

Gastro-Info 2023

GASTRO LUZERN



GASTRO LUZERN

Verbandsleitung



GastroLuzern

Jahresbericht ... 3
Gastrogespräche ... 6
Genusssache! ... 7
Weiterbildungen ... 8-9
Wirte-Skitag / Golf- und Wandertag ... 12

G'ART / Geschäftsstelle

Aktuelles aus dem G'ART 14
Zentralisierte Sammelprüfungen ... 15
Gastroconsult ... 18

Verband

Diverses ... 19

Herausgeber

GastroLuzern
St. Karlstrasse 74
6004 Luzern

041 240 01 05
info@gastro-luzern.ch
www.gastro-luzern.ch

Gestaltung

Miljana Mladenovic, G'ART

Druck

Eicher Druck AG
Roland Eicher (Geschäftsführer)
Grisigenstrasse 6
6048 Horw
r.eicher@eicherdruck.ch
www.eicherdruck.ch
041 340 16 47



Sandra Zettel

Co-Verbandspräsidentin
(GastroLuzern RegionLand)



Patrick Grinschgl

Co-Verbandspräsident
(GastroLuzern RegionStadt)

Geschätzte Wirtinnen und Wirte,
Geschätzte Mitglieder und Ehrenmitglieder,
Geschätzte Gäste

Der **Jahresbericht 2023** zur Abwechslung als Podcast.
Wir wünschen viel Spass beim Reinhören!





SCHWEGLER & PARTNER



Unsere Standorte

Sursee

Vierherrenplatz 1
6210 Sursee

041 929 00 33

www.anwaltspraxis.ch

Menznau

Willisauerstrasse 11
6122 Menznau

041 494 00 33

www.anwaltspraxis.ch

MIT UNSEREM
NEUEN DESIGN
WOLLEN WIR VOR
ALLEM EINES:
DIR GEFALLEN.



KNUTWILER. ERFRISCHEND EHRlich.

correctTime ✓ch

für Gastronomie & Hotellerie



- ✓ Zeiterfassung, Planung & Lohnabrechnung in einem Programm
- ✓ L-GAV / ArG-konform, von GastroLuzern empfohlen
- ✓ Ab CHF 4 / Monat pro Mitarbeitenden
- ✓ Kein Einrichtungsaufwand, sofort startklar
- ✓ Einfache und intuitive Handhabung



Jetzt QR Code scannen
und Termin vereinbaren



CALYPSO – trendiges Stoneware-Geschirr

Die Berndorf Luzern AG hat ihre erste eigene Geschirrlinie entwickelt. Unter unserer Eigenmarke Jolie Table führen wir die CALYPSO-Serie im Sortiment. Durch die moderne Formensprache und die natürlichen Farben in Biscotti (Creme) und Sepia (Anthrazit) besticht die Serie mit zeitloser Eleganz. Auch lassen sich die beiden Farben wunderbar miteinander kombinieren. Ob eine Ramen-Suppe in den Schüsseln oder rosagebratenes Filet in den schönen Tellern: Diese Produkte unterstützen das Statement "Das Auge ist mit" auf jeden Fall. Besuchen Sie uns im Showroom in Sempach Station und lassen Sie sich von unserer grossen Sortimentsvielfalt inspirieren. www.berndorf.ch

Danke für die tolle Zusammenarbeit
an unserer 1. Talentförderung:





GASTROGESPRÄCHE

EIN PODCAST MIT SANDRA ZETTEL, PATRICK GRINSCHGL UND TOBIAS FUNKE



“HERAUSFORDERUNGEN & CHANCEN
IN DER GASTRONOMIEBRANCHE”

JETZT REINHÖREN:





Luzern-geniesst - Entdecken und geniessen

Entdecken Sie die Vielfalt von Luzern! Folgen Sie unserer Facebook-Seite "Luzern-geniesst", wo wir die aufregendsten Veranstaltungen, Spezialitätenwochen, besondere Menüs und mehr von unseren Mitgliedern bei GastroLuzern teilen. Wir halten Sie auch mit Zeitungsartikeln auf dem Laufenden, die unsere Mitglieder betreffen. Das Beste daran? Es ist kostenlos!

Haben Sie etwas Spannendes zu teilen? Einfach am Ende deines Posts @Luzern-geniesst anfügen.

Folgen Sie uns auf Instagram und lassen Sie uns wissen, was bei Ihnen so los ist:



Verschenken Sie Genuss!

