mindestens 60 % darf eine weitere lernende Person im Betrieb ausgebildet werden.

3) Als Fachkraft gilt, wer im Fachbereich der lernenden Person über ein Fähigkeitszeugnis, ein Berufsattest oder über eine gleichwertige Qualifikation verfügt.

4) In Betrieben, die nur eine lernende Person ausbilden dürfen, kann eine zweite lernende Person ihre Bildung beginnen, wenn die erste in das letzte Jahr der beruflichen Grundbildung eintritt.

5) In besonderen Fällen kann das Amt für Berufsbildung und Berufsberatung einem Betrieb, der seit mehreren Jahren Lernende mit überdurchschnittlichem Erfolg ausgebildet hat, die Überschreitung der Höchstzahl der Lernenden bewilligen.

6) Der Betrieb organisiert die Arbeitszeit der Berufsbildnerinnen/Berufsbildner und Fachkräfte so, dass die Lernenden während der beruflichen Praxis von einer Berufsbildnerin/einem Berufsbildner oder von einer Fachkraft beaufsichtigt sind.

VII. Lerndokumentation, Bildungsbericht und Leistungsdokumentationen

Art. 12

Lerndokumentation

1) Die lernende Person führt während der Bildung in beruflicher Praxis eine Lerndokumentation, in der sie laufend alle wesentlichen Arbeiten im Zusammenhang mit den zu erwerbenden Handlungskompetenzen festhält.

2) Mindestens einmal pro Semester kontrolliert und unterzeichnet die Berufsbildnerin/der Berufsbildner die Lerndokumentation und bespricht sie mit der lernenden Person.

Art. 13

Bildungsbericht

1) Die Berufsbildnerin/der Berufsbildner hält am Ende jedes Semesters den Bildungsstand der lernenden Person in einem Bildungsbericht fest. Sie oder er stützt sich dabei auf die Leistungen in der beruflichen Praxis und auf Rückmeldungen über die Leistungen in der Berufsfachschule und in den überbetrieblichen Kursen. Sie oder er bespricht den Bildungsbericht mit der lernenden Person.

2) Die Berufsbildnerin/der Berufsbildner und die lernende Person vereinbaren wenn nötig Massnahmen zum Erreichen der Bildungsziele und setzen dafür Fristen. Sie halten die getroffenen Entscheide und vereinbarten Massnahmen schriftlich fest.

3) Die Berufsbildnerin/der Berufsbildner überprüft die Wirkung der vereinbarten Massnahmen nach der gesetzten Frist und hält den Befund im nächsten Bildungsbericht fest.

4) Werden trotz der vereinbarten Massnahmen die Ziele nicht erreicht oder ist der Ausbildungserfolg gefährdet, so teilt die Berufsbildnerin/der Berufsbildner dies den Vertragsparteien und dem Amt für Berufsbildung und Berufsberatung schriftlich mit.

Art. 14

Leistungsdokumentation über die Bildung in beruflicher Praxis

1) Die Berufsbildnerin/der Berufsbildner hält die Leistungen der lernenden Person am Ende jedes Semesters mit Ausnahme des letzten Semesters in der Form von Kompetenznachweisen fest.

2) Die Kompetenznachweise werden in Noten ausgedrückt. Diese fliessen ein in die Berechnung der Erfahrungsnote.

Art. 15

Leistungsdokumentation in der Berufsfachschule

Die Berufsfachschule dokumentiert die Leistungen der lernenden Person in den unterrichteten Handlungskompetenzbereichen und in der Allgemeinbildung und stellt ihr am Ende jedes Semesters ein Zeugnis aus.

Art. 16

Leistungsdokumentation in den überbetrieblichen Kursen

Die Anbieter der überbetrieblichen Kurse halten die Leistungen der lernenden Person in Form je eines Kompetenznachweises für jeden überbetrieblichen Kurs fest.

VIII. Qualifikationsverfahren

Art. 17

Zulassung

Zu den Qualifikationsverfahren wird zugelassen, wer die berufliche Grundbildung absolviert hat:

- a) nach den Bestimmungen dieser Verordnung;
- b) in einer dafür anerkannten Bildungsinstitution; oder
- c) ausserhalb eines geregelten Bildungsgangs und:
 1. die nach Art. 46 Abs. 3 BBG erforderliche Erfahrung erworben hat;
 2. von dieser beruflichen Erfahrung mindestens drei Jahre im Bereich der Systemgastronomiefachfrau/des Systemgastronomiefachmannes erworben hat; und
 3. glaubhaft macht, den Anforderungen der jeweiligen Qualifikationsverfahren gewachsen zu sein.

