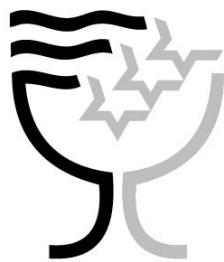


Jahresbericht

2020



GASTROAARGAU

Verband für Hotellerie
und Restauration

Vorwort des Präsidenten

Liebe Wirtinnen und Wirte
Liebe Gastronominnen und Gastronomen
Liebe Leserin und lieber Leser

Im letzten Jahresbericht habe ich geschrieben, dass ich mich sehr auf das Jahr 2020 freue, da wir unser neues Ausbildungszentrum in Lenzburg beziehen werden und nachher den wohl besten Standard in der Schweizerischen Berufs- und Weiterbildung anbieten können. Ich erlaubte mir sogar zu schreiben «es wird schön, sehr schön das Jahr 2020». Leider war das eine völlige Fehleinschätzung, wie wir in der Zwischenzeit alle wissen; ja so kann man sich leider täuschen.

Genau 26 Tage nach der Eröffnung des GBZ mussten wir unser mit viel Aufwand erstelltes GastroBildungsZentrum für drei Monate komplett schliessen. Wir wurden – wie natürlich auch alle Wirte und Hoteliers – vor unsere grösste Herausforderung gestellt. Hunderte von Mails und Telefone hatten wir zu beantworten, obwohl wir manchmal die Antworten selbst (noch) nicht kannten, weil Bund und Kanton noch gar keine diesbezüglichen Entscheide gefällt hatten. Alle Kurse wurden über Monate annulliert, die Qualifikationsverfahren gestrichen oder gekürzt, Mitarbeiter in die Kurzarbeit geschickt oder sogar gekündigt und dann musste auch noch die Liquidität erhalten bleiben, was wir mit einer beispiellosen Gutscheinkampagne geschafft haben. Aber wem schreibe ich das, viele von ihnen haben mindestens auch so viele Herausforderungen gehabt wie wir, und die Probleme türmten sich jeden Tag höher auf.

Als wir am 2. November 2020 aber nochmals alle Wirtekurse und die ganze Erwachsenenbildung herunterfahren mussten, war auch unsere Stimmung auf dem Nullpunkt und es gab wirklich nur noch die Hoffnung auf bessere Zeiten.

Immer öfter wurden wir gebeten Druck auf die Aargauer Regierung auszuüben. Auf eine Regierung, welche sehr liberal entschieden hat und welche dafür gesorgt hat, dass wir einer der Kantone waren mit den besten Rahmenbedingungen während der schwierigen Zeit. Dies wurde mir jedes Mal bewusst, wenn ich mit meinen Kantonalpräsidentenkollegen an einer Videokonferenz war und hörte, wie die Lage in der Westschweiz, in Zürich oder Basel war.

Und jetzt ist es bereits Vergangenheit das Jahr 2020 und ich habe noch meine Worte vom letzten Jahr zu korrigieren auf: „**Es war schwierig das Jahr 2020, sehr schwierig!**“

Es ist jetzt aber nicht die Zeit, um Trübsal zu blasen, sondern nachfolgend schreibe ich ihnen noch eine wahre Geschichte vom vergangenen Jahr auf. Dies auch weil ich dem Vorstand und den Mitarbeitern keine Weihnachtsgeschichte erzählen durfte, resp. sie sich keine Geschichte von mir anhören mussten...

Donnerstag, 26. November 2020, 17.00 Uhr, Kronenstübli

Leider konnten wir die Diplomfeier der «GastroSuisse G3 Unternehmerseminar-Prüfungen» nicht wie geplant in einem schönen Lokal mit einem feinen Essen durchführen, sondern alle Studenten und auch wir von der Prüfungskommission mussten zuhause bleiben. Da rackert man sich als Student ein Jahr lang ab, investiert jede freie Minute in die Weiterbildung und dann wird man nicht einmal persönlich geehrt... Etwa so müssen die Gedanken in den Köpfen der Absolventen ausgesehen haben.

