



GASTROAARGAU

Verband für Hotellerie und Restauration



JAHRESBERICHT 2017

IMPRESSUM

Konzept & Gestaltung:

Deskall Kommunikation AG
Aarburg

Druck:

Schmäh Offset & Repro AG
Ehrendingen

Fotos:

GastroAargau
Geri Krischker
Hans Rechsteiner
Marcel Suter
Rasmus Frei

Herausgeber:

GastroAargau
Bildungszentrum BZU
Suhrenmattstrasse 48
5035 Untereentfelden

Tel. 062 737 90 40
Fax 062 737 90 42

info@gastroaargau.ch
www.gastroaargau.ch

INHALT

Editorial

| | |
|--------------------------|-----|
| GEDANKEN DES PRÄSIDENTEN | 3-4 |
| GASTROAARGAU IM 2017 | 4-5 |

Schwerpunkte 2017

| | |
|-----------------------|-----|
| VERBANDSORGANISATION | 6-7 |
| 5. GENERALVERSAMMLUNG | 8-9 |
| AKTIVITÄTEN 2017 | 10 |

Berufsbildung

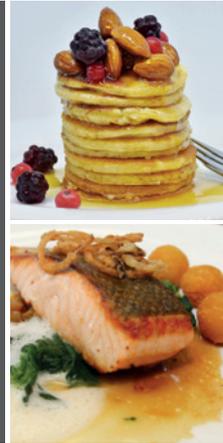
| | |
|---|----|
| DIE HGF-PRÄSIDENTIN HAT DAS WORT | 11 |
| QV-FEIER: GASTRO- & HOTELLERIEBERUFE | 12 |
| AARGAUISCHE BERUFSSCHAU – AB'17 | 13 |
| «CREATIVA» – LEISTUNGSSCHAU DER LERNENDEN | 13 |

Weiterbildung

| | |
|---------------------|----|
| WIRTEFACHSCHULE | 14 |
| WEITERBILDUNGSKURSE | 14 |

Mitglieder

| | |
|------------------|----|
| HERBSTFORUM 2017 | 15 |
|------------------|----|



GEDANKEN DES PRÄSIDENTEN

Mensch vs. Roboter

Liebe Leserin, lieber Leser

Manchmal kommt es mir so vor, als ob es nur noch Vegetarier, Veganer und Gäste mit Zöliakie, Laktose-Intoleranz, Nussallergie oder anderen Ernährungs-krankheiten in unseren Gastronomiebetrieben gibt. Und dann blicke ich zurück auf die 80er-Jahre des letzten Jahrtausends, als ich Koch gelernt habe. Damals hatten wir dann und wann mal einen Diabetiker oder einen Gast mit Gicht im Restaurant, welcher dann keine zucker- oder purinhaltige Lebensmittel essen konnte. Von unseren anspruchlosen Gästen wurde gegessen was auf der Speisekarte stand. In der Lehre waren die Gäste schon zufrieden, wenn sie im Restaurant einen Sitzplatz bekamen und einen Teller Rahmschnitzel mit Nüdeli, natürlich mit dem obligatorischen Tomatenschnitt und Petersilienbüschel, ein Mineralwasser, 2 dl Rotwein dazu und zum Schluss einen Espresso. So einfach war das!

Die Qual der Wahl

Heute ist sie definitiv komplizierter geworden, unsere Welt! Und das spiegelt sich auch auf den Tellern der Gäste

wider. Nein, nicht nur bei uns im Gastgewerbe, sondern auch bei den Grossverteilern wird das Sortiment immer umfangreicher. Es gibt immer mehr verschiedene Weine aus neuen Destinationen und bei den Gemüsen und Früchten habe ich manchmal sogar Mühe, alle namentlich richtig zu benennen. Aber selbst bei einem Kleinwagen kann man heute sämtliche möglichen und unmöglichen Zusatzausstattungen ordern und aus dreissig verschiedenen Farben auswählen, um sich dann trotzdem für grau oder schwarz zu entscheiden. Oder in diversen Internetshops sind tausende von verschiedenen Schuhen – Made in China – zu bestellen, wobei immer die Billigsten am meisten gekauft werden.

