



**GASTROAARGAU**

Verband für Hotellerie und Restauration



## JAHRESBERICHT 2015

# IMPRESSUM

## Herausgeber:

GastroAargau  
Verband für Hotellerie  
und Restauration

Bildungszentrum BZU  
Suhrenmattstrasse 48  
5035 Untertentfelden

Tel. 062 737 90 40  
Fax 062 737 90 42

info@gastroaargau.ch  
www.gastroaargau.ch

## Konzept und Gestaltung:

Deskall Kommunikation  
Aarburg

## Druck:

Buschö Druckerei Schöffland  
Schöffland

# INHALT

## Editorial

GEDANKEN DES PRÄSIDENTEN 3-5

## Schwerpunkte 2015

VERBANDSORGANISATION 6-7

3. GENERALVERSAMMLUNG 8-9

AKTIVITÄTEN 2015 10

## Berufsbildung

QUALIFIKATIONSVERFAHREN 2015 11

QV-FEIER: GASTRO- & HOTELLERIEBERUFE 12

AARGAUISCHE BERUFSSCHAU – AB'15 13

ÜBERBETRIEBLICHE KURSE DER LERNENDEN 13

## Weiterbildung

WIRTEFACHSCHULE 14

WEITERBILDUNGS- UND BERUFSBILDNERKURSE 14

## Mitglieder

OLMA 2015 15



## GEDANKEN DES PRÄSIDENTEN

### Von Hausgemachtem, Medienpräsenz und spannender Verbandsarbeit

Geschätzte Wirtefamilie und Ehrenmitglieder, liebe Mitarbeitende, Leserinnen und Leser

Man müsste meinen, irgendwann sei es mit den turbulenten Jahren auch mal vorbei. Denkste! Die Welt ist aus den Fugen geraten. Die Aufhebung der Frankenwert-Untergrenze, Jahrhundert-Trockensommer, der wegen Glaubenskriegen lichterloh brennende Nahe Osten, die Flüchtlingsproblematik, die schrecklichen Terroranschläge in Europas Städten, das offensichtliche Versagen der EU in entscheidenden Projekten, Griechenland und nun die Krisen der chinesischen Börsen. Dies sind ja nur einige der Themenfelder, die unser Leben beeinflussen...

Unserer Branche geht es auch nicht viel besser. Nur sind viele Probleme «hausgemacht». Mehrheitlich nicht von uns, aber von Bundesbern. Anstatt, dass sich der Chef um seine Gäste kümmert und an der Front im Einsatz steht, wird er gezwungen Listen auszufüllen und Kontrollen zu dokumentieren. Die Präventions- und Gesundheitsmaschinerie nimmt Formen

an, die bald über den gesunden Menschenverstand hinausgeht.

Andererseits lassen die Wahlen in die beiden eidgenössischen Kammern Hoffnungen aufkommen. Wir haben nun ein eher bürgerliches Parlament erhalten und auch die neue Zusammensetzung des Bundesrates gefällt. Die aktuelle Legislatur gehen wir mit Zuversicht an. Gut wäre es jedoch, wenn jedes neue Gesetz und jede Vorschrift oder Verordnung dazu führen könnte, mindestens zwei oder besser gleich drei alte Bestimmungen im selben Themenkreis ersatzlos zu streichen. Das Gastgewerbe ginge da gerne voran.

Unsere formgewandten Anliegen sind allerdings zu ernst, um in den Details verloren zu gehen. Sicher ist aber, dass wir gegen den grassierenden Gastro-Tourismus, dem wir im Grenzkanton besonders unterworfen sind, Paroli bieten. Sei es mit guten Produkten und ausserordentlichen Dienstleistungen jedes Einzelnen oder dann als Gegenmassnahme unser politischer Kampf für faire Importpreise.

#### Lebendiger Aargau

Im Aargau zahlen sich unsere Anstrengungen der letzten Jahre bezüglich Transparenz- und Öffentlichkeitsoffensive spürbar aus. Die Gastronomie wird als zuverlässiger und innovativer

Player im Netzwerk der Dienstleistungserbringer positiv wahrgenommen. Man verbindet uns im Kanton mit Köpfen. Die Gastwirte in den Dörfern geben unserem Verband ein glaubwürdiges Gesicht – Wiedererkennung heisst das Zauberwort. Unsere grundehrliche Glaubwürdigkeitsinitiative findet Anerkennung.