Art. 18

Gegenstand

In den Qualifikationsverfahren ist nachzuweisen, dass die Handlungskompetenzen nach Art. 4 erworben wurden.

Art. 19

Umfang und Durchführung des Qualifikationsverfahrens mit Abschlussprüfung

1) Im Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung werden die Handlungskompetenzen in den nachstehenden Qualifikationsbereichen wie folgt geprüft:

- a) praktische Arbeit, als vorgegebene praktische Arbeit (VPA) im Umfang von fünfeinhalb Stunden; dafür gilt Folgendes:
 1. Dieser Qualifikationsbereich wird gegen Ende der beruflichen Grundbildung geprüft.

2. Die lernende Person muss zeigen, dass sie fähig ist, die geforderten Tätigkeiten fachlich korrekt sowie bedarfs- und situationsgerecht auszuführen.
3. Die Lerndokumentation und die Unterlagen der überbetrieblichen Kurse dürfen als Hilfsmittel verwendet werden.
4. Der Qualifikationsbereich umfasst die folgenden Handlungskompetenzbereiche sowie das Fachgespräch im Umfang von 30 Minuten mit den nachstehenden Gewichtungen:

Position	Handlungskompetenzbereiche	Gewichtung
1	Planen von Prozessen Zubereiten von Speisen und Getränken	40 %
2	Bewirtschaften von Produkten und Dienstleistungen	20 %
3	Verkaufen von Produkten und Betreuen von Gästen	20 %
4	Fachgespräch	20 %

- b) Allgemeinbildung: Dieser Qualifikationsbereich richtet sich nach der Verordnung über Mindestvorschriften für die Allgemeinbildung in der beruflichen Grundbildung.

2) In jedem Qualifikationsbereich beurteilen mindestens zwei Prüfungsexpertinnen/Prüfungsexperten die Leistungen.

Art. 20

Bestehen, Notenberechnung, Notengewichtung

1) Das Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung ist bestanden, wenn:

- a) der Qualifikationsbereich "praktische Arbeit" mindestens mit der Note 4 bewertet wird; und
- b) die Gesamtnote mindestens 4 beträgt.

2) Die Gesamtnote ist das auf eine Dezimalstelle gerundete Mittel aus der Summe der gewichteten Noten der einzelnen Qualifikationsbereiche der Abschlussprüfung und der gewichteten Erfahrungsnote; dabei gilt folgende Gewichtung:

- a) praktische Arbeit: 50 %;
- b) Allgemeinbildung: 20 %;
- c) Erfahrungsnote: 30 %.

3) Die Erfahrungsnote ist das auf eine Dezimalstelle gerundete Mittel aus der Summe der folgenden Noten mit nachstehender Gewichtung:

- a) Note für die Bildung in beruflicher Praxis: 50 %;
- b) Note für den Unterricht in den Berufskennntnissen: 50 %.

4) Die Note für die Bildung in beruflicher Praxis ist das auf eine ganze oder halbe Note gerundete Mittel aus der Summe der fünf benoteten Kompetenznachweise.

5) Die Note für den Unterricht in den Berufskennntnissen ist das auf eine ganze oder halbe Note gerundete Mittel aus der Summe der sechs Semesterzeugnisnoten.

6) Erfolgte die Zulassung zum Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung gestützt auf Art. 17 Bst. c in Verbindung mit Art. 46 Abs. 3 BBG, so entfällt die Erfahrungsnote; in diesem Fall werden für die Berechnung der Gesamtnote die einzelnen Noten wie folgt gewichtet:

- a) praktische Arbeit: 80 %;
- b) Allgemeinbildung: 20 %.

Art. 21

Wiederholungen

1) Wiederholungen von Qualifikationsverfahren sind höchstens zweimal möglich.

2) Muss ein Qualifikationsbereich wiederholt werden, so ist er in seiner Gesamtheit zu wiederholen.

