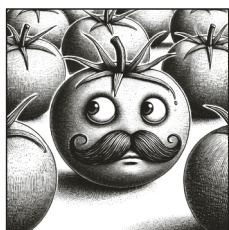




Gastro Palaver

Palaver, das [pa'la:ve]:

Ein Palaver ist ein informelles Gespräch oder eine Diskussion, die oft langwierig und wenig zielgerichtet ist. Wird auch verwendet, um bedeutungslose oder unnötig komplizierte Gespräche zu beschreiben.



Der Gastronom als Gast – niemals «normal»

Kolumne von Moritz Rogger

Wenn ich als erfahrener Gastronom in einem Restaurant meiner Wahl bin, ist das in keiner Weise normal. Man möchte heute mal anonym bleiben, das heisst, ich vermeide bereits bei der Auswahl sämtliche Kolleginnen und Kollegen, zu denen ich ein wunderbares privates Verhältnis habe, mit denen ich heute jedoch keine Gespräche über die Lage, den Fachkräftemangel oder die steigenden Preise führen möchte. Man möchte einfach mit seiner Frau ein schönes Erlebnis geniessen – gutes Essen und Trinken sind dabei natürlich die Voraussetzung.

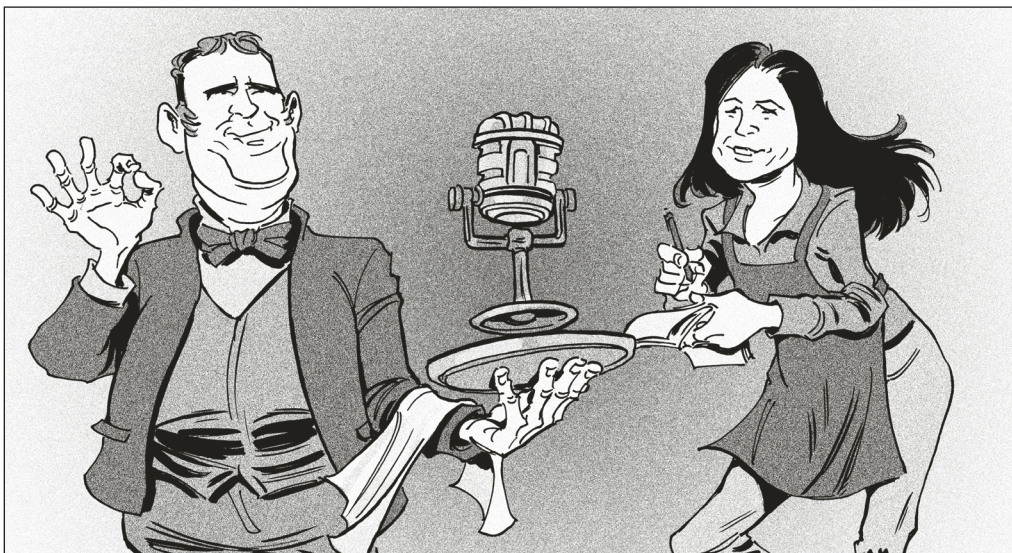
Doch genau da liegt die nächste Herausforderung: Bei meinen bekannten Stammwirten weiss ich, dass es wunderbar munden wird, die Atmosphäre stimmt und die Herzlichkeit spürbar ist. Aber wie ist es in einem mir unbekannten Lokal? Die Wirtin begrüsst uns herzlich, lässt uns jedoch zunächst am Eingang stehen, da sie offenbar noch etwas Wichtiges hinter dem Buffet erledigen muss. Kurz darauf begleitet sie uns zu einem wunderbaren Tisch für zwei. Die obligatorische Frage nach dem Apéro folgt, doch wir entscheiden uns zunächst für stilles Wasser – nein, kein Leitungswasser, auch nicht für Afrika, einfach eine Flasche aus der Region.

Die Speisekarte bietet eine hervorragende Auswahl. Meine Frau weiss sofort, was sie möchte, ich hingegen habe Entscheidungsnot. Die Dame des Hauses steht schon wieder am Tisch, was den Entscheidungsdruck erhöht – doch schliesslich finde auch ich meinen Favoriten. Dazu möchten wir gerne noch etwas Rotes vom Offenausschank, denn es ist Samstagmittag und eine ganze Flasche wäre uns zu viel. Die Empfehlung passt wunderbar, den Weinlieferanten kennen wir natürlich, schliesslich waren wir selbst einmal Kunde und wissen um die Qualität seines Sortiments.

Zack auf zack läuft alles ab: das Essen exzellent, der Wein top, das Preis-Leistungs-Verhältnis perfekt – wir wissen ja, was der Wein im Einkauf kostet. Auf Kaffee und Dessert verzichten wir, geniessen aber noch die letzten Tropfen im Glas.

Als das Radio abgestellt wird, merken wir, dass das Restaurant bald schliesst – klar, es macht nachmittags Pause, was wir als Gastronomen natürlich bestens verstehen. Mit einem Schmunkeln beantworten wir den Blick der Chefin und signalisieren, dass wir gerne zahlen möchten. Punkt 14:00 Uhr verlassen wir das Lokal – das Licht ist bereits gelöscht, wir wissen, warum.

Wir hatten eine gute Wahl getroffen: fein gegessen, fein getrunken, nicht länger als zwei Stunden verweilt. Vieles haben wir unterbewusst wahrgenommen, ohne dass wir es wollten. Doch wir haben Verständnis für das meiste – der Gastronom bleibt eben niemals ein «normaler» Gast.



