



GASTROAARGAU

Verband für Hotellerie und Restauration



JAHRESBERICHT 2014

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
Oltnerstrasse 85
4663 Aarburg
info@deskall.ch
www.deskall.ch

Druck:

buschö
Druckerei Schöffland AG

INHALT

Editorial

GEDANKEN DES PRÄSIDENTEN 3-6

Schwerpunkte 2014

VERBANDSORGANISATION 7-8

2. GENERALVERSAMMLUNG 9-10

GASTROSEELSORGE 11

AKTIVITÄTEN 2014 12

Berufsbildung

8. WETTBEWERB DER AARGAUER GASTROLERNENDEN 13

QUALIFIKATIONSVERFAHREN 14

QV-FEIER: GASTRO- & HOTELLERIEBERUFE 15

BERUFS- & WEITERBILDUNGSMESSA, BADEN 16

CREATIVA, AARAU 16

ÜBERBETRIEBLICHE KURSE DER LERNENDEN 16

Weiterbildung

WIRTEFACHSCHULE 17

WEITERBILDUNGS- UND BERUFSBILDNERKURSE 17

Mitglieder

GASTROSUISSE 18

GASTROPROFESSIONAL 19



GEDANKEN DES PRÄSIDENTEN

Heute, gestern und morgen – unser Konsumverhalten aus Sicht der Gastronomie

Geschätzte Wirtfamilie und Ehrenmitglieder, liebe Mitarbeitende, Leserinnen und Leser

Essen war einmal eine der natürlichsten Sachen der Welt. Für die Zubereitung wurde viel Zeit investiert und gespeist wurde gemeinsam an einem grossen Tisch. Essenzeit war Familien- und Freundschaftszeit - hier konnte man sich austauschen und Erlebtes mitteilen. Essen bedient uns nicht nur mit Energie und Nährstoffen, sondern ist auch Teil unserer Lebenskultur und Gewohnheiten.

Heute ist Essen kompliziert geworden. Während uns früher noch Saisongerichte und der persönliche Geschmack leiteten, dirigieren uns heute allerlei bestimmende Vorstellungen. Gegessen wird vielmals «on the road» – man hat ja sonst schon zu wenig Zeit, um Allem gerecht zu werden. Das veränderte Konsumverhalten bereitet vielen traditionel-

len Gastbetrieben grosse Sorgen. Die mächtigen Food- und Beverage-Anbieter werden immer gewichtiger. Soll und muss das so weitergehen?

Das Konsumverhalten in unserer Gesellschaft hat sich im 21. Jahrhundert schneller als erwartet verändert. Die Dienstleistungsbranche, die Lebensmittelindustrie und die 24-Stunden-Gesellschaft sind in einem steten Wandel. Gewöhnliches wird zur Seite gestellt und nicht mehr beachtet. Die einfache Küche weicht asiatischen Einflüssen. Neue Trends werden zu Gewohnheiten. Die Gastronomie muss mithalten. Die Zukunftsforscher wollen wissen, was künstliche Intelligenz und 3-D-Drucker mit der Gastronomie zu tun haben. Für die heutige Ernährung begleitet diese Technologie den Gast. Er hilft der wachsenden Gruppe von Gästen, die nicht einfach Kalorien zählen, sondern gewünschte Eigenschaften von Lebensmitteln gezielt nutzen wollen. Diesen gesunden Trend setzen wir als Gastgeber gerne um.

«Ein Wirtshaus-Besuch darf weiterhin ein besinnliches Erlebnis bleiben.»

Das ist unsere Chance. Holen wir die Menschen wieder an unsere Tische. Laden wir sie ein, Mittagspausen in einem Gasthaus zu verbringen. Sich wieder mehr Zeit und Erholung zu gönnen. Es wird die Arbeitsfähigkeit steigern und fördert gleichzeitig die Work-Life-Balance. Wieder vermehrt zusammensitzen und Probleme und Freuden untereinander austauschen. Besinnen wir uns zurück, was Essen auch noch ist: ein soziales Ereignis! Also weg vom Schnellimbiss und dem täglichen Stehlunch – lassen wir das Thema Essen wieder zu einer natürlichen Sache werden, der wir geschätzte Aufmerksamkeit schenken.

Das Rad können wir nicht zurück drehen, aber auf die eigenen Bedürfnisse können wir uns wieder besinnen. Die Lebensmittel müssen noch mehr auf Allergiker, Diabetiker und Leistungsfähigkeiten abgestimmt werden. Wo bleibt da noch der Genuss? Zählt der Mensch heute und in Zukunft nichts mehr? Insgeheim wissen wir, dass neue Produktionstechnologien und künstliche Intelligenz den Menschen niemals ersetzen können und doch wird mit allen Mitteln versucht, alles zu automatisieren.

PRÄSIDENT GASTROAARGAU

«Unsere Herausforderung bleibt gestern, heute und morgen dieselbe: Den Gast in den Mittelpunkt stellen und ihn mit Köstlichkeiten verwöhnen!»



Josef Füglistaller, Präsident GastroAargau

An die vielen Gastronomen unter uns: stellen wir uns den Veränderungen. Nehmen wir das Wichtigste und Sinnvollste in unser Dienstleistungsprogramm auf und setzen dieses um. Dies schätzt nicht nur der Gast, sondern lässt auch uns immer wieder an neuen Aufgaben wachsen. Wichtig ist jedoch, dass wir Gastronomen weiterhin auf unsere klassischen Stärken aufbauen: den Gast in den Mittelpunkt stellen und ihn mit Köstlichkeiten verwöhnen!

