



## Geschätztes Mitglied,

Die politische «Sommerpause» ist vorbei und wir stehen kurz vor der September-Session. Leider haben wir das Thema «bedingte Gewinnbeteiligung» oder «Härtefallgelder» nicht auf der Traktandenliste des Kantonsparlaments vorgefunden. Dies lässt uns hoffen, dass die Regierung an einer für uns optimalen Lösung arbeitet und diese in der Oktobersession dem Parlament vorlegen wird. In der Zwischenzeit möchten wir es nicht unterlassen, auf den Unterschied zwischen einer Vorinformation (Bettelbrief) und einer rechtskräftigen Verfügung inklusive Rechtsmittelbelehrung, aufmerksam zu machen. Beim zweiten Schreiben müsstest du innert 20 Tagen einen ordentlich verfassten Rekurs einreichen, ansonsten wird die Verfügung rechtskräftig und du musst den geforderten Betrag begleichen. Hierbei unterstützt dich das Team von [Martin Schwegler](#) oder die Informationen auf seiner [Website](#).

Mich interessiert...

1. [Online-Webinar zum Nachhaltigkeitsprogramm Swisstainable](#)
2. [Infoveranstaltung Wirtvorbereitungskurs G1 / G2](#)
3. [Halbtageskurse für Berufsbildner\\*innen - BIVO 2024](#)
4. [Neues Tabakproduktgesetz ab 1. Oktober 2024](#)
5. [GV GastroLuzern Region Stadt](#)
6. [Kompaktkurs "Moderne Führung"](#)
7. [Agenda 2024/2025](#)

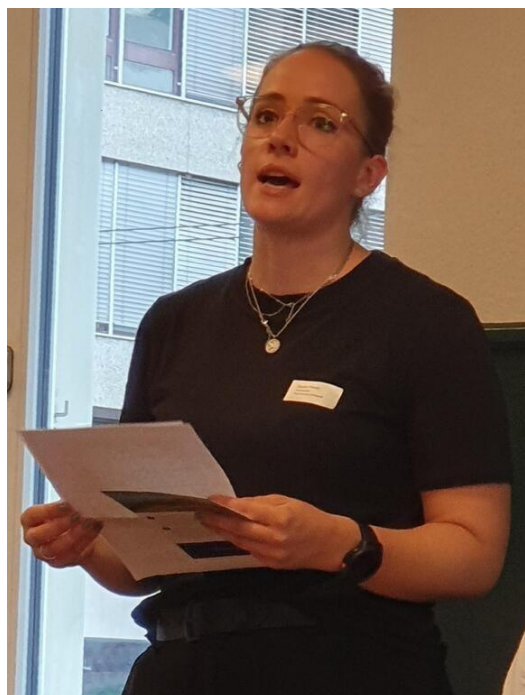
Viel Spass beim Durchstöbern!

Herzliche Grüsse

Thomas Tellenbach

Leiter Geschäftsstelle GastroLuzern  
Leiter Aus- und Weiterbildungszentrum G'ART

---



**Romy Bacher**, Leiterin Nachhaltigkeit bei STV FST Schweizer Tourismus-Verband, informierte uns anlässlich der GV von GastroLuzern Region Stadt zum Thema "Nachhaltigkeit". Wir empfehlen dir, am unten aufgeführten Workshop teilzunehmen.



## Online-Webinar zum Nachhaltigkeitsprogramm Swisstainable

Nachhaltigkeit ist unser Anliegen.

Wir möchten gemeinsam mit Ihnen die Gastronomie und den Schweizer Tourismus nachhaltiger gestalten. Für detaillierte Einblicke ins Nachhaltigkeitsprogramm organisieren wir in Zusammenarbeit

mit dem Schweizer Tourismus-Verband ein **Online-Webinar am Mittwoch, 18. September 2024 um 14:30 Uhr**. Sie erhalten Einblick in das Nachhaltigkeitsprogramm, den Anmeldeprozess, Praxisbeispiele aus der Gastronomie und mehr.

Bei Fragen wenden Sie sich an [swisstainable@stv-fst.ch](mailto:swisstainable@stv-fst.ch). Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme und Ihre Unterstützung für mehr Nachhaltigkeit!