Wir haben viel dafür getan, denn eine aktive Kommunikation ist uns sehr wichtig. Gastrothemen sind gerade in den Aargauer Medien inzwischen recht gut vertreten und zwar nicht nur, wenn es darum geht, Hotel- und Betriebschliessungen zu kommentieren. Unsere Kernanliegen und Sorgenthemen sind gut platziert: Konsumverhalten, Grenzverkehr, amtliche Einschränkungen, Beizensterben. Aber auch sympathische Artikel über den «Treffpunkt Stammtisch» oder die gemütliche Dorfbeiz im Zusammenhang mit gesellschaftlichen Aspekten sind in den Medien zu finden. Die Medienschaffenden greifen Gastro-Themen vermehrt auf. Sie erkennen, dass ihre Nutzer – unsere Gäste – davon betroffen und ergo daran sehr interessiert sind.

**«Die Gastronomie-Branche wird im Aargau positiv wahrgenommen. Das freut und hilft uns.»**



An dieser Stelle ist es mir indes ein Anliegen, unserem Regierungsrat – allen voran dem Vorsteher des Departements Volkswirtschaft und Inneres (DVI), Regierungsrat Urs Hofmann, dem Aargauer Grossen Rat und insbesondere allen Verwaltungsstellen, die mit GastroAargau und der Ausbildung im Gastro-Bereich irgendwie zu tun haben – riesige «Kränzlein» zu winden. Eine solche Zusammenarbeit ist vorbildlich und sucht seinesgleichen. Diese Ausgangslage bringt unsere Branche wirklich weiter.

### GastroAargau ist in Bewegung

GastroAargau hat neben den technischen Kursen und Schulungen für seine Mitglieder mehrere interessante Anlässe durchgeführt, die ich kurz streifen will. Mit einem vielseitigen Programm haben wir unterschiedliche Interessen bedient. Die erstklassig organisierte Generalversammlung bei Michael Hauenstein in seinem «Restaurant & Lounge Sonne» in Leuggern war ausserordentlich gut besucht. In der «Sonne» in Benzenschwil, einem typischen Dorffrestaurant, trafen sich die Ehrenmitglieder bei herrlichem Sonnenschein unter den kühlenden Bäumen zum interessanten Austausch. Das traditionelle HerbstForum führte uns in die neu umgebaute Hotelfachschule Belvoirpark Zürich. Es war ein brillanter Anlass mit vielen lehrreichen Infos, gerade für die neugierigen Gastro-Fachleute. Paul Nussbaumer, der Direktor der Hotelfachschule, hat uns persönlich empfangen und durch die Räumlichkei-

ten dieser modernen Kaderschmiede geführt und manch einer kam aus dem Staunen fast nicht mehr heraus.

## «Der Aargau war Gastkanton an der diesjährigen OLMA in St. Gallen und wir waren da ebenfalls vertreten – und wie!»

Lesen Sie dazu unseren ausführlichen OLMA-Bericht auf Seite 15.

Die «Igeho» in Basel – die ultimative Fachmesse für unsere Branche – präsentierte sich als wichtigstes Aushängeschild und beste Visitenkarte für die Schweizer Gastronomie. Gastro-Suisse zeigte sich professionell und greifbar. Mit ihren Partnern vor Ort war es ein idealer Treffpunkt für bereichernde Gespräche. Beeindruckend war die Leistung der Studierenden der Hotelfachschule Belvoirpark Zürich, unter dem Leiter Dominik Nussbaumer. Am «Aargauer-Tag» konnte man sich gleich selber davon überzeugen. Aber auch gesellige Anlässe wie Kegel- oder Jassmeisterschaft gehören fix in das umfangreiche Aktivitätenprogramm von GastroAargau. Wir freuen uns, wenn Sie Ihr Glück im Spiel auch im kommenden Jahr bei uns versuchen – das aktuelle Veranstaltungsprogramm finden Sie unter:

[www.gastroaargau.ch](http://www.gastroaargau.ch) | Agenda

Sie sehen, die verflossenen Verbands-Monate waren einmal mehr anziehend, abwechslungsreich und interessant. Besonders wertvoll sind aber immer die Begegnungen und der Austausch unter Gleichgesinnten in unterschiedlichem Rahmen. Auf den kommenden Seiten erfahren Sie mehr über unser vergangenes Tun und Handeln und wir zeigen Ihnen einige farbenfrohe Schnappschüsse aus dem «GastroAargau-Jahr 2015».