MT

Jahresbericht Gastro Luzern 2024

Das vergangene Jahr stand ganz im Zeichen der gelebten Zusammenarbeit: Die Co-Präsidenten Sandra Zettel und Patrick Grinschgl ziehen zur Halbzeit ihrer Amtszeit ein positives Fazit. Was einst auf dem Papier konzipiert wurde, trägt nun im Alltag Früchte – sei es im Austausch zwischen Stadt- und Landverband oder im breiter aufgestellten Vorstand, der heute Vertreter*innen aus Nachtleben, Tourismus und Speisegastronomie vereint.

Ein Höhepunkt war erneut die festliche **Lehrabschlussfeier im Hotel Schweizerhof**, die sich inzwischen als stilvoller Branchenanlass etabliert hat – ein klarer Kontrast zur früheren Turnhallen-Atmosphäre. Auch der Auftritt an der **ZEBI-Bildungsmesse** sorgte mit Influencer-Support für breite Aufmerksamkeit – 140'000 Aufrufe sprechen für sich. Das Interesse an Kochlehren steigt trotz demografischem Gegenwind – ein Erfolg, der auf vielseitige Nachwuchsarbeit zurückzuführen ist.

Ein weiteres Novum: der gemeinsame Messeauftritt mit Luzern Hotels und der Hotel- und Gastro

Union – schweizweit einmalig und mit Potenzial für Wiederholung. Die Idee: Austausch fördern, vielleicht sogar mit Stammtisch-Charme.

Weniger erfreulich: Die **Härtefallgelder** bleiben ein offenes Thema – politisch wie juristisch. Dafür bringen Events wie der Ski- und Wandertag in Sörenberg oder der geplante Golf- und Wandertag wieder Leichtigkeit ins Verbandsleben.

Der Wunsch fürs laufende Jahr? Mehr aktive Teilnahme an den **GVs**, mehr Dialog mit der Basis – und ein bewusster Blick auf die Infos, die Gaster Luzern verschickt. Denn zwischen Gastfreundschaft und Büro lohnt es sich, kurz innezuhalten und reinzulesen.

Jahresbericht als Podcast:



Sprecher*innen:
Sandra Zettel und
Patrick Grinschgl

Vertonung:
kulturkanzlei.ch

WINTERZAUBER UND GESELLIGKEIT

Ski- und Wandertag von GastroLuzern in Sörenberg – 2025

Am 10. März verbrachten fast 30 Personen wieder einen herrlichen und gemütlichen Ski- & Wandertag in Sörenberg, mitten in der malerischen Landschaft des Entlebuch. Bei fast besten Bedingungen genossen wir einen kollegialen Tag voller sportlicher und kulinarischer Höhepunkte.

Während sich einige von uns dem Skirennen stellten und ihr Können auf der Piste unter Beweis stellten, entschieden sich andere für eine Wanderung durch die verschneite Winterlandschaft. Nach diesen sportlichen Aktivitäten trafen wir uns im Heubödi zum Mittagessen wo uns ein kulinarisches Highlight erwartete: Feinste Fleischspezialitäten von der Firma Merat und köstliche Gnocchi von der Firma Safra AG sorgten für die perfekte Stärkung.

Am Nachmittag war freies Skifahren angesagt und die Wandersleute marschierten gemächlich Richtung Schwand wo die Preisverleihung, umrahmt von einem Apéro stattfand. Anschliessend gab es für alle ein sehr feines Fondue und wir genossen den Abend mit angeregten Gesprächen.



Den krönenden Abschluss unseres Ski- und Wandertages fand im Tschudihui statt, wo wir in geselliger Runde den Abend ausklingen liessen. Ein perfekter Mix aus Sport, Genuss und Gemeinschaft – dieser Tag wird uns allen in bester Erinnerung bleiben!

Vielen Dank an Roland Meier für die immer wieder tolle Organisation.

Yvonne & David Schnider, Familie Schöpfer und Tschudi Zihlmann für das Gastrecht, den Firmen Merat und Safra AG und allen Sponsoren ein grosses Dankeschön.

Tim – der Dirigent der Barwelt

Das Gastro Palaver nimmt euch mit auf eine Entdeckungstour durch das pulsierende Herz der Luzerner Barszene – ein Abend voller Überraschungen, Genussmomente und Geschichten.

Wir begleiteten Tim, langjähriges Vorstandsmitglied des Verbands Gastro Luzern im Bereich «Bar & Clubkommission» und seit 18 Jahren zuhause in der Bar Capitol. Von hier aus kennt er jede Facette des Nachtlebens.

Unser erster Halt: das **Alpineum** – modern eingerichtet mit abwechslungsreichem Getränkeangebot. Schon beim Betreten empfing uns verführerischer Focaccia-Duft – ein Vorgeschmack auf die Gemütlichkeit dieses Ortes. Ein Ort, an dem Tradition und Innovation harmonisch vereint sind – ein echtes Stück Luzern. Hier trafen wir eine Schweizerin, die seit 35 Jahren in Griechenland lebt. «Ich komme immer gerne ins Alpineum, mir gefällt das Ambiente und Design sehr. Ich trinke gerade ein Glas Barbera für CHF 9.90 – das sage ich für die Griechen», lachte sie.



MT

Unser nächster Halt war das **Sopranos**, eine kleine und hippe Bar, in der 90er-Jahre-Musik die Stimmung prägt. Diese nostalgische Location vereint modernen Charme mit einer lockeren Atmosphäre und bietet eine wunderbare Kulisse für entspannte Abende. Yannick, ein leidenschaftlicher Bartender, erklärte uns: «Es ist eine tolle Mischung aus jungen und älteren Gästen. Zudem bieten wir Abwechslung auf der Speise- und Getränkekarte. Unser beliebtester Drink? Der Espresso Martini.»