Es wurde dann festgelegt, dass die Diplomfeier in Form eines Video-Calls stattfand. Jeder Teilnehmende bekam eine Schachtel mit den Getränken und Lebensmitteln - auch eine Konfettikanone war dabei. Das Motto war: «oben hui und unten pfui!» Dies bedeutete für mich weisses Dinnerjacket mit Fliege und dazu eine Badehose. Es war ein super Abend! Eigentlich war ich zwar allein, aber dank modernster Technologie – alle anderen Teilnehmer sah ich auf dem Grossbildschirm – war ich dennoch mittendrin. Ein Gourmetkoch gab die Anweisungen und wir waren den ganzen Abend am Essen und Trinken. Alles wäre gut verlaufen, wenn nicht plötzlich noch die Kronenstüblitüre aufgegangen wäre und der Volksmusikverband – mehrheitlich Frauen – hineingekommen wären und mein Outfit und dasjenige der Studenten gesehen hätte. So wird man dann unvermittelt zur Lachnummer in dieser schweren Zeit und Schuld daran hat einmal mehr das blöde Coronavirus...



Mein Dank geht an:

- ❖ alle Wirtinnen und Wirte, alle Hotelièren und Hoteliers des Kantons Aargau
- ❖ die Berufsschulen BSA in Aarau und BBB in Baden
- ❖ Direktor Urs Kohler
- ❖ die Mitarbeitenden, üK-Instruktoren und Referenten von GastroAargau
- ❖ die Aargauer Regierung und allen Ämtern
- ❖ die Gastro-Seelsorgerin Corine Dobler
- ❖ den umtriebigen und krisenresistenten Vorstand von GastroAargau
- ❖ den Vorstand der Hotel- und Gastro formation Aargau
- ❖ alle Personen, welche uns im denkwürdigen Jahr 2020 unterstützt haben!

Liebe Wirtinnen und Wirte
Liebe Gastronominnen und Gastronomen
Liebe Leserin und lieber Leser

Lange habe ich überlegt, ob ich für das Jahr 2021 wieder eine Prognose stellen soll. Allein der Mut hat mich etwas verlassen und so lasse ich es wohl besser bleiben. Was ich Ihnen aber wünsche ist ein besseres Jahr 2021 – und zwar in jeder Beziehung. Haben Sie wieder Freude am schönen Beruf des Gastgebers und schauen Sie positiv in die Zukunft.

Herzliche Grüsse

Bruno Lustenberger
Präsident GastroAargau



Verbandsorganisation

Vorstand	
<p>Bruno Lustenberger Hotel Krone, Aarburg</p> <p>Präsident GastroAargau</p> <ul style="list-style-type: none"> • Finanzen • Öffentlichkeitarbeit • Vorstand GastroSuisse 	<p>Claudia Rüttimann Hotel aarau-West, Oberentfelden</p> <p>Vorstandsmitglied GastroAargau</p> <ul style="list-style-type: none"> • Präsidentin Hotel & Gastro formation Aargau
<p>Lukas Hürlimann Restaurant Freihof, Wettingen</p> <p>Vizepräsident GastroAargau</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vorstand Aargauischer Gewerbeverband AGV • Herausgeberrat GastroJournal 	<p>Heiner Kuster Hotel-Restaurant Stalden, Berikon</p> <p>Vorstandsmitglied GastroAargau</p> <ul style="list-style-type: none"> • Messen und Ausstellungen • Vorstand Aargau Tourismus
	<p>Gerhard Keller Gasthaus Bären, Hottwil</p> <p>Vorstandsmitglied GastroAargau</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gastgewerbe und Politik • Kommission Politfond GastroSuisse
Geschäftsstelle	Delegierte GastroSuisse
<p>Urs Kohler Direktor GastroAargau und Hotel & Gastro formation Aargau</p>	<p>Adriano Caranci Ristorante Volare, Waltenschwil</p> <p>Richard Engel Gasthof Weissen Kreuz, Abtwil</p>
<p>Marlene Burkhard Leiterin Finanz- und Kurswesen (bis 30.06.2020)</p>	<p>Reto Ettisberger Restaurant Hertenstein, Ennetbaden</p> <p>Marcel Geiger Restaurant Sonnenberg, Möhlin</p>
<p>Claudia Mürner Administration Hotel & Gastro formation Aargau</p>	<p>Michael Hauenstein Restaurant-Lounge Sonne, Leuggern</p> <p>Christine Minder Gasthof Herrenberg, Bergdietikon</p>
<p>Andrea Hunziker Administration GastroAargau (bis 31.12.2020)</p>	<p>Urs Schumacher Fischbeiz Alte Post, Kaiserstuhl</p> <p>Zudem: der Vorstand Gastro Aargau und der Direktor</p>