### Mein Jahresrückblick

Wenn man älter wird – und meist auch weiser – sollte man aufpassen, dass man nicht im Jammern versinkt, ans Aufhören denkt und nur noch Nachfolgeprobleme wälzt. Das vernebelt nur die Sinne. In der Tat ist es andererseits nicht zu ignorieren, dass viele Gastronomiebetriebe, aber auch Kleinunternehmen anderer Branchen, ihre Nachfolge nicht regeln können oder verzweifelt auf Übernahme-Anfragen warten. Es ist inzwischen leider eine Binsenwahrheit: man kann in der Gastronomie noch so gut sein; wenn die äusseren Rahmenbedingungen nicht mehr stimmen, wird es zunehmend schwierig. Die Welt bleibt nicht stehen und es geht immer irgendwo ein Türchen auf. Suchen Sie Rat bei Gastwirten, die das Problem bereits lösen konnten. Nutzen Sie auch die Unterstützung Ihres Verbandes – wir bieten Ihnen die ideale Plattform für kreative Ideen und stellen für Sie gerne den Kontakt her zu unseren erfahrenen Kaderleuten oder den Fachleuten von Gastroconsult.

## DANKE

«Für die bereichernden Begegnungen, die aufschlussreichen Gespräche und die angeregten Diskussionen möchte ich DANKE sagen!»

Josef Füglistaller  
Präsident GastroAargau



### «Merci & of Wiederluege»

Ein herzliches Dankeschön geht an die Vorstandskollegen, allen voran an den Vizepräsidenten von GastroAargau und Präsidenten der Hotel & Gastroformation Aargau, Bruno Lustenberger. Er macht seinem Namen alle Ehre und ich durfte immer auf eine lustvolle Mitarbeit zählen.

Urs Kohler danke ich für seine sehr engagierte Art und sein fachkundiges Handeln. Unser Sekretariats-Team mit Marlene Burkhard, Claudia Mürner und Andrea Hunziker hat hervorragende Arbeit geleistet. Ich danke dem Team vom «Restaurant BZU», allen Lehrpersonen, üK-Instruktoren und Expertinnen und Experten, die sich tagtäglich für unseren Berufsstand einsetzen.

Liebe Gastronominnen und Gastronomen – behalten Sie Ihren Berufsstolz und leben Sie Gastfreundschaft wie wir sie mögen und wie sie uns auszeichnet. In diesem Sinne sage ich: auf WIEDERsehen und freue mich, Sie bei anderen Gelegenheiten WIEDER anzutreffen.



**Josef Füglistaller**  
Präsident GastroAargau

Denken wir aber auch an die vielen Gastwirte, die mitten im Alltag stehen. Sie werben und bemühen sich um Gäste, geben den Mitarbeitenden beste Grundbedingungen und tun ihr allerbestes, damit der Alltag gemeistert werden kann. Zum Wohle der Gäste und der Angestellten. Was wäre denn gerade das Gastgewerbe ohne unsere lieben Partner/-innen und Familien, die sich mit viel Freude und Begeisterung in unseren Betrieben engagieren? Sie arbeiten tatkräftig mit, betreuen die Gäste, das Team und die Familie und gönnen sich nur beschränkte Ruhezeit. Dafür gebührt ihnen ein grosses Dankeschön!

Im November durfte ich an der Generalversammlung der Gastro-Femme in der «Täfern» in Dättwil teilnehmen. An diesem Tag wurde mir einmal mehr bewusst, wie sehr sich unsere Frauen für unsere Betriebe einsetzen. Wirtsfrauen unter sich, das ist wie Therapie und Wellness in einem, nachdem sie wieder mit vollem Elan und Verständnis für die Branche weiter «chrampfen». Ich habe die Gelegenheit beim Schopf gepackt, allen Gastronominnen für ihren täglichen, vortrefflichen Einsatz zu danken.

Wie angekündigt, werde ich im Frühling 2016 als Präsident von GastroAargau zurücktreten. Es ist genau 32 Jahre her, seit mich Hanspeter Schaez – er war stets ein Türöffner und kein Sesselkletter – in den Vorstand des Bezirkswirtvereins Bremgarten und später als sein Nachfolger im Geschäftsausschuss des Wirtverbandes Aargau und als

Präsident der Berufsbildungskommission vorschlug. Dies war der Einstieg in meine Tätigkeiten in verschiedenen Kommissionen von GastroAargau und GastroSuisse – wo ich zuletzt in der Baukommission der neuen Hotelfachschule Belvoirpark Zürich mitwirkte. Aber auch bei Aargau Tourismus und dem Aargauischen Gewerbeverband konnte ich mich aktiv einbringen.

