



Geschätztes Mitglied

Die bürgerliche Mehrheit des Kantonsrates hat am Dienstag, dem 10. September 2024, beschlossen, dem Antrag der Regierung und der WAK zuzustimmen. Dabei wurde entschieden, dass die Härtefallgelder, die vor dem 21. April 2021 ausbezahlt wurden, in den Betrieben als sogenannte A-Fonds-perdu-Beiträge verbleiben sollen. Zudem sollen die sogenannten «Härtefälle» genauer erfasst und kulanter behandelt werden.

Was dies in der Umsetzung genau bedeutet, werden wir erst erfahren, wenn die Verwaltung die Ausführungsbestimmungen veröffentlicht.

Von Herzen danken wir Guido Müller, dem Präsidenten der WAK, und seinen bürgerlichen Mitstreitern für ihren unermüdlichen Einsatz.

Dennoch möchte ich dich auf die Verwendungsverbote aufmerksam machen, sofern du oder dein Betrieb Härtefallgelder erhalten habt. Dies sind unter anderem:

- Ausschüttungen von Dividenden und Tantiemen
- Rückzahlungen von Darlehen an Eigentümer
- Rückerstattungen von Kapitaleinlagen

Dein Treuhänder kann dir kompetent weiterhelfen. Bei Fragen oder Unsicherheiten kläre dies umgehend und nicht erst Ende Jahr!

Nach wie vor stehen vier unserer Mitglieder vor dem Gang ans Kantonsgericht. Wir hoffen, dass die noch offenen Fragen sowie die durch die neue Situation geschaffenen Fragen geklärt werden. Mit etwas Glück können wir dich im neuen Jahr über das weitere Vorgehen informieren. Nach wie vor empfehlen wir, auf Vorinformationen hin keine Zahlungen zu leisten, sondern deinen Treuhänder zu informieren. Zudem empfehlen wir, bei Verfügungen den Kontakt mit "unseren" Juristen [Martin Schwegler](#) aufzunehmen.

Ich interessiere mich für...

1. [Rückblick Swisustainable Webinar](#)
2. [Tagung für Berufsbildner*innen](#)

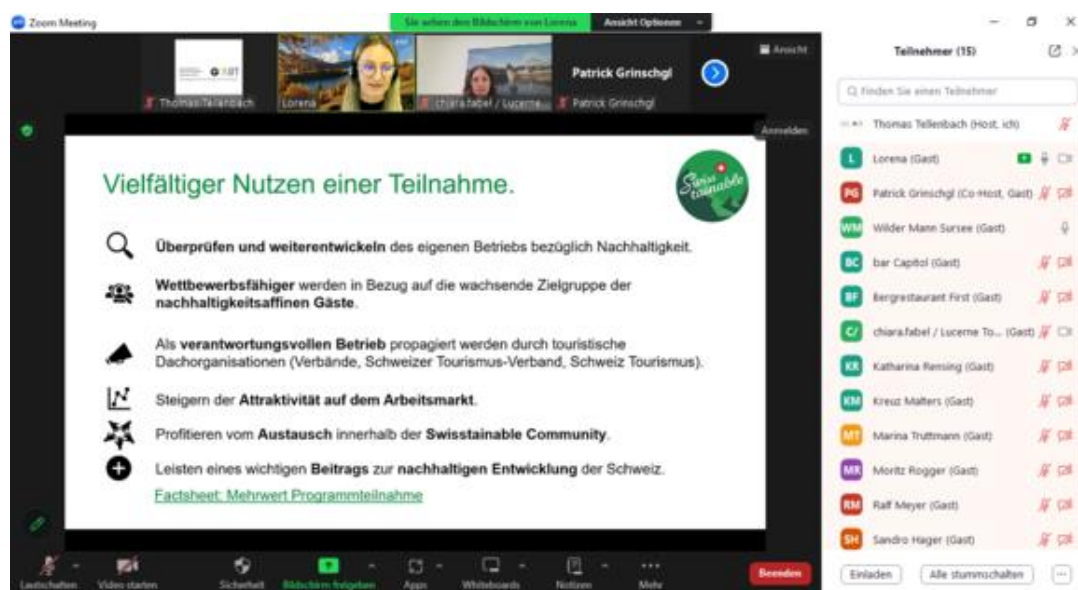
3. [Infoveranstaltung G1/G2/Wirtepatent](#)
4. [BIVO-Halbtageskurse](#)
5. [Inspirierende Geschichten aus der Gastro](#)
6. [Lunchloop - Weniger Müll, mehr sparen](#)
7. [Mitarbeitende in KMU fördern – Praxisbeispiele](#)
8. [CAS Excellence in Gastronomy](#)
9. [Progresso Video anschauen](#)

Herzliche Grüsse

Thomas Tellenbach

Leiter Geschäftsstelle GastroLuzern
Leiter Aus- und Weiterbildungszentrum G`ART

Rückblick Swisstainable Webinar



The screenshot shows a Zoom meeting interface. The main slide displays the following content:

Vielfältiger Nutzen einer Teilnahme.

