



Jahresbericht 2021



GASTROAARGAU

Verband für Hotellerie und Restauration



Vorwort des Präsidenten

Liebe Wirtinnen und Wirte
Liebe Gastronominnen und Gastronomen
Liebe Leserinnen und liebe Leser

Das GastroAargau-Schiff segelt seit bald zwei Jahren im grössten Corona-Sturm!

In den vergangenen Monaten haben Sie sehr viel durchgemacht und hatten ständig hohe und höchste Wellen zu meistern. Sie mussten Ihren Betrieb immer wieder auf neue Unwetter einstellen und hatten bis anhin mit nie gekannten Problemen zu kämpfen. Ob offen oder geschlossen, mit oder ohne Abstandsregeln, mit oder ohne Maske, Öffnungszeiten nur am Mittag oder ganztags, 2G, 2G+ oder 3G... Alles haben Sie erlebt und mit Bravour gemeistert und jede, noch so grosse Gefahr, klug umschiff. Danke liebe Aargauer Gastronomen, Sie haben das gut gemacht!



Von uns als Verband konnten Sie erwarten, dass wir Sie aktuell und zielführend orientiert haben und Ihnen bei möglichen Problemen mit Ämtern und Vermietern unsere Hilfe anboten. Wir danken Ihnen für die hunderten, wenn nicht gar tausenden von Rückmeldungen, welche wir leider nicht in jedem Fall sofort beantworten konnten. Bei konkreten Fragen an uns haben wir jedoch immer versucht, diese innerhalb von 24 Stunden zu erledigen - auch wenn unsere Antwort einige Tage später bereits wieder Makulatur war, weil der Sturm einmal mehr völlig gedreht hat.

Dass wir Sie – unsere Mitglieder – in den letzten Monaten teilweise besser kennen gelernt haben, ist eigentlich Corona zu verdanken. Unter diesem Aspekt hat das Virus auch etwas Gutes gehabt. Wir haben unzählige Telefongespräche mit Ihnen geführt und wenn wir gerade in der Nähe waren, haben wir auch einmal persönlich vorbeigeschaut. Es hat uns - einmal mehr - aufgezeigt, wie vielschichtig die Aargauer Gastronomie ist. Jeder Betrieb ist anders gelagert, jeder Betriebsleiter und Chef hat andere, individuelle Probleme und dabei spielt es keine Rolle, ob es sich um einen Take away-Stand oder ein **** Stern Superieur-Hotel handelt. Alle mussten sich den schweren und sich ständig wechselnden Sturmböen stellen.

Mit grossen Aufwendungen haben wir unser neues Ausbildungszentrum GBZ in Lenzburg im letzten Jahr ausgelastet und konnten die Lernenden, aber auch die Besucher der Erwachsenenbildungskurse aus- und weiterbilden. Dabei haben wir jederzeit die gültigen Hygienevorschriften eingehalten, was nicht immer einfach war. Quasi als «Licht im Unwetter» nahmen wir freudig zur Kenntnis, dass unsere Berufe bei den Jugendlichen, trotz der schwierigen Situation, noch begehrt sind und wir damit unsere gesetzten Ziele immer noch anpeilen können. Zudem liessen sich viele zukünftige Gastronomen bei uns schulen, um die kantonale Wirteprüfung zu bestehen oder auch um in der Zukunft Lernende auszubilden.



GASTROAARGAU

Mein Dank geht an Urs Kohler, unserem 1. Steuermann, und sein motiviertes Büro-, üK- und Referententeam. Sie alle haben immer vollen Einsatz geleistet und wurden durch keine, auch noch so grosse Welle, aus dem Gleichgewicht geworfen.

Mein Dank geht an meine Vorstandscrew mit Claudia Rüttimann, der Frau für alle Fälle, und an meine anderen Vorstandskollegen: Lukas Hürlimann, Vizekapitän, Heiner Kuster Troubleshooter, Geri Keller, Cheftechniker. Für die vielen (auch nächtlichen) Zusatzarbeiten, welche sie erledigt haben, gebührt ihnen der «Gastro-Oskar!» Auch Videokonferenzen, vor zwei Jahren noch undenkbar, gehörten manchmal täglich zum normalen Arbeitsablauf.