«Geben wir weiterhin unsere Freude am Beruf unseren Gästen weiter, umrahmt von einer herzlichen und zuvorkommenden Betreuung sowie einem stimmigen Ambiente.»

Veränderungen bleiben und werden in Zukunft noch schneller umgesetzt. Wo liegt denn unser Know-how? Das liegt bei unseren Kunden, die wir mit unserem kreativen Angebot und mit einem vorzüglichen Service wieder zurück in unsere Gaststuben holen. Menschen wollen im Wirtshaus weiterhin mit uns am Stammtisch schnabulieren, lachen, singen und einfach Freude haben.

Unsere Herausforderung bleibt gestern, heute und morgen dieselbe: Den Gast in den Mittelpunkt stellen und ihn mit Köstlichkeiten verwöhnen!

MEIN JAHRESRÜCKBLICK

Werte Wirtefamilie

Wenn man vor dem geistigen Auge das Jahr 2014 Revue passieren lässt, ist man doch erstaunt, was sich in zwölf Monaten so alles ereignet hat. In Wirtschaft, Politik, Sport, Life and Fun. Und wie schnell die Zeit vergeht. Mit welchem grausamen Tempo wir mithalten müssen. Weltweite Katastrophen und Kriege in unmittelbarer Nähe: Ebola, Syrien, Ukraine und der Passagierflugzeugabschuss, Bootsflüchtlingsdrama auf dem Mittelmeer. Papst Franziskus spricht vom «Mittelmeer, das nicht zum schlimmsten Friedhof der Welt werden darf», und er hat recht damit.

Das europäische Umfeld und seine Probleme beeinflussen unsere Wirtschaft direkt. Und nicht etwa nur Tourismus und Gastronomie. Etwa die Sanktionen der Europäischen Union gegen Russland und dessen Rubelkrise. Der hohe Franken mit dem Einkaufstourismus: Jährlich fließen so bis zu vier Milliarden Franken ins Ausland. Der Preiszerfall beim Erdöl wird massive Auswirkungen auf unsere Binnenwirtschaft zeitigen und überhaupt die berühmte «Energiewende» noch absurder erscheinen lassen.

Das vergangene Jahr war aber auch das Jahr der entscheidenden Abstimmungen. Auf der politischen Bühne war das Gastgewerbe stark gefordert. Bei der Masseneinwanderungsinitiative spielte die Gastro-Szene eine wichtige Rolle. Das Dienstleistungspaket wurde nach der knappen Niederlage noch mehr eingeschnürt. Wir sind in einer direkten Demokratie und müssen das Ergebnis akzeptieren. Das Gute an dieser Niederlage ist, dass man nun nach den besten Lösungen mit der Europäischen Union sucht und somit die konkrete Umsetzung noch nicht im Gang sein kann.

Bei der Abstimmung um «unsere» Mehrwertsteuer-Initiative haben sich GastroSuisse, die Kantonalverbände und die kleinen Gebietssektionen sehr stark ins Zeug gelegt. Unser Anliegen ist berechtigt: Wieso darf der gleiche Salat oder die Bratwurst, die im Take-Away und im Grossverteiler in Plastik abgegeben wird, in der Gaststätte aber, die dasselbe Gericht wunderschön auf dem Teller anrichtet, eine freundliche Bedienung, ein Tischset und viel Ambiente bietet, unterschiedliche Mehrwertsteuersätze haben? Das ist absolut unverständlich. Das grundsätzliche Problem wurde eigentlich auch von vielen Politikern anerkannt. Ich durfte unser Anliegen per «PowerPoint» beim Gewerbeverband, bei den bürgerlichen



Parteien, in TeleM1, etc. erläutern. Nach diesen Auftritten hatte ich immer das Gefühl, dass unsere Botschaft auf Erfolgskurs liege. Am Abstimmungssonntag kam die Ernüchterung. Das Schweizer Volk war unserem Anliegen nicht gut gesinnt. Und – man muss das feststellen und deutlich sagen – unsere Partnerverbände und unsere Lieferanten, auch die Landwirte, die mit uns den Slogan «Aus der Region für die Region» propagieren, liessen uns im Stich. Das Stimmvolk liess sich von den Drohungen der Bundesrätin und der Grossverteiler verunsichern, wonach die Grundnahrungsmittel verteuert würden, wenn die Mindereinnahmen beim Bund nicht über eine Erhöhung der Mehrwertsteuer aufgefangen werden könnten. (Anmerkung: Ausgerechnet der Bäckermeisterverband, der unsere Mehrwertsteuerinitiative am vehementesten bekämpfte, kündigte zum Jahresende Preiserhöhungen an).

So bleibt die Ungerechtigkeit, dass Take-Aways für eine schlechtere Leistung nur 2,5% Mehrwertsteuer abgezogen bekommen und dem dienstleistungsfähigen Gastgewerbe satte 8% aufgebremmt werden.

Es ging Schlag auf Schlag weiter. Ende Oktober stimmten wir über die Ecopop-Initiative ab. Die Wirtschaftsverbände

waren sich einig, dass diese Initiative weit übers Ziel hinaus schiesse. Die Stimmbürgerinnen und Stimmbürger haben dem Radikalkurs einen deutlichen Korb gegeben.

Die Gastronomie aber darf ein schönes Fazit ziehen: Wir haben – erstens – aus eigener Kraft eine eidgenössische Initiative zustande gebracht und – zweitens: Die Gastronomie wird von den Politikern, von den Verbänden und vom Volk als wichtiger Wirtschaftszweig ernst genommen. An GastroSuisse kommt man nicht mehr vorbei.