- Überprüfen und weiterentwickeln des eigenen Betriebs bezüglich Nachhaltigkeit.
- Wettbewerbsfähiger werden in Bezug auf die wachsende Zielgruppe der nachhaltigkeitsaffinen Gäste.
- Als verantwortungsvollen Betrieb propagiert werden durch touristische Dachorganisationen (Verbände, Schweizer Tourismus-Verband, Schweiz Tourismus).
- Steigern der Attraktivität auf dem Arbeitsmarkt.
- Profilieren vom Austausch innerhalb der Swisstainable Community.
- Leisten eines wichtigen Beitrags zur nachhaltigen Entwicklung der Schweiz.

[Factsheet: Mehrwert Programtteilnahme](#)

On the right side, a list of participants is visible:

- Thomas Tellenbach (Host: ich)
- Lorena (Gast)
- Patrick Grinschgl (Co-Host, Gast)
- Wilder Mann Sursee (Gast)
- bar Capitol (Gast)
- Bergrestaurant First (Gast)
- chana.fabel / Lucerne To... (Gast)
- Katharina Reming (Gast)
- Kreuz Malters (Gast)
- Marina Thutmann (Gast)
- Moritz Rogger (Gast)
- Ralf Meyer (Gast)
- Sandro Hager (Gast)

Ein hervorragendes Webinar mit interessanten Einblicken in das Nachhaltigkeitsprogramm Swisstainable. Bei Fragen wende dich gerne an swisstainable@stv-fst.ch. Wir freuen uns auf deine Teilnahme und deine Unterstützung für mehr Nachhaltigkeit!

[Jetzt anmelden](#)



3. Tagung für Berufsbildner*innen der Gastronomie LU/OW/NW

Datum: Montag, 21. Oktober 2024

Zeit: 14:00 bis max. 16:45 Uhr (Türöffnung ab 13:30 Uhr)

Ort: [Messe Luzern](#) (Forum), Horwerstrasse 87, 6005 Luzern

(Wir empfehlen die Anreise mit dem öffentlichen Verkehrsmittel. Für die Anfahrt mit dem Auto nutzen Sie bitte den ausgeschilderten Parkplatz)

Infos: Weitere Informationen finden Sie auf www.gart.ch

Allgemein: Die Veranstaltung findet in Kooperation mit der ZAGG statt und ist **kostenlos**.

Programm: siehe Anhang

Wir freuen uns auf eine informative und spannende Veranstaltung mit einem wertvollen Austausch für sämtliche Teilnehmende.

[Jetzt anmelden!](#)

Entdecke dein Potenzial!



**G3
12**

GASTRO LUZERN

Infoveranstaltung

Wirtevorbereitungskurs G1 und G2

- 24. September 2024
- 4. November 2024
- 10. Februar 2025

15 -17 Uhr vor Ort im Aus- und Weiterbildungszentrum G'ART,
St.-Karli-Strasse 74, 6004 Luzern

[www.gastro-luzern.ch](#)

Zur Anmeldung



[Zur Anmeldung](#)



Halbtageskurse für Berufsbildner*innen - Berufsimplementierung 2024

Ab Sommer 2024 beginnen die Lernenden der Küchenberufe ihre Grundbildung gemäss den neuen Bildungsverordnungen. Damit Berufsbildner*innen den Umgang mit der digitalen Lerndokumentation WIGL praktisch umsetzen können, führen wir folgende Halbtageskurse durch:

Kursdaten

- Donnerstag, 28. November 2024 um 8 Uhr oder
- Donnerstag, 28. November 2024 um 14 Uhr

(Dauer ca. 3-4 Stunden)

Für mehr Informationen zum Kursinhalt [hier](#) weiterlesen.

[Jetzt anmelden](#)

Inspirierende Geschichten aus dem Gastgewerbe

Unser Einsatz gegen den Fachkräftemangel bleibt stark. Mit Avanti! gehen wir voller Leidenschaft auf Menschen zu, um sie für unsere Branche zu gewinnen. Ein wichtiger Schritt ist unsere neue Webseite avanti.swiss, die nun auf Deutsch online ist. Bis Ende September folgen die Versionen auf Französisch und Italienisch. Auf der Webseite finden sich inspirierende Geschichten aus dem Gastgewerbe sowie Fakten, die die Bedeutung unserer Branche unterstreichen.



