



**GASTROAARGAU**

Verband für Hotellerie und Restauration



## JAHRESBERICHT 2013

# IMPRESSUM

## Herausgeber:

GastroAargau  
Verband für Hotellerie und Restauration  
Bildungszentrum  
Suhrenmattstrasse 48  
5035 Unterentfelden  
Tel. +41 (0)62 737 90 40  
Fax +41 (0)62 737 90 42  
info@gastroaargau.ch  
www.gastroaargau.ch

## Konzept und Gestaltung:

Deskall Kommunikation  
Bärengasse 26  
4663 Aarburg  
info@deskall.ch  
www.deskall.ch

## Druck:

buschö  
Druckerei Schöffland AG

# INHALT

## Editorial

GEDANKEN DES PRÄSIDENTEN 3-5

## Schwerpunkte 2013

VERBANDSREORGANISATION 6  
1. GENERALVERSAMMLUNG 7  
AKTIVITÄTEN 2013 8

## Berufsbildung

BERUFSSCHAU LENZBURG 9  
ÜBERBETRIEBLICHE KURSE DER LERNENDEN 10  
QUALIFIKATIONSVERFAHREN 10-11  
QV-FEIER: GASTRO- & HOTELLERIEBERUFE 11

## Weiterbildung

WIRTEFACHSCHULE 12  
RECHENSCHAFTSBERICHT 2013 12  
WEITERBILDUNGSKURSE 13  
BERUFSBILDNERKURSE 13

## Mitglieder

DIE STERNENKLASSIFIKATION VON GASTROSUISSE 14  
KOSTENLOSE RECHTSBERATUNG 14

## Partnerschaft

PARTNERSCHAFT MIT ANDEREN BRANCHENVERBÄNDEN 15



## GEDANKEN DES PRÄSIDENTEN

### Wer in der Gastronomie Erfolg haben will, braucht Kreativität und Ideen

Geschätzte Wirtefamilie und Ehrenmitglieder, liebe Mitarbeitende, Leserinnen und Leser

Unsere Welt dreht sich immer schneller. Und wir wirbeln und strampeln auf ihr mit, ob wir wollen oder nicht. Das Jahr 2013 hat uns dies jeden Tag vor Augen geführt. Die globalen Probleme, welche Einfluss auf die Schweiz haben, wurden nicht kleiner. So ist weder die weltweite Finanzkrise ausgestanden noch ein Ende der Immobilienkrise der USA absehbar. Nur wenigen Schwellenländern gelang es, ihre Staatsschulden in den Griff zu bekommen. Dass sich daraus Begehrlichkeiten ergeben, merkt die Schweiz täglich. Solidarität ist ja gut und recht. Wir sollten uns dagegen resistenter zeigen. Mir macht Sorgen, wie wenig unser Finanzplatz geschützt wird. Kommt als nächstes die Rohstoffbranche unter die Räder?

Unsere Rechtsordnung? Das Steuersystem? Aber wir plagen uns ja selber. Wir tragen uns und unseren Werten keine Sorge mehr. Ja wir lassen es zu, dass unsere Geschichte je nach aktuellem Zeitgeist nachkorrigiert wird. Neidinitiativen zwingen uns regelmässig an die Urnen. Gerade das Gastgewerbe ächzt unter der zunehmenden Reglementierung und leidet unter der ausufernden Präventionshysterie. Die Politik redet der Wirtschaft mehr und mehr ins Geschäft. Mindestlöhne etwa sind für gelernte Leute schon heute sehr gut. Eine Verschärfung ist für die Gastronomie nicht tragbar, weil in vielen Betrieben für eine individuelle Besserstellung kein Spielraum mehr bestünde. Solche Abmachungen müssen Wirtschaft und Gewerbe selber regeln können, sicher nicht die Politik.

#### Ein Blick in die Schweiz

Zwar ist die Stärke des Schweizer Francs gegenüber dem Euro ein Vertrauenszeichen gegenüber unserem Land. Seine finanzielle Festigkeit steht in starkem Gegensatz zur Zerbrechlichkeit anderer europäischer Staaten. Aber unser Tourismussektor sowie die Exportindustrie leiden darunter. Weniger Besuch in

unserem Land bedeutet auch weniger Kunden in unseren Hotels und Restaurants. Der Wirteberuf bleibt schwierig. Die Behebung des «Geburtsfehlers Mehrwertsteuergesetz» ist zur Zeit unsicher. Die Idee eines Gastgewerbesatzes von 5,5%, der anstelle des heutigen Beherbergungssatzes neu für sämtliche Hotellerie- und Restaurations-Leistungen (alkoholische Getränke ausgenommen) sowie für das vor Ort konsumierte Take-Away gälte und die dem Sinn unserer Volksinitiative «Schluss mit der Mehrwertsteuer-Diskriminierung des Gastgewerbes!» nahe käme, wurde am 11. Dezember 2013 im Nationalrat zur Ablehnung empfohlen. Am 16. Januar 2014 lehnte auch die vorberatende Ständeratskommission unsere Initiative ab. Der Ausgang ist bei Drucklegung dieses Jahresberichts noch offen.

