



**GASTROAARGAU**

Verband für Hotellerie und Restauration



## JAHRESBERICHT 2016

# IMPRESSUM

## Herausgeber:

GastroAargau  
Verband für Hotellerie  
und Restauration

Bildungszentrum BZU  
Suhrenmattstrasse 48  
5035 Untere Entfelden

Tel. 062 737 90 40

Fax 062 737 90 42

info@gastroaargau.ch

www.gastroaargau.ch

## Konzept und Gestaltung:

Deskall Kommunikation  
Aarburg

## Druck:

Schmäh Offset & Repro AG  
Ehrendingen

# INHALT

## Editorial

GEDANKEN DES PRÄSIDENTEN	3-4
RÜCKBLICK AUF DAS 1. PRÄSIDENTIALJAHR	5

## Schwerpunkte 2016

VERBANDSORGANISATION	6-7
4. GENERALVERSAMMLUNG	8-9
AKTIVITÄTEN 2016	10

## Berufsbildung

RESUMÉ DER NEUEN HGF-PRÄSIDENTIN	11
9. WETTBEWERB DER AARGAUER GASTROLERNENDEN	12
QV-FEIER: GASTRO- & HOTELLERIEBERUFE	13

## Weiterbildung

WIRTEFACHSCHULE	14
WEITERBILDUNGSKURSE	14

## Mitglieder

HERBSTFORUM 2016	15
------------------	----



## GEDANKEN DES PRÄSIDENTEN

### Eine verrückte Welt und wir mitten drin

Liebe Leserin, lieber Leser

«Verrückt» – so möchte ich das verflossene Jahr betiteln. Es gibt praktisch kein Land auf dieser Erde, welches keine grösseren Probleme hat. Ob diese finanzieller Natur, regierungspolitisch, in Form von Naturkatastrophen, kriegerisch oder auf anderer Basis sind, spielt eigentlich keine Rolle. Tatsache ist, dass es sehr vielen Menschen äusserst schlecht geht und mit grosser Wahrscheinlichkeit in der Zukunft noch schlechter gehen wird. Im Vergleich haben wir es in der Schweiz im Moment noch sehr gut.

#### Trendänderung in Amerika

Vor rund einem Jahr habe ich in New York festgestellt, dass die ganze Fast-food-Industrie langsam aber sicher Konkurrenz bekommt. Mittlerweile gibt es sehr viele und vor allem gesündere Verpflegungsmöglichkeiten, welche für den Durchschnittsamerikaner auch noch bezahlbar sind. Auf der Strasse wurden uns – vom Government gesponsert – Gratisfrüchte und Fruchtdrinks angeboten und in unserem Hotel standen auf der Speisekarte

einige «gluschtige» Vegi-Angebote. Sicher hat die Regierung um Präsident Obama einiges im Bereich Gesundheit in Bewegung gesetzt. Wir können also gespannt sein, wie sich dies nun unter Präsident Trump weiterentwickelt. Auch in der Schweiz hat dieser Trend extrem zugenommen, obwohl ich glaube, dass die extreme «Veganer-Welle» schon bald wieder vorbei sein wird.

#### Die Aargauer Restauration ist immer noch im Umbruch

### «In der Gastronomie ist schweizweit ein eindeutiger Trend vom Land in die Stadt feststellbar.»

Während in Städten wie Zürich oder Genf die Ausserhausverpflegung boomt, wird es auf dem Land zunehmend schwieriger, Gäste ins Restaurant zu locken. Zwar ist das nicht erst seit diesem Jahr so, aber sie hat nun eine Dynamik angenommen, welche mir als Präsident von GastroAargau Kopfzerbrechen macht. Als Folge davon werden dann das «Kreuz» oder der «Bären» von einem traditionellen Gastronomiebetrieb in Wohneigentum umgenutzt, was bei der jetzigen Zins-situation durchaus verständlich ist.

Stattdessen gibt es täglich mehr und immer neue Gastronomiekonzepte mit Food-Trucks oder Restaurants auf Zeit, welche gerade einmal für vier Wochen geöffnet sind.

#### Auch in der Topgastronomie gibt es eine Verlagerung

Die besten Restaurants der Schweiz waren früher klein und eigenständig, mit einem Chef als Koch und einer Chefin, welche die Restauration geleitet hat. Heute sind immer mehr im «Gault-Millau» oder «Guide Michelin» aufgeführte Gaststätten, in Hotelbetriebe integriert und werden durch den Logement-Ertrag oder durch Mäzene quersubventioniert.

### «Da Jammern noch nie eine Spezialität der Wirte war, werden vielerorts die Ärmel hochgekrempt und es wird noch intensiver und mit mehr Überstunden gearbeitet.»

Ebenfalls ist es den Gastronomen hoch anzurechnen, dass immer noch so viele Lernende ausgebildet werden.