### «Die Vernetzung aller Branchen zugunsten der Gastronomie war immer mein Anliegen.»

Seit dem 1. April 2015 ist Urs Kohler neuer Direktor von GastroAargau. Er ist eine ideale Wahl, weil er zwei zentrale Aufgabengebiete in einer Person vereint: Leiter der Geschäfte von GastroAargau und Chefexperte der Koch- und Restaurationsberufe für die Hotel & Gastroformation Aargau. Zusammen mit dem Team der Geschäftsstelle in Unterentfelden dürfen Sie auf eine professionelle Umsetzung Ihrer Anliegen zählen. In all den Jahren durfte ich viel Unterstützung erfahren und ich kann eine spannende Verbandsarbeit in Erinnerung behalten. Für die bereichernden Begegnungen, die aufschlussreichen Gespräche und die angeregten Diskussionen möchte ich DANKE sagen!

GastroAargau wünsche ich die Weitsicht, sich den neuen Zeiten anzupassen und den Nutzen für unsere Mitglieder aufrecht zu erhalten.

## VORSTAND

«Neue Ideen bringen neue Möglichkeiten und die packen wir an!»

Der aktuelle Vorstand mit dem neuen Direktor



## VERBANDSORGANISATION

### Urs Kohler – neuer Direktor von GastroAargau und Hotel & Gastro formation Aargau

Nach 30 Jahren Berufserfahrung in verschiedenen Bereichen der Gastronomie und Hotellerie habe ich eine neue Herausforderung gesucht und bei GastroAargau gefunden.

Seit dem 1. April 2015, bin ich zur Hälfte meiner Arbeitszeit für die Verbandsangelegenheiten von GastroAargau tätig. «Mitglieder-Pflege», Organisation

von Events und die Betreuung der Wirtsfachschule gehören zu den neuen Aufgaben, die ich mit Freude anpacke. Einiges konnte ich bereits verändern, Abläufe optimieren und erste Schritte zur Qualitätssicherung sind eingeleitet.

Die restliche Zeit gehört der Hotel & Gastro formation Aargau, für die ich künftig als Chefexperte das Qualifikationsverfahren in den Restaurations- und Kochberufen plane, organisiere und durchführe.

Als gelernter Koch und ausgebildeter Restaurationsfachmann bringe ich

Grundkenntnisse und das Verständnis für beide Berufe mit, die mir beim Training der Lernenden zu Gute kommen. Meine langjährigen Erfahrungen in der Unternehmensführung und Abschlüsse als eidg. dipl. Restaurateur (G3) und dipl. Hotelmanager NDS HF helfen mir, die beiden Institutionen erfolgreich zu führen.

Gemeinsam mit meinem Sekretariats-team wollen wir Sie bei Ihren Anliegen unterstützen und Ihnen weiterhin einen kompetenten und erstklassigen Service bieten.

**Urs Kohler, Direktor GastroAargau**

### Vorstand GastroAargau

#### Präsident / Vizepräsident

**Josef Füglistaller** / [fueglistaller@gastroaargau.ch](mailto:fueglistaller@gastroaargau.ch)

- Kontakte zu anderen Verbänden
- Kontakte zu GastroSuisse
- Stiftung/Neubau

**Bruno Lustenberger** / [lustenberger@gastroaargau.ch](mailto:lustenberger@gastroaargau.ch)

- Präsident Hotel & Gastro formation Aargau
- Berufsbildung
- Erwachsenenbildung
- Bildungsangebote

#### Mitglieder

**Michael Hauenstein** / [hauenstein@gastroaargau.ch](mailto:hauenstein@gastroaargau.ch)

- Finanzen
- Wirtschaft
- Konjunktur

**Lukas Hürlimann** / [huerlimann@gastroaargau.ch](mailto:huerlimann@gastroaargau.ch)

- Mitgliederpflege
- Aktivitäten
- Gastroseelsorge
- Restaurant BZU

**Gerhard Keller** / [keller@gastroaargau.ch](mailto:keller@gastroaargau.ch)

- Pflege zu Politiker/-innen (national und kantonal)
- Kontakt zu Aargau Tourismus
- Studium von Gesetzes- und Politvorlagen