Die Lunch-Check Geschenkkarte für die Luzerner Gastronomie ist in über 300 Gastronomiebetriebe unserer Region einlösbar. Über so viel Entscheidungsfreiheit freuen sich alle Beschenkten.

Zum Gutschein:





**„Reiner Präsenzunterricht
wäre mit meinem aktuellen
Job nicht vereinbar gewesen.“**

Absolventin, Petra Stöckli

G1 Gastro-Grundseminar im **E-Learning**

Bereiten Sie sich optimal auf Ihre Karriere im Gastgewerbe vor mit dem G1 Gastro Grundseminar im E-Learning! Tauchen Sie in eine flexible Lernumgebung ein, die es Ihnen ermöglicht, jederzeit und überall zu lernen.

Warum das G1 im E-Learning wählen?

- Flexibles und effizientes Lernen
- Interaktive Lerninhalte
- Individuelle Betreuung durch Fachspezialisten
- Mit Präsenzunterricht kombinierbar
- Bezahlung per Rechnung möglich

Besuchen Sie unsere Website für weitere Informationen.

GASTRO LUZERN

Sankt-Karli-Strasse 74
6004 Luzern
041 240 01 05
info@gastro-luzern.ch
www.gastro-luzern.ch

Gemeinsam gestalten wir die Zukunft des Gastgewerbes!

Jetzt anmelden
und Platz sichern!



GÄSTE BEGEISTERN – DEIN ZIEL?

Dann melde Dich jetzt an zum Progresso-Lehrgang Service oder Küche. In 5 Wochen zum Abschluss!

Kostenlos dank des L-GAV!

PROGRESSO
mein-progresso.ch



**NÄCHSTER
KURSSTART:**
3. Juni 2024 in
Emmenbrücke (LU)



DU BILDEST DICH WEITER. WIR BEZAHLEN.

Aus- und Weiterbildung: subventioniert dank des L-GAV

Grosses Angebot an Weiterbildungen im Gastgewerbe – von der Basisbildung bis zum Nachdiplomstudium.

Von welcher profitierst du?

Alle aktuellen Lehrgänge und Vergünstigungen, aufgeteilt nach Sprachregion, immer unter www.weiterbildung-inklusive.ch.

Jetzt reinschauen und anmelden! In nur drei Schritten zu den L-GAV Subventionen. Von der Branche – für die Branche:





SORGENFREIER VERSICHERUNGS- SCHUTZ FÜR DIE GASTRONOMIE.

Als Verbandsversicherungspartner von GastroSuisse bietet SWICA erstklassige und L-GAV-konforme Krankentaggeld- und Unfall-Versicherungslösungen an. Mehr erfahren: gastroversicherungen.ch



WEIL GESUNDHEIT
ALLES IST





Eine starke Partnerschaft zu Ihren Gunsten!

Die Partnerschaft mit GastroLuzern verbindet SWICA, die Verbandsversicherung GastroSuisse, mit dem Beraterhaus, dem lokalen Versicherungspartner für KMU. Gemeinsam bieten wir Ihnen nicht nur L-GAV konforme Versicherungslösungen, sondern auch eine umfassende und professionelle Beratung.

Die Experten von Beraterhaus kümmern sich um Ihre Versicherungen und unterstützen Sie bei der laufenden Optimierung Ihres Portfolios. Beraterhaus vermittelt und überwacht sämtliche Versicherungs- und Vorsorgeverträge – neutral, transparent und mit dem Fokus auf Ihre Bedürfnisse.

Wenn es um Personenversicherungen geht, empfiehlt Ihnen Beraterhaus SWICA. Der Verbandsversicherungspartner von GastroSuisse bietet erstklassige und L-GAV konforme Krankentaggeld- und Unfallversicherungslösungen.

Ihre Vorteile:

- Koordination der Sozialversicherungen – alles aus einer Hand
- Prämieninkasso gleichzeitig mit AHV-Abrechnung/keine Vorauszahlung
- Jährliches Kündigungsrecht und keine Kündigung im Schadensfall

Profitieren Sie von unserer Branchenkompetenz im Gastgewerbe und der Zusammenarbeit mit bewährten Partnern, damit Sie sich sorglos Ihren Gästen widmen können.