## Die Schweiz zwischen Boden- und Genfersee

Es war eines meiner Ziele, 2016 nicht nur die Aargauer Gastronomie, sondern auch die Schweizerische Gastronomie näher kennen zu lernen. In den Herbstferien hat unsere Familie daher die «Grand Tour of Switzerland» unter die Räder und unter die Füsse genommen.

Drei Eindrücke sind mir geblieben:

### 1. Die Schweiz ist das schönste Land auf dieser Welt.

Wunderbare Seen und Bäche, Berge und Täler, aber auch Landschaften und Dörfer ziehen sich quer über die ganze Schweiz und werden von uns leider viel zu wenig wahrgenommen. Von den Berggipfeln aus sieht man auch wie viele wunderbare Naturflächen es in der Schweiz immer noch gibt.

### 2. Die Schweizer Gastronomen sind freundlicher und zuvorkommender, als dass sie in den Medien immer wieder dargestellt werden.

Tropfnass kamen wir auf dem «Alten Säntis» an und sofort war eine hilfsbereite Wirtin da, welche unsere Kleider

trocknete. In Trasadigen wurde uns der Schlüssel zum Caveau überreicht, nur falls wir in der Nacht noch durstig wären. Auf einem Walliser Berggipfel erklärte uns der Bähnlführer und Wirt des Bergrestaurants ausführlich, welches die schönste und beste Wanderroute ins Tal sei und in welches familienfreundliche Restaurant wir unterwegs einkehren sollen.

Das sind Dienstleistungen, welche das Gastgewerbe tagtäglich erbringt, ohne dafür nur einen Franken zu verlangen.

### 3. Die Schweiz ist gar nicht so teuer.

**«Sind wir ehrlich, es geht uns allen sehr gut. Und wenn wir einmal das Gefühl haben, dass es nicht so ist, brauchen wir nur einen Blick über die Grenze zu werfen.»**

Es spielt keine Rolle, ob man in Richtung Norden, Süden, Westen oder Osten über die Grenze schaut. Unsere Mitarbeitenden haben sehr gute Löhne sowie einen fortschrittlichen Landesgesamtarbeitsvertrag. Im Gastge-

werbe wird zudem auch die Aus- und Weiterbildung stark gefördert. Eine Restaurationsfachfrau in der Schweiz verdient locker das Doppelte wie ihre Kollegin in Deutschland oder Österreich und gar das Vierfache, wie eine Kellnerin in Spanien oder in Griechenland. Und genau deshalb sollten wir selbst, wie auch die gesamte Schweizer Bevölkerung, unser Geld – wenn immer möglich – im eigenen Land ausgeben.

Nun wünsche ich Ihnen viel Vergnügen beim Lesen des Jahresberichtes.

**Bruno Lustenberger**  
Präsident GastroAargau

## Online

[www.gastroaargau.ch](http://www.gastroaargau.ch)  
immer aktuell und informativ



# RÜCKBLICK AUF DAS 1. PRÄSIDENTIALJAHR

## Viele Aufsteller, ein Tiefschlag und ein grosses Dankeschön

### «Freude pur»

Mein erstes Jahr als Präsident von GastroAargau ist bereits passé. Wenn ich heute zurückblicke, so kann ich sagen: es hat Spass gemacht! Auch hat es viel Arbeit mit sich gebracht, und – das Wichtigste – ich durfte unglaublich gute und erfrischende Leute kennenlernen.

Allein schon deshalb ist das Präsidenten-Amt von GastroAargau die schönste Nebenbeschäftigung, die ich mir nur vorstellen kann. (Wobei ich zugeben muss, dass ich weder Golf noch Alphorn spielen kann und es aber auch nicht lernen möchte.)

Als GastroAargau-Präsident bekam ich von der kantonalen Regierung ein grosses Lob für die Ausbildung sowie das Qualifikationsverfahren unserer Gastronomie-Lernenden. Es wurde mir bestätigt, dass wir unsere Hausaufgaben gemacht haben und wir auf dem richtigen Weg sind. Dieser Dank gehört allen Beteiligten, welche sich zielorientiert dafür einsetzen!

Sehr gefreut habe ich mich über die vielen «Dankeschön-Schreiben» von

unseren Mitgliedern, für die ganz unterschiedlich erbrachten Dienstleistungen durch den Verband. Es ist unsere Aufgabe, Sie als Mitglied zu unterstützen und das machen wir auch gerne.

**«Manchmal erfahren wir leider nicht, oder nur durch Zufall, dass jemand unsere Hilfe bräuchte... Also zögern Sie nicht, uns anzurufen!»**

### Mein «persönlicher Tiefschlag»

Als Gast wurde ich zum «Grossratsjass» eingeladen und musste mich mit dem letzten Rang begnügen. Ich erlaubte mir die Bemerkung, dass Politiker wohl mehr Zeit zum Jassen haben als Wirte und gelobte für das nächste Jahr Besserung...

### Herzlichen Dank

Danke sage ich der kantonalen Regierung und allen Ämtern für die sehr gute Zusammenarbeit und die Unterstützung unserer Anliegen. Meiner Vorstandskollegin und meinen Vorstandskollegen für ihren Einsatz und dem «Dream-Team» Marlene Burkhard,

Claudia Mürner und Andrea Hunziker für die effiziente Administration auf der Geschäftsstelle.