[Jetzt anmelden](#)

---



**G3  
12**

**GASTRO LUZERN**

## Infoveranstaltung

Wirtvorbereitungskurs 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

[Anmeldung](#)

[Zur Anmeldung](#)



[Zur Anmeldung](#)

---

## GV GastroLuzern Region Stadt

Nach einer sehr speditiven Sitzungsführung durch den Präsidenten der Region, **Patrick Grinschgl** und der unbestrittenen Wahl des neuen Vorstandsmitglieds [Christian Oswald-Martinez](#), hatten die Gäste das Wort.

So berichtete **Samuel Vorös** als neues Mitglied des zentralen Vorstandes von GastroSuisse über die neue Kommunikationsstrategie des Verbandes, **Sandra Zettel** Co-Präsidentin von GastroLuzern überbrachte die Grüsse aus dem Kantonalvorstand und informierte zum aktuellen Stand des Härtefall-Theaters.

Der Präsident der Stiftung, **Moritz Rogger**, informierte zum Stand des Neubauprojektes und zum Auftritt an der ZAGG, welcher mit diversen Partnern, unter anderem der HGU, Luzern Hotels, Weiterbildung Inklusive und Hotelfachschulen, stattfindet. Das Motto heisst: "Weiterbildung dein Erfolgsrezept". Ein Besuch am Stand rentiert sich sicherlich! Einige Informationen zum Thema Bildung und Kitchen Ninjas folgten durch **Thomas Tellenbach** gefolgt von gesetztes relevanten Informationen.

**Urs Renggli** (Siehe Bild), Chef Gastgewerbe und Gewerbebehörde, informierte zum [Tabakproduktegesetz](#), welches am 1. Oktober in Kraft tritt. Nebenbei erwähnte er, dass die Alkoholtestkäufe nicht mehr durch ihn stattfinden. Wir waren erleichtert und stellten fest, dass diese nun durch die Lebensmittelkontrolle stattfindet. Am Nachbarstisch meinte ein aufmerksamer Zuhörer «Vom Regen in die Traufe»! Wir werden es sehen.

Erwähnenswert ist sicherlich, dass alle Redner\*innen von Patrick ein Buch erhielten:  
- Luzerner Wirtesterben (ISBN 978-3-9524671-3-8) Erhältlich im Fachgeschäft.

Der Abschluss machte ein wunderbares Nachtessen mit vielen guten und spannenden Gesprächen! Wir danken **Patrick Moser** fürs Gastrecht in der [Wirtschaft zum Unterlachenhof](#).





## Halbtageskurse für Berufsbildner\*innen - BIVO 2024

Geschätzte Ausbilder\*innen

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

### Aktuelle Halbtageskurse

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

(Dauer ca. 3-4 Stunden)