#### Wir sind Gastgeber

Dabei sollten wir in unseren Betrieben endlich wieder das tun können, was unsere Leidenschaft ist: den Gast beraten und bedienen. Von einem echten Gastgeber erwartet man Wärme, Freundlichkeit, eine gute Beratung, feines der Saison angepasstes Essen, sauberes Ambiente, sowie eine auserle-

## PRÄSIDENT GASTROAARGAU

«Es ist uns ein wichtiges Anliegen, Klein-, Mittel- und Grossbetriebe zu unterstützen, zu beraten oder an die richtige Organisation oder Institution zu verweisen und Kontakte herzustellen.»



Josef Füglistaller, Präsident GastroAargau

sene Weinkarte. Für unsere Gäste sind ein guter Empfang und eine herzliche Bedienung wichtiger als ein einzelner nicht ganz perfekt gelungener Gang.

**«Schenken wir dem Gast die besondere Aufmerksamkeit, dürfen wir ihn bestimmt als wiederkehrender Gast willkommen heissen.»**

Dabei fällt speziell im Aargau auf, dass gerade «alte» Familien-Betriebe Erfolg haben: beispielsweise das Hotel Restaurant Stalden in Berikon, Landhotel Linde in Fislisbach, Alperögli in Schneisingen, Gasthof Löwen in Gontenschwil, Landgasthof Ochsen in Wölflinswil, Restaurant Rebstock in Seengen, Restaurant Traube in Küttigen – und unzählige weitere Betriebe in Stadt und Land. Eine traditionelle Küche, welche die Trends aufnimmt, überlebt.

### Das Jahr von GastroAargau

«Nicht verwalten sondern gestalten» war die Devise von Vorstand und Geschäftsleitung. Unternehmen, die ihre Vermögen verwalteten und an die Börse gingen, haben im Jahre 2013 kräftig zugelegt. GastroAargau hätte so ein Unterfangen auch tun können. Doch wir sind sehr vorsichtig, um nicht zu sagen zurückhaltend in diesen Fragen. Unsere Vorfahren ha-

ben einen gesunden Verbandshaushalt erarbeitet. Dazu gilt es Sorge zu tragen. Somit bleibt unsere Devise: «Lieber verwalten als verlieren». Es war uns ein Anliegen, die Verwaltung möglichst schlank zu halten. Dieses Ziel wurde erreicht, weil die Verantwortlichen speditiv und zielgerichtet arbeiteten.

Der Trend in das Gastgewerbe einzusteigen, hält unvermindert an. Das zeigt sich in unserem Kurswesen: die Wirtefachschule, Kurse Hygieneleitlinie oder Kopas sind gut besucht. Die vielfältigen und interessanten Kurse sind für unsere Neueinsteiger indes sehr wertvoll und wichtig. Mit unserer berufsbegleitenden Wirtefachschule konnten wir ein Bedürfnis abdecken um das nötige Know-how zu erlangen. Andere Kantone möchten wieder auf den Fähigkeitsausweis zurück.

Gastronomiebetriebe mit Problemen melden sich vermehrt auf der Geschäftsstelle – ein Zeichen der schwierigen Zeiten. Das nehmen wir sehr ernst. Hier spürt das Mitglied den Nutzen des Verbandes.

Transparenz und Kommunikation auf allen Kanälen ist uns wichtig. Unsere Gesellschaft kann nur funktionieren, wenn viele Menschen offen sind und

sich für andere einsetzen. Auch unser Newsletter dient der Kommunikation mit unseren Mitgliedern.

### Restaurant BZU und Projekt Neubau

Das moderne Konsumverhalten zeigt sich leider auch im Bildungszentrum in Unterentfelden und hat direkten Einfluss auf die Einnahmen in unserem Restaurant BZU. In der Mittagspause sitzen die jungen Leute in den Gängen – bei Wasser und Brot. Dort sind dann fast mehr Gäste als in unserer Gastro-Beiz. Weil ausserdem wegen Platzmangel in den Räumen der Bauschule keine kantonalen Kurse mehr stattfinden können, mussten wir einen Umsatzrückgang hinnehmen. Durch rechtzeitig eingeleitete Massnahmen und eine Angebotsveränderung sind wir immer noch auf Kurs.

Bekanntlich mussten wir das Projekt neues Schulgebäude auf dem Areal Quellmatten in Unterentfelden begraben. Hauptgrund war der Ausstieg der Aargauischen Pensionskasse. Zwei weitere geprüfte Standorte in Lenzburg waren uns zu teuer. Im Moment wird die Idee weiter verfolgt, das Bauvorhaben auf Stiftungsland am heutigen Standort in Unterentfelden zu realisieren. Die Chancen stehen gut.



