



Die Geschäftsstelle GastroLuzern informiert

Geschätztes Mitglied

Hast du dich schon mal gefragt, wer sich hinter den Verbandsmails verbirgt?



Mein Name ist Miljana Mladenovic und seit dem 4. Januar 2024 bin ich mit Freude als Teil der Stiftung für gastgewerbliche Berufsbildung tätig. In meiner Rolle bin ich verantwortlich für die Administration von überbetrieblichen Kursen sowie das Marketing. Mit meinem betriebswirtschaftlichen Hintergrund und einer Leidenschaft für kreative Marketingstrategien bringe ich eine frische Perspektive und einen starken Arbeitsgeist in das Team ein. Es ist mein Ziel, dazu beizutragen, dass wir gemeinsam engagiert und innovativ die berufliche Bildung aufrechterhalten und ausbauen können.

Ich freue mich darauf, mit jedem von euch zusammenzuarbeiten und unsere Mission voranzutreiben. Bitte zögere nicht, mich zu kontaktieren, wenn du Fragen hast oder Ideen für künftige Initiativen teilen möchtest.

Herzliche Grüsse

Miljana Mladenovic
Administration & Marketing
m.mladenovic@gart.ch

Thomas Tellenbach

Leiter Geschäftsstelle GastroLuzern
Leiter Aus- und Weiterbildungszentrum G`ART

Mich interessiert..

1. [Berufsbildner/Innen-Ausflug 2024](#)
 2. [Weiterbildung G2 - Gastro-Betriebsleiter mit eidg. Fachausweis](#)
 3. [Ski- und Wandertag 2024](#)
 4. [Meldung Verlängerungen - Luzerner Polizei](#)
 5. [Gastro Kampagne: Branchen-Supertalent gesucht!](#)
 6. [Änderung Lebensmittelrecht](#)
 7. [Kochwettbewerb 2024 "Chicken Wins"](#)
 8. [Progresso-Lehrgänge 2024](#)
 9. [Soil to Soul Produzenten-Arena](#)
 10. [Kitchen Ninjas](#)
 11. [Agenda 2024](#)
-



Berufsbildner/Innen-Ausflug 2024

Am 29. Januar 2024 begab sich eine Gruppe von 30 Berufsbildnern aus den Kantonen Luzern, Nidwalden und Obwalden auf einen Ausflug ins Luzerner Hinterland. Dort erkundeten sie die Diwisa Destillerie, stellten ihren eigenen Gin her und genossen anschliessend ein köstliches Abendessen im Löwen Grossdietwil, begleitet von erlesenen Weinen von Nadine Saxer.



G2 Gastro-Betriebsleiter mit eidg. Fachausweis

Entfalte dein Talent zum unternehmerischen Erfolg und nutze die Chance im **April 2024** dabei zu sein!

G2 in Kürze:

- Eidg. Fachausweis
- 6 Module: Modul „Persönlichkeit“
Modul „Marketing“
Modul „Führung“
Modul „Finanzen“
Modul „Betriebsorganisation“
Modul „Administration und Recht“
- Sämtliche Schulunterlagen inklusive
- Vergünstigung kann bei Hotel & Gastro formation Schweiz beantragt werden
- Total Kurskosten CHF 7'800.- (davon werden 40% von L-GAV übernommen)
- Arbeitsausfallentschädigung von CHF 170.- pro Tag an die Betriebe
- Der Schlüssel für eine erfolgreiche Betriebsführung

Seit Jahrzehnten bieten wir als führende Weiterbildungsprofis im Gastgewerbe massgeschneiderte Schulungen aus erster Hand an. Wir freuen uns auf dich!

Für Fragen steht dir Gerry Odermatt gerne zur Verfügung.

041 240 01 05

info@gastro-luzern.ch

[Jetzt gleich anmelden](#)



Melde dich jetzt zum Wirte Ski- und Wandertag 2024 an!