Dann besuchten wir **Tschuppi's Wonderbar**, ein gemütliches Juwel der Stadt. Seit 2019 dabei, beobachtet Cilia die Veränderungen: «Es ist ruhiger geworden, aber wir bleiben optimistisch.» Hier hätten wir eigentlich Doris' Geburtstag gefeiert – doch sie entschied sich für eine andere Location. Wo genau? Ihr Geheimnis.

Zum Ausklang führte uns unser Weg ins **FED**, wo Kultur, Musik und Drinks aufeinandertreffen. Auf die Frage, wie er das zukünftige Nachtleben in Luzern sieht, antwortete Simon «Es wird sich wandeln. Luzern müsste mehr Raum für neue Clubs schaffen und offener für diese Kultur werden.»

Mit Tim als erfahrenem Begleiter tauchten wir tief in die Welt der Luzerner Bars ein – ein Abend, der noch lange nachklingt.



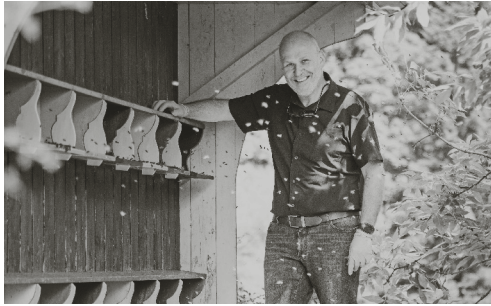
AM SIEBTEN TAG SOLLST DU RUHEN...

von Schwegler & Partner

Die Bibel setzte den Ruhetag fest, aber es dauerte bis zur Industrialisierung, bevor der Staat gesetzliche Ruhetage einführte. Heute regelt das Arbeitsgesetz und der L-GAV die Ruhetage, doch die praktische Umsetzung hat ihre Tücken.

Ruhetage und ihre Definition

Nach Arbeitsgesetz müssen für den Sonntag oder Ersatzruhetage 35 Stunden frei sein (Art. 21 Abs. 2 ArGV1). Nach L-GAV sind zwei Ruhetage geschuldet, welche im Anschluss an die Nachtruhe 24 Stunden Freizeit umfassen müssen. Die Nachtruhe beträgt normal 11 Stunden. Arbeitet eine Mitarbeitende am Vorabend des Ruhetages bis spät und beginnt nach dem Ruhetag wieder früh, kann ein vermeintlicher ganzer Ruhetag effektiv nur ein halber sein. Und weil nicht eingehaltene Ruhetage mit 1/22 des Monatslohnes zusätzlich zu allfälligen Überstunden bezahlt werden müssen, können solche «Fehler» teuer werden. Deshalb: Besser mehr als zu wenig Ruhetage gewähren.



Vorsicht Kompensationstage

Verwendet ein Zeiterfassungssystem «Kompensationstage» muss man genauer hinschauen. Bezog eine Mitarbeiterin nämlich viele Kompensationstage, dafür aber weniger Ruhetage, kann es sein, dass gemäss System eine Ruhetageentschädigung geschuldet ist. Obwohl die Kompensationstage auch Ruhetage sind, werden diese häufig nicht als solche mitgerechnet. Stattdessen wird ein Guthaben der Mitarbeiterin ausgewiesen. Und diese erwartet dafür verständlicherweise eine Abgeltung – aber zu Unrecht.



Willisauerstrasse 11, 6122 Menznau
Tel 041 494 00 33 / Fax 041 494 00 30
www.anwaltspraxis.ch

Gastroconsult

Das Jahr 2025 als Chance nutzen

Steigende Kosten, veränderte Gästeerwartungen und Fachkräftemangel forderten die Branche 2024 heraus – doch darin liegen auch Chancen. Oft sind Lösungen näher, als sie scheinen: Eine detaillierte Analyse von Zahlen, Abläufen und Personal zeigt ungenutzte Potenziale für eine stabile Zukunft.

Zahlen richtig lesen

Die Erfolgsrechnung ist mehr als Einnahmen und Ausgaben – sie offenbart Optimierungsmöglichkeiten. Kleine Anpassungen in Betriebsabläufen können grosse Auswirkungen auf die Rentabilität haben. Eine gezielte Analyse der Warenkosten und effizientere Arbeitsabläufe helfen, Einsparpotenziale zu erkennen und Prozesse zu verbessern.

Digitalisierung gezielt einsetzen

Digitale Tools können in Personalplanung, Warenwirtschaft und Gästekommunikation Erleichterung bringen – wenn sie sinnvoll genutzt werden. Viele erfolgreiche Betriebe berichten von messbaren Vorteilen durch gut integrierte digitale Lösungen.

Weichen für die Zukunft stellen

2025 wird entscheidend. Erfolgreiche Betriebe setzen auf effiziente Prozesse, innovative Mitarbeitergewinnung und nachhaltige Optimierung der Kostenstruktur. Gäste wünschen sich mehr Individualität und Erlebnisgastronomie – Digitalisierung kann helfen, Zeit für sie zu gewinnen.

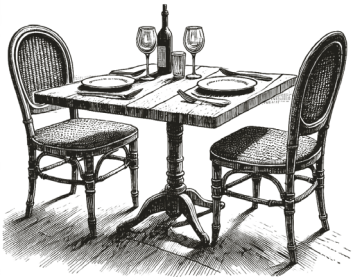
Mit strategischer Analyse und gezielter Prozessoptimierung lassen sich neue Massstäbe setzen. **Gastroconsult** unterstützt Sie dabei.

