

Protokoll der 6. gemeinsamen GV Gastro Region Seetal, Sursee und Willisau

Ort:	Wasserschloss Wyher in Ettiswil Roger Widmer
Datum / Zeit:	Montag, 20. März 2023, 15.00 Uhr 17.00 Uhr Aperero 18.45 Uhr Abendessen

Traktanden

1. Begrüssung & Bestellung des Tagesbüros
2. Abnahme des Protokolls vom 15.03.22
3. Geschäftsberichte mit Jahresbericht und Jahresrechnung
4. Reorganisation/Zusammenführung der Regionen
5. Jahresbeitrag
6. Wahlen Vorstand 2024 und Revisoren
7. Ehrungen/Verstorbene
8. Anträge/Wortmeldungen
9. Varia/Termine

1. Begrüssung

Sandra Zettel begrüsst alle Anwesenden ganz herzlich zu der bereits 6. gemeinsamen GV der Regionen Seetal, Sursee und Willisau im schönen Wasserschloss Wyher in Ettiswil.

Sandra weist auf die heutige Traktandenliste hin, diese wurde einstimmig genehmigt. Somit eröffnet Sandra die 6. GV 2023.

Die Ehrenmitglieder der Region Willisau werden von Sandra im speziellen begrüsst:

- Ehrenpräsident Fredy Zettel
- Ehrenpräsident Hannes Baumann
- Ehrenmitglied Toni Bürli

und alle anwesenden Wirtinnen und Wirte

Priska Hägeli übernimmt das Wort und begrüsst die Amts-und Ehrenmitglieder der Region Seetal:

- Theiler Othmar
- Brunner Walter
- Boggini Bernadette

Moritz Rogger übernimmt das Wort und begrüsst alle Anwesende im Namen der Region Sursee. Im Speziellen begrüssen möchte Moritz:

- Ehrenpräsident Franz Schmid
- Ehrenmitglied Werner Ottiger
- Ehrenmitglied Stephan Schüpfer

Weitere Gäste werden durch Sandra begrüsst:

- Ruedi Stöckli, Präsident Gastro Luzern
- Patrick Grinschgl, Präsident GastroRegionLuzern,
- Thomas Tellenbach vom G'Art Luzern Betriebsleiter
- Urs Renggli, Gastgewerbe und Gewerbepolizei
- Philipp Habermacher, Präsident Hotel und Gastroformation Luzern
- Samuel Kreyenbühl, Gemeindepräsident Ettiswil
- Herr Dave Kohler und Mario Britschgi, Gastro Consult
- Urs Burch Präsident Wirtechor mit dem gesamten Chor
- Knutwiler Mineralquelle, Sven Schurtenberger und Adrian Scheuber
- Eichhof Brauerei, Michele Fazari und Tobias Deesapa
- Hochstrasser Kaffee, Geri Camenzind und Roger Fasanella
- WR Event, Walter Rohrbach Champagner
- Prodega Kriens und Rotkreuz, Pirmin Bieri, Philipp Burkhart, Oliver Lang und Marlen Müller
- TopCC, Bruno Friedheim und Silvio Hunziker
- Presse: Willisauer Bote Sursee Woche, Frau Widmer

Aktuell ist in diesem Jahr Wahljahr im Kantonsrat und momentan Session. Daher haben wir sehr viele Abmeldungen erhalten.

Weiter erwähnt Sandra, dass sich alle nicht anwesenden Behörden oder Ämter ordnungsgemäss abgemeldet haben.

Wir bedanken uns ganz herzlich bei unseren treuen Sponsoren, die uns mithelfen einen solchen Anlass durchzuführen.

Zur Einstimmung in den heutigen informativen Nachmittag begrüsst Sandra den Wirtechor, welcher anschliessend ihre Hauptprobe in der Sonne Reiden durchführen.

Der Wirtechor begrüsst unter der Leitung von Marianne Scheuber die Mitglieder der 6. GV im Wasserschloss Wyher mit zwei schönen Liedern.

Nach der Darbietung des Wirtechor bedankt sich Sandra ganz herzlich und wünscht ihnen alles Gute für das morgige Konzert.

Sandra stellt fest, dass die Einladungen pünktlich verschickt wurde.

Die Stimmzähler werden gewählt:

Region Willisau: Martin Bernet,
Region Sursee: Bruno Geisseler,
Region Seetal: Hugo Isenschmid

Protokollführung übernimmt Natascha Roos

2. Abnahme der Protokolle

Das Protokoll der letzten GV liegt auf und wird von allen Regionen einstimmig genehmigt und die Arbeit von Sandra Haldi verdankt.