## VERBANDSORGANISATION

### Geschäftsstelle

**Urs Kohler** / kohler@gastroaargau.ch  
Direktor  
GastroAargau und Hotel & Gastro formation Aargau

**Marlene Burkhard** / burkhard@gastroaargau.ch  
Leiterin Geschäftsstelle

**Claudia Mürner** / muerner@gastroaargau.ch  
Administration  
Hotel & Gastro formation Aargau

**Andrea Hunziker** / hunziker@gastroaargau.ch  
Administration

### Öffnungszeiten Geschäftsstelle GastroAargau

**Montag - Freitag:** 08.00 - 11.45 Uhr 13.30 - 17.00 Uhr

### Restaurant BZU

**Rolf Bühler** / buehler@gastroaargau.ch  
Betriebsleiter  
Restaurant BZU

**Pia Hauri**  
Betriebsleiterin Stv.  
Restaurant BZU

### Öffnungszeiten Restaurant BZU

**Montag - Freitag:**

07.30 - 16.00 Uhr

**Mittagsservice (Warme Küche):**

11.30 - 13.20 Uhr

**Samstag:**

09.00 - 10.00 Uhr

**Reservierungen nehmen wir gerne entgegen:**

Tel. 062 737 90 47

### Delegierte GastroSuisse

**Reto Ettisberger:** Restaurant Hertenstein, Ennetbaden

**Marcel Geiger:** Restaurant Sonnenberg, Möhlin

**Markus Horat:** Restaurant Jägerstübli, Villmergen

**Karin Kessler-Michel:** Restaurant Traube, Küttigen

**Andreas Mäder:** Gasthof Homberg, Reinach

**Urs Schumacher:** Fischbeiz Alte Post, Kaiserstuhl

**Robert Stöckli:** Hotel Ochsen, Muri

**Roger Widmer:** Hotel Restaurant Gotthard, Brugg

### Externe Dienstleister

**Treuhand:**

Gastroconsult AG, Olten

Tel. 062 296 77 30

**Revisionsstelle:**

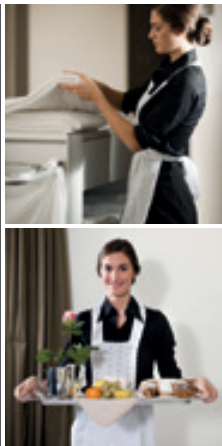
Zeller Treuhand, Othmarsingen

Tel. 062 896 47 11

**Verbandsanwalt:**

Dr. Guido Fischer, Fürsprecher, Aarau

Tel. 062 824 84 00



### 3. GENERALVERSAMMLUNG

#### **GastroAargau hat einen neuen Direktor**

Herrlicher Sonnenschein, buntes Frühlingswetter – die «Blustfahrt» in den Norden des Kantons Aargau nahmen rund 160 Mitglieder von GastroAargau sowie auserwählte Gäste unter die Räder. Am Dienstag, 21. April 2015, durften wir erfreulicherweise 80 Stimmberechtigte an unserer Generalversammlung in Leuggern begrüßen – diese Zahl hat sich seit der ersten Durchführung mehr als verdoppelt!

Der Präsident Josef Füglistaller führte speditiv durch die diesjährige GV, bei der sämtliche Geschäfte gutgeheissen wurden.

#### **Erstmals wurden die Aargauer GastroSuisse-Delegierten zur Wahl empfohlen und durch die Versammlung bestätigt.**

Bernhard Zihlmann, Direktor von Gastroconsult, erläuterte die Jahresrechnungen 2014, inklusive dem präsentierten Budget 2015. François Gessler überbrachte Infos und Grüsse aus der Zentrale von GastroSuisse. «Tipps und Tricks im Umgang mit den Medien» – zu diesem Thema zeigte Thomas Röthlin von Röthlin & Röthlin Kommunikation, der Versammlung auf, was bei der Medienarbeit zu beachten ist und wie sie gewinnbringend eingesetzt werden kann.

Die lang überlegte Wahl eines neuen Direktors wurde am Schluss der 131. Jahresversammlung kommuniziert. Der neue Direktor von GastroAargau und Hotel & Gastro formation Aargau, Urs Kohler, stellte sich der Versammlung gleich persönlich vor – lesen Sie mehr über ihn auf der Seite 6. Der Verband darf auf seine reiche Erfahrung in der Unternehmungsführung und der Ausbildung zählen und auch weiterhin soll ein erstklassiger und kompetenter Service seitens

der Geschäftsstelle von GastroAargau geboten werden.

Nach der erfolgreichen Abwicklung sämtlicher Geschäfte sowie einem musikalischen Intermezzo durch den Wirtechor Baden, schaffte der spontan ins Freie verlegte Apéro die Möglichkeit, sich etwas die Füsse zu vertreten und die Abendsonne zu geniessen. Das delikate Menu im «Restaurant & Lounge Sonne» schenkte Gelegenheit, sich unter Aargauer Gastronomen und Gastronominnen auszutauschen. Auch der neue Direktor von GastroSuisse, Remo Fehlmann, gesellte sich abends unter die Gastronomen und erlebte hautnah die Aargauer Gastfreundschaft. Ein feiner Tropfen Wein sowie das «Jodelterzett Sperrchütz» aus dem Toggenburg sorgten für heitere Unterhaltung.