Aktivitäten 2020

Corona-bedingt haben in diesem Jahr praktisch keine Veranstaltungen stattgefunden. Die wenigen Events von anfangs Jahr präsentieren wir mit Bildern auf den kommenden Seiten.

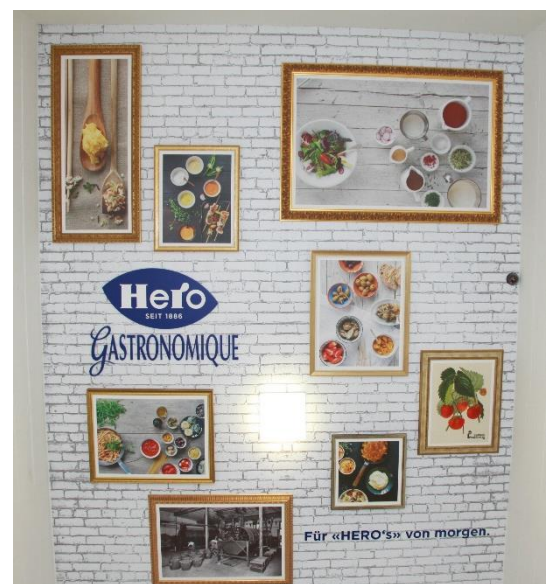
Erster üK im GastroBildungsZentrum GBZ

Der Umzug von Unterentfelden nach Lenzburg ist reibungslos vonstatten gegangen. In der zweiten Januarwoche konnten wir die Besichtigung für Lernende und Ausbilder organisieren. Und bald schon stand der erste üK auf dem Programm.



Wir machen «HERO's» von morgen - auf dem ehemaligen HERO-Areal!

Wir sind stolz, dass das neue üK-Zentrum auf dem ehemaligen Hero-Areal steht und wir die Kooperation mit Hero dreidimensional präsentieren können!



Tag der offenen Türe - 17.02.2020

Alles war auf Hochglanz poliert und schön dekoriert – bereit, die ersten Gäste zu empfangen, die das neue üK-Zentrum und den Sitz von GastroAargau besichtigen wollten. In kleinen Gruppen wurden Interessierte durch das Haus geführt und in die Geheimnisse des GBZ eingeführt. Ganz oben – im Restaurant «Bellavista» wurden die Gäste dann zum Apéro riche empfangen – quasi über den Dächern von Lenzburg. Es war schon schön für uns alle, so viele Komplimente zu bekommen.

