



Die Geschäftsstelle GastroLuzern informiert

Geschätzte Mitglieder

Nach wie vor beschäftigen uns in der Geschäftsstelle sowie der Verbandsleitung die rigorosen Rückzahlungen der Härtefallgelder (Fixkostenbeiträge) sehr. Wöchentlich tauschen wir uns mit der Arbeitsgruppe aus und suchen mit dem BUWD des Kantons Luzern nach einvernehmlichen Lösungen. Seitens Kantons wurde uns zugesichert, dass zukünftige Vorinformationen zur bedingten Gewinnrückführung mit zusätzlichen Informationen, sogenannten Textbausteinen, ergänzt werden. Zusätzlich wird der Kanton die Praxis der Rückführung in Bezug auf den Verwendungszweck überprüfen. Unternehmungen, welche keine Rückzahlungen tätigen müssen, werden möglichst «zeitnah» informiert.

Weiterhin empfehlen wir Ihnen beim Erhalt einer Vorinformation oder einer Verfügung des Kantons, dieses umgehend Ihrem Treuhänder einzureichen. Je nach Ausgangslage ist es ratsam einen Juristen beizuziehen. Wir empfehlen Ihnen Herr lic. iur. [Martin Schwegler](#), welcher uns seit bald zwei Jahren mit Rat und Tat beiseite steht und ebenso in der Arbeitsgruppe involviert ist.

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

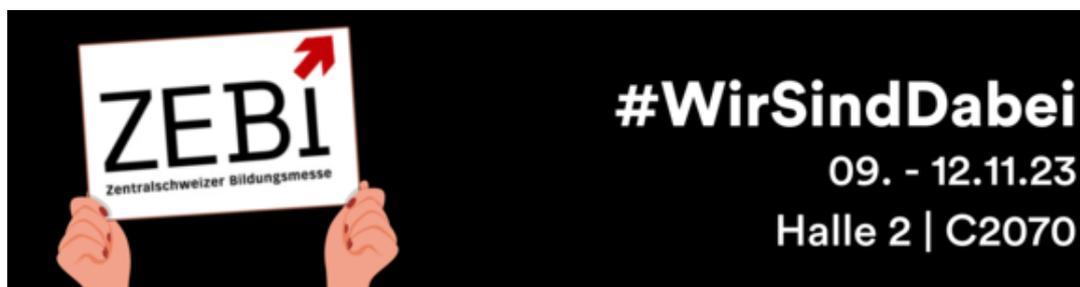
Sind Sie oder Ihre Lernenden auch dabei?

Zusammen mit 20 innovativen Partnern sind wir an der Zentralschweizer Bildungsmesse - ZEBI - 2023 vertreten. Mit einem spannenden Konzept möchten wir den Schülerinnen und Schüler einen Einblick in unsere wunderschöne Branche geben.

Wir sind noch auf der Suche nach "Sponsoren", welche bereit sind einen Geschenkgutschein aus dem eigenen Betrieb beizusteuern!

Möchten Sie sich engagieren und einen wertvollen Beitrag leisten?

Das OK Team dankt Ihnen von Herzen!



[Senden Sie uns Ihren Gutschein als PDF](#)

Die Lehrbetriebe

Danke unseren Partnern!

--	--

#HierBistDuRichtig

Starte jetzt deine berufliche Laufbahn in der Gastronomie und Hotellerie.

In diesem Booklet präsentieren wir dir eine Übersicht der verschiedenen Lehrstellen sowie unsere Partner, die ihre Lehrbetriebe vorstellen.

Entdecke eine vielfältige Auswahl an Betrieben mit einer Fülle an Ausbildungsstellen und spannenden Karrieremöglichkeiten. Denn wir sind mehr als nur eine Branche – wir sind eine lebendige Gemeinschaft, die sich darauf freut, dich auf deiner Reise zur Entdeckung deiner eigenen Leidenschaft und beruflichen Erfüllung zu begleiten.