Enzo Pontoriero, CEO



Tisch Vier

Eine Erinnerung an Priska Hägeli (†18.05.2024)



Ich kann von mir behaupten, dass ich der beliebteste Tisch in einem schönen Restaurant bin. Zwar ist Tisch acht eine echte Konkurrenz, aber mein Vorteil, ich habe den Parkplatz in meinem Blick. So kann ich mich frühzeitig auf meine Gäste vorbereiten.

Ja jetzt kommt sie wieder angebraust, die alte Lady, aus den Gesprächen habe ich erfahren, dass sie bald neunzig Jahre zählt. Ihr Gatte, der immer ein paar Schritte hinter ihr her bummelt hat diese Marke schon erreicht. Ich übertreibe nicht, wenn ich angebraust sage, denn sie hat ein flottes Tempo drauf. Ja und dann sitzt sie ungeduldig am Tisch. Die Mitarbeiter beeilen sich mit den Getränken, die jeder auswendig kennt. Der Gatte durfte sich noch bis vor Kurzem ein Glas Wein zu Gemüte führen, aber das hat sie ihm jetzt verboten: «Das tut dir nicht gut».

Ja und dann folgt die Bestellung, den Fisch ohne Haut, der Arzt meint, die sei ungesund, die Cherytomaten will sie selbstverständlich geschält und dazu noch ein paar Pommes Frites, aber gut gebacken, nicht so wie letzte Woche, da waren sie ganz weich. Ich stutze und kann mich nicht erinnern, dass sie sich beklagt hätte, aber dann sagt sie ganz leise zu ihrem Mann: «Oh ich

glaube das war im Restaurant Sternen, Vorgestern, nicht hier» Er brummt nur was vor sich hin, er hat es schon längst aufgegeben, ihr zu widersprechen. Dann wird das Essen serviert, die Suppe ist zu heiss, ein findiger Mitarbeiter hat ihr mal einen Eiskwürfel gebracht, aber das geht gar nicht.

Die Chefin erklärte ihr dann mal, dass eine frisch zubereitete Suppe aufkochen muss, damit sie sämig wird, das hat sie nun begriffen. Dann wird das Omelette, das ihr Gatte bestellt hat, kontrolliert. Das war mal auf der Unterseite zu fest gebraten, ihn hat es nicht gestört, aber sie ein Riesentheater aufgeführt, der Mitarbeiter tat mir richtig leid. Und jetzt, nachdem sie das Essen beendet und ihre Nörgeleien abgeladen hat, möchte sie gerne unterhalten werden, von der Chefin oder der Mitarbeiterin. Sie ist sehr wissbegierig und hat auch immer Neuigkeiten zu beichten: Klatsch und Tratsch.

Ich vermisse sie immer, wenn sie mal für längere Zeit nicht auftaucht, sie ist zwar schwierig, aber sehr unterhaltsam.

Kolumne von Priska Hägeli

Härtefallgelder nach Covid-19

Herausforderungen und neue Perspektiven im Kanton Luzern

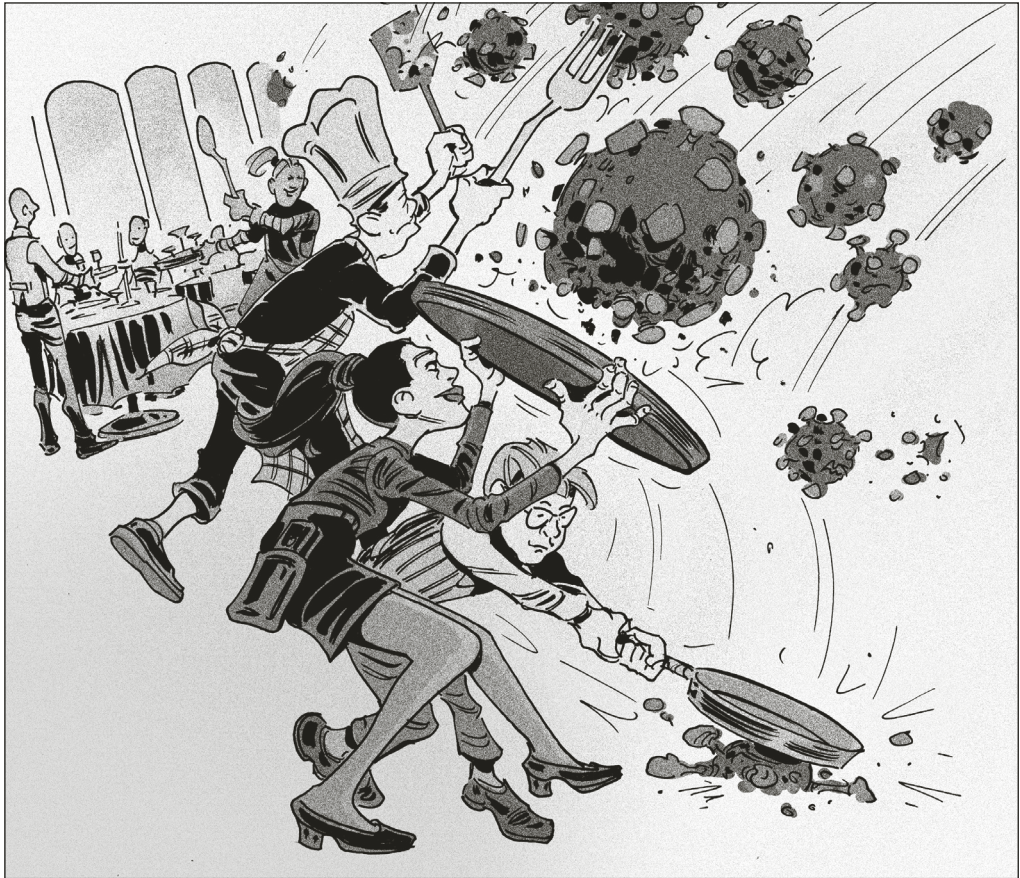
Die Covid-19-Pandemie stellte die Gastronomie im Kanton Luzern vor enorme Herausforderungen – Lockdowns, ständig wechselnde Regelungen und viel Unsicherheit. Doch es gab auch Lichtblicke: treue Gäste, die unser Take-away-Angebot unterstützten, herzliche Begegnungen unter Regenschirmen im Mai 2021 und der starke Zusammenhalt innerhalb der Branche.