Eindrücke von der Besichtigung

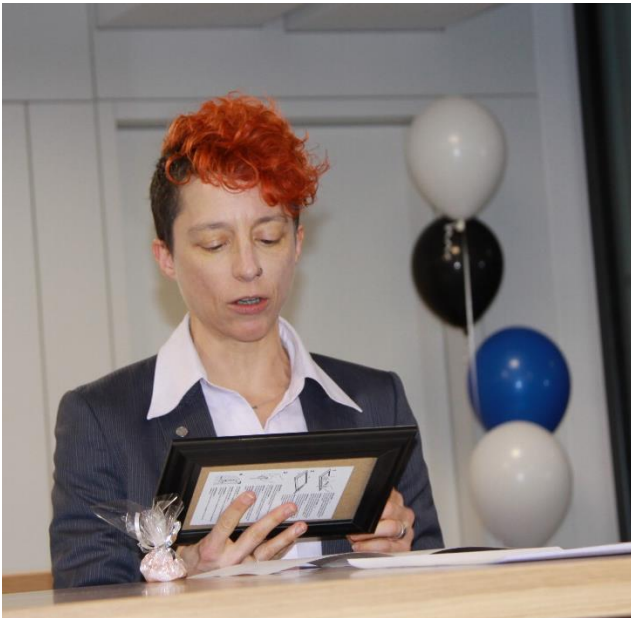




VIP-Anlass für geladene Gäste

Am 18.02.2020 konnten wir einige Persönlichkeiten aus Politik, Wirtschaft und von grossen Verbänden begrüßen. Ihnen haben wir gezeigt, was der Aargauer Gastroverband in nur gerade mal 3 Monaten Planung und 6 Monaten Bauzeit auf die Beine gestellt hat – nämlich ein modernes, funktionierendes und gut eingerichtetes Ausbildungszentrum, welches erst noch optimal gelegen ist. Zuerst konnten sich die Gäste alles ganz genau anschauen und erste Fragen stellen. Bruno Lustenberger führte mit seiner eleganten und witzigen Art durch den offiziellen Festakt. Als einen der Höhepunkte kann man sicherlich das Einlegen der Zeitkapsel betiteln, welche einiges an Symbolik beinhaltet.







Beim anschliessenden Festbankett im «Restaurant Bellvista» konnten sich die Gäste davon überzeugen, dass GastroAargau nicht nur Verbandspolitik betreibt, sondern dass man auch perfekte Gastgeber sein kann.

«BELLAVISTA»

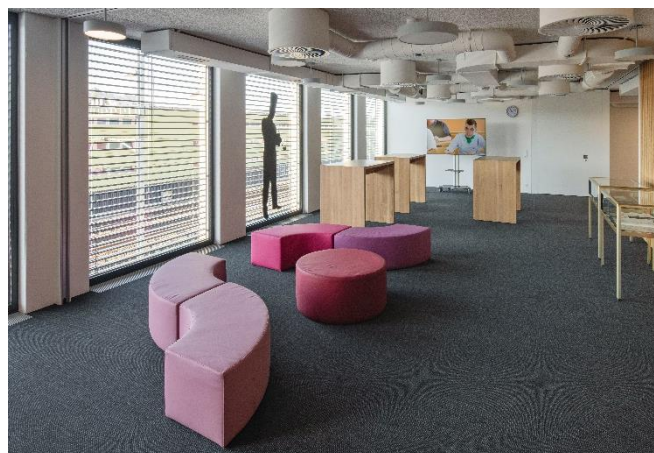
HERZLICH WILLKOMMEN IM RESTAURANT



Das Unfassbare ist eingetroffen...

26 Tage nach dieser gelungenen Eröffnung, welche uns viele Komplimente gebracht hat, mussten wir das GastroBildungsZentrum GBZ schliessen!

Corona hat dafür gesorgt, dass wir mehrere Monate keine Lernenden während dem üK trainieren konnten, keine Wirtekurse anbieten durften und Kurzarbeit angemeldet werden musste. Ein neues, modern eingerichtetes und verkehrstechnisch bestens gelegenes üK-Zentrum, welches ungenutzt das Dasein fristete. Leere Kühlräume, unbenutzte Schulzimmer und eine Réception, die nicht besetzt war – ein «Geisterhaus» am Dammweg 23 in Lenzburg...



Es wäre so schön...

Alle, die bereits die topmoderne üK-Küche sowie das schöne Schulungs-Restaurant «Bellavista» gesehen und erlebt haben sind begeistert. Genau so sind wir auch ins 2020 gestartet. Der Umzug hat bestens geklappt und wir haben uns alle auf die neuen Räumlichkeiten gefreut. Doch dann kam der Lockdown und legte den gesamten Betrieb lahm.

Die Berufsschulen Baden und Aarau konnten optimal auf Onlineunterricht umschalten, doch für einen üK-Kurs macht Fernunterricht leider keinen Sinn. So standen wir da. Mit einem genialen üK-Zentrum, jedoch ohne Einnahmen. Zum Glück durften wir dann ab 11. Mai unter Einhaltung des Schutzkonzeptes wieder vor Ort unterrichten. In diesem Zusammenhang ein riesiges Dankeschön an Urs Kohler, welcher in Eigenregie alles Notwendige organisierte und die wichtigen Unterlagen erstellte. Plötzlich standen auf den Lieferscheinen Desinfektionsmittel und Gesichtsmasken, das Sekretariat wurde mit einer Plexiglasscheibe versehen und verschiedene Plakate wiesen auf die speziellen Hygieneregeln hin. So ist es uns gelungen, einen reibungslosen Schulbetrieb zu gewährleisten.