3. Jahresbericht

Jahresbericht Region Willisau von Sandra Zettel

Quo Vadis – wohin gehen wir?

Vieles hat uns im letzten Jahr bewegt und aufgerüttelt. Mit diesen Worten beginnt Sandra ihren Jahresbericht.

Es entstanden neue Geschäftsmodelle, Ideen wurden entwickelt und umgesetzt.

Gerne informiere ich Sie in den nächsten knapp 100 Minuten 😊

zu Lösungsansätzen zum Thema Fachkräftemangel.

Wer von Ihnen hat zu viele Mitarbeitende?

Wir als Verband arbeiten in einer Arbeitsgruppe mit dem Titel «Luzern als Arbeitsort» mit. Das Ziel ist mit Hilfe einer mehrsprachigen Homepage international nach Fachkräften zu suchen, die auch im Kanton Luzern Leben und Arbeiten wollen.

Die Suche wird mehrheitlich über Socialmedia stattfinden.

In der Arbeitsgruppe sind verschiedenen Branchen vertreten und die werden durch die Wirtschaftsförderung des Kantons finanziell unterstützt.

Im Weiteren arbeiten wir mit dem Raiffeisen-Unternehmens-Zentrum (RUZ) zusammen, diese bieten einen kostenlosen Informationsabend zum Thema Mitarbeitersuche am 28. März im Hotel Continental in Luzern an. Weitere Informationen erhalten Sie auf der Homepage oder von Thomas Tellenbach.

Auch die ZEBI ist dieses Jahr wiederum für uns ein wichtiges und zentrales Thema.

Wir werden gemeinsam mit weiteren kantonalen Gastro-Verbänden nach Nachwuchstalenten suchen.

Melden Sie ihre offenen Lehrstellen auf dem Portal LENA.

Unsere Gäste sind sich der aktuellen Lage des Mitarbeitermangels bewusst und haben ein grösseres Verständnis für die Anpassungen der Öffnungszeiten oder des Angebotes. Dies wiederum gibt uns die Möglichkeit effizienter zu werden und das erwirtschaftete Geld für dringend anstehende Investitionen einzusetzen.

Noch ein paar Worte zum aktuellen Thema: Härtefallgelder!

Der Branchenverband GastroLuzern mit über 700 Mitgliedern hatte mit dem Finanzdepartement des Kantons Luzern nach fairen Lösungen gesucht – ohne Erfolg. «Wir können nicht akzeptieren, dass die Behörden zuerst unsere Betriebe zwangsschliessen, uns im Gegenzug nicht-rückzahlbare Unterstützung für den Geschäftsausfall zusichern, aber Monate später von diesem Versprechen zurücktreten.»

Meldet uns Eure Rückforderung per Mail, so können wir Euch, Eurem Treuhänder oder Juristen die Checkliste zustellen, welche auf die wichtigsten buchhalterischen Punkte bei der Einsprache aufmerksam macht.

Die ersten Wirte prüfen mit Hilfe von Martin Schwegler den Gang vors Gericht, da die Verantwortlichen des Kantons zu keinen fairen Lösungen bereit sind. Bitte beachten Sie die Informationsmails der Geschäftsstelle.

Sanda gibt das Wort weiter an Priska.

Jahresbericht Region Seetal von Priska Hägeli

Genuss - wohin des Weges? Mit diesen Worten beginnt Priska ihren Jahresbericht.

Das ist auch das Thema ihres Jahresberichts, und zwar über die Frage, wie entwickelt sich das Essverhalten und die Ernährung in Zukunft.

Beim Recherchieren über das Verhalten beim Essen und über die Meinungen zu gesunden Nahrungsmitteln, ist es, als öffne man die Büchse der Pandora.

So viele Ratschläge und Ansichten zum angeblich gesunden Essen kursieren in Büchern, Zeitschriften und auf vielen sozialen Kanälen..

« Eure Nahrung soll euer Heilmittel sein, und eure Heilmittel sollen eure Nahrung sein», das sagte schon Hippokrates und wusste, dass Nahrung genauso bedeutsam für die geistige wie körperliche Verfassung des Körpers ist. Seine Botschaft ist über die Jahrhunderte in Vergessenheit geraten und heute, wo alles verfügbar ist, befinden wir uns im Dschungel der vielen Ratschläge, Vitamintabletten und der Pharma.