Ein grosses Merci gehört auch den üK-Lehrpersonen in Unterentfelden und Baden, den Berufsschulen und Experten-Teams, dass sie sich mit allen Mitteln für das Wohl unserer Lernenden einsetzen. Ebenfalls ein grosser Dank dem Team vom «Restaurant BZU», dass es auch in schwierigen Verhältnissen immer vorwärts schaut.

Meine Wertschätzung gilt auch unserer Seelsorgerin Corinne Dobler, welche immer zur richtigen Zeit die richtigen Worte findet.

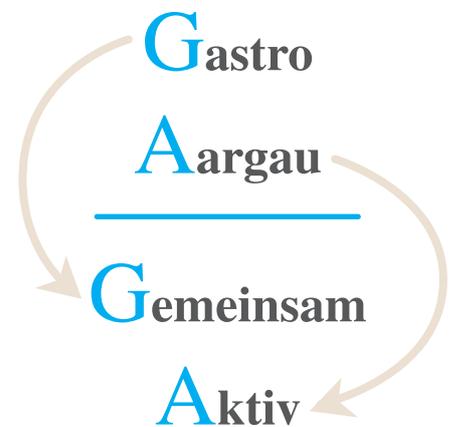
Ich möchte mich auch bei allen Mitgliedern von GastroAargau bedanken, dass sie uns treu zur Seite stehen und speziell bei Urs Kohler, unserem Direktor, der mich tatkräftig unterstützt.



**Bruno Lustenberger**  
Präsident GastroAargau



## VERBANDSORGANISATION



v.l.n.r. Gerhard Keller, Urs Kohler,  
Claudia Rüttimann, Lukas Hürlimann,  
Bruno Lustenberger, Heiner Kuster

### Vorstand GastroAargau

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



«Hotel Krone», Aarburg  
• Präsident  
• Finanzen  
• Öffentlichkeitsarbeit  
und Medien

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



«Gasthaus Bären», Hottwil  
• Gastgewerbe und Politik  
• Special-Events

**Lukas Hürlimann** [huerlimann@gastroaargau.ch](mailto:huerlimann@gastroaargau.ch)  
«Restaurant Freihof», Wettingen



• Vizepräsident  
• Restaurant BZU  
• Aargauischer  
Gewerbeverband AGV

**Claudia Rüttimann** [ruettimann@gastroaargau.ch](mailto:ruettimann@gastroaargau.ch)



«Aargauhotels.ch»  
c/o «Hotel aarau-West»,  
Oberentfelden  
• Hotel & Gastro  
formation Aargau

**Heiner Kuster** [kuster@gastroaargau.ch](mailto:kuster@gastroaargau.ch)



«Hotel Restaurant Stalden»,  
Berikon  
• Messen und Ausstellungen  
• Aargau Tourismus

## Sekretariat

Wir unterstützen Sie bei Ihren Anliegen und bieten Ihnen einen kompetenten und erstklassigen Service.



## Geschäftsstelle GastroAargau

**Urs Kohler**



[kohler@gastroaargau.ch](mailto:kohler@gastroaargau.ch)  
Direktor  
GastroAargau und  
Hotel & Gastro formation  
Aargau

**Marlene Burkhard**



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

**Claudia Mürner**



[muerner@gastroaargau.ch](mailto:muerner@gastroaargau.ch)  
Assistentin  
üK & QV Gastroberufe

**Andrea Hunziker**



[hunziker@gastroaargau.ch](mailto:hunziker@gastroaargau.ch)  
Assistentin  
GastroAargau

## «Restaurant BZU»

**Rolf Bühler**



[buehler@gastroaargau.ch](mailto:buehler@gastroaargau.ch)  
Betriebsleiter «Restaurant BZU»

### Öffnungszeiten «Restaurant BZU»

**Montag - Freitag:** 07.30 - 16.00 Uhr

**Mittagsservice:  
(Warme Küche)** 11.30 - 13.15 Uhr

**Reservierungen nehmen  
wir gerne entgegen:** 062 737 90 47

### Öffnungszeiten Geschäftsstelle GastroAargau

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

**Telefon:** 062 737 90 40

**E-Mail:** [info@gastroaargau.ch](mailto:info@gastroaargau.ch)

## Delegierte GastroSuisse

**Reto Ettisberger:** «RERO Gastro GmbH», Hertenstein

**Marcel Geiger:** «Restaurant Sonnenberg», Möhlin

**Markus Horat:** «Restaurant Jägerstübli», Villmergen

**Karin Kessler-Michel:** «Speiserestaurant Traube», Küttigen

**Urs Schumacher:** «fischbeiz Alte Post AG», Kaiserstuhl

**Robert Stöckli:** «Hotel Ochsen», Muri

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

## Externe Dienstleister

**GastroSeelsorge:** Corinne Dobler, Reformierte Pfarrerin,  
Bremgarten, Tel. 056 631 06 26, [corinne.dobler@ref-aargau.ch](mailto:corinne.dobler@ref-aargau.ch)