Die Freude war gross, als wir die Bestätigung erhielten, dass das QV der Köche und Küchenangestellten durchgeführt werden konnte. Es bedurfte einer grossen Flexibilität in der Organisation und hier gilt mein Dank speziell Claudia Mürner, unserem «Sekretariatsgenie», Urs Kohler, dem Chefexperten und natürlich all unseren Experten. Ohne euren flexiblen Einsatz wäre das nicht möglich gewesen. Enttäuschend hingegen, dass das QV der Restaurations- sowie der Hotelfachleute nur in «schriftlicher» Form durchgeführt wurde. Doch zumindest konnte die Lehrzeit offiziell abgeschlossen werden. Auch auf eine grosse QV-Feier musste dieses Jahr leider verzichtet werden.

Personelle Veränderungen gab es auch. Catherine Bachmann zügelte in Richtung Bern und konnte zuvor ihren Aufgabenbereich an Julia Dössegger weitergeben. Mit ihrer Erfahrung als üK-Instruktorin im Kanton Baselland, dazu wohnhaft in Lenzburg ist sie wie gemacht für diese Stelle im GBZ. Während den letzten Jahren war uns Felix Ott eine wichtige Stütze, auch um die weiterbildungsbedingten Ausfallwochen von Christoph Schmitz zu übernehmen. Da Christoph Schmitz nun die Prüfung zum eidg. dipl. Küchenchef erfolgreich bestanden hat und «Corona-bedingt» einige Anpassungen vorgenommen werden mussten, haben wir uns per Sommer 2020 von Felix Ott getrennt. Wir danken ihm an dieser Stelle nochmals herzlich für seinen wertvollen Einsatz.

Und nun, wie geht es weiter? Wenn ich einen Rundgang durch unsere Räumlichkeiten mache und die motivierten jungen Berufsleute erlebe, weiss ich, dass unser Entscheid richtig gewesen ist. Ein zeitgemässes Ausbildungszentrum wird es auch in Zukunft brauchen. Einen Ort an dem Wissen und Können weitergegeben wird – denn dies ist und bleibt eine der wichtigsten Ressourcen der Schweiz.

Ich danke herzlich allen Ausbildungsbetrieben, welche sich trotz grosser wirtschaftlicher Herausforderungen weiterhin für die solide Ausbildung in unserer Branche engagieren.

Claudia Rüttimann
Präsidentin Hotel & Gastro formation Aargau
Vorstandsmitglied GastroAargau
Hotelière & Wohlfühlmanagerin Aargauhotels.ch



Qualifikationsverfahren der Köche und Küchenangestellten

Der Bund und Kanton haben es erlaubt, unter grossen Sicherheitsvorkehrungen, die Lehrabschlussprüfungen im GastroBildungsZentrum GBZ in Lenzburg durchzuführen. Der Chefexperte Urs Kohler hat jeweils nur 6 Lernende aufgeboten, die ihr Können am Qualifikationsverfahren zeigen konnten. 6 Expertinnen und Experten und Experten haben die Arbeiten überwacht und es hat Freude gemacht, dass es perfekte angerichtete Teller zu bewerten gab.

Leider war es nicht erlaubt in den anderen Gastroberufen eine physische Prüfung abzuhalten. Die Ausbildungsbetriebe haben die Noten mittels eines Rasters erstellt und so haben die Lernenden in der Restauration und im Hotelfach dennoch eine Abschlussnote bekommen.