Wer die Angaben auf den Verpackungen, vor allem bei den Fertighessen studiert, wird vor lauter E-Nummern und Zutaten die keiner kennt, ganz wirr.

Vegetarisches und veganes Essen ist allgegenwärtig. Die Allergien und Unverträglichkeiten machen es den Köchen immer schwerer, schmackhafte Gerichte auf den Teller zu zaubern.

Jeder von uns kennt das wahrscheinlich: Bei einem Bankett mit älteren Teilnehmern, gibt es meistens keine Abänderungen, ein Menu wird bestellt und gegessen. Je jünger

und flippiger die Gäste, umso vielfältiger die Abänderungen. Es erreichen uns E-Mails mit diversen Unverträglichkeiten, Vegetarier und Vegane Personen inklusiv. Woher kommen all diese Allergien und warum vertragen wir unser Essen immer weniger?

Beim Recherchieren bin ich auf ein Buch aufmerksam geworden:

Tim Spector: die Wahrheit über unser Essen.

Wen es interessiert, man kann es bei Ex Libris bestellen.

Er räumt mit vielen Irrglauben auf uns zeigt, wie einfach gutes Essen sein kann:

Abwechslungsreich, ohne chemische Zusatzstoffe, neues ausprobieren und auf das Bauchgefühl vertrauen.

Und das ist der Übergang zum nächsten Trend: Fusion Food oder auch Mashup-Food oder Crossover-Küche genannt

Es ist die Verschmelzung von verschiedenen Küchentritionen in einem Gericht. Es geht darum, verschiedene Geschmäcker aus verschiedenen Kulturen zusammenzuführen. Ein Beispiel das alle kennen ist die Currywurst. Geschmackssache, ich war sehr enttäuscht, als ich sie das erste Mal ausprobierte.

In unserer Schweizer Küche kann man ein Fondue mit asiatischen Gewürzen ausprobieren, Sushis mit Rösti servieren, Traditionelle Suppen mit Kokosmilch zubereiten, Rüebli-suppe mit Vanille würzen und der vielen Ideen mehr. Da heisst es ausprobieren und schon habt ihr abwechslungsreiche Menus auf der Speisekarte.

Auf Tik-tok ist Chaos Küche angesagt, Spaghetti mit Tandoorisauce, Tacos mit Gehacktem, oder Fischburger, da ist viel Fantasie gefragt.

Ein anderer Trend ist New Glocal, Lokales essen ist ja schon längst kein Trend mehr und wird von Glocal abgelöst, das heisst, dass nun viel lokales Gemüse, das viele nicht mehr kennen auf den Tisch kommt, Pastinaken, Grünkohl, Mangold um ein paar zu nennen.

Ob wir das verkaufen können? Man wird sehen.

Nachhaltigkeit ist sowieso gefragt, Gemüse das nicht mehr gespritzt wird und keinen Dünger kennt ist sehr angesagt. Demeter ist bio- dynamischer Anbau, der Name stammt von der griechischen Göttin der Fruchtbarkeit.

Und wieso bleiben die Franzosen trotz den üppigen und kalorienreichen Mahlzeiten so schlank?

Nur jeder zehnte Franzose ist übergewichtig, in der USA ist es jeder vierte.

Die Franzosen haben geregelte Essgewohnheiten. Die Kalorienmenge essen sie zu den Hauptmahlzeiten, ganz wenig zwischendurch und das Wichtigste, sie lassen sich dabei Zeit.

Das Essen ist ihnen sehr wichtig und sie verbinden es mit sozialen Kontakten.

Sie trinken einen Apéro und ein Glas Wein und lassen es sich gut gehen.

Ein neuer Trend ist auch, herauszufinden was einem gut tut und wie schnell der Blutzucker steigt. Das ist angeblich sehr wichtig, denn wenn der Blutzucker schnell steigt, kommt der Heisshunger schneller. In Studien mit eineiigen Zwillingen hat man herausgefunden, dass jeder Mensch anders tickt. Die Blutzuckermessgeräte kennen die Diabetiker schon lange, aber jetzt wird es auch von den anderen angewendet, um herauszufinden, wie man selber beschaffen ist, was guttut und was man wann essen darf. Im Moment sind diese Geräte noch sehr teuer.

Ja ich hoffe, wir sind nun ein wenig schlauer. Aber eines ist sicher, das Essen muss schmecken, dann tut es auch gut und die soziale Komponente, Essen mit Freunden, ist fast das Schönste was es gibt.

In diesem Sinne sind wir in unseren Restaurants bereit, unsere Gäste nach diesen Richtlinien zu verwöhnen.