Wohnen ist lukrativer als Wirten

Wenn wir den inneren Zustand der Gastronomiebetriebe betrachten, ist neben der Überregulierung, staatlicher Kontrolle und immer mehr unsinniger Vorschriften auf unser Gastgewerbe wohl die Nachfolgeregelung das grösste Sorgenkind. Heute sind viele Betriebe von Eigentümerfamilien geführt, die frühmorgens bis spätabends arbeiten, um über die Runden zu kommen. Oft ist das nicht wirtschaftlich. Wenn ein Betrieb dann nicht innerhalb der Familie weitergegeben werden kann, lässt sich deshalb nur schwer ein Nachfolger finden. Und was mich auch noch beelendet: Dabei verschwinden immer mehr klassische Ausbildungsbetriebe. Ich glaube übrigens nicht, dass ein pas-

sionierter Wirt leichtfertig sein Restaurant opfert. Oft macht er es zu spät. Es tut weh, wenn der eigene Betrieb mit schönem Saal und gut erhaltener Küche abgerissen wird. Wenn es zu Verkäufen von Gaststätten kommt, treten oft Investoren auf und tätigen Umnutzungen, meist als Wohnungen. Wohnen ist lukrativer als Wirten. Und: Das Beizensterben wird weitergehen.

Dabei drückt das massiv veränderte Konsumverhalten der Menschen unsere Branche ohnehin. Es findet eine dramatische Veränderung statt. Immer mehr traditionelle Restaurants schliessen, während die Gesamtzahl der Betriebe wächst. Heute kann man sich halt überall schnell verpflegen: an der Tankstelle, am Guggelistand, im Einkaufszentrum, auf der Gasse, im Take-Away und in manchen Bäckereien, Metzgereien, kleinen Lebensmittelläden, die noch ein paar Stehtische hinstellen. Die Gaststube hat dagegen einen schweren Stand. Wo aber bleibt da der Genussfaktor und die Erholung in der Mittagspause?

Wir «netzwerken»

Das vergangene Jahr hat uns erneut bestätigt, dass wir als Verband auf dem richtigen Weg sind: wir «netzwerken», um es neudeutsch auszudrücken. Die regelmässigen Kontakte zur Politik von Bundesbern über den

Kanton bis in die eigene Gemeinde werden immer wichtiger. Sie zeigen positive Wirkung. Es geht um Information und Kommunikation. Wir sind eine offene Branche – und nahe an den Menschen.

Ein fester Bestandteil unserer Arbeit ist der «Aargauer Tag» an der «ZAGG» in Luzern. Ebenfalls ist im Aargau der politisch unbelastete Landammann-Stammtisch ein anhaltender Erfolg. GastroAargau organisiert die Tour und ermöglicht dem jeweiligen Landammann die privaten Kontakte zu den Stammtischgästen in allen Regionen. Der Vater des Wirtestammtischs, Regierungsrat Urs Hofmann, ist nach Landammann-Kollege Roland Brogli nun im Jahr 2015 zum zweiten Mal bereit für interessanten Gesprächsstoff am runden oder egal, halt eckigen Stammtisch, wo ganz unkompliziert jedes Problem zur Sprache kommt. Da ist Bodenhaftung garantiert. Die Termine finden sich unter www.gastroaargau.ch.

Das war das GastroAargau-Jahr

Bekannt ist seit Jahren das Problem mit unserem Ausbildungszentrum in Unterentfelden, das dringend erweitert werden muss. Es platzt aus allen Nähten. Ein Retrofit-Projekt – beziehungsweise einen Neubau an einem nahen anderen Standort - mussten wir begraben. Jetzt sind die neuen Fakten bekannt. Über das gesamte Areal des Berufsbildungszentrums Unterentfelden (BZU) ist ein Masterplan erarbeitet worden, der aufzeigt, wie Bauschule und Gastro-Ausbildungszentrum koordiniert wachsen können. Auch die Schwierigkeiten mit einer adäquaten Parkmöglichkeit sind einbezogen. Geklärt ist zudem die zentrale Frage, ob

man mit dem Einverständnis des Kantons Aargau die Stiftung BZU auflösen kann – ja man kann.

Im Jahresverlauf gab es als wichtigsten Anlass die Generalversammlung. Einen ausführlicheren Bericht zu unserem Hauptanlass finden Sie auf Seite 9.

Das zweite Ehrenmitgliedertreffen fand im «Sonnenberg» Möhlin statt und stand ganz im Zeichen des Kampfes um die Mehrwertsteuer-Gerechtigkeit.

Premiere mit unserem ersten Herbst-Forum feierten wir im Hotel Bahnhof Dottikon. Hauptthema war die neue Zusammenarbeit mit AARGAU Tourismus. Panflöte und Alphorn sorgten für eine aussergewöhnlich interessante musikalische Kombination.

Mitarbeit in GastroSuisse

Die kantonalen Gastro-Präsidenten sind stark eingebunden in die Gremien und Anlässe von GastroSuisse. Bei eidgenössischen Parlamentarier-Events wie dem traditionell gutbesuchten Fondueplausch auf dem Bundesplatz betreuen wir direkt unsere Bundesvertreter aus dem eigenen Kanton.

Interessant war die Wahl von Casimir Platzer zum neuen Präsidenten von GastroSuisse.