### «Netzwerken» heisst das Zauberwort

Der Parlamentarierapéro in einer Mittagspause des Grossen Rates ist leider nicht gerade eine Erfolgsgeschichte. Leider musste er 2013 kurzfristig abgesagt werden – mangels behandlungsreifer Traktanden fand am dafür vorgesehenen Dienstag keine Grossratssitzung statt. Der Kontakt zu Politik und Verwaltung haben wir an verschiedenen Anlässen und im persönlichen Austausch regelmässig gepflegt.

Wir waren aber auch in Bern am Lobbying-Anlass von GastroSuisse – Fondue auf dem Waisenhausplatz – mit den Bundesparlamentariern. An der Berufsschau in Lenzburg oder an der Igeho in Basel, wo wir viele unserer Mitglieder begrüßen durften, präsentierte sich GastroAargau. Die Zusammenarbeit mit den anderen Branchen- und Produzentenverbänden wurde weiter stabilisiert, es ist erfreulich, wie der gegenseitige Austausch funktioniert.

«Wer hats erfunden? GastroAargau!» hiess eine Schlagzeile anfangs September. Im Zuge der Feinjustierung des Zusammenschlusses von GastroAargau luden wir zum ersten Ehrenmitglieder-treffen. Ein Resultat des Erfahrungsaustauschs: Die «verlorenen» pensionierten ehemaligen Gastwirte in den

Sektionen werden wieder angeschrieben und mit Informationen aus dem Verband bedient. Für die Ehrenmitglieder von GastroAargau wird an der Generalversammlung 2014 das Stimm- und Wahlrecht beantragt.

### Das Beste aus der Region

Als Präsident durfte ich wieder in der Jury von «Das Beste der Region» mitwirken. «Genuss'13» war das Thema: Vom 23. August bis zum 15. September 2013 wurde Genuss mit Regionalprodukten an über 120 Veranstaltungen zelebriert. Gastronomie-, Gewerbe- und Landwirtschaftsbetriebe in den Kantonen Aargau, Bern, Solothurn und der Zentralschweiz sowie im Zürcher Ober- und Weinland setzten regionale Produkte genussvoll in Szene. Aus fünf hochwertigen, konzeptionell durchdachten Veranstaltungen hat die Fachjury ihre Wahl getroffen. Der altherwürdige Landgasthof Gyrenbad im Zürcher Oberland wurde als bester Genuss'13-Anlass ausgezeichnet.

### Liebe Wirtinnen, liebe Wirte

Die Schweizer Gastronomie braucht in der heutigen Zeit viel Engagement, Kreativität und Herzblut. Zeigen Sie dem Gast, dass er bei Ihnen etwas Besonderes erleben kann – schenken Sie ihm Zeit, lassen Sie ihn berieseln mit einer warmherzigen Atmosphäre und bezaubern Sie ihn mit Ihrem Charme! Setzen

Sie mutige Akzente – tragen Sie Sorge zum Bewährten und überraschen Sie Ihre Gäste aber auch damit, mal etwas Neuartiges auszuprobieren und so ein erweitertes Publikum anzusprechen.

### Ein grosses Dankeschön!

Ich danke meinen Vorstandskollegen – speziell dem HGf-Präsidenten und Vize-Präsidenten GastroAargau, Bruno Lustenberger, von dem ich tatkräftig unterstützt wurde – für ihren Einsatz. Mit Marlene Burkhard, Claudia Mürner und Andrea Hasler konnte der administrative Fluss optimal gewährleistet werden. Dem Team vom Restaurant BZU, mit Rolf Bühler als Betriebsleiter, danke ich für die Bereitschaft anzupacken. Unseren Auszubildern, üK-Instruktoren und Experten die sich tagtäglich für unseren Berufsstand einsetzen gehört ein grosses Kompliment und Dankeschön.

Liebe Wirtinnen, liebe Wirte – Ihnen möchte ich symbolisch einen grossen, bunten Blumenstraus als Dank für Ihr Wirken überreichen. Ich wünsche Ihnen, dass Sie sich in den kommenden Monaten von einer grossen Gästeschar überraschen lassen dürfen – lassen Sie sich auch von uns überraschen...