## ONLINE

Weitere Impressionen und  
Berichte: [www.gastroaargau.ch](http://www.gastroaargau.ch)



# IMPRESSIONEN: 3. GENERALVERSAMMLUNG



Das Team der Geschäftsstelle mit Vizepräsident und Präsident von GastroAargau



Sämtliche Geschäfte wurden gutgeheissen



Der Wirtchor Baden im Element



Ehrenpräsident Walter Konrad



Gastronomen unter sich



Gastreferent Thomas Röthlin

## STAMMTISCH

Gleich sieben aussergewöhnliche Stammtisch-Runden lancierte GastroAargau im 2015 mit Landammann Urs Hofmann. In verschiedenen Aargauer Gastronomie-Betrieben wurde mit dem Regierungsvertreter über alltägliche und brisante Themen diskutiert. Urs Hofmann zeigte sich einmal mehr sehr volksnah und stellte sich den Fragen der Bevölkerung.



Angeregte Gespräche am Stammtisch

Unser Jahresprogramm wird unterstützt durch:



## AKTIVITÄTEN 2015



Mit einem Lachen im Gesicht am QV Koch/Köchin



Gastroseelsorgerin Corinne Dobler



Jassen ist Trumpf an der Gastro-Jassmeisterschaft



Bankettrunde in der Belvoirpark Hotelfachschule



«Tischlein deck dich» am QV Restauration



Wirtechor Bremgarten an der OLMA

### Ökumenischer Gottesdienst

vom 31. März 2015 in der Klosterkirche in Muri

### 3. Generalversammlung

vom 21. April 2015 im «Restaurant & Lounge Sonne» in Leuggern

### Kegelmeisterschaft

vom 01. bis 14. Juni 2015 im «Gasthof Bad Schwarzenberg» in Gontenschwil

### 3. Ehrenmitglieder-Treffen

vom 09. Juli 2015 im «Restaurant Sonne» in Benzenschwil

### 2. HerbstForum

vom 17. September 2015 in der «Belvoirpark Hotelfachschule» in Zürich

### OLMA

vom 08. bis 18. Oktober 2015 in St. Gallen

### Jassmeisterschaft

vom 27. Oktober 2015 im «Restaurant Traube» in Küttigen

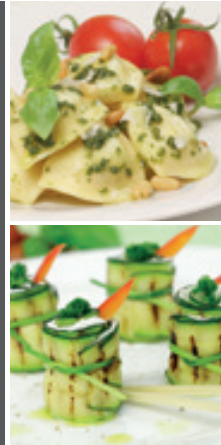
### Igeho - Kantonaltag

vom 25. November 2015 in Basel

Unter [www.gastroaargau.ch](http://www.gastroaargau.ch) | **Agenda** finden Sie unsere aktuellen Aktivitäten.

## Hotel & Gastro formation by

GastroAargau  
Hotel & Gastro Union  
hotelleriesuisse aargau



# QUALIFIKATIONSVERFAHREN 2015

## Ich sage Danke!

Während fast zehn Jahren durfte ich die Hotel & Gastro formation Aargau betreuen. Viele interessante Kontakte konnte ich dabei knüpfen und nicht selten ergaben sich daraus sehr gute Gespräche. Allen Beteiligten – vorab den Mitarbeitenden der HGf Aargau, den Lehrpersonen, dem Sekretariat, allen Chefexperten, Prüfungsleitern und Experten, dem ganzen Team von GastroAargau, den kantonalen Behörden und der HGf Weggis, spreche

ich meinen Dank aus für die hervorragende Zusammenarbeit. Insbesondere möchte ich aber auch Josef Füglistaller für die Unterstützung in der manchmal hektischen und schweren Zeit danken.

Einige tausend Lernende durften wir in dieser Zeit bei den überbetrieblichen Kursen (üK) begrüßen und bei der Qualifikationsfeier wieder verabschieden. Viele motivierte junge Berufsleute haben in dieser Zeit ihre berufliche Grundbildung erhalten und sind heute tragende Stützen in der Berufswelt.

Mit Claudia Rüttimann haben wir eine versierte und bestens ausgebildete Nachfolgerin für mein Amt gefunden. Ich wünsche ihr jetzt schon alles Gute für die neuen Aufgaben und sichere ihr meine volle Unterstützung zu.

Es war schön und ich freue mich nun auf die neue Herausforderung!