Mein Dank geht an die Regierung des Kanton Aargau für die gute Zusammenarbeit. Wir wissen, dass wir als Verband sehr viele Gesuche und Fragen gestellt haben. Wir wissen auch, dass wir Sie manchmal ärgerten mit unserem hartnäckigen Insistieren. Sie haben uns aber nie hängen lassen und gemeinsam haben wir viele gute Lösungen erarbeitet.

Mein Dank geht aber auch an alle anderen Institutionen und (Lehr-)Personen welche uns während des Jahres unterstützt haben. Ohne ihre Mithilfe wäre es uns nie möglich gewesen, das GastroAargau Schiff sicher durch die Krise zu manövrieren.

Und so bleibt nur zu hoffen, dass sich der Sturm jetzt endlich legt und wir wieder in eine Schönwetterzone fahren können. Verdient hätten wir es alle - mussten wir doch die letzten anderthalb Jahre immer wieder als Rettungsboot erhalten, weil andere Branchen von der eidgenössischen Regierung bevorzugt behandelt wurden. Schauen wir optimistisch in das Jahr 2022 und haben wir einen Weitblick, dann taucht sicher die Sonne am Horizont auf.

Liebe Leserin, lieber Leser, ich wünsche Ihnen viel Vergnügen beim Studium unseres Jahresberichtes und bleiben Sie gesund!

Bruno Lustenberger

Kapitän der SS GastroAargau





Vorstand	
<p>Bruno Lustenberger Hotel Krone, Aarburg</p> <p>Präsident GastroAargau</p> <ul style="list-style-type: none">• Finanzen• Öffentlichkeitsarbeit• 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 Politfonds GastroSuisse
Geschäftsstelle	Delegierte GastroSuisse
<p>Urs Kohler Direktor GastroAargau und Vizepräsident Hotel & Gastro formation Aargau</p>	<p>Adriano Caranci Ristorante Volare, Waltenschwil</p> <p>Richard Engel Gasthof zum Weissen Kreuz, Abtwil</p>
<p>Claudia Mürner Administration Hotel & Gastro formation Aargau</p>	<p>Reto Ettisberger Restaurant Hertenstein, Ennetbaden</p> <p>Marcel Geiger Restaurant Sonnenberg, Möhlin</p>
<p>Michael Brückner Administration GastroAargau (ab 01.02.2021)</p>	<p>Michael Hauenstein Restaurant-Lounge Sonne, Leuggern</p> <p>Christine Minder Gasthof Herrenberg, Bergdietikon</p>
	<p>Urs Schumacher Fischbeiz Alte Post, Kaiserstuhl</p> <p>Zudem: der Vorstand GastroAargau und der Direktor</p>



Aktivitäten 2021

Intensivtraining Koch/ KüAn / ReFa & ReAn

15. Februar – 18. März 2021
GastroBildungsZentrum GBZ in Lenzburg
Hotel Aarehof in Möriken-Wildegg
Hotel Krone in Aarburg
Grand Casino in Baden

QV-Praxistraining Koch/ KüAn / ReFa & ReAn

09. März – 28. April 2021
GastroBildungsZentrum GBZ in Lenzburg

Ökumenisches Feuer

30. März 2021
Katholische Kirche Peter und Paul in Aarau

Praktisches QV Aargauer Gastro-Berufe

17. Mai – 5. Juni 2021
GastroBildungsZentrum GBZ in Lenzburg

Delegiertenversammlung GastroSuisse

18. Mai 2021 - als Videokonferenz

Besuch beim Landammann Stephan Attiger

20. Mai 2021 in Aarau

3. Wallfahrt der Aargauer Gastronomie

6. Juli 2021 in Zurzach und im Restaurant-Lounge Sonne in Leuggern

8. Ehrenmitglieder-Treffen

10. August 2021 im Hotel Zofingen in Zofingen

Aargauische Berufsschau AB'21

7. - 12. September 2021 in Wettingen

2. GastroAargau-Wanderung

7. – 8. September 2021 auf die Blüemlisalp

34. Wirte- und Gäste-Jassmeisterschaft

26. Oktober 2021 im Restaurant Traube in Küttigen

«Covid Projekt» Intensiv- und QV-Training

Seit dem ersten Lockdown im März 2020 haben die Lernenden teilweise nie mehr richtig gearbeitet - GastroAargau hat geholfen!