Schliesslich durfte ich als Präsident von GastroAargau Einsitz haben in der Baukommission der neuen Hotelfachschule Belvoirpark Zürich, der führenden Ausbildungsstätte für Hotelfachleute aus der ganzen Welt. Es war eine gewaltige zig-Millionen-Investition. In nur 21 Monaten ist das neue Studiengebäude aufgestellt worden. Es setzt

modernste Standards bezüglich Funktionalität, Infrastruktur und Ästhetik und bietet eine hochprofessionelle Atmosphäre. Das HerbstForum 2015 wird GastroAargau in die neue Hotelfachschule Belvoirpark führen – das ist doch selbstverständlich.

Mir bleibt ein grosses Danke

Ich will niemanden vergessen. Ich danke zuerst meinen Vorstandskollegen – speziell dem Präsidenten der Hotel & Gastro formation und gleichzeitig Vize-Präsident von GastroAargau, Bruno Lustenberger, für seine lustvolle Mitarbeit in nicht einfachen Zeiten. Ich danke Marlene Burkhard, Claudia Mürner und Andrea Hasler vom Sekretariat für die starke Unterstützung, die sie mir in meiner Funktion als Präsident und interimistischer Geschäftsführer von GastroAargau schenken. So konnte der administrative Fluss der Geschäfte optimal gewährleistet werden. Ich danke dem Team im Berufsbildungszentrum für seine professionelle Arbeit, allen Ausbildnern, üK-Instruktoren und Experten, die sich tagtäglich für unseren Berufsstand einsetzen. Ihnen, aber auch den vielen Lehrbetrieben im Land, gehört mein Respekt und ein grosses Kompliment. Ich danke Euch.

Liebe Wirtinnen und Wirte, liebe GastroFamilie – ich möchte Ihnen allen symbolisch einen riesengrossen Blumenstrauss überreichen für Ihr Engagement zugunsten unseres herrlichen Berufes. Gehen wir mit Berufsstolz und Zuversicht ins neue Jahr.

**Josef Füglistaller,
Präsident GastroAargau**

Tipp des Präsidenten

In vielen Betrieben wirkt ein guter Vertrauter als Treuhänder, Buchhalter oder Finanzberater. Wirklich professionelle

Hilfe kommt aber doch besser von GastroConsult, der Spezialistin für die Gastronomie. Nutzen Sie das branchenspezifische Angebot der Fachleute. Bevor es zu spät ist.



VERBANDSORGANISATION

Vorstand GastroAargau



Josef Füglistaller

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

fueglistaller@gastroaargau.ch



Lukas Hürlimann

- Mitgliederpflege
- Aktivitäten
- Gastroseelsorge
- Restaurant BZU

huerlimann@gastroaargau.ch



Bruno Lustenberger

- Präsident HGf
- Berufsbildung
- Erwachsenenbildung
- Bildungsangebote

lustenberger@gastroaargau.ch



Gerhard Keller

- Pflege zu Politiker/-innen (national und kantonal)
- Politische Vorlagen, Gesetzesvorlagen

keller@gastroaargau.ch



Michael Hauenstein

- Finanzen
- Wirtschaft
- Konjunktur

hauenstein@gastroaargau.ch

VERBANDSORGANISATION

Sekretariat Geschäftsstelle



Marlene Burkhard

• Leiterin Geschäftsstelle
burkhard@gastroaargau.ch



Claudia Mürner

• Administration
Hotel & Gastro formation
muerner@gastroaargau.ch



Andrea Hasler

• Administration
hasler@gastroaargau.ch

Restaurant BZU



Rolf Bühler

• Betriebsleiter Restaurant BZU
buehler@gastroaargau.ch



Pia Hauri

• Betriebsleiterin Stv. Restaurant BZU

Delegierte GastroSuisse

Reto Ettisberger: Restaurant Hertenstein, Ennetbaden

Marcel Geiger: Restaurant Sonnenberg, Möhlin

Markus Horat: Restaurant Jägerstübli, Villmergen

André Huwyler: Restaurant Huwyler, Merenschwand

Andreas Mäder: Gasthof Homberg, Reinach

Urs Schumacher: Fischbeiz Alte Post, Kaiserstuhl

Roger Widmer: Hotel Restaurant Gotthard, Brugg

Externe Dienstleister

Treuhand: GastroConsult AG, Bernhard Zihlmann,
Regionaldirektor Zentrum, Olten

Revisionsstelle:
Zeller Treuhand, Richard Zeller, Othmarsingen

Verbandsanwalt:
Dr. Guido Fischer, Fürsprecher, Aarau



2. GENERALVERSAMMLUNG

GastroAargau und AARGAU Tourismus rücken näher zusammen

Für die 2. Generalversammlung vom 22. April 2014 im Restaurant Rebstock in Seengen wurden sämtliche Mitglieder, Gäste aus Politik und Wirtschaft sowie Sponsoren eingeladen – wir danken allen, die dabei waren!

Neben gezielter Reorganisation der Strukturen und einer Konzentration nach innen wurde der Verbund mit anderen Branchenverbänden gesucht. Die Erhöhung des Mitgliederbeitrages um CHF 20.00 wurde gutgeheissen. Dieser Betrag – zweckgebunden für AARGAU Tourismus – bietet gleichzeitig zur Mitgliedschaft bei GastroAargau auch die Mitgliedschaft zu AARGAU Tourismus. Eine Win-Win-Situation für alle Beteiligten, können doch die Mitglieder von Werbung, Website, Prospekten, Buchung-

plattformen und nicht zuletzt von der neuen touristischen Region Aargau von Schweiz Tourismus profitieren.