Vielen Dank für die Aufmerksamkeit.

Jahresbericht Region Sursee von Moritz Rogger

Moritz wird sein Jahresbericht etwas weniger in die Vergangenheit machen mehr in das Jetzt und Morgen.

Wir haben Herausforderungen mit Fachkräftemangel und Energieeffizienz. Über das erste haben sie schon viel gehört, da sind wir mit Gastrosuisse stark daran zu arbeiten, auch im G'Art wird da sehr viel angedacht und umgesetzt.

Lassen sie mich etwas über die Energiekrise sagen. Auch da haben wir Lösungen für sie bereit, denn wie sagt man so schön es gibt keine Probleme nur Herausforderungen und Lösungen.

Auf der Gastrosuisse Homepage haben wir 12 Punkte aufgelistet um Energie zu sparen, ja ich weiss vieles davon wird bei uns schon länger gemacht. Die Lüftung wird wohl keiner von uns in der Nacht laufen lassen, aber den kleinen Hinweis dass man z.B. einen Zigarettenautomaten in der Nacht ausstecken könnte oder mit einer Zeitschaltuhr bestücken könnte, kommt einem evtl. gar nicht in den Sinn.

Es gibt auch einen Sparrechner bei dem man sieht was welchen Effekt bringt.

Dann gibt es da die PEIK, die professionelle Energieberatung für Ihr KMU vom Bund.

Gastrosuisse hat mit ihnen ein Abkommen dass man für 1000 CHF statt ca. 5.000 CHF eine professionelle Beratung erhält:

Ein Energieberater kommt zu ihnen in den Betrieb und geht prüfen Sparpotenziale.

- Sanierung der Gebäudehülle
- Energieeffizienz der Küchengeräte
- Energieeffizienz in Hotelzimmern und allen anderen Räumlichkeiten (z. B. Schwimmbad oder Lagerräumen)
- Investitionen in Heizung, Lüftung und Beleuchtung
- Optimierung der Geräteeinstellungen
- Optimierung der Arbeitsprozesse
- Eignung für erneuerbare Energie und E-Mobilität

Sie bekommen einen Bericht. Dieser informiert Sie über die rentablen Investitionen und die Payback-Zeiten. Abhängig von der Amortisationsdauer priorisiert der Energieberater die möglichen Massnahmen und bespricht diese mit Ihnen. Sie entscheiden selber, welche Massnahmen Sie umsetzen wollen. Der PEIK-Energieberater hilft Ihnen dabei, weitere Förderbeiträge für die Ausführung zu beantragen.

Nutzen sie das Angebot, es gilt noch bis zum Juni

Auch auf unserer Homepage sehen sie Tipps zur Planung und Ablauf der Beratung. Ausserdem aufgelistet eine Reihe von Förderbeiträgen für die Umsetzung von Massnahmen – eine ausgezeichnete Sache.

Ich möchte nicht länger werden, wir haben ja noch Interessantes vor für unsere Zukunft. Danke

4. Kassen- und Revisorenbericht

Region Willisau: Kassierin; Fränzi Meyer
Revision; Silvia Döös & Uschi Bättig

Der Kassen- sowie der Revisionsbericht wurden einstimmig angenommen

Region Seetal: Kassier; Hugo Isenschmid
Revisor; Othmar Theiler & Walter Brunner

Der Kassen- sowie der Revisionsbericht wurden einstimmig angenommen

Region Sursee: Kassier; Vreni Dahli
Revision; Susanne Geisseler

Der Kassen- sowie der Revisionsbericht wurden einstimmig angenommen

Sandra bedankt sich sehr für den unkomplizierte Ablauf und die Arbeit des jeweiligen Kassiers und der Revisoren

Für das nächste Traktandum übergibt Sandra das Wort an Thomas Tellenbach.

5. Reorganisation & Zusammenführung der Regionen Land

Thomas Tellenbach begrüsst alle anwesenden Wirte und Wirtinnen und wird über die Reorganisation und Zusammenführung der Regionen Land informieren.

Thomas weist kurz auf die Idee der Zusammenführung hin:

Wir wollen in den Regionen...

Mitgliedernah und vernetzt sein / Flache Strukturen haben

Neuaufstellung im Kanton

Wir wollen im Kantonalverband...