**Josef Füglistaller,  
Präsident GastroAargau**

# VERBANDSREORGANISATION

## Vorstand GastroAargau



### Josef Füglistaller

- Verbandspräsident
- Kontakte zu anderen Verbänden
- Kontakte zu GastroSuisse und AARGAU Tourismus
- Stiftung/Neubau

[fueglistaller@gastroaargau.ch](mailto:fueglistaller@gastroaargau.ch)



### Bruno Lustenberger

- Vizepräsident
- Berufsbildung
- Erwachsenenbildung
- Bildungsangebote (auch neue)

[lustenberger@gastroaargau.ch](mailto:lustenberger@gastroaargau.ch)



### Michael Hauenstein

- Finanzen
- Wirtschaft
- Konjunktur

[hauenstein@gastroaargau.ch](mailto:hauenstein@gastroaargau.ch)



### Lukas Hürlimann

- Mitgliederpflege
- Aktivitäten
- Gastroseelsorge
- Restaurant BZU

[huerlimann@gastroaargau.ch](mailto:huerlimann@gastroaargau.ch)



### Gerhard Keller

- Pflege zu PolitikerInnen (national und kantonal)
- Parlamentarierapéro
- Politische- und Gesetzesvorlagen studieren

[keller@gastroaargau.ch](mailto:keller@gastroaargau.ch)

**Treuhand:** GastroConsult AG, Bernhard Zihlmann, Direktor, Olten

**Revisionsstelle:** Zeller Treuhand, Richard Zeller, Othmarsingen

**Verbandsanwalt:** Dr. Guido Fischer, Fürsprecher, Aarau

## Sekretariat Geschäftsstelle



### Marlene Burkhard

- Leiterin Geschäftsstelle

[burkhard@gastroaargau.ch](mailto:burkhard@gastroaargau.ch)



### Claudia Mürner

- Administration  
Hotel & Gastro formation

[muerner@gastroaargau.ch](mailto:muerner@gastroaargau.ch)



### Andrea Hasler

- Administration

[hasler@gastroaargau.ch](mailto:hasler@gastroaargau.ch)

## Restaurant BZU



### Rolf Bühler

- Betriebsleiter Restaurant BZU

[buehler@gastroaargau.ch](mailto:buehler@gastroaargau.ch)



### Pia Hauri

- Betriebsleiterin Stv. Restaurant BZU

# 1. GENERALVERSAMMLUNG

## Ein gesellschaftliches Ereignis

120 Teilnehmer an der 1. GV von GastroAargau vom 16. April 2013 in Aarburg. Davon 56 Stimmberechtigte, Gäste aus Politik und Wirtschaft, Sponsoren, interessante Traktanden, ein geselliger Abend, hervorragendes Menu, Musik und gute Gespräche – das sind die wichtigsten Stichworte zur Jahresversammlung 2013!

Nachdem sich GastroAargau vor einem Jahr an seiner 128. Delegiertenversammlung neue Strukturen gegeben hat, durfte die Verbandsspitze erstmals zu einer GV laden und nutzte die wertvolle Zeit, um seine anwesenden Mitglieder aus erster Hand zu orientieren. Der Jahresbericht 2012, die Jahresrechnungen sowie der

Revisionsbericht wurden ausführlich erläutert – und gutgeheissen. Dem unveränderten GastroAargau-Jahresbeitrag von CHF 160.00 stimmten die Mitglieder einstimmig zu. Josef Füglistaller informierte die Anwesenden über den Stand der Familienausgleichskasse und deren Auflösung durch das Bundesgesetz. Aufgrund dieser Einnahmens-Lücke von rund CHF 30 000 wurde beantragt, den Berufsbildungsbeitrag um 0.015% zu erhöhen. Dieser Erhöhung wurde mit einer Gegenstimme zugestimmt.

Über den geplanten Neubau «Quellmatten» gab es einiges zu informieren. Dieses Bauprojekt musste jedoch im Herbst begraben werden. Finanziell – und aufgrund der daran geknüpften Bedingungen – wäre dieses Projekt nicht tragbar gewesen.

Die Grossratspräsidentin Kathrin Scholl beschrieb in ihrem Grusswort das Gastgewerbe als eigenständige, lebendige und vielfältige Welt und den Aargau als «gesegnet mit gastronomischen Angeboten». Sepp Schüpfer aus dem Vorstand von GastroSuisse zeigte Zahlen auf: 42,44% der gastgewerblichen Betriebe in der Schweiz verdienen pro Jahr weniger als CHF 30 000, 22,54% liegen unter CHF 50 000. Im April 2013 zählte die Branche 214'000 Beschäftigte, das ist ein Minus von 18'000 seit 2008. Trotzdem hat die Gesamtlohnsomme zugenommen, so Schüpfer.

Im Anschluss an die Versammlung folgte bei regem Austausch unter Gleichgesinnten ein köstliches Bankett – die 1. Generalversammlung von GastroAargau wurde damit erfolgreich abgerundet.



Die Grossratspräsidentin, Kathrin Scholl



Die neu ernannten Ehrenmitglieder 2013



Wirtechor Baden



Abendbankett und gemütlicher Ausklang an der GV

## LANDAMMANN-STAMMTISCH

Die Stammtisch-Tournee von Landammann Alex Hürzeler stiess auf grosse Beliebtheit. In intensiven Gesprächen stellte er sich den Fragen der Bevölkerung.