[Gespräche lesen](#)

RAMSEIER APFELSCHORLE – EIN NATURGENUSS.



Brauchst du eine Erfrischung aus der Natur? Dann ist die RAMSEIER Apfelschorle dein perfekter Durstlöcher. Der beliebteste Süessmost der Schweiz wird mit reinem Sprudelwasser gemischt, für herrliches Prickeln und hochwertigen Trinkgenuss ohne Zuckerzusatz. Neu gibt es unsere beliebte RAMSEIER Apfelschorle ebenfalls in erstklassiger Bio Qualität. Perfekt, um deinen Durst zu löschen.

Gerne stellt Ihnen unser Verkaufsberater **Roger Lambrigger** unser Unternehmen und unser Sortiment vor und berät Sie in einem persönlichen Gespräch.

Roger Lambrigger
Luzern | Emmental | Obwalden
+41 79 914 85 13
roger.lambrigger@ramseier.ch



[Mehr über Ramseier](#)



Lunchloop: Die App für nachhaltigen Take-Away startet ab dem 1. Januar 2025!

Lunchloop bringt frischen Wind in die Gastronomie von Luzern und darüber hinaus. Die innovative App fördert den Einsatz von Mehrweggeschirr im Take-away Bereich, indem sie ihre Nutzer für umweltbewusstes Verhalten finanziell belohnt.

Doch **wie funktioniert Lunchloop?** Ganz einfach und effektiv: Registrierte Nutzer (kostenfrei) erhalten in der App via Kartenfunktion Zugriff auf alle Partnerbetriebe, welche die Mitnahme der eigenen Lunchbox mit einem Rabatt von 1 Franken auf das Mittagsgeschicht belohnen. Damit unterstützen die Gastrobetriebe nicht nur nachhaltige Essgewohnheiten, sondern reduzieren auch ihre eigenen Kosten.

Vorteile als Lunchloop-Partner im Überblick:

- **Kostensparnis:** Weniger Ausgaben für Einwegverpackungen, Lagerung und deren Entsorgung.
- **Nachhaltige Imagebildung:** Engagement für die Umwelt öffentlich zeigen & neue umweltbewusste Kunden gewinnen.
- **Einführungspreis:** Kostenlose Mitgliedschaft für 2025! Lediglich geringe Einmalgebühr für Aufschaltung und Werbematerial (CHF 50.00).

Erfolgreiches Beispiel

Das Restaurant „Zur Werkstatt“ in Luzern belohnt seinen Gästen schon seit einiger Zeit mit 1 Franken Rabatt, wenn sie ihre eigene Lunchbox für das Take-away-Mittagessen mitbringen. Dieses erfolgreiche Konzept diente als Inspiration für Lunchloop und machte „Zur Werkstatt“ zum ersten Partnerbetrieb der neuen Plattform.

„Die bevorstehende Einführung von Lunchloop ist eine spannende Chance für unsere zukunftsorientierte Gastronomie. Wir setzen uns bereits seit längerem für die Nutzung von Mehrwegbehältern ein und belohnen unsere Kunden dafür. Wir hoffen, dass sich Lunchloop viele weitere Betriebe anschliessen und wir gemeinsam für mehr Nachhaltigkeit sorgen!“ – Jasmin Platzer, Betriebsleiterin Restaurant „Zur Werkstatt“ (oben im Bild)



[Jetzt Mitglied werden und profitieren!](#)

Mitarbeitende in KMU fördern – Praxisbeispiele aus der Gastronomie und Hotellerie

Gerne möchten wir dich auf folgenden Event und Video zur Grundkompetenzförderung am Arbeitsplatz aus der Gastrobranche hinweisen:

Datum: 11.11.2024
Zeit: 14.30 - 17.00 Uhr
Ort: Die Cuisine, Zürich
Kosten: kostenfrei