Kontakt: Beraterhaus, Geri Bachmann, Täschemattstrasse 23, 6015 Luzern, Tel: 041 259 00 20, geri.bachmann@beraterhaus.ch

Jetzt kontaktieren:





Mit guter Gesellschaft wird jeder Abhang zur Spassgarantie!

Trotz des schlechten Wetters war der Wirte-Skitag ein voller Erfolg! Wir danken allen für einen unglaublich schönen Tag und freuen uns auf das nächste Jahr!



Golf- und Wandertag 2024

Montag, 26.08.2024 in Axenstein, Morschach

Kontaktieren Sie für weitere Informationen Roland Meier
r.meier@dyhrberg.ch.





LUNCH-CHECK+
supper

Holen Sie sich das Beste
oder lassen Sie es liefern



KNUTWILER.

Prodega-Markt
Transgourmet Schweiz AG
Nidfeldstrasse 4
6010 Kriens

transgourmet.ch
webshop.transgourmet.ch



ZEBI 2024

An der diesjährigen **Zentralschweizer Bildungsmesse vom 7. bis 10. November 2024** vertreten wir die Gastro- und Hotelberufe mit zahlreichen Partner aus der Branche: hotelgastroberufe, EHL Hotelfachschule Passugg, SHL Schweizerische Hotelfachschule Luzern, Schatz AG, TAVOLAGO AG, Remimag Gastronomie AG, Radisson Blu Hotel Luzern, Gambrinus Gastronomie AG, Hotel Schweizerhof Luzern, Hotel Schweizerhof Luzern, Gastronomie im Verkehrshaus der Schweiz ZFV, Hotel Montana AG, Hotelfachschule Zürich, Private Selection Hotels & Tours, Pilatusbahnen, Hospitality Visions Lake Lucerne AG, Hospitality Visions Lake Lucerne AG, Titlis Bergbahnen, Ameron Hotel Flora, KKL Luzern Management AG, CASCADA Boutique Hotel, Hotel Continental Park Luzern, Rock Service AG, Bürgenstock Hotels & Resort Lake Lucerne, Mundo AG, Transgourmet und viele mehr.



Thomas Tellenbach
Leiter Geschäftsstelle GastroLuzern
Geschäftsführer Aus- und
Weiterbildungszentrum G'ART



Neubau Kompetenzzentrum

Der Auftrag für den Neubau unseres zukünftigen Kompetenzzentrums wird am Freitag, dem 26. April 2024, an die Architekten übergeben. Alles verläuft nach Plan und wir erwarten den Bezug im Sommer 2027. Der Stiftungsrat hat das Recht, bis 31.12.2024 vom Baurechtsvertrag zurückzutreten. Wir sind gespannt auf die Fortschritte und werden Sie auf dem Laufenden halten.





Zentralisierte Sammelprüfungen in den Berufen Köchin / Koch EFZ und Küchenangestellte/r EBA

Wir informieren hiermit über die Einführung von zentralisierten Sammelprüfungen der Berufe Köchin / Koch EFZ und Küchenangestellte/r EBA, die ab dem Qualifikationsverfahren 2025 im Ausbildungszentrum G`ART durchgeführt werden.

Nach ausführlichen Analysen, Umfragen und Testläufen durch Hotel & Gastro formation LU NW OW in Zusammenarbeit mit dem Ausbildungszentrum G`ART wurde im Entscheidungsprozess festgestellt, dass zentralisierte Prüfungen für die Küchenberufe richtig und zukunftsweisend sind.

Die Einführung wird wie folgt umgesetzt:

- 2025: Erste Durchführung des Qualifikationsverfahrens für EFZ und EBA am neuen Standort (G`ART) nach bekanntem Prüfungsinhalt und Ablauf (BiVo 2010)
- 2026: Erste Durchführung des Qualifikationsverfahrens für die Küchenangestellten EBA (BiVo 2024) mit bekannter Umgebung (G`ART) und EFZ nach BiVo 2010.
- 2027: Erste Durchführung des Qualifikationsverfahrens für die Köche EFZ (BiVo 2024) im G`ART und den Küchenangestellten EBA (BiVo 2024).
- Ab 2028 werden in Übereinstimmung mit der Inbetriebnahme des neuen Kompetenzzentrum
- die Prüfungen für EFZ und EBA an einem neuen Standort gemäss der BiVo 2024 stattfinden.