Frohliche Stimmung bei den Stammtisch-Diskussionen

## AKTIVITÄTEN 2013



1. Ehrenmitgliedertreffen, Rest. Täfern in Baden



Die Gewinner der Jassmeisterschaft



Lernende Köchin im überbetrieblichen Kurs



Lernende Restaurationsfachfrau im überbetrieblichen Kurs



Gottesdienst mit Martin Tanner und Andreas Pauli



Das Sekretariat und der Präsident an der IGEHO

### Ökumenischer Gottesdienst

vom 25. März 2013 in der Klosterkirche in Muri

### 1. Generalversammlung

vom 16. April 2013 in Aarburg

### Kegelmeisterschaft

vom 3. bis 16. Juni 2013 im Gasthof Bad Schwarzenberg in Gontenschwil

### Jassmeisterschaft

vom 29. Oktober 2013 im Restaurant Traube in Küttigen

### IGEHO Basel, Kantonaltag

vom 27. November 2013 bis in Basel

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

## Hotel & Gastro

*formation* by

GastroAargau  
Hotel & Gastro Union  
hotelleriesuisse aargau  
[www.hgf-ag.ch](http://www.hgf-ag.ch)



# BERUFSSCHAU LENZBURG

## Tausende von Schülern besuchten unseren Stand vom 3. – 8. September 2013 an der Berufsschau in Lenzburg.

Es wurden kleine Häppchen gekocht, coole Drinks gemixt und bei einem Wettbewerb mit interessanten Preisen konnten die Jugendlichen ihr Wissen über die Gastronomie gleich

selber testen. Bei vielen Gesprächen mit unseren üK-Instruktoren und Lernenden aus der Gastronomie wurde den Schülern erklärt, welche Anforderungen die Berufe Koch, Restaurationsfachleute, Hotelfachleute und Hotelkaufmann benötigen. Es wurden die Sonnen- und auch die Schattenseiten unserer Berufe aufgezeigt.

Die Berufsschau, die in Lenzburg alle zwei Jahre fest etabliert ist, ist ein

wichtiger Werbeträger für unseren Nachwuchs. Das rege Interesse der Jugendlichen hat uns gezeigt, dass die Berufe im Gastgewerbe weiter hoch im Kurs stehen.

Unser Dank geht an GastroSuisse, Abteilung Nachwuchsmarketing, für den Standbau und unsere vielen Helfern für die reibungslose Betreuung des Standes.



Selbstgemachte Drinks zum Probieren



Der Koch-Lernende präsentiert seine Arbeit



Ein Blick über die Schultern eines Profis



Kochlernende, Berufsschau-Besucherinnen und Andy Spuler

# ÜBERBETRIEBLICHE KURSE DER LERNENDEN

## Statistik: Anzahl üK-Teilnehmende 2013

		Schuljahr 2012/2013 2. Semester ab 01.01.2013		Schuljahr 2013/2014 1. Semester bis 31.12.2013	
		Anzahl Kurse	Anzahl Lernende	Anzahl Kurse	Anzahl Lernende
<b>ReFa</b> Restaurationsfachfrau/ Restaurationsfachmann	I	–	–	4	43
	II	4	47	–	–
	III	–	–	4	43
	IV	3	42	–	–
	V+VI	4	50	–	–
<b>ReAn</b> Restaurationsangestellte/ Restaurationsangestellter	I	–	–	1	4
	II	1	8	–	–
	III	–	–	1	7
	IV	1	13	–	–
<b>KCH</b> Köchin/ Koch	I	–	–	9	124
	II	9	119	–	–
	III	–	–	9	129
	IV	–	–	8	121
	V	9	124	–	–
<b>KüAn</b> Küchenangestellte/ Küchenangestellter	I	–	–	2	21
	II	2	14	–	–
	III	–	–	2	14
	IV	2	23	–	–
		<b>Total Lernende 440</b>		<b>Total Lernende 506</b>	

Die Kurse wurden geleitet von Daniela Härdi (alle üK's ReFa und ReAn), Daniel Sennrich (üK II – V Koch/Köchin) und Christoph Schmitz (üK I Koch, alle üK's KüAn). Wir bedanken uns herzlich bei unseren üK-Instruktoren für ihren engagierten Einsatz im vergangenen Jahr!

## QUALIFIKATIONSVERFAHREN

### Das diesjährige Qualifikationsverfahren brachte viele Neuerungen mit sich.

Bei den Köchinnen/Köche bildeten nebst den umfangreichen schriftlichen Prüfungen neue Menus und Warenkörbe, neue Anrichtearten und das viel diskutierte Englisch die Eckpfeiler. Der Chefexperte Markus Friedli und sein grosses Team an versierten Experten,

üK-Instruktoren und Hilfspersonal meisterten die neuen Hürden mit Bravour.