**Treuhand:** Gastroconsult AG, Olten,  
Tel. 062 296 77 30, [www.gastroconsult.ch](http://www.gastroconsult.ch)

**Revisionsstelle:** Ackermann + Partner Treuhand AG, Suhr,  
Tel. 062 544 72 50, [www.apt-treuhand.com](http://www.apt-treuhand.com)

**Verbandsanwalt:** Dr. Guido Fischer, Fürsprecher, Aarau,  
Tel. 062 824 84 00, [www.advonot.ch](http://www.advonot.ch)



## 4. GENERALVERSAMMLUNG

### Rochade an der Verbandsspitze

Die diesjährige Generalversammlung stand im Zeichen von Wahlen und speziellen Ehrungen. Anlass genug, dass sich besondere Gäste wie der Regierungsrat Dr. Urs Hofmann, Grossratspräsident Marco Hardmeier oder GastroSuisse-Präsident Casimir Platzer die Einladung nicht nehmen liessen.

Über 200 Mitglieder und Gäste – darunter 82 Stimmberechtigte – folgten der Einladung zur diesjährigen Generalversammlung in die Turnhalle Oberlunkhofen. Der Rückblick zeigt eine Jahresversammlung, bei der sämtliche Traktanden gutgeheissen wurden und dass die Berufung für die Gastronomie und die Verbandsarbeit umso wichtiger ist.

#### Rücktritt von Josef Füglistaller

Mit viel Applaus und grossen Dankesworten wurde der demissionierende Präsident, Josef Füglistaller, verabschiedet. Dank seiner geschätzten Persönlichkeit und seinem engagierten Wirken zum Wohle der Wirte,

darf der ehemalige Vorsteher des Verbandes auf eine erfolgreiche, aber auch arbeitsintensive Präsidentenzeit blicken. In seinen 14 GastroAargau-Jahren (5 Jahre als Präsident, 9 Jahre als Vizepräsident) konnte der Verband von seinen Kontakten sehr profitieren.

Nebst viel Lob und Geschenken durfte Josef Füglistaller, wie auch das ebenfalls demissionierende Vorstandsmitglied, Michael Hauenstein, die Ehrenmitgliedschaft von GastroAargau entgegennehmen.

#### Neuer Vorstand gewählt

Mit Bruno Lustenberger hat die Versammlung den neuen Präsidenten von GastroAargau gewählt und Lukas Hürlimann konnte für das Vizepräsidium gewonnen werden. Claudia Rüttimann und Heiner Kuster wurden als neue Mitglieder einstimmig und mit einem grossen Applaus gewählt. Gerhard Keller stellte sich zur Wiederwahl und komplettiert den Vorstand von GastroAargau. Gemeinsam stellt sich die neu zusammen gesetzte Verbandsspitze den Herausforderungen.

**«Der Vorstand will vereint die Rahmenbedingungen verbessern, so dass GastroAargau weiter als Vorzeigeverband gelten darf.»**

#### Abendprogramm der Extraklasse

Nach dem Apéro genossen die Anwesenden ein vorzügliches Dîner mit grossartigem Service, feinsten Weinen aus der Region und guten Gesprächen. Als musikalischer Leckerbissen unterhielt die Appenzeller-Formation Werner Alder und Maya Stieger mit Witz und Charme die Gäste. Ganz spontan und bravourös gab Michael Hauenstein sein Gesangstalent zum Besten und erfreute den Saal kurzum mit einer Opern-Arie. Dass Volksmusik und Operngesang gut kombinierbar sind, zeigte das «Amuse-Bouche» von Hauenstein feat. Alder/Stieger: Der abtretende Präsident Füglistaller erhielt ein Dankes-Ständchen in einer Spezialversion vom «Schacher Seppli». Dafür gab es einen kräftigen Applaus.

## Lust auf mehr?

Impressionen, Presseberichte & Stimmen gleich hier:



## DIE «GV» IM BLICKPUNKT



Herzlich willkommen – Marlene Burkhard ist bereit für die Einschreibung



Ins richtige Licht gerückt: Vorstand und Team Geschäftsstelle GastroAargau



Lobende Worte: Regierungsrat Dr. Urs Hofmann dankt Josef Füglistaller für seine wertvolle Verbandstätigkeit



Zum Wohl: Apéro-Impressionen im Freien



Zum Wohl: Apéro-Impressionen im Freien



Sichtlich amüsiert vom Abendprogramm: Casimir Platzer und Marco Hardmeier



Spontane Einlage: «Operngesang meets Volksmusik»

## Ein Dankeschön an unsere Partner

Mit Freude und Stolz präsentieren wir Ihnen unsere Hauptsponsoren und danken für die wertvolle Zusammenarbeit!



