



Die Geschäftsstelle GastroLuzern informiert

Rückmeldung des Regierungsrates zur bedingten Gewinnbeteiligung

Am vergangenen Freitag wurden wir von Regierungsrat Fabian Peter darüber informiert, dass der Regierungsrat an seiner bisherigen Haltung bezüglich bedingter Gewinnbeteiligung festhält und soweit als immer möglich ausgeschüttete Härtefallgelder wieder zurückholen will. Er begründet dies mit dem Grundsatz «keine privaten Gewinne mit Steuergeldern subventionieren» zu wollen. Wer Gewinn machte, muss nach Ansicht der Regierung seine Fixkosten während der behördlich geschlossenen Zeit selber finanzieren – egal, was vorher versprochen wurde.

Konkret bedeutet dies noch für Hunderte von Unternehmen, welche nach der Vorinformation noch keine Verfügung mit einer Rückzahlungsaufforderung erhalten haben, dass sie in naher Zukunft eine solche Verfügung erhalten werden. Der Unterschied zwischen Vorinformation und Verfügung erkennt man auch daran, dass bei der Verfügung eine sogen. Rechtsmittelbelehrung am Schluss des Textes angefügt ist. Diese Verfügung kann dann innert 20 Tagen nach Zustellung mittels Einsprache angefochten werden. Wird keine Einsprache erhoben, wird die Verfügung rechtskräftig und die Rückzahlung muss geleistet werden.

Gleichzeitig will der Kanton nun mit wenigen ausgesuchten Fällen, in denen bereits Verfügungen ergangen sind, die zahlreichen offenen Rechtsfragen vor dem Kantonsgericht klären lassen. Abhängig von der Entscheidung und Begründung des Kantonsgerichts wird der Fall oder die Fragestellung möglicherweise dann vor dem Bundesgericht weitergeführt werden. Das kann gut und gerne zwei Jahre dauern, bis Rechtssicherheit herrscht.

Bei dieser Ausgangslage empfehlen wir jedem Betrieb dringend, gegen die nun folgenden Verfügungen Einsprache zu erheben. Da die Einsprachefrist nicht erstreckbar ist, muss umgehend nach Erhalt der Verfügung reagiert werden. GastroLuzern prüft zusammen mit Luzern Hotels und [Schwegler & Partner Rechtsanwälte und Notare AG](#) in den nächsten zwei Wochen, in welcher geeigneter Form Hilfestellung für die Verfassung der Einsprache geleistet werden kann.

Weitere Informationen versenden wir, sobald diese aufbereitet sind.

Bitte beachten Sie im Anhang die MM des Verbandes, welche am Montag, 26. Februar 2024 versendet wurde.

Weitere Informationen, welche deutlich mehr Spass machen!

Bist du bereit für ein Abenteuer? Melde dich jetzt für unseren [Ski- und Wandertag 2024](#) an und freue dich auf einen Tag voller Spass und Action in der Natur.

Möchtest du deine Karriere auf das nächste Level bringen? Erfahre alles über die Weiterbildung zum Gastro-Betriebsleiter mit eidg. Fachausweis im Rahmen unseres Programms G2.

All das und viele weitere spannende Themen erwarten dich in diesem Newsletter.

Viel Spass beim Lesen!

Herzliche Grüsse

Thomas Tellenbach

Leiter Geschäftsstelle GastroLuzern
Leiter Aus- und Weiterbildungszentrum G`ART

Mich interessiert..

1. [Weiterbildung G2 - Gastro-Betriebsleiter mit eidg. Fachausweis](#)
 2. [Ski- und Wandertag 2024](#)
 3. [CAS FH in Excellence in Gastronomy](#)
 4. [Gezielte Unternehmerschulung](#)
 5. [Luzern-geniesst](#)
 6. [Progresso-Lehrgänge 2024](#)
 7. [Kitchen Ninjas](#)
 8. [Agenda 2024](#)
-



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](#)



CAS FH in Excellence in Gastronomy

Bringen Sie in der Welt der Gastronomie die Themen **Digitalisierung, Customer Experience Management und Leadership** auf einen neuen Level!

In unserem neuen CAS (Certificate of Advanced Studies) im Bereich Gastronomie verbinden wir diese Themen, damit Sie als Führungsperson und Gastgebende Ihre Gäste überzeugen. Lernen Sie in diesem CAS, wie Sie durch Leadership, Innovation und Digitalisierung die Customer Experience beeinflussen können. Dabei erarbeiten Sie sich auch neues Wissen im Bereich Food Competence und Nachhaltigkeit, um mit Qualität zu überzeugen und gleichzeitig betriebswirtschaftlich erfolgreich zu sein. Unsere praxisorientierten Inhalte bieten Ihnen die Möglichkeit, Ihr gastronomisches Know-how zu vertiefen und es gleichzeitig flexibel in Ihren gastronomischen Alltag zu integrieren. Die erworbenen Kenntnisse können zudem als Baustein für weiterführende Abschlüsse wie MAS, MBA oder EMBA genutzt werden. Werden Sie zum Experten bzw. zur Expertin für Gastronomie, Customer Experience und Gastronomy Excellence.

Beginn April

Ort Hotelfachschule Zürich, Seestrasse 141, 8002 Zürich

Vorteile für Studierende und Arbeitgeber

- 100% Berufstätigkeit möglich
- Exklusive Anrechnung der eidg. Berufsprüfung (G2)
- «sur-dossier»-Zulassung für dipl. Hotelier-Gastronom/in HF möglich
- Hochrangige Dozierende mit jahrelanger Praxiserfahrung
- Breiter Einblick in verschiedene Schweizer Gastronomiebetriebe
- Kleine Klassengrösse
- CAS Baustein für MAS/EMBA/MBA Abschluss

[Jetzt anmelden!](#)



Moderne Führung im Gastgewerbe

Unser neuer Kompaktkurs "**Update-Führung im Gastgewerbe**" geht in die nächste Runde. Nach einem erfolgreichen Auftakt mit inspirierten Teilnehmenden im letzten Jahr gibt es jetzt neue Termine für 2024. Wenn du deine **Führungskompetenz weiterentwickeln** und auf ein neues Level heben willst, dann lass dir den Kurs nicht entgehen und prüfe jetzt gleich, wo in Deiner Nähe du dabei sein kannst.

Du investierst nur **2 Tage und 1 Stunde deiner Zeit**, erhältst jedoch so viel Material, Input und Tipps, dass du die Führungskultur in deinem Betrieb nachhaltig optimieren und gestalten kannst. Nutze die Chance, die Führung zu deinem Rekrutierungs-USP zu machen und buche jetzt unseren Kompaktkurs bestehend aus Webinar und zwei Kurstagen zum **exklusiven Preis von 290 CHF**. Noch nicht überzeugt? Dann lass dich von den Stimmen ehemaliger Kurs-Absolventen überzeugen.

[Kurs & Webinar buchen](#)

+ LUZERN-
geniesst
★★★★★

Luzern-geniesst - Entdecken und geniessen

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

Hast du etwas Spannendes zu teilen? Einfach am Ende deines Posts " @Luzern-geniesst" oder den Hashtag #luzerngeniesst verwenden. Folge uns jetzt und lass uns wissen, was bei dir los ist!

[Luzern-geniesst auf Facebook](#)

[Luzern-geniesst auf Instagram](#)

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](#)



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
REUSSPORT LUZERN

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