In nur gerade mal 14 Tagen hat GastroAargau ein Schulungskonzept auf die Beine gestellt, Trainingsbetriebe gesucht, die Finanzierung festgelegt und die nötigen Coaches rekrutiert. An vier Schulungsorten engagierten sich Betriebsverantwortliche und haben kreative Schulungsprogramme entwickelt, die aus einer Mischung aus üK-Programm, Prüfungsvorbereitung und Berufsschulunterricht bestanden. Nebenbei wurden den wissbegierigen Lernenden aber auch andere Themen vermittelt wie zum Beispiel Lebensmittel räuchern, Brot backen oder die Pralinenherstellung.

Das Feedback aus den Betrieben und von den Lernenden war überwältigend!

Nebst dem Intensivtraining für alle Lernenden in den Koch- und Restaurantberufen wurden im März zusätzlich QV-Trainingstage angeboten. Während diesen Tagen konnten die Lernenden, die sich auf die Lehrabschlussprüfung vorbereiteten, nochmals trainieren. Prüfungsexpertinnen und -experten coachten die Lernenden aus den Abschlussklassen, gaben Tipps und Hinweise.

GastroAargau hat erreicht, dass alle diese Angebote für alle Betriebe und die Lernenden kostenlos waren! Man konnte nun also grad doppelt profitieren: von mehr Trainingstagen und man musste nicht mal etwas dafür bezahlen!

Der Austausch auf der Ebene der Berufsbildungsämter der Kantone Aargau und Solothurn, die Kooperation mit den Chefexperten und üK-Lehrpersonen aus beiden Kantonen und das gemeinsame Umsetzen dieser Idee ist wohl eher ein Novum. Die gemeinsamen Interessen haben aber gezeigt, dass man in dieser Zusammensetzung viel erreichen kann.

In den 7 Wochen kamen 4 Standorte, 33 Trainer, 29 Prüfungsexperten und 329 Lernende zum Einsatz.



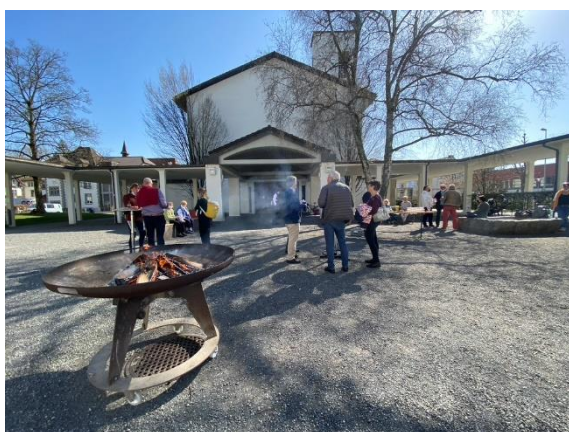
GASTROAARGAU





GASTROAARGAU

Der ökumenische Gottesdienst in der Klosterkirche in Muri vor Ostern ist ein fester Bestandteil in der Agenda der Wirtefamilie. Corona-bedingt einfach ausfallen zu lassen war für die innovativen Gastroseelsorger Corinne Dobler und Adrian Bolzern keine Option. Bei strahlendem Sonnenschein begrüßten sie Wirte und Wirtinnen aus dem ganzen Kanton Aargau an ihrem ökumenischen Feuer in Aarau bei der katholischen Kirche Peter und Paul.



Der GastroAargau-Vorstand hat dem Landammann, Regierungsrat Stephan Attiger, einen Besuch abgestattet.

Bei diesen Gesprächen wurden die Anliegen und Sorgen der Aargauer Gastronomen deponiert und einmal mehr hat die Regierung ein offenes Ohr für uns gehabt.