Tauche ein in unsere Welt und werde ein wichtiger Teil einer pulsierenden Branche, die dich bei der Verwirklichung deiner beruflichen Träume unterstützt.



Wir starten am

Montag, 8. Januar 2024 mit dem

[Gastro-Grundseminar G1.](#)

Haben Sie motivierte Mitarbeitende,

denen genau dieser Kurs noch fehlt?

Gerry Odermatt steht bei Fragen gerne zur Verfügung.

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



Unseren Mitgliedern stehen auch in diesem Jahr wieder **Gratiseintritte für die Igeho** zur Verfügung. Sie können ihr Ticket über den untenstehenden Link mit unserem Gutschein-Code einlösen.

1. Mit dem Button einloggen oder registrieren
2. Gutscheincode **GastroSuisse-Igeho23** einlösen
3. Angaben im Ticketshop vervollständigen
4. Onlineticket aufs Smartphone laden oder ausdrucken

Wir wünschen Ihnen eine tolle Igeho 2023 mit vielen spannenden Begegnungen und inspirierenden Gesprächen!

[Igeho Tickets bestellen](#)



BILI-Projekt in einer Kochklasse mit der Organisation «English in Action»

Das BBZB Luzern bietet motivierten und leistungsstarken Lernenden, die Freude an der englischen Sprache haben, BILI-Unterricht in den verschiedensten Berufen an. Lernende des 2. Lehrjahres Koch EFZ / Köchin EFZ, konnten ihre sprachlichen Kompetenzen während vier Tagen vertiefen. Gabriela Warth, Bereichsleiterin gastgewerbliche Berufe, organisierte dies in Zusammenarbeit mit der Londoner Institution «English in Action» und deren Repräsentanten und Lehrer Trevor Kelly.

An den ersten zwei Tagen trainierten Stefan Murer, BK-Lehrperson, und Mr. Kelly mit den angehenden Köchinnen und Köchen die englische Küchensprache und vertieften dabei das Thema Fische. Am dritten und vierten Tag wurde das theoretisch Erlernete mit dem Praktischen verknüpft. Im ersten Schritt filetierten die Lernenden die Fische bei der Firma Seinet. Im Aus- und Weiterbildungszentrum G'ART wurden anschliessend die Fischfilets mit Unterstützung der üK-Instruktoren Reto Sigrist und Patrick Kunz auf verschiedene Arten zubereitet.

Everything in English, of course :-)

Den ganzen Bericht finden Sie im Anhang.

Agenda:

06.11.2023	GV GastroRegionEntlebuch
09. bis 12.11.2023	ZEBI 2023
16.11.2023	Start G2 Blended-Learning Anmeldung
18. bis 22.11.2023	IGEHO 2023 / Montag 21. November ist GL vor Ort
29.11.2023	ausserordentliche DV GastroSuisse, Bern
08.01.2024	Start G1 Gastro Grundseminar Anmeldung
29.01.2024	Ausflug mit Berufsbildenden, Einladung folgt
04.03.2024	Wirte Ski & Wandertag-Tag im Sörenberg

25.03.2024	1. GV GastroRegion Land, Einladung folgt
29.04.2024	DV GastroLuzern, Sempach, Einladung folgt
06.05.2024	GV Gilde Etablierte Köche in Langental
02.07.2024	Lehrabschlussfeier
02.09.2024	GV GastroRegion Stadt, Einladung folgt

Herzliche Grüsse

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

KATAG
 Treuhand und Beratung seit 1960

 **berndorf**
 LUZERN



Gastroconsult 
 nahe. kompetent.

SWICA


HOCHSTRASSER
 KAFFEE



beraterhaus
 Versicherung lokal organisiert



GASTGEWERBLICHES
AUSBILDUNGSZENTRUM
REUSSPORT LUZERN



Das Ausbildungszentrum G'ART ist eine Stiftung der Luzerner Wirte und Hoteliers