Die Rangliste der besten Absolventen am QV 2020

Restaurationsfachfrau/-mann EFZ

Name	Vorname	Ausbildungsbetrieb	Ort	Gesamt- note	Praktische Arbeit
Christen	Nicola Alexander	Gasthof zum Schützen	Aarau	5.5	5.5
Falchi Melo Exquerdo	Fernanda	Restaurant zur Mühle	Oberentfelden	5.5	5.5
Hüsser	Svenja	Hotel Linde	Fislisbach	5.5	5.5
Lindenmann	Thomas Christoph	Gasthaus zum Schloss Falkenstein	Niedergösgen	5.5	5.5
Liechti	Michelle	Hotel Restaurant Ochsen	Lenzburg	5.3	5.0
Lorenzi	Mara Mona	Gasthof zum Schützen	Aarau	5.3	5.5
Trachsel	Fabienne	Restaurant Niesenberg	Kallern	5.3	5.5

Restaurantangestellte/r EBA

Name	Vorname	Ausbildungsbetrieb	Ort	Gesamt- note	Praktische Arbeit
Redondi	Luca Joel	Trinamo AG Hotel Barracuda	Lenzburg	5.5	5.5

Hotelfachfrau/-mann EFZ

Name	Vorname	Ausbildungsbetrieb	Ort	Gesamt- note	Praktische Arbeit
Hächler	Denise	Hotel Krone Lenzburg	Lenzburg	5.3	5.5

Hotellerieangestellte/r EBA hat kein/e Teilnehmer/in die Note 5.3 und mehr erreicht.

Koch/Köchin EFZ

Name	Vorname	Ausbildungsbetrieb	Ort	Gesamt- note	Praktische Arbeit
Koch	Marina Lina	Hotel Krone	Lenzburg	5.7	5.4
Hanselmann	Lisa Maria	Restaurant Bänziger	Seon	5.5	5.2
Graf	Nepomuk	Hotel Seerose	Meister- schwanden	5.4	5.3
Kaufmann	Janine	Rehaklinik Bellikon	Bellikon	5.4	5.2
Kuprecht	Mirjam	Psychiatrische Dienste Aargau	Windisch	5.4	5.3
Schneeberger	Fernanda	Restaurant Schlossgarten	Schöftland	5.4	5.4
Schreiber	Janine	Park-Hotel am Rhein	Rheinfelden	5.4	5.2
Ackle	Joshua	Landgasthof Ochsen	Wölflinswil	5.3	5.3
Baumann	Anna Sara	Spital Zofingen	Zofingen	5.3	4.9
Gerhard	Patricia Sarah	Pflegeheim Sennhof	Vordemwald	5.3	5.0
Kreuzer	Raphael	Pfändler's Gasthof zum Bären	Birmenstorf	5.3	5.5
Leimgruber	Jonas	Gasthof zum Schützen	Aarau	5.3	5.6
Schwartz	Niklaus Robin	Wirtshaus zur Heimat	Ehrendingen	5.3	4.9
Streit	Amy	Restaurant Eichberg	Seengen	5.3	5.4

Küchenangestellte/r EBA

Name	Vorname	Ausbildungsbetrieb	Ort	Gesamt- note	Praktische Arbeit
Davi	Veronica	Gasthof Engel Ehrendingen	Ehrendingen	5.3	5.4

Systemgastronomiefachfrau/mann EFZ

Name	Vorname	Ausbildungsbetrieb	Ort	Gesamt- note	Praktische Arbeit
Steiner	Chiara	McDonald's Restaurant Aarau	Aarau	5.5	5.5