3) Wird die Abschlussprüfung ohne erneute Bildung in beruflicher Praxis wiederholt, so wird die bisherige Note beibehalten. Wird die Bildung in beruflicher Praxis während mindestens zwei Semestern wiederholt, so zählen für die Berechnung der Erfahrungsnote nur die neuen Noten.

4) Wird die Abschlussprüfung ohne erneuten Besuch des Unterrichts in den Berufskennntnissen wiederholt, so wird die bisherige Erfahrungsnote beibehalten. Wird der Unterricht in den Berufskennntnissen während mindestens zwei Semestern wiederholt, so zählen für die Berechnung der Erfahrungsnote nur die neuen Noten.

IX. Ausweise und Titel

Art. 22

Fähigkeitszeugnis

1) Wer ein Qualifikationsverfahren erfolgreich durchlaufen hat, erhält das Fähigkeitszeugnis (FZ).

2) Das Fähigkeitszeugnis berechtigt, den gesetzlich geschützten Titel "Systemgastronomiefachfrau FZ"/"Systemgastronomiefachmann FZ" zu führen.

3) Ist das Fähigkeitszeugnis mittels Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung erworben worden, so werden im Notenausweis aufgeführt:

- a) die Gesamtnote;
- b) die Noten jedes Qualifikationsbereichs der Abschlussprüfung sowie, unter dem Vorbehalt von Art. 20 Abs. 6, die Erfahrungsnote.

X. Qualitätsentwicklung und Organisation

Art. 23

Kommission für Berufsentwicklung und Qualität

Die Regierung kann eine Kommission bestimmen, der die Förderung der Berufsentwicklung und die Sicherstellung der Qualität der Grundbildung für Systemgastronomiefachfrau/Systemgastronomiefachmann obliegt.

Art. 24

Trägerschaft und Organisation der überbetrieblichen Kurse

1) Träger für die überbetrieblichen Kurse ist "Hotel & Gastro formation Schweiz".

2) Die Regierung kann die Durchführung der überbetrieblichen Kurse unter Mitwirkung der zuständigen Organisationen der Arbeitswelt einer anderen Trägerschaft übertragen, namentlich wenn die Qualität oder die Durchführung der überbetrieblichen Kurse nicht mehr gewährleistet ist.

3) Sie regelt mit der Trägerschaft die Organisation und die Durchführung der überbetrieblichen Kurse.

4) Das Amt für Berufsbildung und Berufsberatung hat jederzeit Zutritt zu den Kursen.

XI. Übergangs- und Schlussbestimmungen

Art. 25

Aufhebung bisherigen Rechts

Die Verordnung vom 19. Februar 2013 über die berufliche Grundbildung Systemgastronomiefachfrau/Systemgastronomiefachmann mit Fähigkeitszeugnis (FZ), LGBL 2013 Nr. 102, in der geltenden Fassung, wird aufgehoben.

Art. 26

Übergangsbestimmungen

1) Die Bestimmungen über Qualifikationsverfahren, Ausweise und Titel (Art. 17 bis 22) kommen ab dem 1. Januar 2028 zur Anwendung.

2) Lernende, die ihre Bildung als Systemgastronomiefachfrau/Systemgastronomiefachmann vor dem Inkrafttreten dieser Verordnung begonnen haben, schliessen sie nach bisherigem Recht ab, sofern der Abschluss vor dem 31. Dezember 2029 erfolgt.

3) Lernende, die nach dem Inkrafttreten dieser Verordnung eine verkürzte Ausbildung beginnen, die vor der erstmaligen Anwendung der Bestimmungen über Qualifikationsverfahren, Ausweise und Titel (Abs. 1) endet, absolvieren sie nach bisherigem Recht und schliessen sie nach bisherigem Recht ab, sofern der Abschluss vor dem 31. Dezember 2029 erfolgt.

4) Kandidierende, die das Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung für Systemgastronomiefachfrau/Systemgastronomiefachmann gemäss bisherigem Recht absolviert haben und dieses bis zum 31. Dezember 2029 wiederholen, werden nach bisherigem Recht beurteilt. Auf ihren schriftlichen Antrag hin werden sie nach neuem Recht beurteilt.

Art. 27

Inkrafttreten

Diese Verordnung tritt am 1. Juni 2025 in Kraft.

Fürstliche Regierung:
gez. *Brigitte Haas*
Fürstliche Regierungschefin