Wann: Montag, 4. März 2024

Wo: Sörenberg

Anmeldeschluss: Sonntag, 25. Februar 2024

[Jetzt anmelden](#)



Justiz- und Sicherheitsdepartement

**Luzerner Polizei
Gastgewerbe und Gewerbeполиzei**

Hallwilerweg 5
Postfach
6002 Luzern
Telefon 041 248 84 84
gpp@lu.ch
www.gpp.lu.ch

Neue Telefonnummer für die Meldung von Verlängerungen an die Einsatzleitzentrale der Luzerner Polizei

Während der Bürozeiten (Montag bis Freitag, 08:00 bis 11:45 Uhr und 13:30 bis 17:00 Uhr) sind Einzelverlängerungen bitte bei der Abteilung Gastgewerbe und Gewerbeполиzei unter der Telefonnummer 041 248 84 50 zu melden.

Ausserhalb dieser Zeiten erfolgen die Meldungen an die Einsatzleitzentrale der Luzerner Polizei unter der neuen separaten Telefonnummer 041 202 22 79. Bitte melden Sie ab sofort Verlängerungen ausserhalb der Bürozeiten an diese Nummer. Die bisherige Telefonnummer 041 248 81 17 wird nur noch mit einer Bandansage betrieben.

Zur Erinnerung:

Restaurationsbetriebe können pro Kalenderjahr 52 Einzelverlängerungen beantragen. Die erste Stunde (00:30 bis 01:30 Uhr) ist gratis. Jede weitere Stunde kostet CHF 50.00 bzw. die halbe Stunde CHF 25.00.

Luzern, 31. Januar 2024

Urs Renggli
Chef Gastgewerbe und Gewerbeполиzei



GESUCHT : DAS BRANCHEN-SUPERTALENT!

Du liebst deinen Beruf in der Gastronomie- und/oder Hotelleriebranche und möchtest zeigen, was du draufhast? Du hast das geilste Gastro-Team der Schweiz und willst es allen zeigen? Perfekt! Wir suchen nämlich die grössten Branchen-Supertalents! Bewirb dich oder dein Team jetzt und werde Teil einer **schweizweiten Gastro-Kampagne**.

- Du bist zwischen 18-35 Jahre alt
- Für Teams bis max. 6 Personen, Sprachregionen D-CH / F-CH / I-CH
- Du hast eine Ausbildung in der Gastro- oder Hotelleriebranche absolviert
- Du bist in deinem Beruf und als Charakter dynamisch, motiviert und engagiert

Was erwartet dich?

An der Seite von **berühmten Persönlichkeiten aus der Branche** und begleitet von einer professionellen Film-Crew wirst du aufregende «Gastro-Stunts» umsetzen und die Schweiz zum Staunen bringen. Als Dankeschön erwartet dich eine **Gage von CHF 200.- und die Reisespesen werden übernommen**.

Wie bewirbst du dich?

- Handyvideo
- 30-60 Sekunden
- Stell dich darin kurz vor und sag uns, warum genau DU Teil der Stunt Crew sein solltest!

Das Video schickst du dann direkt an nikolaj.maerz@gastrosuisse.ch + Vorname, Name, Alter, Wohn- und Arbeitsort, Sprachkenntnisse, aktueller Stand in der beruflichen Karriere.

Einsendeschluss ist der 15. Februar 2024. Ende Februar werden wir die Gewinner*innen benachrichtigen und weitere Infos mitteilen können.



Änderung Lebensmittelrecht

Ab dem 1. Februar 2024 gelten in der Schweiz neue Regeln im Lebensmittelrecht. Sie stärken den Gesundheits- und Täuschungsschutz und halten die Schweizer Gesetzgebung auf hohem Niveau. Lebensmittelgesetz-Änderungen sind aus verschiedenen Gründen wichtig, die alle darauf abzielen, Sicherheit, Qualität und Transparenz bei Lebensmitteln zu gewährleisten. Für die Bäckerei- und Confiserie- sowie Gastrobranche sind vor allem die Änderungen der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV), Verordnung betreffend die Information über Lebensmittel (LIV) und Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln (Hygieneverordnung, HyV) relevant.