NESPRESSO

TopCC  
Cash & Carry Abholmarkt

## AKTIVITÄTEN 2016



GastroAargau-Vertretung am ZAGG-Stand



Impression vom Schweizerischen Wirtechartreffen



Die drei Erstplatzierten der Wirt-Jassmeisterschaft



Die etwas andere Landammann-Stammtisch-Runde – ohne Frau Hochuli



Motivierter Restaurationsfachmann am QV



Mit der richtigen Würze beim praktischen QV dabei

### Landammann-Stammtische mit Susanne Hochuli

vier Termine in verschiedenen Gastwirtschaftsbetrieben

### Ökumenischer Gottesdienst

22. März 2016 in der Klosterkirche in Muri

### 4. Generalversammlung

19. April 2016 in Oberlunkhofen

### Schweizerisches Wirtechartreffen

06./07. Juni 2016 in Bremgarten

### Kegelmeisterschaft

29. Mai bis 19. Juni 2016  
«Gasthof Bad Schwarzenberg»  
in Gontenschwil

### 4. Ehrenmitglieder-Treffen

16. August 2016  
«Gasthof Löwen»  
in Glashütten

### Pilz-Nachmittag

19. September 2016  
«Restaurant Kastanienbaum»  
in Stregelbach

### 3. HerbstForum

27. September 2016  
«Hotel Bären» in Suhr

### ZAGG, Luzern

23. bis 26. Oktober 2016  
in Luzern

### Jassmeisterschaft

25. Oktober 2016  
«Speiserestaurant Traube» in Küttigen

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

## Hotel & Gastro

formation by

GastroAargau  
Hotel & Gastro Union  
hotelleriesuisse aargau



# RESUMÉ DER NEUEN HGF-PRÄSIDENTIN

## «Glücklich»

Ende April 2016 habe ich das Amt als Präsidentin der Hotel & Gastro formation Aargau von Bruno Lustenberger übernommen. Gemeinsam mit Urs Kohler haben wir bereits einige Neuerungen vorgenommen. Der Prüfungsablauf wurde angepasst und die Rückmeldungen der Experten waren durchwegs positiv. Einmal mehr möchte ich hier allen ganz herzlich für ihren Einsatz danken. Mit hoher Kompetenz und Freude wurde dafür gesorgt, dass die QV-Tage optimal abgelaufen sind. Auch die QV-Feier im Juli wurde neu gestaltet und ich durfte allen glücklichen Absolventen persönlich gratulieren. So viele junge, motivierte Gastleute zu erleben, macht einfach Spass, und dass Regierungsrat Alex Hürzeler anwesend war, hat dem Ganzen einen besonderen Glanz verliehen.

**«Unsere Branche ist für den Kanton Aargau wichtig – und ein gut ausgebildeter Nachwuchs macht stark.»**

Per August 2016 konnten nicht alle offenen Lehrplätze besetzt werden. Es ist wichtig dafür zu sorgen, dass unsere Branche für junge Menschen attraktiv bleibt. So ist jeder Ausbilder aufgefordert sich täglich voller Begeisterung für das Berufsimago einzusetzen und die eigene Motivation auf die Berufslernenden zu übertragen. Wir von der Fachkommission sind in Zusammenarbeit mit GastroSuisse bestrebt, spannendes Nachwuchsmarketing zu betreiben und zusätzlich Anlässe zu organisieren, um die Branchentreue zu fördern. Auch Ihre Ideen sind gefragt! Senden Sie mir diese zu, ich werde sie dann gerne mit meinen Kollegen in einer Fachkommissionssitzung besprechen.

Viel zu diskutieren gab auch der neue Beruf Hotelkommunikationsfachmann/-frau (HOKO): Dieser wird ab August 2017 ausgebildet. Im Austausch mit Vertretern der anderen Kantone wurde einiges fürs Marketing dieser neuen Ausbildung getan. Die Resonanz bei den Jugendlichen ist gross und viele möchten diese Ausbildung absolvieren. Einzelne Lehrplätze wurden bereits geschaffen. Ich bin überzeugt,

dass dies ein weiterer Schritt ist, um an qualifizierte Personen für unsere Branche zu gelangen.

**«Auch wenn es im 2017 viele Herausforderungen geben wird – diese bieten immer wieder Chancen!»**

Ich bin glücklich, wenn ich meinen Anteil zu Lösungen beitragen darf. Im Austausch mit Menschen zu sein und meine Begeisterung für die Branche mit anderen zu teilen, darauf freue ich mich jeden Tag.



**Claudia Rüttimann**  
Präsidentin Hotel & Gastro formation Aargau und  
Vorstandsmitglied GastroAargau

## Rückblick

Impressionen und Ranglisten finden Sie unter:



# 9. WETTBEWERB DER AARGAUER GASTROLERNENDEN

## Der Gastro-Nachwuchs macht Hunger auf eine feine Zukunft

71 Kochlernende und 31 Restaurations- und Hotelfachlernende des zweiten und dritten Lehrjahres präsentierten am 16. Januar 2016 einer Fachjury die eigens kreierten Vorspeise- oder Dessertplatten und stilvoll gestaltete Bankettische.