**Bruno Lustenberger**  
**Präsident**  
**Hotel & Gastro formation Aargau**

Beruf	Absolventen	Bestanden	Notendurchschnitt	Beste Note	Name / Betrieb
Hotelfachfrau/-mann EFZ	21	100%	4.77	5.2	Hyrmete Elshani, Hotel Aarau West, Oberentfelden
Restaurationsfachfrau/-mann EFZ	40	92.5%	4.62	5.5	Céline Erhart, Stadtcasino Baden, Baden Dominik Dudle, Restaurant Schlossgarten, Schöftland
Restaurationsangestellte/r EBA	6	100%	4.6	5.1	Catarina de Fátima Soares Leite, Rehaklinik Bellikon, Bellikon
Koch / Köchin EFZ	113	91.2%	4.65	5.8	Rebekka Malkas, Kantonsspital Baden, Baden
Küchenangestellte/r EBA	14	85.7%	4.76	5.3	Vanessa Bähler, Altersheim Herosé, Aarau

2015 haben keine Hotellerieangestellten EBA die Lehre abgeschlossen.



## QV-FEIER: GASTRO- & HOTELLERIEBERUFE

### Ein Hoch auf unsere Gastronomie-Lernenden

«Erfahrung ist wie eine Laterne am Rücken. Sie beleuchtet nur den Teil des Weges, der schon hinter uns liegt» – diese Worte übergab Urs Kohler, dies-jähriger Chefexperte Restauration und neuer Direktor von GastroAargau und Hotel & Gastro formation Aargau den Lernenden.

Bei hitzigen Temperaturen fand am 01. Juli 2015 die Qualifikationsfeier der Gastroberufe im Bildungszentrum

BZU statt. Strahlende Gesichter, stolze Eltern und zufriedene Berufsbildner – es war ein schönes Bild, das sich zeigte, wenn man in die Menge der rund 800 Personen blickte. Gleich aus 1. Hand erzählte Rebekka Malkas vom Kantonsspital Baden aus ihrer Lehrzeit. Dank ihrem Bericht und interessanten Interviews mit den einzelnen Chefexperten erfuhren die Gäste viel Spannendes rund um die einzelnen Berufe im Gastgewerbe.

Vielen Dank, Markus Friedli! Mit Applaus wurde ihm der treue Dienst sei-

ner 17-jährigen Tätigkeit als Chefexperte in den Kochberufen verdankt.

Beim anschliessenden Apéro – mit fruchtig-frischen Köstlichkeiten, feinen Häppchen, glustigen Delikatessen und kühlen Erfrischungen – fand die Abschlussfeier ihren Ausklang. Der Kanton Aargau darf stolz auf die vielen erfolgreichen Gastronomie-Lernenden sein – sind wir gespannt, wohin die Wege sie führen...

Lesen Sie den gesamten Bericht zur QV-Feier: [www.hgf-ag.ch](http://www.hgf-ag.ch)



Markus Friedli – ein Mann, der als Chefexperte viel zu erzählen wüsste...



Strahlende ReFa-Absolventen



Die bestrangierten Kochlernenden



Mit 5.8 die beste Aargauer-Kochlernende - Rebekka Malkas

# AARGAUISCHE BERUFSSCHAU – AB'15

Die Hotel & Gastro formation Aargau war zusammen mit GastroSuisse an der gut besuchten Berufsschau in Wettingen vor Ort und setzte alles daran, das «Gastrofeuer» in jungen Leuten zu ent-

fachen. Nebst brandheissen Infos zu den gastgewerblichen Berufen gab es auch leckere Crêpes und erfrischende Cocktails zum Probieren. Mit Stolz dürfen wir berichten, dass unser Stand unter den

80 Ausstellern mit dem 3. Rang prämiert wurde, zeigte er sich doch sehr informativ, originell, kreativ und mit der Möglichkeit selbst Hand anzulegen. Ein herzliches Merci an alle Beteiligten!



Gerüstet für den Ansturm der Schüler/-innen



Früh übt sich... üK-Instruktor Christoph Schmitz zeigt wie es geht



Hotel & Gastro formation Aargau glänzt mit dem 3. Platz bei der Standprämierung!



Neugierige Gesichter mit Appetit auf mehr



Ein Prosit auf eine gelungene Berufsschau

## ÜBERBETRIEBLICHE KURSE DER LERNENDEN

In 70 überbetrieblichen Kursen wurden 836 Lernende die grundlegenden Fertigkeiten vermittelt. Pro Kurs erhalten die Lernenden in 4 Tagen eine

intensive spezifische Berufsschulung im praktischen Bereich. Die Planung der Kurse läuft rund um den wöchentlich stattfindenden Berufsschulunter-

richt, der ebenfalls in der üK-Woche integriert bleibt. Wir bedanken uns ganz herzlich bei unseren üK-Instruktoren für die wertvolle Arbeit!