Wir sind überzeugt, dass die Durchführung der zentralisierten Sammelprüfungen erfolgreich verlaufen wird. Diese Prüfungen werden nicht nur zur Förderung von Chancengleichheit und Fairness beitragen, sondern auch die Qualität sicherstellen.

Haben Sie Fragen zum QV 2025?

Gerne steht Ihnen Herr Reto Sigrist, designerter Chefexperte, ab Mitte Juni 2024 als Ansprechpartner zur Verfügung. Sie erreichen ihn unter r.sigrist@gart.ch





Startschuss für das Luzerner Kochtalent-Programm

Luzern – Ein neues Kapitel in der gastgewerblichen Berufsbildung wird aufgeschlagen, als 14 junge, talentierte Kochlernende im 2. Lehrjahr aus dem Kanton Luzern zusammenkommen, um ihre Fähigkeiten im Rahmen eines einzigartigen Programms im Ausbildungszentrum GART in Luzern zu erweitern. Gefördert durch eine Kooperation zwischen dem Kanton, der Stiftung für gastgewerbliche Berufsbildung, Luzern Hotels und GastroLuzern, erhalten diese handwerklich geschickten und interessierten Lernenden die Chance, ihre beruflichen Horizonte zu erweitern.

Begleitet wurden sie dabei durch Fabian Sänger (Patissier und Unternehmer von CHOCOLATE Culinary) und Raul Garcia (Gourmetkoch und Unternehmer von R.C Concepts) und deren Berufsfachschullehrpersonen sowie den beiden Instruktoren Reto Sigrist und Patrick Kunz. Über drei intensive Kurstage hinweg sind die Teilnehmenden in die Tiefen der kulinarischen Kunst eingetaucht. Dieses speziell entwickelte Programm ist mehr als nur ein Kurs – es ist eine Entdeckungsreise, die die Lernenden ermutigt, ihre Leidenschaft für das Kochhandwerk zu vertiefen und gleichzeitig wertvolle Kontakte in der Branche zu knüpfen.

Es war unglaublich toll, sehen Sie selbst:



Gastroconsult

Wie die Branche künstliche Intelligenz nutzen kann



David Kohler

Fachbereichsleiter Treuhand & Finanzen

Dipl. Treuhandexperte

Telefon 041 248 01 80

E-Mail david.kohler@gastroconsult.ch

Die künstliche Intelligenz ist in aller Munde - sie ist bereits seit vielen Jahren auf dem Vormarsch. In den letzten Monaten hat das Tempo der Entwicklung rapide zugenommen, insbesondere bei der Entwicklung und dem Einsatz von ChatGPT.

Was bedeutet diese Entwicklung für die Branche? Mithilfe von künstlicher Intelligenz sollen Prozesse schneller und effizienter abgewickelt werden können. In der Gastronomie wird dies beispielsweise dadurch erreicht, dass die Kunden über eine App bestellen und umgehend bezahlen – die Servicekraft bringt die Getränke und das Essen an den Tisch. In der Hotellerie werden Roboter für den Zimmerservice angeboten, oder das Check-in erfolgt selbstständig durch den Gast. Und das Ganze zahlt sich oftmals aus – die Unternehmen, welche auf die neuen technologischen Möglichkeiten setzen, sind erfolgreich. Im Bereich Treuhand ist die künstliche Intelligenz ebenfalls seit Jahren auf dem Vormarsch. Die Gastroconsult AG beschäftigt sich seit rund drei Jahren intensiv mit der digitalen Transformation. Das Ziel ist, die Kunden zu entlasten, um ihnen den Alltag zu erleichtern. Die Kunden sollen sich auf ihr Kerngeschäft konzentrieren können. Gastroconsult hält als Treuhänder und Berater den Kunden den Rücken frei. Dank den technologischen Fortschritten soll die Klientel noch stärker entlastet werden. Ziel ist, dass die Kunden ihre Zahlen möglichst schnell zur Verfügung haben und dies nahezu ohne Aufwand. Mithilfe von EDV-Programmen wird dies verstärkt möglich sein. Das Erstellen eines Ordners mit Belegen soll möglichst wegfallen. Gastroconsult übernimmt das.

Wie soll das gehen?