Die 400 Gäste konnten sich beim diesjährigen Wettbewerb genusslich verwöhnen lassen. Kulinarische Köstlichkeiten, optische Augenweiden und detailreiche Dekorationen – die grossartigen Leistungen beeindruckten alle Sinne!

Für die reibungslose Organisation investierte OK-Präsident Werner Schuhmacher mit seinem Team im Vorfeld viele Stunden. Ehe die Lernenden

in den Fokus gerückt wurden, bewies Urs Kohler sein Improvisationstalent: Der Direktor von GastroAargau sprang kurzerhand in die Rolle der «Moderatorin», nachdem diese krankheits halber ausfiel. Die Hauptakteure vor der Kulisse waren an diesem Abend zweifelsfrei die Lernenden. Sie waren die Stars, welche beklatscht wurden und mit passionierten Werken überzeugten.

Einmal mehr zeigte sich die Wichtigkeit der Vorbereitung: Die Lehrbetriebe motivierten ihre zukünftigen Fachleute zur Teilnahme und unterstützten sie in der Vorbereitungszeit.



Gewinnerin Vorspeisekreation, 3. Lehrjahr Koch/Köchin: Jasmin Küng, «Kantonsspital Baden», Baden



Gewinnerin Dessertkreation, 2. Lehrjahr Koch/Köchin und KüAn: Susanna Blatter, «Paul Scherrer Institut», Villigen



Gewinnerin Tischdekoration, 2. Lehrjahr Restauration: Angelina Baumgartner, «Pfändlers Gasthof zum Bären», Birmenstorf - «Hüttengaudei»



Gewinnerin Tischdekoration, 3. Lehrjahr Restauration: Jasmin Felder, «Restaurant Eichberg», Seengen - «Schwanensee»



Mottogetreu durch und durch – die angehenden Servicefachkräfte werden mit Medaillen belohnt



Nur mit vereinten Kräften können die Gerichte «heiss» geschickt werden

# QV-FEIER: GASTRO- & HOTELLERIEBERUFE

## Gang über den Roten Teppich für die Aargauer-Gastro-Lernenden

Die Abschlussfeier vom 2. Juli 2016 im Bildungszentrum BZU, zeigte sich mit vielen glücklichen Gesichtern und stolzen jungen Lehrabgängern. Claudia Rüttimann begrüsst in ihrer Funktion als Präsidentin der HGf Aargau nebst den jungen Berufsleuten über 800 Gäste, darunter auch Regierungsrat Alex Hürzeler. Dieser lobte die Lernenden für ihr Engagement, ihre Lernbereitschaft und ihren Durchhaltewillen. Ein grosser Dank ging auch an die Berufsbildner/-innen sowie an die Lehrpersonen für die Unterstützung der jungen Leute.

### Namentliche Wertschätzung

Die diesjährige Feier zeigte sich mit einem neuen Konzept, in dem die Lernenden ins Zentrum gerückt wurden – und dies kam gut an. Nicht nur der Einzug über den roten Teppich schenkte ein gewisses Flair an Glamour, sondern auch das einzelne, namentliche Aufrufen der gefeierten Lernenden wurde mit Applaus begrüsst.

### Positive Prüfungstage

Der Chefexperte Urs Kohler war an allen 29 Prüfungstagen anwesend. Die über 180 motivierten und aufgeweckten jungen Leute erlebte er als diszipliniert und fair arbeitend. Sein Dank

ging an alle Beteiligten, besonders auch an die rund 60 Experten – ohne die ein solches aufwendiges Prüfungsverfahren gar nicht möglich wäre.

### Auf zu neuen Ufern

Mit Applaus wurde der ehemalige Präsident der HGf Aargau, Bruno Lustenberger, nach 8-jährigem Wirken verabschiedet. Der langjährige üK-Instruktor im Bereich Küche, Daniel Sennrich, verliess das Ausbildungszentrum ebenfalls nach 12 Jahren und wird neu an der Berufsschule Aarau sein Fachwissen weitergeben.

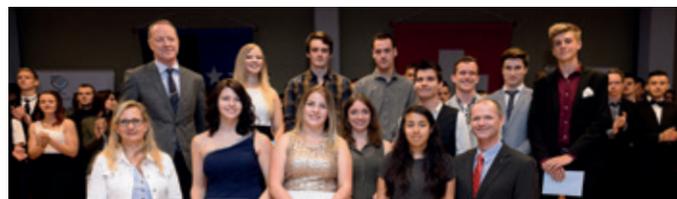
Lesen Sie den gesamten Bericht zur QV-Feier: [www.hgf-ag.ch](http://www.hgf-ag.ch)