Die Härtefallgelder brachten zunächst Erleichterung, doch die späteren Rückforderungen sorgten für neue Hürden. Mitte Februar 2022 verkündete die Regierung, dass Betriebe mit «Gewinn» das erhaltene Geld zurückzahlen müssten – eine Definition, die in der Praxis kaum nachvollziehbar war. Doch anstatt den Kopf in den Sand zu stecken, wuchs unser Einsatz für faire Bedingungen. 2024 brachte endlich Bewegung: Dank der WAK und engagierter Lobbyarbeit forderte das Kantonsparlament im

September den Regierungsrat auf, die ursprünglichen Regelungen von Januar 2021 wiederherzustellen – ein wichtiger Schritt nach vorne!

Frühling 2025 – auch wenn die Zukunft noch nicht entschieden ist, glauben wir an die Weitsicht unserer Regierung, das Vertrauen unseres Parlaments – und an ein Happy End. In den anderen Kantonen wird bereits investiert und geplant – ein Beweis dafür, wie sehr die Gastronomie mit den richtigen Rahmenbedingungen aufblühen kann. Und genau darauf arbeiten wir auch hier hin! Unsere Branche hat in den letzten Jahren unglaubliche Widerstandskraft bewiesen. Mit Zusammenhalt, Mut und Entschlossenheit blicken wir nach vorne – und ich bin zuversichtlich, dass auch wir bald die Weichen für eine erfolgreiche Zukunft stellen können.

Bleibt stark, haltet durch – es lohnt sich!
Euer Thomas



Impressum

Ausgabe: 1'000 Exemplare
Illustrationen MT: Melk Thalmann – www.melkthalmann.ch
Texte: GastroLuzern und Partner
Alle Rechte vorbehalten.
Weiterverwendung und Vervielfältigung des Gastro Palaver oder dessen Teile nur mit ausdrücklicher Genehmigung der Urheber gestattet. Bei Nichteinhaltung der Spielregeln droht eine zu vernachlässigende Anzahl Stunden Sozialdienst; abzuarbeiten durch das disziplinierte Halten des Mikrofons während der Aufnahme unseres Gastro-Podcasts.



Neues Kompetenzzentrum: Eine wegweisende Initiative



Die Stiftung für gastgewerbliche Berufsbildung

Die Stiftung für gastgewerbliche Berufsbildung wurde 1987 gegründet – mit Regierungsrat Dr. Walter Gut als Präsidenten und Josef Niederberger als Stellvertreter. Hans-Rudolf Amport übernahm die Direktion, während Oscar Stofer die HGf vertrat. Ihr gemeinsames Ziel: die Branche weiterentwickeln und den Nachwuchs fördern.

Bereits im Gründungsprotokoll wurden der Rückgang der Lernendenzahlen und steigende Lohnkosten als Herausforderungen genannt. Trotz anfänglicher Skepsis wurde das Projekt einstimmig genehmigt. Die Finanzierung erfolgte durch Berufsbildungsfondsgelder, die über die Familienausgleichskassen von Luzern Hotels und GastroLuzern bereitgestellt wurden.

Ausgangslage und Vision

Das bestehende G'ART ist zu klein. Mit 10 bis 13 Lernenden pro Klasse ist der Betrieb unwirtschaftlich. Zudem erfordert der neue Beruf «Hotellkommunikationsfachfrau/-mann EFZ» zusätzliche Hotelzimmer, die am aktuellen Standort mit den heutigen Berufen kaum genutzt werden können.

Das neue Zentrum soll Platz für 18 bis 24 Lernende pro Klasse bieten. Zudem ist geplant, Qualifika-

tionsverfahren verschiedener Berufe parallel durchzuführen, um Synergien zu nutzen. Im Erdgeschoss sind ein Empfangsbereich und eine Mensa vorgesehen, die auch für Verbandsanlässe und externe Gäste genutzt werden können.

Finanzierung

Die Stiftung trägt einen Grossteil der Kosten, benötigt jedoch weitere Unterstützung. Der Kanton Luzern stellt eine Solidarbürgschaft über CHF 2 Mio., die Stadt Kriens gewährt ein gleich hohes Darlehen, während die Familienausgleichskasse CHF 1 Mio. beisteuert.

Zusätzlich wurde im März 2025 das oberste Stockwerk (ca. 730m²) zum Verkauf ausgeschrieben, zudem stehen weitere 300m² zur Miete.

Deine Unterstützung zählt!

Kennst du Unternehmen oder Personen, die sich für die Ausbildung in unserer Branche engagieren? Oder Kontakte mit Interesse an 700 bis 1.000 m² Fläche? Dann melde dich – gemeinsam gestalten wir die Zukunft!