Parität zwischen Land und Stadt gewähren

Thomas erläutert nun das weitere Vorgehen, es werden heute die neuen Statuten präsentiert. Nach deren Genehmigung wird der neue Vorstand der Region Land per 1. Januar 2024 gewählt. Wirklich gewählt sind diese jedoch erst nach der GV der Region Entlebuch am 06. November 2023. Sofern dort nicht noch eine «Kampfwahl» entsteht.

Die Statuten werden einstimmig angenommen. Thomas bedankt sich.

6. Jahresbeitrag

Thomas stellt fest, dass aktuell in allen Regionen verschiedene Jahresbeiträge festgelegt wurden, dies wird auch bis Ende 2023 so belassen.

Per 1.1.2024 wird der Antrag gestellt die Beiträge zu vereinheitlichen auf CHF 90.00 pro Jahr. Auch wird festgestellt, dass alle Regionen verschiedene Guthaben aufweisen. Die Präsidierenden empfehlen, dass pro Mitglied CHF 350.00, als Startkapital für die Zusammenführung mitgebracht werden.

Die Präsidierenden stellen nun nachfolgenden Antrag:

1. Die Regionen Entlebuch, Seetal, Sursee und Willisau werden zur neuen Region Land zusammengeführt.
2. Die Region Land wird per 01.01.2024 gegründet und deren neuen Statuten werden eingeführt, sofern alle Regionen dem Antrag zustimmen. (Die Region Entlebuch hat dem Antrag am 07. 11.2022 zugestimmt)
3. Die Mitgliederbeiträge der Region Land werden per 01.01.2024 vereinheitlicht. Der Mitgliederbeitrag beträgt CHF 90.00 pro Kalenderjahr und Mitgliedschaft.
4. Jede Region stellt den Betrag von CHF 350.00 pro Mitglied zur Zusammenführung bereit.

Es werden alle 3 Regionen aufgefordert darüber abzustimmen.

Die Wahl wurde einstimmig angenommen. Thomas bedankt sich bei allen Mitgliedern und gibt das Wort weiter an Moritz Rogger.

7. Wahlen

Moritz übernimmt das Wort und kommt zu den Wahlen des neuen Vorstandes Gastro-Luzern Region Land. Dieser nimmt die Arbeiten bereits auf, ist aber offiziell für den 1.1.2024 bestimmt.

Der neue Vorstand wird aus jeweils 2 Personen jeder Region bestückt. Moritz stellt vor:

Als Präsidentin wird Sandra Zettel vorgeschlagen, Sie wird separat gewählt, die anderen werden im Globo gewählt.

Weitere Vorstandsmitglieder:

Roland Meier und Sandra Haldi (Sursee)
Priska Hägeli & Fabienne Jung (Seetal)
Rolf Wyss & Vreni Dali (Entlebuch)
Natascha Roos-Schaad (Willisau)

Moritz fragt die Versammlung an ob es weitere oder andere Kandidaten im Saal gibt, welche das Präsidentenamt oder ein Vorstandsmandat möchten. Dies ist nicht der Fall. Es folgt die Wahl der Präsidentin. Diese wurde einstimmig gewählt.

Weiter folgt die Wahl in Globo der Vorstandsmitglieder. Diese wurde einstimmig gewählt.

Sandra übernimmt das Wort und bedankt sich herzlich.

8. Totenehrungen

Auch in diesem Jahr haben uns Mitglieder oder ehemalige für immer verlassen.

Sursee:

Alois Schüpfer ehemals Rest. Chommle Gunzwil

Die Verstorbenen Region Seetal 2022:

Rene Lustenberger Restaurant Adler Hitzkirch 11.5.22

Hans Siegrist ehemals Löwen Hitzkirch 16.12.22

Bertha Theiler Amhof ehem. Adler Hitzkirch 25.12.22

Verstorbene Region Willisau 2022

Franz Hunkeler Restaurant St. Anton Egolzwil

Vreni Felder ehemals Restaurant Weinhof Dagmersellen

Zum Gedenken an die Verstorbenen stehen wir auf und haltet einen Moment Stille!

Vielen Dank.

9. Anträge

Anträge werden keine bekundet.

10. Wortmeldungen

Ruedi Stöckli übernimmt das Wort und gratuliert Sandra Zettel und den neuen Vorstandsmitglieder. Ruedi fasst kurz zusammen, was sich in der letzten Zeit alles verändert hat. Seit Anfang des Jahres herrscht eine steigende Inflation, die Lohn- und Energiekosten steigen stetig und die Gesellschaft verändert sich fortlaufend schneller. So ist es unverzichtbar in der Gastrobranche, die Preise, Öffnungszeiten und Angebot an die Gegebenheiten anzupassen.