Die Lieferantenrechnungen der Kunden gelangen direkt zum Treuhänder. Über einen elektronischen Visumworkflow geben die Kunden ihre Rechnungen frei –via Schnittstelle ins Buchhaltungssystem werden die Kreditorenrechnungen verbucht. Die Zahlungseingänge inklusive Kartenzahlungen werden mittels einer Schnittstelle vom E-banking automatisch ins Buchhaltungssystem übertragen. Das Kassasystem kann ebenfalls an das Buchhaltungssystem angeschlossen werden, sodass die Barzahlungen korrekt erfasst werden. Durch Verbindung des Zeiterfassungssystems mit der Buchhaltung kann auch die Lohnbuchhaltung weitgehendst automatisiert werden. Es entsteht ein digitales, ganzheitliches Buchhaltungssystem, welches möglichst automatisch abläuft.

Wozu braucht es Berater?

Das Ganze tönt simpel, ist jedoch hoch komplex. So braucht es Menschen, welche die Systeme einrichten. Das System benötigt beispielsweise Regeln, auf welches Konto die Lieferantenrechnungen zu buchen sind. Es braucht Menschen, welche kontrollieren und sicherstellen, dass das System die Geschäftsfälle korrekt verbucht hat. Und es braucht Menschen, welche die Kunden bei der Analyse der Jahresrechnung und der Interpretation der Kennzahlen unterstützen. Letztlich ist ein Berater oder Spezialist nötig, der den Kunden kompetent berät, um das Unternehmen der Kunden noch erfolgreicher zu machen. Die Entwicklung in der Treuhandbranche geht dahin, dass Standardaufgaben automatisiert werden. Die Komplexität – sowohl technologisch als auch rechtlich – nimmt jedoch zu. Deshalb braucht es den Berater weiterhin, der die Kunden unterstützt, denn Treuhand ist und bleibt ein Vertrauensgeschäft und somit ein People-Business.

Vorteile für Mitglieder

Gastroprofessional.ch

- Know-How online
- Nachhaltigkeitsplattform GastroBalance
- Vorlagen für Arbeitsverträge
- Merkblätter zu rechtlichen Fragen
- neueste Trends in Restaurant und Hotellerie
- Hygieneleitlinien
- Checklisten zum Thema Arbeitssicherheit
- Wissenswertes zur Mitarbeiterführung
- Ratgeber für Jungunternehmer*innen
- Hilfestellung zum Reklamationsmanagement
- Anregungen zum Energiesparen
- Branchenspiegel

Sozialversicherungen

GastroSocial - mehr als nur versichert.

GastroSocial bietet sämtliche obligatorischen Sozialversicherungen: AHV, IV, EO, ALV, Familienausgleichskasse sowie Pensionskasse. Dank der engen Zusammenarbeit mit der SWICA Gesundheitsorganisation runden Krankentaggeld- sowie Unfallversicherung das Angebot ab.

Personenversicherung

SWICA

Die Zusammenarbeit zwischen GastroSuisse und SWICA bringt den Verbandsmitgliedern viele Vorteile:

- branchenspezifische und L-GAV.konforme Versicherungslösungen
- Schutz vor Vertragskündigungen durch breit abgestützte Risikogemeinschaft
- Krankentaggeld- und Unfallversicherung (UVG, EVG-Ergänzung und andere Varianten)
- Krankenpflegeversicherung mit attraktiven Sparmodellen
- spürbare Vereinfachung der Administration

Rechtsberatung gratis

Die Juristen von GastroSuisse unterstützen Sie zu Fragen rund um den L-GAV und weiteren arbeitsrechtlichen Themen. Kontakt und Erreichbarkeit: Mo bis Do von 9.30 - 11.30 Uhr und 14 - 16 Uhr / info@gastroSuisse.ch oder Tel. 0848 377 111

Brancheninformationen

- GastroJournal
- Edition Gastronomique
- Branchenspiegel

Hotellerie und Tourismus

- Schweizer Hotelklassifikationen GastroSuisse
- hotelspezifische Dienstleistungen

Berufsbildung

- Gastro-Unternehmerausbildung
- Kurse, Training & Coaching
- Unterstützung Berufsbildner*innen
- Nachwuchsmarketing

Interessentenvertretung

- politische Arbeit
- Öffentlichkeitsarbeit

Treuhand/Revision/Beratung

- Gastroconsult AG

Verstorbene Mitglieder

Zur Ehre und im Gedenken an die unvergessenen Persönlichkeiten, die mit ihrem Wirken und ihrer Hingabe unsere Gemeinschaft bereichert und geprägt haben.



GASTRO LUZERN