Mehr Details findest du auf unserer Website.



Appetit auf Erfolg?

Infoveranstaltungen

Du träumst davon, in der Gastronomie durchzustarten oder dein eigenes Lokal zu führen?

Unsere kostenlosen Infoveranstaltungen zum Wirtvorbereitungskurs G1 & G2 bieten dir alles, was du wissen musst – von den wichtigsten rechtlichen Grundlagen bis hin zu betriebswirtschaftlichem Know-how.

Nächste Termine 2025:

26. Mai, 4. Juni, 30. Juni, 5. August, 25. August
Ort: Aus- und Weiterbildungszentrum G'ART, Luzern oder online
Zeit: 15 – 17 Uhr



Jetzt informieren und anmelden:

G2 Gastro-Betriebsleiterseminar

Was macht das G2 Gastro-Betriebsleiterseminar so besonders?

Lass dich von echten Geschichten begeistern! In unseren kurzen Videos teilen erfolgreiche Absolvent:innen ihre Erfahrungen und zeigen, wie sie ihre Karriere auf ein neues Level gehoben haben.

Keine leeren Versprechen. Nur echte Stimmen aus der Praxis.

Scanne den QR-Code und erlebe echte Erfolgsgeschichten!



Zukunft gestalten: Talentförderung in Hotellerie und Gastronomie – Einblicke, Strategien und Visionen

Ein Interview mit Arlette Scheidegger, Berufsbildnerin und Talent Coach im Hotel Continental Park Luzern.

Was sind aus Ihrer Sicht die wichtigsten Faktoren, um junge Talente für die Hotellerie/Gastronomie zu begeistern und langfristig an das Unternehmen zu binden?

Meiner Erfahrung nach sind mehrere Faktoren entscheidend. Besonders wichtig ist es, den jungen Talenten von Anfang an Freude und Leidenschaft für den Beruf zu vermitteln. Dies gelingt, indem man sie ab dem ersten Tag in Projekte einbindet und ihre Ideen aktiv einholt. Gleichzeitig ist es sinnvoll, ihnen Verantwortung zu übertragen, sei es durch Praxisaufträge oder eigenständig realisierte Projekte. Ich finde es besonders spannend, die frischen Perspektiven der neuen Generation in bestehende Projekte einfließen zu lassen. Ebenso wichtig ist es, den Lernenden nach der Ausbildung aktiv Zukunftsaussichten im Betrieb aufzuzeigen. Als Ausbildungsbetrieb sehe ich dies als wertvolle Investition, denn gut ausgebildete Mitarbeitende sind eine unschätzbare Ressource.

Worauf achten Sie besonders, wenn Sie neue Lernende für das Hotel Continental Park auswählen? Welche Eigenschaften oder Fähigkeiten sind besonders wichtig?

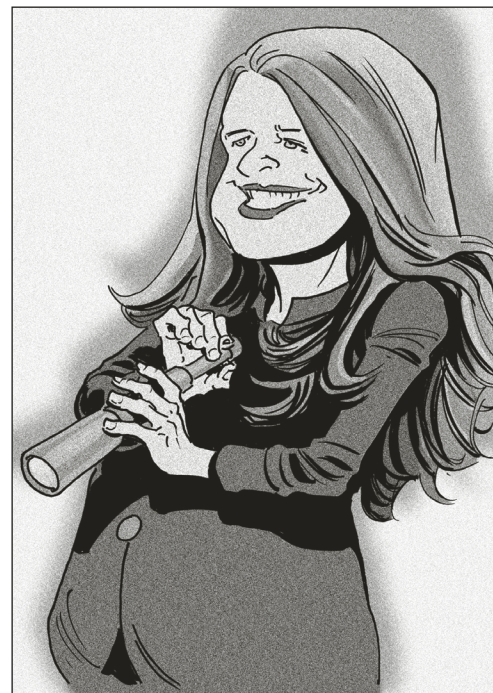
Die Auswahlkriterien hängen natürlich vom jeweiligen Beruf ab, aber die Schulnoten sind nicht das wichtigste Kriterium. Wichtiger sind für mich Sozialkompetenzen und die Fähigkeit, zu lernen. Bei Vorstellungsgesprächen achte ich darauf, ob die Bewerber*innen Regeln einhalten können und ob sie sich durch ihren ersten Auftritt positiv abheben. Besonders in Berufen wie Hotellkommunikationsfachfrau/-mann, bei denen wir viele Bewerbungen erhalten, zählt der erste Eindruck. Nach einer erfolgreichen Schnupperlehre führen wir zudem ein abschliessendes Gespräch im Beisein der Eltern. Uns ist es wichtig, dass die Eltern die Berufswahl unterstützen, da dies den Lernenden zusätzlichen Rückhalt gibt.

Viele Lernende wechseln nach ihrer Ausbildung die Branche. Welche Strategien setzen Sie ein, um sie langfristig im Unternehmen oder zumindest in der Branche zu halten?

Unser Ziel ist es, den Lernenden während der Ausbildung ein umfassendes Bild der Branche zu vermitteln und ihre Begeisterung zu wecken. Dies beginnt mit einer sorgfältigen Auswahl der Berufsbildner*innen, die nicht nur fachlich qualifiziert, sondern auch engagiert in der Nachwuchsförderung sind. Wir organisieren regelmässig Ausflüge zu anderen Hotels, um die Vielfalt der Branche aufzuzeigen. Während der Standortgespräche im zweiten Lehrjahr sprechen wir über Weiterbildungs- und Karrieremöglichkeiten. Auch ein Besuch einer Hotelfachschule ist Teil unseres Programms. Ziel ist es, den Lernenden aufzuzeigen, dass diese Branche weltweit zahlreiche Entwicklungschancen bietet.