Beruf	Bestrangierte Gastro-Lernende
<b>Hotelfachfrau/-mann EFZ</b> 18 Absolventen / Notendurchschnitt: 4.96	<b>Note 5.6</b> <b>Sabrina Rey</b> «Hotel Aarehof», Wildegg
<b>Restaurationsfachfrau/-mann EFZ</b> 39 Absolventen / Notendurchschnitt: 4.47	<b>Note 5.6</b> <b>Flavia Marisa Stähli</b> «Hotel Krone», Aarburg
<b>Restaurationsangestellte/r EBA</b> 10 Absolventen / Notendurchschnitt: 4.47	<b>Note 5.0</b> <b>Jennifer Maya Artho</b> «Thermalquellen Resort», Bad Zurzach
<b>Koch / Köchin EFZ</b> 113 Absolventen / Notendurchschnitt: 4.69	<b>Note 5.6</b> <b>Ramona Bolliger</b> «Restaurant Seebrise», Birrwil
<b>Küchenangestellte/r EBA</b> 24 Absolventen / Notendurchschnitt: 4.78	<b>Note 5.5</b> <b>Ekaterina Sukach Metzger</b> «Verein Lernwerk», Vogelsang <b>Jean-François Christ</b> «Verein Phönix», Lenzburg

2016 haben keine Hotellerieangestellten EBA die Lehre abgeschlossen.



Regierungsrat Alex Hürzeler im Gespräch mit Claudia Rüttimann



Strahlende Koch-Lernende mit Auszeichnung



Glückliche Hotelfachfrauen EFZ



Mit 5.6 die bestrangigte Restaurationsfachfrau EFZ - Flavia Marisa Stähli

## Online

Besuchen Sie uns auf Facebook



# WIRTEFACHSCHULE

## Erfolgreich zum Fähigkeitsausweis

Der Fähigkeitsausweis (FA) ist im Kanton Aargau Voraussetzung, um einen Gastwirtschaftsbetrieb zu führen. Die Bedeutung ist vielseitig und dient unter anderem als Qualitätssicherung. Voraussetzung dafür ist eine erfolgreich absolvierte Wirteprüfung. GastroAargau bietet mit der Wirtefachschule eine professionelle Möglichkeit an, um das Know-how zu erlangen. Mit dem Angebot eines Blockkurses, wie auch eines berufsbegleitenden Lehrgangs können unterschiedliche Bedürfnisse abgedeckt werden – und einer optimalen Vorbereitung zur Führung eines Restaurantsbetriebes steht nichts im Wege.

2016 wurden in vier Block- und in zwei berufsbegleitenden Lehrgängen total 103 Personen unterrichtet. Für das grosse Engagement unseres Referententeams danken wir herzlich. Den Rechenschaftsbericht 2016 der Wirteprüfungskommission finden Sie online: [www.gastroaargau.ch](http://www.gastroaargau.ch)

## Weiterbildung mit Mehrwert



Holen Sie sich hier weitere Infos über unseren Vorbereitungslehrgang.

### Wirtefachschule - Blocklehrgang (Entspricht G1-Modulen: 1, 3, 4)

19 Tage  
Montag bis Freitag 08.00 bis 16.00 Uhr

### Wirtefachschule - Berufsbegleitender Lehrgang

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

# WEITERBILDUNGSKURSE

Die folgenden Kurse wurden von GastroAargau durchgeführt:

- 4x **Berufsbildnerkurs Gastronomie (5 Tage)**
- 6x **KOPAS - Kurs Kontaktperson Arbeitssicherheit (1 Tag)**
- 2x **Kurs Lern- & Leistungsdokumentation Küche (3h)**
- 2x **Kurs Lern- & Leistungsdokumentation Restauration (3h)**
- 1x **Kurs 3-tägige Service-Grundlagen**

Ein Dankeschön an unsere kompetenten Instruktorinnen und Referenten!

## Weiterbildung Kursübersicht



Das aktuelle Weiterbildungsangebot finden Sie hier.

# HERBSTFORUM 2016

## Gipfelstürmerin zu Gast bei GastroAargau

«Grenzen überwinden» – unter diesem Motto stand das HerbstForum vom 27. September 2016 im «Hotel Bären», Suhr. Die ausgewählten Referentinnen berichteten mit grossem Enthusiasmus über ihre Leidenschaft und schafften es im Nu, die versammelte Gästeschar in ihren Bann zu ziehen.

### Kaffee-Genuss mit Geschichte

Amanda Heijmeijer, Kaffee- und Nachhaltigkeitstrainerin, zeigte spannende Facts auf, rund um die Entstehung von Nespresso. Wussten Sie, dass es 16 Jahre Tüftelei brauchte bis das Ergebnis überzeugte und aus der entstandenen Idee köstlich-duftender Kaffee serviert werden konnte? Nespresso steht für weit mehr als «nur Kaffee» und wir wissen nun auch, dass das Logo nicht nur ein simples «N» darstellt...