GastroAargau selbst ist in einem guten Zustand – das zeigt sich nicht zuletzt in der Jahresrechnung, die einen beruhigenden Anteil Eigenkapital ausweist.

Josef Füglistaller betonte, dass der Verband in dieser für einige Betriebe schwierigen Zeit eine Anlaufstelle und Stütze sein will.

In einem klugen Beschluss wurden die vorher vom Stimm- und Wahlrecht ausgeschlossenen Ehrenmitglieder ab 2015 wieder als stimmberechtigt erklärt.

Regierungsrat und Landstatthalter Urs Hofmann lobte GastroAargau als «Sinnbild lokalen Wirtschaftens» und den Aargau als vielfältiges gastronomisches Gebiet, «wo kreative Gast-

geber mit Leidenschaft als kultur- und gesellschaftliche Perlen täglich Interessantes und Überraschendes auf den Markt beziehungsweise auf die Teller bringen».

Blumen und gute Worte gab es für Irma Koch vom Restaurant «Chäber», Wohlen – die beliebte Wirtin feierte ihr 50. Wirtejubiläum. Als neue Ehrenmitglieder wurden Urs-Peter Amrein von GastroSocial und Bruno Wüst, Scherz, ehemaliger Gastwirt, letzter langjähriger Präsident der Familienausgleichskasse GastroAargau und ehemaliger Vizepräsident von GastroBaden mit einem grossen Applaus begrüsst.

Traditionell fand anschliessend der Apéro statt, musikalisch umrahmt vom Wirtechor Bremgarten. Das vorzügliche Bankett und spritzige Einlagen der jungen Sängerin Michelle Ryser rundeten diese 2. Generalversammlung ab.

IMPRESSIONEN 2. GENERALVERSAMMLUNG



Irma Koch wurde für ihr grosses Engagement mit Blumen überrascht



Der Wirtechor Bremgarten umrahmte den Apéro musikalisch



Sängerin Michelle Ryser erfreute die Gäste mit ihrem Gesang und ihrer Spritzigkeit



v.l.n.r. Sepp Füglistaller - Präsident GastroAargau, Corinne Dobler - GastroSeelsorgerin, Silvia Flückiger - Nationalrätin, Alois Huber - Präsident Bauernverband Aargau



GASTROSEELSORGE

Ein Stück Weg miteinander gehen - etwas Zeit teilen

Ein Gast betritt Ihr Restaurant, bestellt sich etwas zum Trinken und «Menü 2». Heute ist ein guter Tag, da viele Gäste den Mittag in Ihrem Lokal zur Stärkung nutzen und auch ein wenig um sich zu erholen. Ein weiterer Gast setzt sich dazu. Sie kommen ins Gespräch und teilen etwas Zeit, nehmen Anteil an Freud und Sorge vom Anderen. Wie gut das tut – nicht nur Durst und Hunger sind gestillt – sondern auch etwas Entspannung und ein gutes Gespräch stellte sich ein. Als Gäste sind sie gekommen, als Freunde gehen sie auseinander.

Corinne Dobler, ref. GastroSeelsorgerin
corinne.dobler@ref-aargau.ch

Auch wir GastroSeelsorger kommen als Gäste in Ihr Restaurant, besuchen Sie und Ihre Angestellten. Wir bringen etwas Zeit zum Zuhören, teilen Ihre Freude und Sorgen, hören was Sie bewegt und gehen ein Stück Weg mit Ihnen. Das Gehörte verhallt nicht irgendwo und das Erlebte war nicht belanglos. Als Gäste sind wir gekommen, als Freunde gehen wir. Denn das Gehörte und Erlebte nehmen wir mit und es hat einen Platz in unseren Gedanken und Herzen, wie auch in unserem Gebet.

Wir freuen uns, Sie kennen zu lernen.

Martin Tanner, kath. GastroSeelsorger
ma.ta@bluewin.ch



Die beiden GastroSeelsorger haben ein offenes Ohr für Sie

LANDAMMANN-STAMMTISCH

Die Stammtisch-Runden mit Landammann Roland Brogli luden zu anregenden Diskussionen ein. Sich mit dem Landammann persönlich auszutauschen wurde geschätzt – die Tour durch verschiedene Aargauer Gastronomie-Betriebe erfreute viele Interessierte!



(© Foto: Toni Widmer, AZ)

Heisse Diskussionen zu spannenden Themen

Unser Jahresprogramm wird unterstützt durch:



AKTIVITÄTEN 2014



2. Ehrenmitgliedertreffen, Restaurant Sonnenberg, Möhlin



Wirtinnen und Wirte spielen ihre Jass-Trümpfe aus

Ökumenischer Gottesdienst

vom 15. April 2014
in der Klosterkirche in Muri

2. Generalversammlung

vom 22. April 2014
im Restaurant Rebstock in Seengen

Kegelmeisterschaft

vom 2. bis 15. Juni 2014 im Gasthof
Bad Schwarzenberg in Gontenschwil



Einblick ins Qualifikationsverfahren Restauration



Köstlichkeiten vom Qualifikationsverfahren Köchin/Koch

2. Ehrenmitglieder-Treffen

vom 10. Juli 2014
im Restaurant Sonnenberg in Möhlin

ZAGG

vom 7. - 10. September 2014
in Luzern

1. HerbstForum

vom 13. Oktober 2014 im Restaurant
Bahnhof in Dottikon



Referenten-Team am HerbstForum: v.l.n.r. Chantal Beck, Sepp Füglistaller, Andrea Lehner



Vorstand und Sekretariat GastroAargau
(es fehlt Michael Hauenstein)

Jassmeisterschaft

vom 29. Oktober 2014
im Restaurant Traube in Küttigen

Unter www.gastroaargau.ch finden Sie unsere aktuellen Aktivitäten.