### Kursort

Aus- und Weiterbildungszentrum G'ART, St.-Karli-Strasse 74, 6004 Luzern

### Kursinhalte

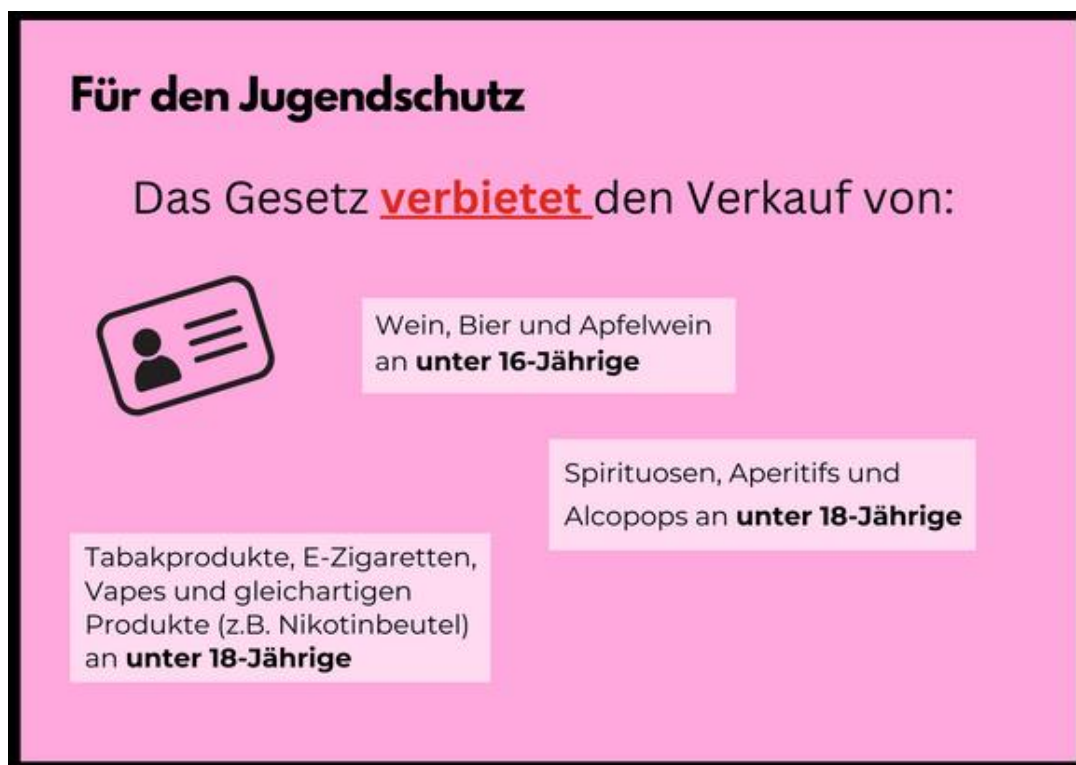
- Weiterentwicklung Küchenberufe (EFZ / EBA)
- Verantwortlichkeiten und Zuständigkeiten
- Qualifikationsverfahren QV
- Instrumente für Lernende und Berufsbildner\*innen
- Digitale Lerndokumentation WIGL **\*FOKUS\***

### Wichtige Infos

- Die Kurskosten betragen CHF 130.-
- Mitbringen: Notebook & digitale Lerndokumentation WIGL
- Berufsbildner\*innen brauchen einen Account bei WIGL <https://shop.wigl.ch/kueche-berufsbildnerinnen/> (gültig für EFZ und EBA)

Möchtest du lieber einen BIVO Workshop in deinem Betrieb durchführen lassen? Alle Informationen findest du [hier](#).

[Anmeldung Halbtageskurs](#)



## Neues Tabakproduktegesetz – ab 1. Oktober 2024

**Wir haben einen Flyer (siehe Anhang) erstellt, welcher im Betrieb sichtbar platziert werden kann.**

Ab dem 1. Oktober 2024 treten das neue Tabakproduktegesetz und die Tabakprodukteverordnung in Kraft. Diese Regelungen betreffen den Verkauf, die Werbung und den Konsum von **Tabakprodukten, E-Zigaretten und ähnlichen Produkten**.

Wichtige Änderungen:

- Mindestalter 18: Tabakprodukte und E-Zigaretten dürfen nicht mehr an Minderjährige verkauft werden.
- Verkaufsförderung: Kostenlose Abgabe und Werbegeschenke sind verboten. Sponsoring bei Veranstaltungen für Minderjährige ist untersagt.
- Werbebeschränkungen: Verboten in allen Kantonen für Plakatwerbung, Kinos, öffentlichen Verkehrsmitteln und Sportveranstaltungen. Das Werbeverbot für Radio und TV gilt jetzt auch für Nikotinprodukte und E-Zigaretten ohne Nikotin.
- Warnhinweise: Werden aktualisiert und um einen Rauchstopp-QR-Code ergänzt.
- Rauchverbot: Gilt jetzt auch für E-Zigaretten und Tabakerhitzer in Innenräumen.
- Besteuerung: Einweg-E-Zigaretten und E-Liquids mit Nikotin werden besteuert.

- Testkäufe: Tabak- und Alkoholtestkäufe werden zukünftig vom Kantonalen Lebensmittelinspektorat durchgeführt.
- Selbstkontrolle: Betriebe müssen sicherstellen, dass Tabakprodukte nur an über 18-Jährige verkauft werden und ihre Mitarbeiter geschult sind.
- Schulung: Ab dem 1. Oktober sind Online-Schulungen für Tabakverkaufsverbote auf [www.age-check.ch](http://www.age-check.ch) verfügbar.