Die grosse Begeisterung an ihrem Job und die Verbundenheit zu ihrem innovativen Arbeitgeber war bei Amanda Heijmeijer nicht zu übersehen. Ein Beispiel dafür, dass es sich lohnt hinter einer Sache zu stehen und damit andere ebenso dafür begeistern zu können. Ist doch der Gastronomie-Berufsalltag kein Zuckerschlecken: Seelenröster, Zuhörer, Meinungsbildner und Gastgeber in Einem – mit Freude und Begeisterung lassen sich diese Aufgaben einfacher jonglieren.

### Ein gewagter Sprung

Shanky Wyser zeigte auf wohin ein Weg führen kann, wenn man seiner inneren Stimme folgt und den Mut hat, etwas Neues anzupacken. Der junge Mann mit Gastronomie-Background ist zwischenzeitlich musikalisch «on tour» und heizte bei der begeisterten Gästeschar mit seinem Piano-Können ein.

### Powerfrau mit mentaler Stärke

Für das Highlight des HerbstForums sorgte die Gastreferentin und Extremsportlerin Evelyne Binsack. Sozusagen frisch eingeflogen von ihrer eben absolvierten 2. Etappe der gesteckten «Nord-Pol Expedition 2016/2017», präsentierte sich die dipl. Bergführerin voller Elan. Eindrücklich, emotional und voller Freude berichtete Evelyne Binsack von ihren Expeditionen und den dazugehörigen Grenzerfahrungen. Während Sie mit ihren Erzählungen alle in ihren Bann zog, hatte man beim Anblick der imposanten Bilder manchmal fast Gänsehaut.

### Häppchen und Selfies

Bei anschliessendem Apéro wurden Freundschaften gepflegt, Kontakte geknüpft und anregend diskutiert – selbstverständlich gehörten auch einige Selfies mit der Powerfrau Binsack dazu...!



Evelyne Binsack riss alle in ihren Bann



Amanda Heijmeijer und Bruno Zaugg von Nespresso



Zum Wohl – ein Prosit vom Präsidenten



Gespannte Mitglieder und Gäste



Begeisterung steckt an



Beim Stehapéro wurde rege diskutiert und gelacht

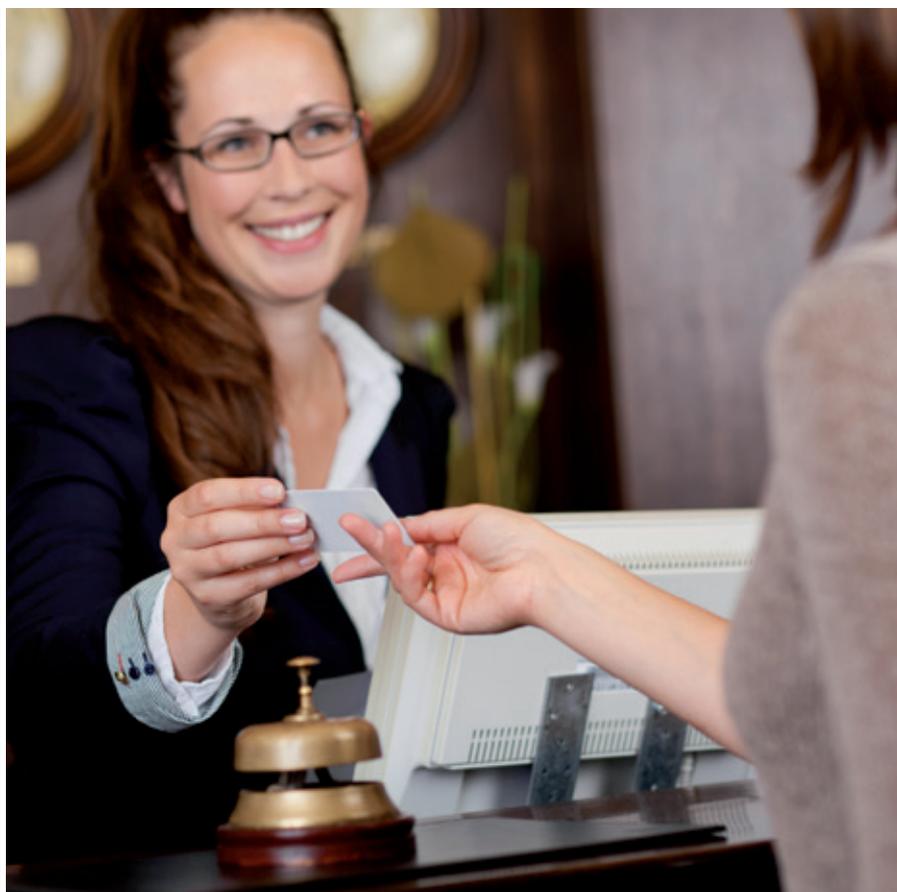
GastroAargau

Bildungszentrum BZU  
Suhrenmattstrasse 48  
5035 Unterentfelden

Tel. 062 737 90 40

Fax 062 737 90 42

info@gastroaargau.ch  
www.gastroaargau.ch



## Jetzt Newsletter bestellen!

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

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



Besuchen Sie uns auf  
Facebook!



Besuchen Sie uns  
online!

