



Geschätztes Mitglied,

am Donnerstag, den 27. Juni 2024, fand die Sitzung der WAK statt, in der Entscheidungen getroffen wurden, um die Unternehmen in Bezug auf bedingte Gewinnbeteiligungen und die Rückzahlung von Härtefallgeldern zu entlasten. Wir möchten den Mitgliedern der WAK danken, dass sie sich diesem Thema vertieft, angenommen haben und betrachten diese Entscheidungen als einen Teil des Erfolgs unserer Bemühungen der letzten zwei Jahre.

Gemäss der Pressemitteilung der WAK werden folgende Punkte, an den Regierungsrat zurückverwiesen, überarbeitet und im Herbst in einem Dekret dem Kantonsrat vorgelegt.

- Härtefallgelder, die vor dem 21.04.2021 ausgezahlt wurden (sogenannte a fonds perdu-Beiträge), werden nicht zurückgefordert.
- Es wird eine einheitliche Richtlinie für den Umgang mit Sofortabschreibungen und Eigenlöhnen erstellt.
- Für besonders stossende Einzelschicksale wird eine Analogie zum Steuerrecht definiert.
- Die Richtlinien müssen öffentlich zugänglich gemacht werden.

Wir gehen davon aus, dass bis Ende des Jahres die erforderlichen Durchführungsbestimmungen erarbeitet und die Verwaltung Anfang 2025 mit der Überarbeitung der bereits zugestellten Vorinformationen beginnen wird.

Gleichzeitig werden die vier führenden Leading Cases vor dem Gericht fortgesetzt, um alle offenen Fragen, einschliesslich solcher, die sich aus der neu geschaffenen Situation ergeben könnten, juristisch zu klären.

Wir raten weiterhin davon ab, Zahlungsaufforderungen aufgrund der Vorinformation zu folgen und empfehlen, den Ausgang der Gerichtsverhandlungen abzuwarten.

Bei Fragen konsultieren Sie [Schwegler und Partner](#) oder die Geschäftsstelle von GastroLuzern.

Der nächste Artikel informiert zur Nachhaltigkeit, welche immer bedeutsamer für unsere Kunden wird. Wir empfehlen an der Umfrage teilzunehmen und dabei auch den Hauptgewinn abzuholen. Alles weitere siehe unten.

Mich interessiert...

1. [Umfrage LUNA](#)
2. [Intensivseminar zum Thema "Arbeitsrecht"](#)
3. [G1 Gastro-Grundseminar mit Rabatt](#)
4. [G'ART auf Instagram](#)
5. [Agenda 2024/2025](#)

Viel Spass beim Durchstöbern!

Herzliche Grüsse

Thomas Tellenbach

Leiter Geschäftsstelle GastroLuzern
Leiter Aus- und Weiterbildungszentrum G'ART

An Umfrage teilnehmen und profitieren!

LUNA: Luzern – gemeinsam nachhaltiger und erfolgreicher werden

Werden Sie Teil der Nachhaltigkeitstransformation des Kantons Luzern und nutzen Sie hierbei die Gelegenheit für einen Kurzcheck Ihrer Nachhaltigkeitskommunikation sowie einer **kostenlosen** Beratung zum **Swisstainable-Programm** (limitiertes Angebot). Nehmen Sie an unserer **kurzen Umfrage** teil, um von diesem Angebot zu profitieren:



[Hier geht es direkt zur Umfrage.](#)

Sehr geehrte Damen und Herren

Wir möchten Sie herzlich zu unserem 3-tägigen Intensivseminar zum Thema „Arbeitsrecht in der Praxis“ einladen. Dieses Seminar richtet sich speziell an Mitarbeitende mit HR-Erfahrung, welche in der Gastronomie/Hotellerie tätig sind oder tätig werden möchten. Dieses Seminar ist eine hervorragende Gelegenheit, von praktizierenden Anwälten den arbeitsrechtlichen Spielraum kennenzulernen, um Mitarbeitende wirtschaftlich einzusetzen und um teure Fehler zu vermeiden. (Siehe Anhang)

Martin Schwegler und Beatrix Meinhardt
correct.ch ag / Schwegler & Partner Anwälte und Notare AG

Unsere Referenten

correct.ch
INTENSIVSEMINAR

**3-tägiges Intensivseminar in einer Kleingruppe zum Thema «Arbeitsrecht in der Praxis»
Speziell für HR-Mitarbeitende**

Teilnahmekosten:
CHF 3600.- pro Person inkl. Verpflegung

Kurstag 1 / 30.09. oder 10.10.24
Kurstag 2 / 03.10. oder 15.10.24
Kurstag 3 / 04.10. oder 29.10.24

Zeit / Ort
09.00 - 17.00 Uhr
Hotel-Restaurant Sonnenberg

Jetzt anmelden!
info@correct.ch

Martin Schwegler
Rechtsanwalt

Beatrix Meinhart
Rechtsanwältin

Exklusiver Weiterbildungsrabatt fürs G1-Gastrogrundseminar
Wir schenken Ihnen CHF 400.-

EXKLUSIVER
WEITERBILDUNGS-
RABATT

Sie sparen
CHF 400.-

Bei der Buchung von allen 6 Modulen übernehmen wir die Kosten für die Modulprüfungen 2, 3, 5 und 6.
Sie sparen CHF 400.-. Aktion gültig bis 30.09.2024!

G123

Unser G1 Gastro-Grundseminar bietet eine umfassende Einführung in die wesentlichen Aspekte der Gastronomie. Erhalten Sie praxisnahe Schulungen zu:

- Hygienestandards
- Betriebswirtschaftlichen Grundlagen
- Exzellentem Kundenservice

Bilden Sie sich im **Präsenzunterricht, Onlineunterricht oder in Kombination von beiden Unterrichtsformen (Präsenz- sowie Onlineunterricht)** weiter.

