



Die Geschäftsstelle GastroLuzern informiert

Geschätzte Mitglieder

Im letzten Mail beschrieben wir das weitere Vorgehen in Bezug auf die sehr unfaire bedingte Gewinnbeteiligung seitens Kanons. In diesem Zusammenhang starteten wir eine anonyme Umfrage, mit dem Ziel den Puls der Basis zu spüren. Mit gut 80 Rückmeldungen können wir leider noch keine repräsentative Auswertung vornehmen. Wir bitten Sie, im Interesse aller geschädigten Betriebe, an der **Umfrage teilzunehmen**. Sie können den Link gerne an Ihre Administration, Buchhaltung oder Treuhänder weiterleiten.

Bitte teilen Sie uns mit, wenn Sie eine Verfügung des Steueramtes erhalten. Bis heute ist uns noch kein Betrieb bekannt, der eine Verfügung erhielt. Wir sind auf Ihre Information angewiesen. Schliesslich beabsichtigen wir Mitglieder-Betriebe, welche mit Rückforderungen konfrontiert sind, im Beschwerdeverfahren mit Dokumenten zu unterstützen

Bei Fragen stehen wir Ihnen sehr gerne telefonisch oder per Mail zur Verfügung.

Thomas Tellenbach
Leiter Geschäftsstelle GastroLuzern
Leiter Aus- und Weiterbildungszentrum G`ART



Etwas zum Lachen? Nein, eher nicht!

Lachgas ist je nach Verwendungszweck in **verschiedenen Bestimmungen geregelt**. In der Medizin wird es durch das Heilmittelgesetz reguliert. Alle anderen Nutzungsbereiche sind in der Chemikaliengesetzgebung geregelt.

Gemäss diesen gesetzlichen Bestimmungen ist der **Verkauf und die Abgabe von Lachgas, z.B. in Bars oder Clubs, für den Freizeitkonsum nicht erlaubt**.

Es grüsst freundlichst, Ihr Marcel Lenherr
Abteilungsleiter Chemikaliensicherheit
KANTON LUZERN



Im April starten wir mit dem durch den [L-GAV subventionierten](#) G2 Gastro Betriebsleiterseminar. Sind auch Sie oder Ihre Mitarbeitenden Teil dieser Erfolgsgeschichte! Weiter Informationen finden Sie hier oder rufen Gerry Odermatt an 041 240 01 05



Eine schweizweite Erfolgsgeschichte von GastroSuisse!

Sind Sie schon Teil davon?

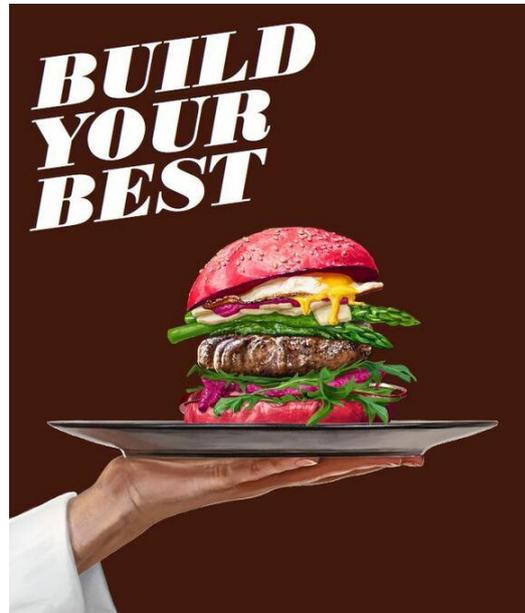
[Wenn nicht, dann melden Sie Ihren Betrieb noch heute an.](#)



Ein toller Wettbewerb!

Das Wichtigste in Kürze

- Kochwettbewerb: Montag, 8. Mai 2023
- Anmeldeschluss ist der 27. Februar 2023 um 12.00 Uhr.
- Teilnehmen können alle Köchinnen und Köche mit Arbeitsort in der Schweiz, die ihre Lehrabschlussprüfung zwischen 2017 und 2022 erfolgreich bestanden haben.
- Die Aufgabe ist es, in 2,5 Stunden eine Signature-Burger-Kreation für vier Personen zuzubereiten – und zwar mit möglichst frischen, saisonalen und regionalen Produkten, wenn möglich aus der direkten Nachbarschaft des Arbeitsbetriebes.
- Für den Kochwettbewerb ausgewählt werden die vier besten, innovativsten und originellsten Burger-Kreationen.
- Zu gewinnen gibt es neben Ruhm und Karrierekick ein Preisgeld von CHF 3000.–. Zudem weitere Preise wie ein einwöchiges Praktikum im «Radius by Stefan Beer», einen Platz als 2. Commis am Bocuse d'Or Suisse sowie mehrfache Präsenz in der Fachpresse. Anmeldung und Informationen



[Anmeldung und Informationen](#)

Agenda:

06.03.2023	Wirte Ski- & Wander-Tag im Sörenberg Anmeldung
08.03.2023	Lehrstellenbörse (Online) Informationen
20.03.2023	GV GastroRegion Willisau – Sursee – Seetal
05.04.2023	Lehrstellenbörse (Online) Informationen
April 2023	Start G2 Betriebsleiterseminar Anmeldung
01.05.2023	DV GastroLuzern (Emmen)
03.05.2023	Lehrstellenbörse (Online) Informationen
08.05.2023	Nachwuchs-Kochwettbewerb «La Cuisine des Jeunes» 2023 Informationen
07.06.2023	Lehrstellenbörse (Online) Informationen
04.07.2023	QV – Feier, Hotel Schweizerhof Luzern
07.08.2023	Start G1 Gastro Grundseminar Anmeldung
28.08.2023	Gastronomisches Golfturnier
04.09.2023	GV GastroRegionLuzern
06.11.2023	GV GastroRegionEntlebuch
09. bis 12. 11.2023	ZEBI 2023
18. bis 22.11 2023	IGEHO 2023

Freundliche Grüsse und bleiben Sie gesund!

Thomas Tellenbach

Leiter Geschäftsstelle
GastroLuzern
St.-Karli-Strasse 74
6004 Luzern
Tel. 041 240 01 05
Direkt: 041 240 40 59
t.tellenbach@gart.ch
www.gastro-luzern.ch

Unsere Sponsoren



Gastroconsult 
nahe. kompetent.



HOCHSTRASSER
KAFFEE



beraterhaus
Versicherung lokal organisiert


KNUTWILER


Dyhrberg

 PRODEGA
GROWA
TRANS GOURMET

 **RUZ** Das Unternehmerzentrum der Raiffeisen Gruppe
Le Centre des Entrepreneurs du Groupe Raiffeisen
Il centro imprenditoriale del Gruppo Raiffeisen

 **ALIGRO**
Frische. Qualität. Inspiration.

EuroTime

GASTGEWERBLICHES
AUSBILDUNGSZENTRUM
REUSSPORT LUZERN

 **GART**

Das Ausbildungszentrum GART ist eine Stiftung der Luzerner Wirte und Hoteliers

GASTRO  LUZERN


WYHUS BELP
Weingenuss aus gutem Haus