[Zum neuen Lebensmittelrecht](#)



Kochwettbewerb 2024: «Chicken Wins»

- Kochwettbewerb: **Montag, 6. Mai 2024**
- **Anmeldeschluss** ist der **11. Februar 2024 um 24 Uhr**
- Teilnahmebedingung: Köchinnen und Köche mit Arbeitsort in der Schweiz, die ihre Lehrabschlussprüfung zwischen 2018 und 2023 erfolgreich bestanden haben
- Gewinne: Neben Ruhm und Karrierekick ein Preisgeld von CHF 3'000.–, zudem weitere Preise wie eine vier- bis fünftägige Stage im Park Hotel Vitznau bei Christian Nickel und vieles mehr

[Jetzt teilnehmen!](#)

So profitiert dein Betrieb von Progresso:

- Keine Ausbildungskosten, falls dein Betrieb zwingend dem L-GAV unterstellt ist
- Kein interner Zeitaufwand, dafür bis zu CHF 500.- Lohnersatz pro Woche
- Kurze Abwesenheit deines Mitarbeitenden: 25 Ausbildungstage aufgeteilt in drei Kursblöcke
- Mehr Erfolg und Umsatz: Progresso-Absolventen arbeiten produktiver und verkaufen im Service dein Angebot besser
- Kurstermine nach Bedarf

PROGRESSO
mein-progresso.ch



**PROGRESSO-LEHRGÄNGE
FÜR KÜCHE UND SERVICE
IN EMMENBRÜCKE LU 2024**

**DEIN ERSTER SCHRITT ZUM ERFOLG.
KOSTENLOS DANK DES L-GAV!**



[Kurse im Überblick](#)



KOCH SUCHT BAUER, BÄUERIN SUCHT KÖCHIN 🧑🍳👩🍳🔍

Die **Soil to Soul Produzenten-Arena** ist eine Plattform für den **Austausch zwischen Produzierenden und Gastronomen**. Dieses Jahr wird die Arena **zum ersten Mal in Luzern** stattfinden!

📅 Wann: Montag, 11. März, 14.30 Uhr bis 17.00 Uhr

📍 Wo: SHL Schweizerische Hotelfachschule Luzern

🔍 **Warum:**

Wer Lebensmittel produziert, hat oft nicht die Zeit, sich um den Absatz zu kümmern.

Wer Lebensmittel verarbeitet, ist dagegen immer froh um neue, spannende Quellen für regionale Produkte. Das betrifft Gastro und Gewerbe gleichermaßen.

Der Foodscout und Buchautor Dominik Flammer moderiert die Arena. Hier werden im Rahmen eines kurzen Podiumstalks drei innovative und vorbildliche Akteur:innen vorgestellt und aufgezeigt, wie erfolgreiche Kooperationen zwischen den unterschiedlichen Gruppen aussehen sollten. Natürlich werden dabei auch kulinarische, logistische und kulturelle Fragen diskutiert. Anschliessend findet ein lockeres Speed-Dating zwischen Produzenten, Köchen, Bäuerinnen und Gastronominnen statt.

Wir freuen uns, mit GastroLuzern als Kooperationspartner dabei zu sein und einen **50% Rabattcode für unsere Mitglieder:innen** zu teilen!

Rabattcode*: GALU50

*Dieser kann bei der Ticketbestellung unter dem Feld Gutschein-Code eingelöst werden.

👉 Tickets und mehr Informationen zum Event findet ihr unter folgendem [Link](#).

[Tickets kaufen](#)



1. Restaurants melden sich auf der Homepage www.kitchen-ninjas.ch an und liefern Daten wie Logo, Daten und verfügbare Plätze.
2. Die Agentur schaltet die Betriebe auf der Homepage auf und steuert die Verwaltung der verfügbaren Plätze.
3. Betriebe werben Jugendliche an und melden die vergebenen Plätze der Agentur. Unterstützung in Form von Anmeldeformular und Begleitbrief wird durch Agentur geliefert.

[Weiterlesen.....](#)

[Betrieb anmelden](#)

Agenda 2024

04.03.2024	Wirte Ski & Wandertag-Tag im Sörenberg
04.03.2024	Implementierungs-Veranstaltung Koch 2024 / Infos zum Berufsbild
11.04.2024	Implementierungs-Veranstaltung Koch 2024 / Downloads-Bereich HGf
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
06.05.2024	Chicken Wins I Informationen
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

Folge uns auf Instagram!



Unsere Sponsoren





GASTGEWERBLICHES
AUSBILDUNGSZENTRUM
REUSEPORT LUZERN



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