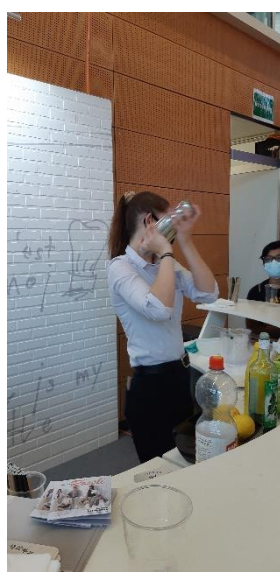
QV-Première im GastroBildungsZentrum GBZ

In diesem Prüfungszyklus waren nicht nur die Lernenden gefordert - nein, auch der Chefexperte Urs Kohler mit seinem Team. Galt es doch zum ersten Mal bei GastroAargau in Lenzburg, einen Prüfungsablauf zu organisieren, der bisher nur in theoretischer Form bestand. Die Premiere ist geglückt.





GastroAargau vertrat in Zusammenarbeit mit GastroSuisse Nachwuchsmarketing alle Gastronomieberufe an der Berufsschau AB'21 in Wettingen. Lernende aus verschiedenen Mitgliederbetrieben beantworteten Fragen der interessierten Schülerinnen und Schülern und zeigten verschiedene Aktivitäten an Kochherd und Bar.





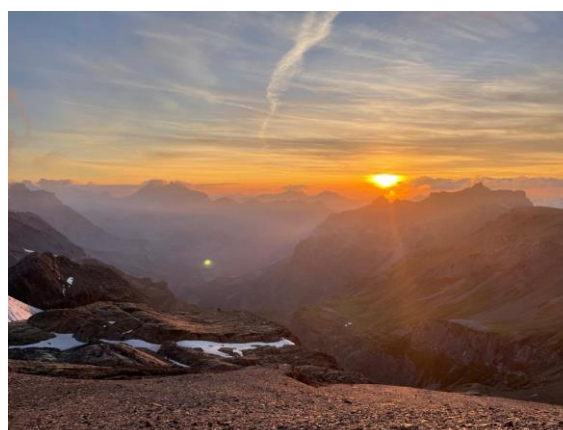
Die 3. Wallfahrt der Aargauer Gastronomie ging zur Heiligen Verena nach Zurzach. Das Konzert des Wirtchors Bremgarten, der Gottesdienst sowie das anschliessende Essen in der Sonne Leuggern waren einige der Höhepunkte dieses Ausfluges.





GASTROAARGAU

Mit Geri, Bruno und einer Schar GastroAargauer und GastroAargauerinnen ging es im September von der Griesalp über die Blüemlisalp bis nach Reichenbach im Kandertal.





Traditionell im Oktober findet der Wirte- und Gästejass im Restaurant Traube in Küttigen statt. Das Interesse war riesig und die Teilnehmerzahl rekordverdächtig. Nach dem Jass wurden die Teilnehmenden von Patrick Michel und seinem Team mit einem 3-Gang Menü verwöhnt.





Vorwort der Präsidentin der Hotel & Gastro formation Aargau

Nach dem Lockdown, kurz nach der Eröffnung des GBZ, hofften wir, dass wir das Schlimmste überstanden hätten. Obwohl die Restaurantbetriebe Anfangs 2021 nochmals für mehrere Monate schliessen mussten, durften wir die Ausbildung der Berufslernenden im GBZ, unter Einhaltung strenger Schutzmassnahmen, glücklicherweise weiterführen.

Zusätzlich hat der Kanton in Windeseile Geld gesprochen, damit das Gastro-COVID-Projekt erstellt werden konnte. Die Zusammenarbeit mit der HGf Solothurn, den Regierungsmitarbeitenden beider Kantone sowie den verschiedenen Betrieben und Experten war eine Herausforderung, doch Urs Kohler mit seinem Team hat diese bestens gemeistert und das Endprodukt begeisterte. Und es bewirkte Positives für das angeschlagene Branchenimage.