104 Köche

34 Restaurationsfachleute

8 nicht bestanden

1 nicht bestanden

19 Küchenangestellte

4 Restaurationsangestellte

alle bestanden

alle bestanden

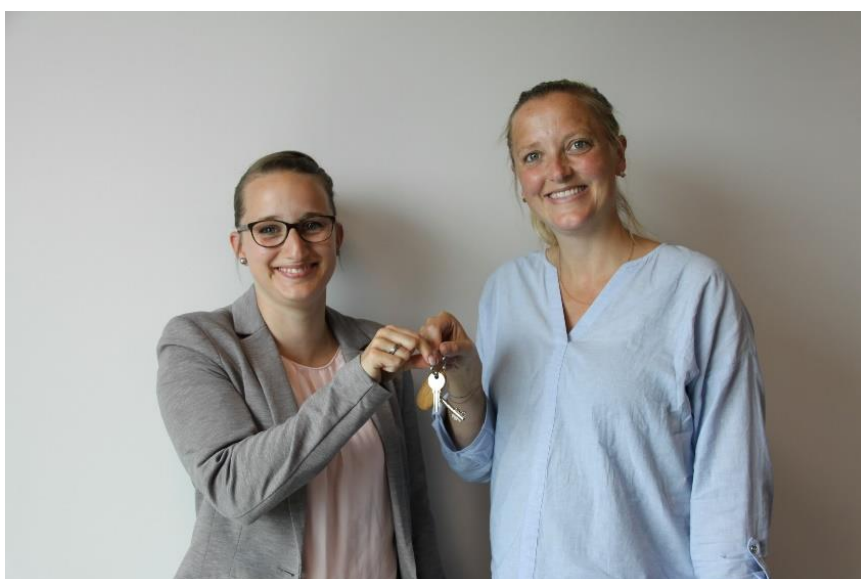
Neue üK-Lehrperson in der Restauration

Julia Dössegger-Geiger hat ab Juli bereits die ersten üK-Klassen in den Restaurationsberufen übernommen und die Lernenden in die Geheimnisse der perfekten Gästebetreuung eingeführt. Sie unterrichtet bereits im Kanton Baselland und gehört zum QV-Experten-Team im Kanton Aargau mit dazu.

Wir wünschen ihr viele motivierte und wissbegierige Lernende.

Catherine Bachmann-Lütolf ist mit ihrer Familie in einen anderen Kanton umgezogen und hat daher ihre Anstellung als üK-Instruktorin aufgegeben. Während drei Jahren hat sie Lernende mit Begeisterung unterrichtet und erfolgreich für die Lehrabschlussprüfung fit gemacht. Für dieses vorbildliche Engagement bedanken wir uns herzlich bei ihr.

Für die weitere Zukunft wünschen wir Catherine nur das Allerbeste und freuen uns auf ein Wiedersehen bei anderer Gelegenheit.



Am
nichtigen
Ort.ch



Aargauische
Kantonalbank



WIR SAGEN DANKE

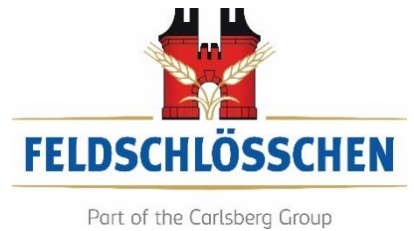
DANKE FÜR DAS
ENTGEGENKOMMEN BEI UNSEREN
MITGLIEDERN

DANKE FÜR DIE GUTEN
GESPRÄCHE WÄHREND DES JAHRES

DANKE FÜR DIE ERSTKLASSIGEN
WAREN, DIE WIR VERWENDEN
DÜRFEN

DANKE, DASS WIR GEMEINSAM
ZEIGEN, WAS QUALITÄT IST

DANKE FÜR DIE ZUSAGE, ZUR
ERNEUTEN PARTNERSCHAFT



GastroAargau-Gutscheine – eine Erfolgsgeschichte

Vor allem in der Adventszeit konnten wir etliche Gutscheine verschicken – ein grossartiges Weihnachtsgeschenk für Mitarbeitende grosser und kleiner Firmen.

Das Gute ist, dass alle Mitgliederbetriebe diese Gutscheine zum Nominalwert einlösen können – es braucht lediglich eine Briefmarke und einen Einzahlungsschein und der Betrag wird prompt auf das Konto überwiesen. Es fallen keine Kommissionen an!

Eine Aktion von GastroAargau für unsere Mitglieder.

Weitere Informationen unter: www.gastroaargau.ch/gutscheine



Die epidemiologische Lage und die damit verbundenen Einschränkungen stellen Private und Unternehmer weiterhin vor grosse Herausforderungen. Ein Silberstreifen am Horizont gibt es mit der Zulassung der verschiedenen Impfstoffe. Hoffen wir, dass die Impfungen der Bevölkerung helfen, wieder ein Stück «Normalität» zu gewinnen. Und so glauben wir daran, dass die künftigen Jahresberichte wieder dicker werden und wir Ihnen von unseren vielen Events und Aktivitäten berichten können...

Impressum

Herausgeber: GastroAargau, GastroBildungsZentrum GBZ,
Dammweg 23, 5600 Lenzburg

www.gastroaargau.ch

Layout und Druck: GastroAargau

Bilder: GastroAargau, Morf Architekten