14:30	Begrüssung und Einführung	Sofie Gollob, Projektleiterin Forschung und Entwicklung, SVEB
14:45	Hotel & Gastro formation Schweiz: Mehr Effizienz mit "Progresso"	Heinz Gerig, Leiter Basisqualifikation, Hotel & Gastro formation
15:15	«Einfach besser! ... am Arbeitsplatz»: ein niederschwelliges Lernangebot mit Unterstützung von Bund und Kantonen	Christine Bärlocher, Projektleiterin Grundkompetenzen, SVEB
15:45	Netzwerkpause mit Apéro	
16:15	Podiumsdiskussion: Wie können geringqualifizierte Mitarbeitende in Gastro- und Hotelleriebetrieben gefördert werden?	– Falk Daubner, Gründer SudelNuppe und Miso Bar Binz – Heinz Gerig, Leiter Basisqualifikation, Hotel & Gastro formation – Evelyne Sydler, Unternehmensleiterin Academia Education AG – Sofie Gollob, Moderation
17:00	Abschluss	

[Zur Anmeldung](#)



CAS EXCELLENCE IN GASTRONOMY

INHALTE
Gastronomie im Aufbruch
Customer Experience
Leadership & Digitalisierung
Nachhaltigkeit & Food Competence

VORTEILE
Kleine Klassengrösse
100% Berufstätigkeit möglich
Hochrangige Dozierende mit jahrelanger Praxiserfahrung
CAS Baustein für MAS / EMBA / MBA Abschluss

ZAHLEN & FAKTEN
Start: 1x jährlich im April
Dauer: 2 Semester, 15 Präsenztage
Ort: Hotelfachschule Zürich
Gebühr: CHF 9'800.-

Anmeldung und weitere Informationen unter
www.gastrouisse.ch



Jetzt anmelden



[Jetzt anmelden](#)

Progresso macht Berufsträume wahr: Neues Video über die Basisqualifikation

Mit Progresso, dem Lehrgang für Ungelernte im Gastgewerbe, starten ungeahnte Karrieren. Das zeigt eine neue Video-Reihe, deren erster Teil nun veröffentlicht wurde.

Logatharan Thangarajah hat seinen Lebenstraum verwirklicht: Aufgrund des Bürgerkriegs aus Sri Lanka geflüchtet, ist er ohne einen Berufsabschluss in der Schweiz ins Gastgewerbe eingestiegen und durchgestartet: Die Basisqualifikation Progresso war das Sprungbrett für seine Karriere, die ihn über diverse Weiterbildungen bis zum eigenen Restaurant geführt hat. Sehen Sie sich Logatharans Weg auf www.mein-progresso.ch oder Youtube an.



[Video ansehen](#)

Agenda 2024/2025

01.10.2024	<u>Einführung Tabakproduktegesetz</u> Wichtig!
01.10.2024	<u>Kompaktkurs "Moderne Führung" (Chur)</u>
02.10.2024	<u>Kompaktkurs "Moderne Führung" (Lugano)</u>
09.10.2024	<u>Kompaktkurs "Moderne Führung" (Lugano)</u>
10.10.2024	<u>Kompaktkurs "Moderne Führung" (Pully)</u>
15.10.2024	<u>Kompaktkurs "Moderne Führung" (Chur)</u>
16.10.2024	<u>Kompaktkurs "Moderne Führung" (Lugano)</u>
17.10.2024	<u>Kompaktkurs "Moderne Führung" (Pully)</u>
20.-23.10.2024	<u>ZAGG Luzern</u>
21.10.2024	<u>Kompaktkurs "Moderne Führung" (Liestal)</u>

22.10.2024	Kompaktkurs "Moderne Führung" (Chur)
23.10.2024	Kompaktkurs "Moderne Führung" (Pully)
21.10.2024	Wirtevorbereitungskurs
21.10.2024	3. Berufsbildner*innen Tagung Gastronomie LU/OW/NW
28.10.2024	Kompaktkurs "Moderne Führung" (Liestal)
04.11.2024	Infoveranstaltung G1/G2 / Kompaktkurs "Moderne Führung" (Liestal)
07.-10.11.2024	ZEBI Luzern
Mitte November	G2 Gastro-Betriebsleiterseminar (Blended-Learning)
10.12.2024	Informationsveranstaltung der Stiftung zum Neubauprojekt (Infos folgen)
10.02.2025	Infoveranstaltung G1/G2
06.05.2025	125. Delegiertenversammlung von GastroLuzern

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



HOCHSTRASSER
KAFFEE



LUNCH-CHECK 

beraterhaus
Versicherung lokal organisiert


KNUTWILER 


Dyhrberg


PRODEGA
GROWA
TRANS-GOURMET

 **SCHWEGLER & PARTNER**
Menznau Sursee
www.anwaltspraxis.ch

 **ALIGRO**
Frische. Qualität. Inspiration.

EuroTime

G'ART

correct  **ch**


WYHUS BELP
Weingenuss aus gutem Haus