Daniela Härdi, alle üK Restauration (EFZ und EBA)



Daniel Sennrich, üK II bis V Koch/Köchin EFZ



Christoph Schmitz, üK I Koch/Köchin EFZ und alle üK Küchenangestellte/r EBA



## WIRTEFACHSCHULE

### Die Weiterbildung mit Mehrwert

Die Anforderungen an die Leitung eines Gastronomiebetriebes sind vielseitig und komplex. Als optimale Vorbereitung zum Erlangen des Fähigkeitsausweises (ehemals Wirtepatent) für das Gastgewerbe im Kanton Aargau bietet GastroAargau gleich zwei professionelle Möglichkeiten, um dieses Know-how zu erlangen und kann so unterschiedliche Bedürfnisse abdecken.

2015 wurden in 4 Blocklehrgängen sowie in einem berufsbegleitenden Lehrgang total 100 Personen unterrichtet.

### Wirtefachschule - Blocklehrgang

23 Tage  
Montag bis Freitag 8.00 bis 16.00 Uhr

Für das grosse Engagement unseres Referententeams danken wir herzlich. Den Rechenschaftsbericht 2015 der Wirteprüfungskommission finden Sie online: [www.gastroaargau.ch](http://www.gastroaargau.ch)

### Wirtefachschule - Berufsbegleitender Lehrgang

13 Wochen  
Montag 14.00 bis 21.00 Uhr  
Mittwoch 17.00 bis 22.00 Uhr

### Erfolgreich zum Fähigkeitsausweis



Holen Sie sich hier weitere Infos über unseren Vorbereitungslehrgang.

## WEITERBILDUNGS- UND BERUFSBILDNERKURSE

Die folgenden Kurse wurden von GastroAargau durchgeführt:

- 1x **Aktive Verkaufsschulung (1/2 Tag)**
- 3x **Berufsbildnerkurs (5 Tage)**
- 1x **Hygiene-Basic Kurs kompakt (1/2 Tag)**
- 5x **KOPAS - Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz (1 Tag)**
- 1x **5-tägiger Service-Grundkurs**

Vielen Dank an unsere kompetenten Referenten!

### Weiterbildung Kursübersicht



Das aktuelle Weiterbildungsangebot finden Sie hier.

## ONLINE

Weitere Impressionen hier:



## OLMA 2015

### Der Kanton Aargau wurde als Gastkanton nach St. Gallen eingeladen – klar doch, GastroAargau war auch mit dabei!

GastroAargau hat für die sympathischen Komponenten gesorgt und die «BewegBar» lanciert, zusammen mit unseren Partnern dem Kanton Aargau, Aargau Tourismus, MüllerBräu, dem

Aargauischen Weinbauverband und Rivella. Der Direktor von GastroAargau, Urs Kohler, führte die Bar mit Freude. Er wurde unterstützt von vier jungen Ladies und hat viel Lob dafür erhalten. Wer die Gelegenheit hatte uns an der OLMA zu besuchen konnte sich gleich selber von der guten Stimmung überzeugen.

Für die musikalische Unterhaltung reiste an einem Messe-Tag der Wirtechor Bremgarten vollzählig an – mitsamt

der schönen GastroAargau-Fahne gab er im Kochtenü seine Lieder zum Besten. Der Präsident und die Vorstandsmitglieder von GastroAargau waren ebenfalls anwesend und freuten sich auf den Besuch der Verbandsmitglieder und von Freunden und Bekannten.

Wir dürfen auf eine gelungene Präsenz zurückblicken, von der es weit mehr zu berichten gibt als nur den Genuss der klassischen OLMA-Bratwurst oder dem legendären Säuli-Rennen...



Urs Kohler mit der Bar-Crew



Süsse Aargauer-Grüsse aus der präsidialen Backstube



Bruno Lustenberger und Josef Füglistaller im Element



Ein Hoch auf den Kanton Aargau



Aargauer Reisende in St. Gallen



Unterhaltsame Gespräche und eine gute Stimmung

GastroAargau

Bildungszentrum BZU  
Suhrenmattstrasse 48  
5035 Unterentfelden

Tel. 062 737 90 40

Fax 062 737 90 42

info@gastroaargau.ch  
www.gastroaargau.ch



## Jetzt Newsletter bestellen!

Bleiben Sie aktuell und bestellen Sie den Newsletter auf unserer Webseite:

[www.gastroaargau.ch](http://www.gastroaargau.ch)



Besuchen Sie uns auf  
Facebook!



Besuchen Sie uns  
online!