Auch in der Restauration gab es eine schwerwiegende Änderung im QV. Neu mussten die Kandidaten und Kandidatinnen zwei 2er-Tische bedienen. Der zusätzliche Platzbedarf führte dazu, dass weniger Kandidaten pro Tag das Praktische QV absolvieren konnten und somit die Essräume und die Küche über einen längeren Zeitraum belegt

gewesen wären. Da dies aus logistischen Gründen nicht umsetzbar war, entschlossen sich Urs Kohler und sein Team, täglich erstmals zwei Praktische Durchgänge durchzuführen - das BZU war somit fast rund um die Uhr besetzt. Eine Entschärfung dieser Situation wird es erst mit Bezug eines Neubaus geben. Für die enorme Leistung vor und hinter den Kulissen gebührt dem Chefexperten Urs Kohler und seinem Team ein grosses Dankeschön!

Beruf	Absolventen	Bestanden	Notendurchschnitt	Beste Note	Name / Betrieb
Hotelfachfrau-/mann	17	94%	4.8	5.3	Manuela Keusch und Saskia Müller, beide Hotel Seerose, Meisterschwanden
Hotelangestellte/r	1	100%	4.6	4.6	Nadine Egloff, Hotel Engel, Frick
Restaurationsfachfrau-/mann	50	94%	4.6	5.4	Michelle Messerli, Rest. Central, Safenwil
Restaurationsangestellte/r	13	62%	4.7	5	Severino Correnti, Hotel Krone, Aarburg Katja Seidel, Rest. Chämihütte, Untersiggenthal
Köchin/Koch	134	88%	4.75	5.5	David Steffen, Rest. Central, Safenwil
Küchenangestellte/r	20	95%	4.78	5.5	Kevin Gerber, Verein Lernwerk, Vogelsang

## QV-FEIER: GASTRO- & HOTELLERIEBERUFE

Wir durften an der Qualifikationsfeier vom 03. Juli 2013 wieder über 800 Gäste begrüßen. Allen unseren treuen Sponsoren und allen Beteiligten, die zu diesem Anlass beigetragen haben, gebührt ein grosser Dank!



HGF-Präsident Bruno Lustenberger



Showeinlage durch Blues Brothers-Doubles



Erfolgreiche Restaurationsfachleute



Erfolgreiche Koch-Absolventen

# WIRTEFACHSCHULE

## Blocklehrgang Nr. 378

07.01. - 06.02.2013  
30 Teilnehmende

## Blocklehrgang Nr. 379

18.03. - 19.04.2013  
19 Teilnehmende

## Blocklehrgang Nr. 381

19.08. - 18.09.2013  
17 Teilnehmende

## Blocklehrgang Nr. 382

28.10. - 27.11.2013  
26 Teilnehmende

## Berufsbegleitender Lehrgang 13-02

21.01. - 17.04.2013  
21 Teilnehmende

## Berufsbegleitender Lehrgang 13-03

02.09. - 25.11.2013  
21 Teilnehmende



KANTON AARGAU

Departement  
Volkswirtschaft und Inneres  
Wirteprüfungskommission

Wirteprüfungskommission  
Aegerlen 11, 5742 Kölliken  
Telefon 062 723 54 75  
E-Mail wirtepruefung@albatrostrouhand.ch

Kölliken, 3. Februar 2014

## RECHENSCHAFTSBERICHT 2013

### 1. Wirteprüfungskommission / Wirtefachprüfungen

Nach den geltenden gastgewerblichen Vorschriften wird zur Wirtefachprüfung zugelassen, wer eine praktische Tätigkeit von mindestens sechs Monaten nachweist, bei der die erforderlichen praktischen Kenntnisse im Bereich Hygiene erworben werden konnten.

Im Berichtsjahr 2013 hatten sich insgesamt 267 (Vorjahr 202) Personen zur Wirtefachprüfung angemeldet. Von diesen 267 Kandidaten und Kandidatinnen kamen 84 Personen (Vorjahr 60) ohne Besuch der Wirtefachschule direkt an die Wirtefachprüfung. 52 Personen absolvierten Nachprüfungen. Zur Vorbereitung auf diese Prüfungen führte Gastro Aargau im Jahr 2013 total fünf Wirtefachkurse durch. Neben den Blockkursen wurden auch zwei berufsbegleitende Kurse durchgeführt, bei welchen 41 Personen teilgenommen haben.

Die Wirteprüfungskommission bzw. das Departement Volkswirtschaft und Inneres konnte, auf Grund der Prüfungsergebnisse, 166 (Vorjahr 119) Personen den aargauischen Fähigkeitsausweis zur gewerbemässigen Führung eines Gastwirtschaftsbetriebes erteilen.