Unsere Branche steht vor Herausforderungen wie Fachkräftemangel und veränderten Erwartungen der jungen Generation. Wie gehen Sie als Betrieb damit um?

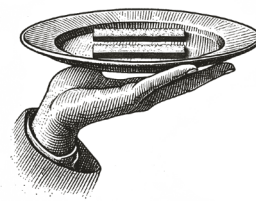
Ich glaube, es ist wichtig, sich auf die Bedürfnisse der jungen Generation einzulassen. Vieles, was man der Gen Z zuschreibt, wie der Wunsch nach Wertschätzung, ist generationsübergreifend relevant. Wir passen uns neuen Arbeitsmodellen an und prüfen, wie sich beispielsweise eine Vier-Tage-Woche oder der Verzicht auf Zimmerstunden in den Betriebsablauf integrieren lassen. Ein weiteres wichtiges Thema ist die Ausbildung selbst: Betriebe, die nicht ausbilden, dürfen sich nicht über Fachkräftemangel wundern. Wir setzen daher bewusst auf die Nachwuchsförderung, um dem Fachkräftemangel aktiv entgegenzuwirken.



MT

Sie sind nicht nur Talent Coach, sondern auch Berufsbildnerin. Welche Rolle spielt eine gute Betreuung während der Ausbildung für den Erfolg und die Zufriedenheit der Lernenden?

Die Rolle als Berufsbildnerin ist für mich weit mehr als eine fachliche Aufgabe. Sie ist eine Kombination aus Coach und Mentor. Es geht darum, die jungen Menschen zu fordern, aber auch zu fördern. Besonders bewährt hat sich unser monatliches One-to-One-Gespräch, bei dem wir uns 2-3 Stunden Zeit nehmen, um Noten, Prüfungen und Anliegen der Lernenden zu besprechen. Diese regelmässige und intensive Betreuung schafft Vertrauen und zahlt sich langfristig aus. Gemeinsame Erlebnisse wie Lehrlingsausflüge stärken den Zusammenhalt und bleiben den Lernenden als wertvolle Erinnerungen erhalten.



INNOVATION UND CHANCEN- GLEICHHEIT

Das neue QV der Küchenberufe im Kanton Luzern ab 2025

Ab 2025 wird das QV der Küchenberufe im Kanton Luzern als Sammelprüfung im Aus- und Weiterbildungszentrum G'ART durchgeführt – ein echter Fortschritt für alle Beteiligten. Das neue Prüfungsformat entlastet die Ausbildungsbetriebe und sorgt zugleich für mehr Chancengleichheit bei allen Kandidat*innen. Zudem profitiert das kantonale Expertenteam unter der Leitung von Chefexperte Reto Sigrist von den grosszügig und professionell ausgestatteten Küchen, die eine erstklassige und praxisnahe Durchführung der Prüfungen ermöglichen.



Holzartikel für die Spülmaschine

Jetzt bei Berndorf Luzern

Ja, Sie haben richtig gelesen: Die Artikel von de la Rocca sind tatsächlich spülmaschinenfest. Die Produkte werden in Spanien von Hand gefertigt mit Holz aus nachhaltiger Waldwirtschaft und mit FSC®-Zertifikat. Das Ziel des Herstellers war es, ein einzigartiges Design, eine sehr lange Lebensdauer und eine hohe Qualität zu kombinieren. Und das hat sehr gut funktioniert. Das Sortiment umfasst eine Palette aus Tellern, Tablettis und Servierbrettern die in ihrem eigenen Holz-Style daherkommen. Ausserdem sind die Produkte angenehm leicht und damit ideal für den Alltag geeignet. Alle Artikel können Sie im Showroom der Berndorf Luzern AG in Sempach Station inspizieren und sind ab Lager lieferbar.

Mehr Informationen und Bilder der Produkte finden Sie unter www.berndorf.ch.

SWICA

Der Gesundheitstipp gegen die Frühjahrsmüdigkeit

Als erstes vorweg: Frühjahrsmüdigkeit ist keine Krankheit. Es ist die Umstellung der Jahreszeiten, die dem Körper zusetzt.

Mit den folgenden Tipps wird sie erträglicher:
→ Spaziergehen, Joggen und Velofahren an der frischen Luft bei Tageslicht bringen den Kreislauf in Schwung, fördern die Durchblutung und die Sauerstoffzufuhr.

→ Viel Wasser, ungesüßten Tee oder verdünnte Fruchtsäfte trinken. Auch Kaffee und andere koffeinhaltige Getränke können die Konzentration von Serotonin erhöhen.

→ Sich unter der Dusche abwechselnd mit warmem und kaltem Wasser abduschen, macht fit und vertreibt die Müdigkeit.

Fragen zu den Angeboten von SWICA?

Dusan Jankovic, Unternehmensberater Gastronomie, berät Sie gerne.

041 248 94 30 | dusan.jankovic@swica.ch



VILLA Lerngenuss



Um auch in Zukunft Lernende für die Branche zu gewinnen, ist die Förderung des Images der Gastro- und Hotelleriebranche matchentscheidend, da sind wir uns alle einig. Doch wie diesen theoretischen Ansatz in die Praxis umsetzen? Denn leider gibt es nicht DIE eine Massnahme, mit der die aktuellen Herausforderungen zu bewältigen sind. Im Gegenteil, es ist ein kunterbunter Strauss von verschiedenen Aktionen und Massnahmen, die zum Erfolg führen werden. Zum Beispiel in dem man den Lernenden seinen Restaurantbetrieb zur Selbstverantwortung übergibt! Dies hat das Hotel



Schweizerhof Luzern bereits zum zweiten Mal gemacht, die Lernenden haben vom 6. bis 23. Februar das Kommando für das 13-Punkte-Gault Millau-Restaurant Villa Schweizerhof übernommen.