Hotel & Gastro

formation by

GastroAargau
Hotel & Gastro Union
hotelleriesuisse aargau
www.hgf-ag.ch



8. WETTBEWERB DER AARGAUER GASTROLERNENDEN – EIN AUGENSCHMAUS!

Das Jahr startete gleich mit einem Highlight – Feuer & Flamme für die Gastroberufe!

90 Kochlernende, Küchenangestellte, Restaurations- und Hotelfachleute

stellten sich am 18. Januar 2014 mit ihren Kreationen einer strengen Fachjury und bereiteten über 400 Gästen einen unvergesslich schönen Bankettabend. Einen grossen Applaus für die beeindruckende Arbeit des ganzen Organisationskomitees, der Jurymitglieder, der Helfer, die Unterstützung

durch die Berufsbildner und den unermüdlichen Einsatz der Lernenden. Die kreativen Ergebnisse machen Lust auf mehr...

Weitere Impressionen & Resultate finden Sie unter: www.hgf-ag.ch



Gewinnerin, 2. Lehrjahr Restauration/Hotelfach:
Judith Hofmann, Hotel Krone, Lenzburg. Thema: Indianer



Gewinnerin, 3. Lehrjahr Restauration/Hotelfach:
Melanie Zeller, Hertenstein Panoramarestaurant, Ennetbaden. Thema: Der Klimawandel



Gewinnerin-Dessertkreation, 2. Lehrjahr Köchin/Koch/Küchenangestellte/r:
Rebekka Malkas, Kantonsspital Baden, Baden



Gewinnerin-Vorspeisekreation, 3. Lehrjahr Köchin/Koch/Küchenangestellte/r:
Bigna Maissen, Kantonsspital Baden, Baden

WUSSTEN SIE SCHON, DASS...

... Sie unter www.hgf-ag.ch:

... **üK Daten** mit dem Vor- und Nachnamen Ihrer Lernenden alle Angaben zu deren überbetrieblichen Kurs finden?

... **QV** alle Informationen zum Qualifikationsverfahren 2015 und der anschliessenden Feier abrufen können?

... **Über HGf Aargau** die häufigsten Fragen und die Antworten zu einem Lehrverhältnis finden?

... **Home** schon bald auf den 9. Wettbewerb der Aargauer Gastro-Lernenden vom 16. Januar 2016 gluschtig gemacht werden?

QUALIFIKATIONSVERFAHREN

198 neue Berufs-Leute dürfen auf ein erfolgreiches QV zurückblicken!

Im Bereich der Restauration hat sich die im letzten Jahr eingeführte Neuerung bewährt: die Kandidaten und Kandidatinnen bedienen weiterhin zwei Zer-Tische. So war auch dieses Jahr das BZU aus logistischen Gründen von früh-

morgens bis spät nachts besetzt. Dank einer optimalen Planung vom Chefexperten Urs Kohler und dem unermüdlischen Einsatz der zahlreichen Expertinnen und Experten, dürfen wir wiederum auf ein faires und gelungenes Qualifikationsverfahren zurückblicken.

Noch während dem Qualifikationsverfahren Restauration wurden auch dieses Jahr die Kochlernenden in den Be-

rufsschulen in Englisch geprüft. Diese Sprachprüfung gehört zur Praktischen Prüfung, deren Startschuss am 10. Mai 2014 im BZU gegeben wurde. Der Chefexperte Markus Friedli und sein Team prüften während 15 Tagen das Können der angehenden Berufsleute. Die Berufsbildnerinnen und Berufsbildner sowie Gäste konnten sich ebenfalls vom Gelernten überzeugen und waren zum Essen geladen.

Beruf	Absolventen	Bestanden	Notendurchschnitt	Beste Note	Name / Betrieb
Hotelfachfrau/-mann EFZ	15	100%	4.7	5.3	Lisa Züger, Hotel Aarau West, Oberentfelden
Restaurationsfachfrau/-mann EFZ	48	87.5%	4.5	5.5	Bettina Hediger, Gasthof zum Schützen, Aarau
Restaurationsangestellte/r EBA	9	100%	4.5	5.1	Fiona Pelloli, Aarehof Betriebs GmbH, Wildegg
Koch / Köchin EFZ	123	95.1%	4.6	5.7	Barbara Stöckli, Gasthaus Waldheim, Hermetschwil-Staffeln Samantha Hunziker, Hotel Seerose, Meisterschwanden
Küchenangestellte/r EBA	15	100%	4.5	5.1	Adelina Kelmendi, Park-Hotel am Rhein, Rheinfelden



QV-FEIER: GASTRO- & HOTELLERIEBERUFE

Die Aula im BZU war wiederum auf den letzten Platz besetzt, als die erfolgreichen Lehrabsolventen der Hotel- und Gastro-Berufe am Mittwoch, 2. Juli 2014, gefeiert wurden. Ein herzliches Dankeschön an alle treuen Sponsoren und alle Beteiligten, die zu diesem gelungenen Anlass beigetragen haben!

Ein spezielles Dankeschön gehörte Peter Langenegger und Andy Spuler.

Andy Spuler, als langjähriger üK-Instruktor, Teamchef der Aargauer Kochgilde und Gewinner unzähliger Medaillen, gebührt Dank für seinen unermüdlchen Einsatz für unseren Nachwuchs.