Christoph Schmitz verliess uns nach vielen Jahren als erfolgreicher üK-Instruktor und wir sind sehr dankbar, dass wir mit Silvan Sprecher einen kompetenten Nachfolger einstellen konnten. Er hat das QV der Köche bereits mitbegleitet und dann, nach einer umfangreichen Einführung, die selbstständige Leitung der Kurse übernommen.

Die Berufsmesse in Wettingen durfte im September durchgeführt werden und wir erhoffen uns, dass die Zahl der neueintretenden Berufslernenden im 2022 wieder steigen wird. Zum Lehrbeginn 2021 sind die Zahlen leider um 23% im Vergleich zum 2020 eingebrochen. Vorwiegend in den Restaurantberufen sowie bei den Küchenangestellten hatten wir massiv schlechtere Zahlen. Bei den Köchen konnten wir davon profitieren, dass vor allem auch die Spitäler und Heime ihre Kochlehrstellen ausgebaut haben und so einen Teil der Minusplätze der Restaurants abfedern konnten.

Gegen Ende Jahr ist die Stimmung in den Betrieben sehr unterschiedlich. Und den akuten Fachkräftemangel spüren alle. Daher bleibe ich in Bezug auf die solidarische Unterstützung aller Betriebe zuversichtlich. Wollen wir weiterhin kompetente Fachleute ausbilden, wird es wichtig sein, dass sich alle daran beteiligen und nicht nur die Ausbildungsbetriebe die Kosten für die Fachkräfte der Zukunft tragen müssen.

Dass unsere Berufe attraktiv sind, leben wir jeden Tag vor. Einen herzlichen Gästekontakt pflegen, kreativ sein, selbstständig Verantwortung übernehmen, im Team arbeiten – sind nur einige der grossartigen Vorzüge. Nun wird es noch wichtiger werden, diese Vorzüge den jungen Menschen, ihren Eltern und den Lehrpersonen schmackhaft zu machen. Und die weniger attraktiven Attribute wie Zimmerstunde, Stress, etc. abzubauen. Bleiben wir auch hier zuversichtlich, dass uns dies gelingen wird. Wir sind ja schliesslich innovativ und flexibel.

Und ein riesiges Dankeschön einmal mehr an alle, die sich mit Begeisterung und Freude für unsere Branche einsetzen.

Claudia Rüttimann

Präsidentin Hotel & Gastro formation Aargau

Vorstandsmitglied GastroAargau

Hotelière & Wohlfühlmanagerin Aargauhotels.ch



Die Rangliste der besten Absolventen am QV 2021 **GASTROAARGAU**

Koch/Köchin EFZ

Name	Vorname	Ausbildungsbetrieb	Ort	Gesamt- note	Praktische Arbeit
Huber	Céline Eliane	Alters- und Pflegeheim Länzerthus	Rapperswil	5.5	5.9
Weber-Steiner	Bettina	Hotel-Restaurant Eichberg	Seengen	5.4	5.0
Guccione	Yara	Hotel Linde	Fislisbach	5.3	5.5
Azzato	Jessica	Hotel Kettenbrücke	Aarau	5.3	5.3
Deubelbeiss	Tim	Restaurant Rebstock	Seengen	5.3	5.2
Sandmeier	Lara	Alters- und Pflegeheim Länzerthus	Rapperswil	5.3	5.2
Delvento	Chiara Claudia	Suhrental Alterszentrum	Schöffland	5.3	5.1

Küchenangestellte/r EBA

Name	Vorname	Ausbildungsbetrieb	Ort	Gesamt- note	Praktische Arbeit
Fassil	Rigat	Seniorenzentrum Hardmatt	Strengelbach	5.6	5.9
Vogel	Suleika Milenka	Restaurant-Bar Hubel	Rothrist	5.5	5.2
Mohamed	Jaama Yussuf	Senevita am Maiengrüen	Häggingen	5.4	5.3
von Kannen	Timo	Integra – Stiftung für Behinderte im Freiamt	Wohlen	5.4	5.0
Gebreamlak	Abel	Hotel Krone	Lenzburg	5.3	5.0