Unter dem Titel «L'amour des légumes» hat das «junge Gemüse» ein Konzept umgesetzt, bei dem das Gemüse die Hauptrolle spielt, auch das Angebot haben die Jugendlichen selbst zusammengestellt. Die Lernenden aus den Berufsfeldern Restaurationsfach, Küche und Hotelkommunikation kriegen so die Chance, Verantwortung zu übernehmen und das Gelernte in die Praxis umzusetzen.



KNUTWILER.

Das Gute liegt so nah

Es gibt Wasser – und es gibt KNUTWILER: Unser Mineralwasser aus dem Herzen der Schweiz ist besonders ausgewogen mineralisiert und rein im Geschmack. Seit über 560 Jahren sprudelt in Bad Knutwil Mineralwasser dank natürlichem Überdruck vollkommen selbständig an die Oberfläche. Die Stadt Luzern liegt nur 26 Kilometer von der Quelle entfernt, Sursee gar nur fünf.

In Schweizer Familienbesitz nutzt die Mineralquelle Bad Knutwil AG die Quelle sorgsam und nachhaltig sinnvoll. Das regionale Unternehmen beschäftigt in Bad Knutwil, Luzern rund 50 Mitarbeitende und ist Marktleader in der Zentralschweiz.

Geschichten aus Stadt & Land

«Die Jugendlichen sind mit Begeisterung bei der Sache, sehen aber auch, was es heisst, Entscheidungen zu treffen, abteilungsübergreifend zu kommunizieren und wirtschaftliche Faktoren in ihre Arbeit einzubeziehen» bilanziert der Direktor Roman Omlin stolz. Genauso wichtig wie das Umsetzen ist zudem das gemeinsame Bilanzieren. So erhalten die Lernenden wertvolles Feedback für ihre Zukunft.

Der Erfolg des Projektes lässt erahnen: die Lernenden vom Schweizerhof Luzern haben nicht zum letzten Mal das Steuer übernommen!

Restaurant Zell

EISENBAHN

Seit 30 Jahren führen wir mit viel Herzblut das Restaurant Eisenbahn in Zell – mittlerweile in der dritten Generation. Unser Ziel war und ist es, einen Ort der Gemütlichkeit und Gastfreundschaft zu schaffen – für Stammgäste, Reisende und Familien. Doch in den letzten Monaten wurden wir vor grosse Herausforderungen gestellt.

Der erste Rückschlag kam, als ein asiatischer Laubbockkäfer in der Nähe entdeckt wurde. Obwohl unsere drei grossen Platanen gesund waren, mussten sie auf behördliche Anordnung gefällt werden – ohne dass wir etwas dagegen tun konnten. Diese prächtigen Bäume spendeten im Sommer angenehmen Schatten und prägten das Ambiente unserer Terrasse. Ihr Verlust schmerzt uns persönlich und als Gastgeber, die ihren Gästen ein idyllisches Umfeld bieten möchten.

Doch das war nicht alles: Die BLS erweitert den Bahnhof Zell, und ein neues Gleis führt direkt über unser Grundstück. Wir mussten 2,40 Meter unserer Terrasse abtreten – was weniger Platz für unsere Gäste bedeutet und das Ende unseres

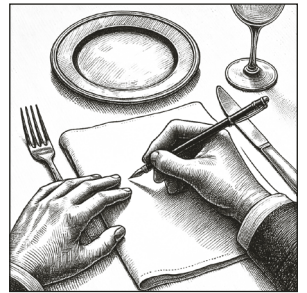


beliebten Kinderspielplatzes. Zudem entfielen zwei Parkplätze, und die Zufahrt zum Restaurant wurde komplizierter. Diese Entscheidungen wurden ohne unser Mitspracherecht getroffen.

Die Enttäuschung war gross. So viele Jahre Arbeit, so viel Leidenschaft – und dann Eingriffe, die wir nicht verhindern konnten. Doch Aufgeben kam nicht infrage. Stattdessen suchten wir das Gespräch mit den Verantwortlichen und kämpften für Lösungen, die das Beste aus der Situation machen.

Nun bleibt die Unsicherheit: Werden sich Gäste von den veränderten Bedingungen abschrecken lassen? Können wir trotz der Rückschläge weiterhin ein Ort bleiben, an dem sich alle wohlfühlen? Wir hoffen es! Und wir werden weiterhin alles dafür tun, das Restaurant Eisenbahn zu einem modernen, lebendigen Betrieb zu machen – für uns und alle, die hier gerne einkehren.

Silvia & Otmar Döös-Baumeler



Gastro Agenda 2025

6. Mai

125. Delegiertenversammlung von GastroLuzern

4. Juni

Infoveranstaltung (online)

14. Juni

Tourismus Award Luzern im KKL Luzern

19. Juni

Career Day

30. Juni

Infoveranstaltung G1/G2

4. August

Start G1

5. August

Infoveranstaltung (online)

25. August

Gastronomisches Golfturnier, Engelberg

1. September

GV GastroLuzern Region Stadt

6. bis 9. November

ZEBI

10. November

Start G2 Blended Learning