Perfekt für Neueinsteiger und erfahrene Fachkräfte, die ihre Effizienz steigern und die Servicequalität verbessern möchten! Profitieren Sie von wertvollem Wissen, das Ihnen hilft, in der Gastronomiebranche erfolgreich zu sein.

Wie erhalte ich den Rabatt?

Bitte bei der Anmeldung für die Modulprüfungen folgenden Code im Gutscheinfeld eingeben:

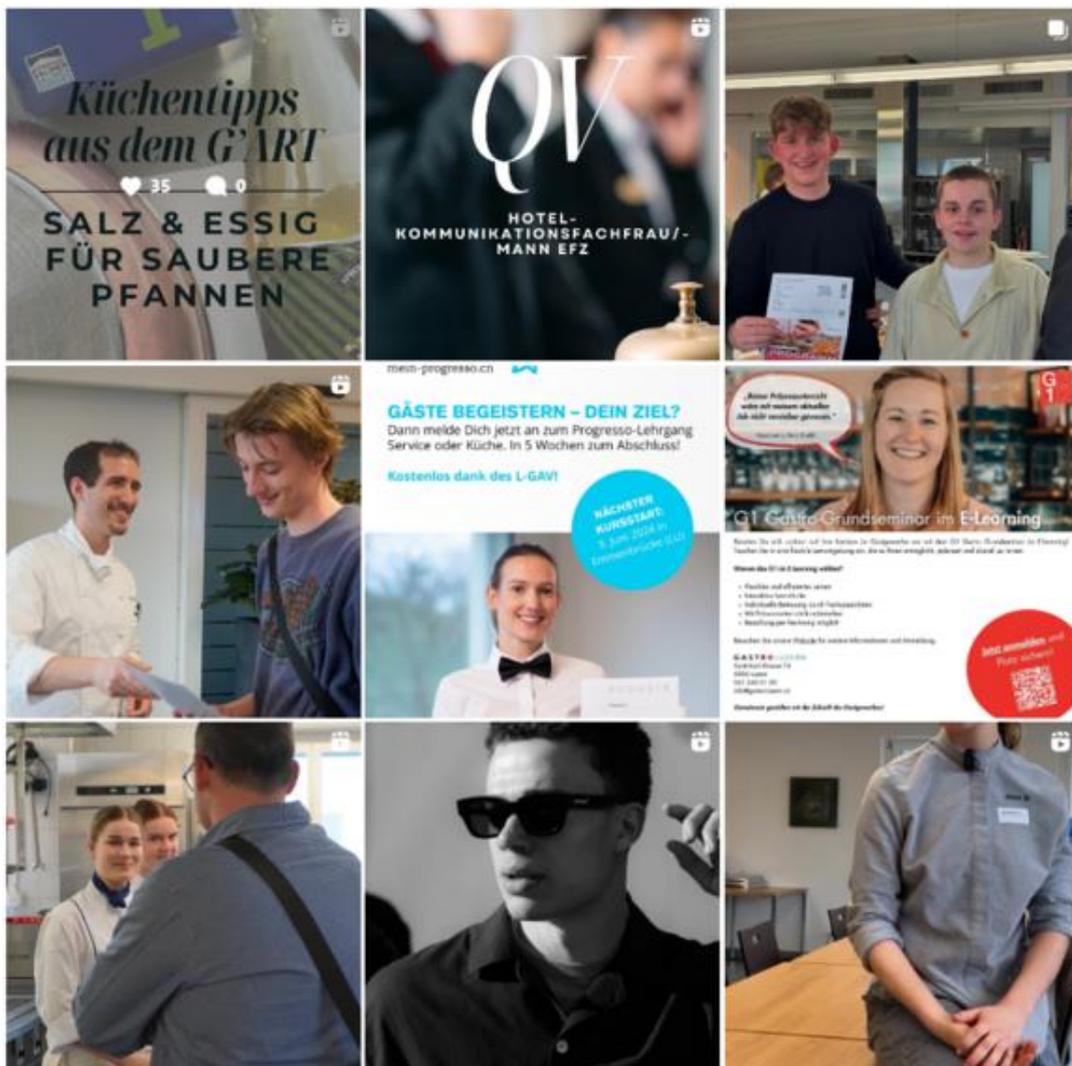
GASTROZENTRALSCHWEIZ*2024

Besuchen Sie unsere Website für weitere Informationen und Anmeldung.

Bei Fragen steht Gerry Odermatt auf 041 240 01 05 oder info@gastro-luzern.ch gerne zur Verfügung.

[Jetzt anmelden!](#)

Folge uns auf Instagram, um keine Highlights zu verpassen!



[Zum Instagram Account](#)

Agenda 2024

| | |
|----------------|--|
| 05.08.2024 | Start G1 Gastro-Grundseminar |
| 19.08.2024 | Wirtevorbereitungskurs |
| 26.08.2024 | Golf Turnier, Axenstein / Anmeldung offen! |
| 02.09.2024 | GV GastroRegion Stadt, Einladung folgt |
| 20.-23.10.2024 | ZAGG Luzern |
| 21.10.2024 | Wirtevorbereitungskurs |
| 21.10.2024 | 3. Berufsbildner*innen Tagung Gastronomie LU/OW/NW |
| 07.-10.11.2024 | ZEBI Luzern |
| Mitte November | G2 Gastro-Betriebsleiterseminar (Blended-Learning) |
| 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



 **berndorf**
LUZERN



Gastroconsult 

SWICA

HOCHSTRASSER
KAFFEE



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