Peter Langenegger, der in seinen wohlverdienten Ruhestand verabschiedet wurde, hat seit 1963 sein Leben der Hotellerie und Gastronomie gewidmet. Als Mitglied der Hotel & Gastroformation konnte er sein umfangreiches Fachwissen in die Berufsbildung einfließen lassen.



Musikalische und turnerische Einlage durch Lucas Fischer



Verabschiedung von Peter Langenegger, Aargauer Hoteliereverein



Erfolgreiche Absolventen des Berufes Koch/Köchin EFZ



Urs Kohler mit den bestrangierten ReFa-Absolventinnen Melanie Zeller und Bettina Hediger

BERUFS- & WEITERBILDUNGSMESSA, BADEN

Auf dem Campus von Baden Nord sind vom 11. - 13. September 2014 im Rahmen des Berufsbildungsjahres zum ersten Mal die attraktiven Möglichkeiten und Chancen der beruflichen Grundbil-

dung, der höheren Berufsbildung sowie der Weiterbildung gezeigt und erlebbar gemacht worden.

Das Jahr der Berufsbildung erreicht

seinen Höhepunkt mit den SwissSkills Bern, welche vom 17. - 21. September 2014 ihre Tore öffnete – hier wurde an ein und demselben Ort die 1. Schweizer Berufsmeisterschaften ausgetragen.

CREATIVA, AARAU

Bei der Creativa vom 20. – 25. September 2014 an der Berufsschule Aarau standen die Lernenden der folgenden Berufe im Fokus:

- Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in EFZ / Bäcker/in-Konditor/in EBA
- Detailhandelsfachfrau/-mann EFZ / Detailhandelsassistent/in EBA
- Koch/Köchin EFZ / Küchenangestellte/r EBA
- Restaurationsfachfrau/-mann EFZ / Restaurationsangestellte/r EBA
- Hotelfachfrau/-mann EFZ / Hotellerieangestellte/r EBA



Die jungen Berufsleute zeigten ihre Kreativität und ihr Können. Die Küchenbrigade zauberte interessante

Kreationen und Häppchen sowie Dessertvariationen. Eine etwas andere Art der Tischdekoration stammte

vom Lehrlingswettbewerb 2014 - zwei wunderbar gedeckte Tische zum Bestaunen.

ÜBERBETRIEBLICHE KURSE DER LERNENDEN

In 73 überbetrieblichen Kursen wurden 869 Lernenden 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 Berufsschulunterricht, der ebenfalls in der üK-Woche integriert bleibt.

Die überbetrieblichen Kurse wurden geleitet von:

- | | |
|-------------------|--|
| Daniela Härdi | - alle üK Restauration (EFZ und EBA) |
| Daniel Sennrich | - üK II – V Koch/Köchin EFZ |
| Christoph Schmitz | - üK I Koch/Köchin EFZ und alle üK Küchenangestellte/r EBA |

Wir bedanken uns ganz herzlich bei unseren üK-Instruktoren für die wertvolle Arbeit!



WIRTEFACHSCHULE

Die Weiterbildung mit Mehrwert

Die Anforderungen an die Leitung eines Gastronomiebetriebes sind vielseitig und komplex. Als optimale Vorbereitung zur Erlangung 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.

Wirtefachschule - Blocklehrgang

23 Tage

Montag bis Freitag 8.00 bis 16.00 Uhr

2014 wurden in 5 Blocklehrgängen sowie 2 berufsbegleitenden Lehrgängen total 101 Personen unterrichtet.

Für das grosse Engagement unseres Referententeams danken wir herzlich.

Wirtefachschule - Berufsbegleitender Lehrgang

13 Wochen

Montag 14.00 bis 21.00 Uhr

Mittwoch 17.00 bis 22.00 Uhr

Den Rechenschaftsbericht 2014 der Wirteprüfungskommission finden Sie online: www.gastroaargau.ch

WEITERBILDUNGS- UND BERUFSBILDNERKURSE

GastroAargau bot auch 2014 eine breite Palette an Weiterbildungsmöglichkeiten an:

- 1x **5-tägiger Service-Grundkurs**
- 1x **2-tägiger Service-Schnellkurs**
- 7x **KOPAS - Kurs Kontaktperson Arbeitssicherheit (1 Tag)**
- 1x **Seminar Teamentwicklung (1/2 Tag)**
- 3x **Hygiene-Leitlinie - «Wissen und Umsetzen» (1/2 Tag)**
- 1x **Pilotkurs «Vorsorge- und Pensionsplanung» (1/2 Tag)**
- 4x **Berufsbildnerkurs (5 Tage)**

Dank unseren kompetenten Referenten dürfen wir auch künftig wertvolle und lehrreiche Weiterbildungen anbieten - ihnen gehört ein herzliches Dankeschön für die grossartigen Einsätze.

JETZT ANMELDEN!