Ruedi Stöckli ist nun das letzte Mal mit dabei. Die 13 Amtsjahre waren doch sehr intensiv. Ruedi blickt zurück auf die legendären Jassrunden oder die Weinreise nach Spanien, welche ihm in bester Erinnerung bleiben wird.

Auch die verschiedenen Umbauten im G'ART bleiben ihm in Erinnerung. Wurde doch im 1. Jahresbericht als Wunsch erwähnt, dass das G'ART ein Kompetenzzentrum werden soll für die Gastronomie. Dies ist nun umgesetzt.

Dies kurz zu 13 Amtsjahren, aber da gäbe es natürlich noch viel mehr.

Ruedi Stöckli verabschiedet sich mit den Worten:

«Wenn Menschen auseinandergehen sagen Sie auf Wiedersehen»

Sandra gibt das Wort an Samuel Kreyenbühl

Dieser begrüsst alle herzlich im Wasserschloss Wyher in Ettiswil. Samuel Kreyenbühl blickt in die Vergangenheit und erwähnt einiges Geschichtliches über das Dorf.

Auch das Gewerbe und Kultur im Dorf wird Gross geschrieben, so Kreyenbühl weiter. Des Weiteren wird die Gemeinde Ettiswil am 27. Juli im Wallis am «Donschtig-Jass» teilnehmen.

Er wünscht allen einen schönen Aufenthalt im Wasserschloss Wyher.

Patrick Grinschgl

Patrick gratuliert dem neuen Vorstand.

Er wird nicht allzu viel sagen, nur das am 2. April die Wahlen im Kanton stattfinden. Von Gastro Luzern wurden Kantonsräte, welche einen Bezug zur Gastronomie haben oder uns sehr nahe stehen aufgelistet.

Weiter informiert er über «Zentralschweiz geniesst», aktuell sind 90 Betriebe, welche mitmachen. Es hat noch Kapazitäten, meldet euch bei Interesse bei Patrick.

Thomas Tellenbach; Themen zur Bildung!

Koch 2024

Die HGf Schweiz ist soweit, dass wir an den Berufsschulen und den ÜK-Zentren Unterlagen erhalten werden. Im Laufe des Frühlings finden die Schulungen & Workshops statt.

Stand heute, wird es keine grundlegenden Änderungen geben. Die HGf Schweiz hat von Vertiefungskompetenzen (Vegan, Süssspeisen Fleischgerichte usw.) analog der Restauration abgesehen. Wir danken!

Aktuelle Informationen finden Sie auf der Homepage der HGf.

Weiter Informiert Thomas über die G1/G2 Kurse, Mitarbeiter motivieren damit Sie, die Wirte auch entlastet werden. Mehr Informationen auf der Homepage.

Thematik Fachkräftemangel:

Thomas fordert die Anwesenden auf, die verbleibenden Mitarbeiter zu fördern, und auszubilden.

Urs Renggli

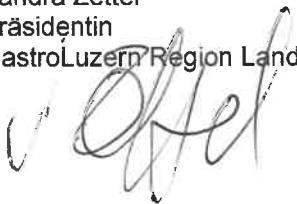
Urs Renggli informiert über die aktuellen Änderungen bei Verlängerungen. Neu wird sein, das ein Tool zur gemeinsamen Verarbeitung und automatischen Weiterleitung an die Gemeinden, genutzt wird. Somit wird das Nachmelden hinfällig. Gleich bleibt, das die 1. Stunde kostenlos ist und anschliessend CHF 50.00 pro Stunde.

Weiter wird Diskutiert ob die Bewilligungsgebühren abgeschafft werden sollen. Vor Corona wurde 1.9 Mio CHF an Bewilligungsgebühren eingenommen und nach Corona 1.2 Mio. Dieser Betrag müsste anderswo wieder beschafft werden.

Weiter haben auch im 2022 Alkoholtestverkäufe stattgefunden. Diese sind nicht sehr gut ausgefallen. Daher immer Mitarbeiter richtig schulen. Neu gibt es die App «Jalk» ID Scan, diese funktioniert einfach und unkompliziert.

Sandra übernimmt das Wort, Sie bedankt sich bei allen und hat noch folgende Informationen:

Sandra Zettel
Präsidentin
GastroLuzern Region Land



Rolf Wyss
Finanzen
GastroLuzern Region Land



Priska Hägeli
Mitglied
GastroLuzern Region Land



Roli Meier
Mitglied
GastroLuzern Region Land