Diese Änderungen betreffen alle Betriebe, die Tabakprodukte verkaufen.

---



Unser diesjähriges Golfturnier war ein voller Erfolg! Bei toller Stimmung kämpften die Teilnehmenden um den begehrten Sieg, begleitet von einem feinen Nachtessen im Restaurant des [Golfclubs Axenstein](#). Herzlichen Glückwunsch an die Gewinner und vielen Dank an alle, die dabei waren!

---



## Kompaktkurs "Moderne Führung"

Der Kompaktkurs vermittelt an drei Terminen fundiertes Wissen und praktische Werkzeuge zur Optimierung der Führungskultur in einem Betrieb, um Mitarbeiter zu gewinnen und zu binden sowie ein erfolgreiches Team zu bilden. Besonders für erfahrene Führungskräfte geeignet, bietet der Kurs unter anderem Themen wie Persönlichkeitsentwicklung, Feedback-Kultur und zeitgemässe Mitarbeiterführung zu einem subventionierten Preis von CHF 290 für Mitglieder an.

### Schweizweite Termine

Zürich: 12.08. / 19.08. / 26.08.  
 Chur: 01.10. / 15.10. / 22.10.  
 Lugano: 02.10. / 09.10. / 16.10.  
 Pully: 10.10. / 17.10. / 23.10.  
 Liestal: 21.10. / 28.10. / 04.11.

Dieses Kurs wurde kreiert im Rahmen vom Massnahmeplan für mehr Fachkräfte "Avanti!" Mehr zu Avanti! findest Du [hier](#).



[Zur Anmeldung](#)

## Agenda 2024/2025

24.09.2024	<a href="#">Infoveranstaltung G1/G2</a>
01.10.2024	<a href="#">Einführung Tabakproduktegesetz</a>
01.10.2024	<a href="#">Kompaktkurs "Moderne Führung" (Chur)</a>
02.10.2024	<a href="#">Kompaktkurs "Moderne Führung" (Lugano)</a>
09.10.2024	<a href="#">Kompaktkurs "Moderne Führung" (Lugano)</a>



10.10.2024	<a href="#">Kompaktkurs "Moderne Führung" (Pully)</a>
15.10.2024	<a href="#">Kompaktkurs "Moderne Führung" (Chur)</a>
16.10.2024	<a href="#">Kompaktkurs "Moderne Führung" (Lugano)</a>
17.10.2024	<a href="#">Kompaktkurs "Moderne Führung" (Pully)</a>
20.-23.10.2024	<a href="#">ZAGG Luzern</a>
21.10.2024	<a href="#">Kompaktkurs "Moderne Führung" (Liestal)</a>
22.10.2024	<a href="#">Kompaktkurs "Moderne Führung" (Chur)</a>
23.10.2024	<a href="#">Kompaktkurs "Moderne Führung" (Pully)</a>
21.10.2024	<a href="#">Wirtvorbereitungskurs</a>
21.10.2024	3. Berufsbildner*innen Tagung Gastronomie LU/OW/NW
28.10.2024	<a href="#">Kompaktkurs "Moderne Führung" (Liestal)</a>
04.11.2024	<a href="#">Infoveranstaltung G1/G2 / Kompaktkurs "Moderne Führung" (Liestal)</a>
07.-10.11.2024	<a href="#">ZEBI Luzern</a>
Mitte November	<a href="#">G2 Gastro-Betriebsleiterseminar (Blended-Learning)</a>
10.12.2024	Informationsvveranstaltung der Stiftung zum Neubauprojekt (Infos folgen)
10.02.2025	<a href="#">Infoveranstaltung G1/G2</a>
06.05.2025	<a href="#">125. Delegiertenversammlung von GastroLuzern</a>

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](mailto:t.tellenbach@gart.ch)

[www.gastro-luzern.ch](http://www.gastro-luzern.ch)

Folge uns auf Instagram!



## Unsere Sponsoren





Gastroconsult 



  
**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