Restaurationsfachfrau/-mann EFZ

Name	Vorname	Ausbildungsbetrieb	Ort	Gesamt- note	Praktische Arbeit
Gradwohl	Elisabeth Sabrina	Gasthof zum Schützen	Aarau	5.5	5.6
Gattlen	Joya	Kafi Dorf	Küttigen	5.3	5.3

Hotel-Kommunikationsfachfrau/mann EFZ

Name	Vorname	Ausbildungsbetrieb	Ort	Gesamt- note	Praktische Arbeit
Burgherr	Janita	Hotel Bären	Suhr	5.4	5.4

Systemgastronomiefachfrau/mann EFZ

Name	Vorname	Ausbildungsbetrieb	Ort	Gesamt- note	Praktische Arbeit
Michelli	Alessio	SV (Schweiz) AG Restaurant timeout, Berufsschule	Lenzburg	5.3	6.0

Restaurantangestellte/r EBA hat kein/e Teilnehmer/in die Gesamtnote 5.3 und mehr erreicht.

Hotelfrachfrau/-mann EFZ und Hotellerieangestellte/r EBA hat kein/e Teilnehmer/in die Gesamtnote 5.3 und mehr erreicht.

104 Köche	8 nicht bestanden	19 Küchenangestellte	alle bestanden
34 Restaurationsfachleute	alle bestanden	4 Restaurantangestellte	alle bestanden

Covidbedingt hat die Diplomfeier in diesem Jahr leider nicht stattfinden können und so haben die bestplatzierten Lernenden unser Geschenk per Post erhalten. Um die Leistungen dennoch zu würdigen wurden die Resultate mehrfach in unseren Publikationen aufgelistet und auf der Website veröffentlicht.



Neue üK-Lehrpersonen

Wechsel nach 10 Jahren in der üK-Küche

Christoph Schmitz hat per Ende Juni 2021 eine neue berufliche Herausforderung angenommen und GastroAargau verlassen.

Seine vollamtliche Stelle wird neu auf zwei neue üK-Lehrpersonen aufgeteilt.

Lehrperson mit 80%-Pensum	üK-Lehrperson mit 20%-Pensum
 <p>Silvan Sprecher aus Baden</p> <p>Chefkochausbildung und eidg.dipl. Küchenchef</p>	 <p>Michael Bühler aus Ipsach</p> <p>Chefkochausbildung und eidg.dipl. Küchenchef</p>



Schlüsselübergabe von Christoph Schmitz an Silvan Sprecher

Wir danken Christoph Schmitz und Felix Ott für die jahrelange Unterstützung und das Engagement und wünschen den beiden alles Gute für die neuen Projekte und die Zukunft.



GASTROAARGAU

Am
richtigen
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



Part of the Carlsberg Group



Täglich aromafrisch geröstet!



Weinbau Hartmann AG, Remigen
Brauerei Müller, Baden



GASTROAARGAU

GastroAargau-Gutscheine – eine Erfolgsgeschichte

Der Verkauf der GastroAargau-Gutscheine war ein Jahr später nach der Einführung noch immer ein beliebtes Geschenk für Mitarbeitende, Bekannte und Freunde. Es hat uns gefreut zu erfahren, wie gross die Solidarität der Bevölkerung für die Gastronomie war.

Besonders zu erwähnen ist die Kooperation mit Emil Frey AG in Safenwil. Während Monaten haben Autokäuferinnen und -käufer zum neuen Auto auch noch GastroAargau-Gutscheine bekommen. Mit dieser Aktion hat der bekannte Autoimporteur einen sehr grossen Umsatz gemacht, welcher 1:1 der Aargauer Gastronomie zugutekommt. Herzlichen Dank dafür!

Info zur Gültigkeit!

Währenddem die Betriebe geschlossen waren und/oder Gäste wegen fehlenden Nachweisen keine Restaurants und Bar's besuchen konnten, wurden bisher auch nur wenige Gutscheine eingelöst. Selbstverständlich bleiben die Gutscheine bis auf weiteres gültig und können zum Nominalwert eingelöst werden.



Impressum

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

www.gastroaargau.ch

Layout und Druck: GastroAargau

Bilder: GastroAargau, Pixabay.com