150 Prüfungsteilnehmende bestanden die Prüfung beim ersten Versuch.

### 2. Anerkennung von ausserkantonalen Fähigkeitsausweisen

Gestützt auf die Gastgewerbeverordnung sind nichtaargauische Fähigkeitsausweise den aargauischen gleichzustellen, wenn erstere auf Grund einer Fachprüfung ausgestellt wurden, welche der aargauischen Wirtefachprüfung gleichwertig ist. Ferner müssen die ausweistragenden Personen eine praktische Tätigkeit im Gastgewerbe von mindestens sechs Monaten nachweisen, bei der die erforderlichen praktischen Kenntnisse im Bereich Hygiene erworben werden konnten.

Im Jahr 2013 sind total 66 (Vorjahr 61) Anerkennungsverfahren nach § 17 ff GGV durchgeführt worden. Dabei konnten 60 der geprüften nichtaargauischen Fähigkeitsausweise ohne Auflagen (Ergänzungsprüfung) anerkannt werden. Sechs Anträge mussten abgewiesen werden, da die gesetzlichen Rahmenbedingungen nicht erfüllt wurden.

Christoph Müller  
Präsident Wirteprüfungskommission

## KURSDATEN

Alle aktuellen Daten zur Wirtefachschule und den diesjährigen Weiterbildungskursen finden Sie auf unserem Internetauftritt unter Weiterbildung & Kurse.

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



## WEITERBILDUNGSKURSE

### 5-tägiger Service-Grundkurs

Kurs im Juni 2013

9 Teilnehmende

Urs Stieger, eidg. Dipl. Maître d'Hôtel

### KOPAS-Kurse

6 Kopaskurse wurden in den  
Wirtefachkursen 2013 integriert

Trix König, Erwachsenenbildnerin

### Leitlinie – «Wissen und Umsetzen der Hygieneleitlinie»

Kurs im September 2013

25 Teilnehmende

Kurse im Oktober 2013

54 Teilnehmende

Kurs im November 2013

14 Teilnehmende

Hans-Rudolf Rodel, Rolf Hottinger,  
Lebensmittelkontrolleure

### Cocktail I

Kurs im Juni 2013

5 Teilnehmende

Urs Stieger, eidg. Dipl. Maître d'Hôtel

## BERUFSBILDNERKURSE

### BBK A

Kurs im März 2013

14 Teilnehmende

### BBK B

Kurs im Juni 2013

11 Teilnehmende

### BBK C

Kurs im September 2013

9 Teilnehmende

### BBK D

Kurs im Oktober 2013

12 Teilnehmende

### Instruktoren:

Sonja Brönnimann, Kursleiterin GastroSocial

Thomas Aemmer, Berufsinspektor

Markus Friedli, Chefexperte Köchin/Koch

Urs Kohler, Chefexperte Restaurationsfach

René Hofmann, Berufsschullehrer



## DIE STERNENKLASSIFIKATION VON GASTROSUISSE

Die Schweizer Hotelklassifikation von GastroSuisse ist ein einheitliches System und gilt in der ganzen Schweiz. Die Hotels werden anhand definierter und für die Einstufung verbindlicher Kriterien, die auf den Empfehlungen des europäischen Verbandes HOTREC basieren, klassifiziert und in Kategorien von 1-Stern bis 5-Sterne eingeteilt. Nach erfolgreicher Prüfung werden die Hotels mit einem international be-

kannten und anerkannten Label ausgezeichnet. Hotels, die nur Frühstück und kleinere Imbisse anbieten, erhalten ein Label mit der Bezeichnung «Hotel Garni». Die Teilnahme an der Klassifikation ist freiwillig und unabhängig von einer Mitgliedschaft bei GastroSuisse. Die Klassifikation erfolgt auf Antrag des Betriebes durch zwei unabhängige, qualifizierte Experten. Die Klassifikation ist gültig für drei Jah-

re. Bereits klassifizierte Hotels werden regelmässig alle drei Jahre überprüft und deren Einstufung bestätigt, gegebenenfalls geändert oder die Klassifikation gänzlich aberkannt.

Kontakt und weitere Auskünfte:  
Schweizer Hotelklassifikation  
GastroSuisse, Blumenfeldstrasse 20  
8046 Zürich, Tel. 044 377 52 71  
hotelclassification@gastrosuisse.ch



## KOSTENLOSE RECHTSBERATUNG

### Exklusiv für Mitglieder

Als Unternehmer stehen Sie zahlreichen rechtlichen Vorschriften und Rahmenbedingungen gegenüber. Sichern Sie sich ab und holen Sie sich fachkundigen Rat bei der kostenlosen Rechts-

beratung von GastroSuisse. Dies ist nur eine von vielen Dienstleistungen, von welchen Sie als Mitglied profitieren:

- Musterverträge
- Checklisten
- Merkblätter
- Vergleichsverhandlungen (Mietrecht)

Ihr Ansprechpartner:  
GastroSuisse, Rechtsdienst,  
Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich  
Tel. 0848 377 111  
info@gastrosuisse.ch  
(Bitte halten Sie Ihre Mitgliedsnummer bereit.)