Das aktuelle Weiterbildungsangebot finden Sie unter:

www.gastroaargau.ch

IHR PROFIT

Eine Mitgliedschaft in unserem Branchenverband GastroSuisse zahlt sich aus!

www.gastrossuisse.ch

IHRE MITGLIEDSCHAFT BEI GASTROSUISSE

Geldwerte Vorteile auf einen Blick:

Sozialversicherungen

- Anschluss an GastroSocial Aarau, finanzielle Vorteile und ein Minimum an Administration

Personenversicherungen

- Vorteilhafte Bedingungen bei der Swica

www.gastroprofessional.ch

- Gratis-Jahresabonnement im Wert von CHF 300

GastroJournal

- Gratis-Jahresabonnement im Wert von CHF 165
- 10 % Anzeigenrabatt

Brancheninformationen

- Mitgliederausweis, Informations-Mailings, GastroSuisse-Agenda

Weitere Vergünstigungen

- Ermässigung beim Kauf eines Neuwagens (PW oder Nutzfahrzeug) von Peugeot und Opel
- Tiefere Kreditkartenkommissionen und Vergünstigungen bei Terminalanschaffung
- Günstiger tanken mit der Avia-Karte
- Büromaterial einkaufen zu Sonderkonditionen
- Heizöl einkaufen zu Sonderkonditionen
- 10 % Ermässigung der SUIISA-Gebühren beim Tarif GT H

Weiterbildung

- Ermässigt Schulgeld in den Fachschulen GastroSuisse: «Belvoirpark Hotelfachschule Zürich» und «Ecole Hôtelière de Genève»
- Mitglieder-Rabatt im Wert von CHF 1000 beim Gastro-Unternehmer-Seminar mit eidg. Diplom dipl. Restaurateur
- Preisreduktionen auf dem Weiterbildungsangebot
- Preisermässigung von rund 30 % für innerbetriebliche Mitarbeiter-Trainings und Coachings

GASTRO  **SUISSE**

JETZT ANMELDEN!

InfoCenter GastroSuisse
Telefon 0848 377 111
info@gastrossuisse.ch



GASTROPROFESSIONAL

Know-how online

GastroProfessional ist die internetbasierte Profiplattform von GastroSuisse mit Aktuellem und Wissenswertem. Einfach und zeitlich unabhängig finden GastroSuisse-Mitglieder auf www.gastroprofessional.ch unter anderem:

- Vorlagen für Arbeitsverträge
- Merkblätter zu rechtlichen Fragen
- Die neusten Trends in der Restauration und Hotellerie
- Die Hygieneleitlinien
- Checklisten zum Thema Arbeitssicherheit
- Ratgeber für Jungunternehmer
- Wissenswertes zur Mitarbeiterführung
- Hilfestellung zum Reklamations-Management
- Anregungen zum Energiesparen
- Den Branchenspiegel
- und vieles mehr...

GastroProfessional unterstützt damit die Schweizer Gastgeber in der Marktbeobachtung, in der Strategiefindung und besonders im betrieblichen Alltag. Für GastroSuisse-Mitglieder ist der Zugriff auf dieses Profi-Wissen gratis, einfach auf www.gastroprofessional.ch einloggen und danach die GastroSuisse-Mitglieder-Nummer eingeben. Schon steht das geballte Branchenwissen zur Verfügung.

GASTRO[®]
Professional
KNOW-HOW ONLINE

IHR ANSPRECHPARTNER

GastroProfessional
Telefon 0848 377 111
info-gp@gastroprofessional.ch

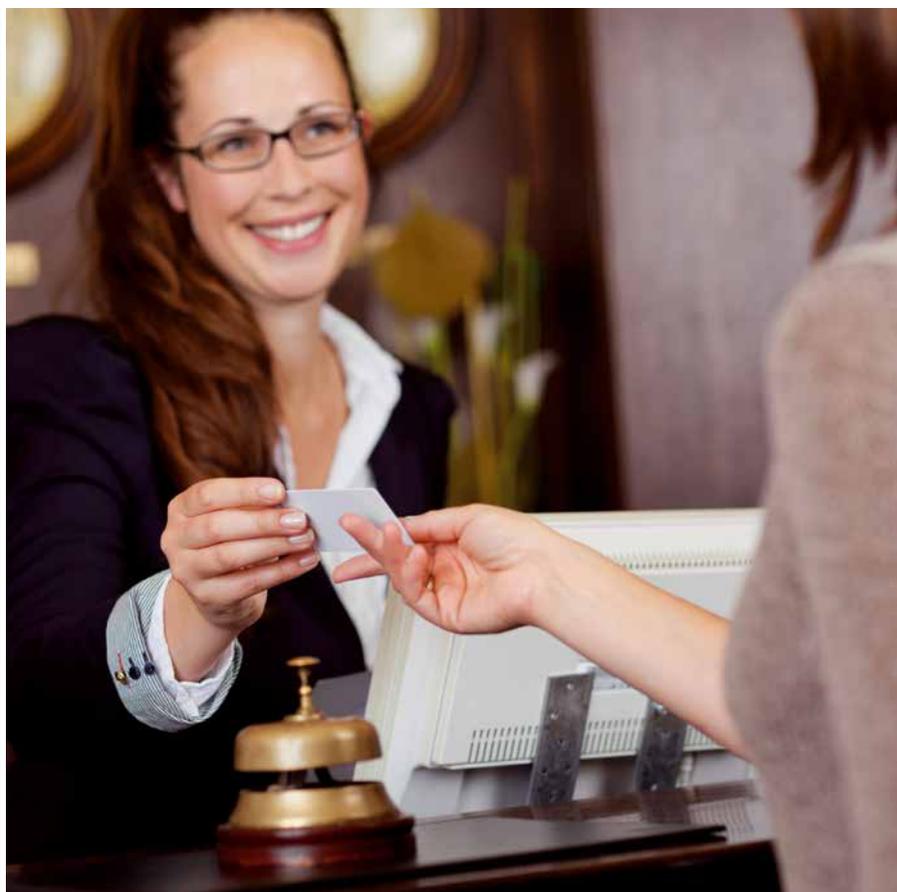
Geschäftsstelle

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



Besuchen Sie uns auf
Facebook!