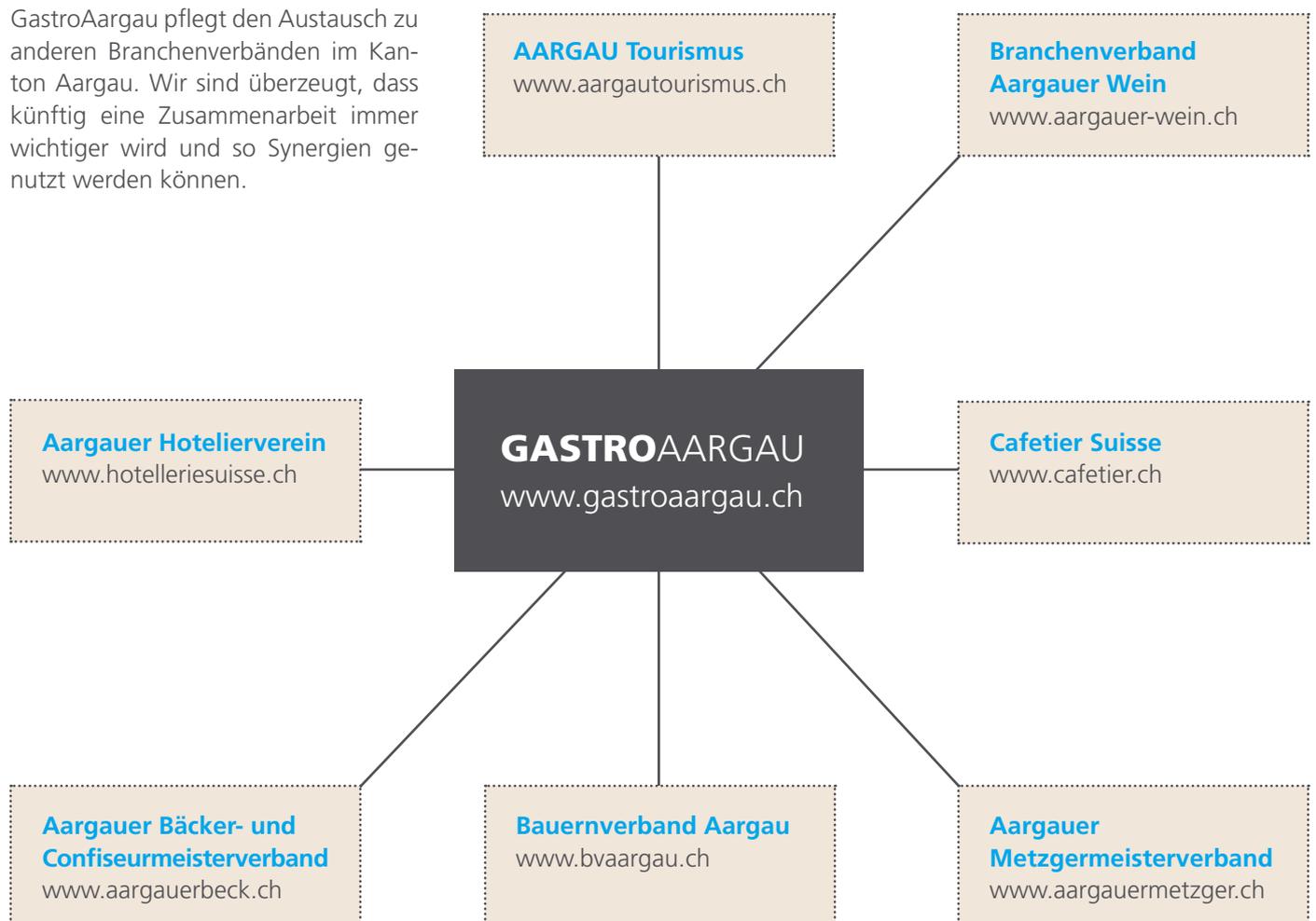


## Wichtige Infos

Besuchen Sie unseren Internetauftritt und erfahren Sie mehr über GastroAargau:  
[www.gastroaargau.ch](http://www.gastroaargau.ch)

## PARTNERSCHAFT MIT ANDEREN BRANCHENVERBÄNDEN

GastroAargau pflegt den Austausch zu anderen Branchenverbänden im Kanton Aargau. Wir sind überzeugt, dass künftig eine Zusammenarbeit immer wichtiger wird und so Synergien genutzt werden können.





**GASTROAARGAU**

Verband für Hotellerie und Restauration

Geschäftsstelle

Bildungszentrum  
Suhrenmattstrasse 48  
5035 Unterentfelden

Tel. +41 (0)62 737 90 40

Fax +41 (0)62 737 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)

oder besuchen Sie uns auf Facebook!