Sicher, die heutige Spitzenmedizin entdeckt immer mehr Ernährungs-krankheiten. Fast alle waren vor 30 Jahren noch völlig unbekannt. Sicher, die Bevölkerung wird immer älter und damit steigt natürlich auch das Risiko der Ernährungs-krankheiten. Aber sind wir doch einmal ehrlich, unsere Gäste können es sich auch leisten, Sonderwünsche zu bestellen. Für uns Gastronomen hat das dann

nicht selten die doppelte Arbeit zur Folge ...

Wo führt das alles hin?

Praktisch an jedem Event, an welchem ich im vergangenen Jahr teilgenommen habe, war die Digitalisierung 4.0 ein Thema. Wenn nur die Hälfte von all diesen präsentierten Ideen in der Zukunft umgesetzt werden, dann frage ich mich, wie die Zukunft für die Mitarbeitenden aussieht. Züge ohne Lokführer, Busse und Taxis ohne Chauffeure, Self-Scanning-Kassen beim Grossverteiler, Bahnhöfe und Banken sind nur noch mit Automaten ausgestattet – so wurde mir die Zukunft beschrieben.

«Die Gästebetreuung kann kein Roboter und keine Maschine abnehmen.»

Und bei uns im Gastgewerbe, wie sieht es da aus? Das Check-In bei Hotels kann problemlos automatisiert werden, der Koch braucht weniger Kochkenntnisse, da kluge Maschinen ihm das künftig abnehmen werden. Aber, und das ist der springende Punkt:



Das Lächeln der Restaurationsangestellten, die phänomenale Empfehlung des Restaurationsfachmannes, die tröstenden Worte der Chefin und der neuste Witz vom Chef des Hauses. Das sind in der Gastronomie unsere Stärken und

genau dieses Plus müssen wir in der Zukunft noch viel mehr nutzen und unseren Gästen das bieten, was ihnen sonst niemand bieten kann: Unterhaltung, Gemütlichkeit und manchmal ein Ohr zum Zuhören!

«Mit vollem Magen lässt sich leicht vom Fasten reden.»

Hieronymus (347 – 420)

GASTROAARGAU IM 2017

Viel bewegt und Gutes erlebt

Haben Sie das auch schon erlebt? Manchmal kann man machen was man will, aber es gelingt einem einfach nichts. Und manchmal kann man machen was man will und es gelingt einem einfach alles... und auf so ein Jahr dürfen wir bei GastroAargau zurückblicken. Wir hatten in jeder Beziehung ein erfreuliches Jahr mit vielen Highlights.

«Die gute Küche ist das innigste Band der guten Gesellschaft.» Luc de Clapiers

Auf Kurs: Aus- und Weiterbildung

Auch dieses Jahr stand die Aus- und Weiterbildung im Zentrum des Geschehens. Stolz sind wir auf die jungen Berufsleute, welche das Qualifikationsverfahren geschafft haben. Stolz sind

wir auf die ersten Lernenden, welche – organisiert durch die Berufsfachschule BBB Baden – im Ausland ein Praktikum absolviert haben. Stolz sind wir auf die neuen Berufsbildner, welche in Zukunft unsere Lernenden ausbilden werden. Mehr als 1'000 jüngere und ältere Menschen liessen sich bei uns schulen und haben ihr Rüstzeug für die Gastronomie geholt. Darauf sind wir stolz!

«Brot und Wasser stillen den Hunger jedes Menschen, aber unsere Kultur hat die Gastronomie erfunden.» Honoré de Balzac

Vielseitig: Unsere Anlässe

Am «Concours Suisse des produits du terroir» in Delémont haben wir – in Zusammenarbeit mit Aargau Tourismus – dem Publikum feine Aargauer Spezialitäten präsentiert. Wir waren

an der Aargauischen Berufsschau in Wettingen mit einem grossen Stand vertreten, wo wir alle unsere Berufe im Gastgewerbe vorstellten. Wir unterstützten die Bäckerausstellung «Creativa» in Aarau und wir hatten ein tolles HerbstForum im «Atrium Hotel Blume» in Baden. Mit dem Landamann Stephan Attiger durften wir vier abwechslungsreiche Anlässe in verschiedenen Kantonsteilen durchführen.

Auch unsere «Standardanlässe» wie der Einkehrtag, die Kegelmeisterschaft und die Jubiläums-Jassmeisterschaft hatten dieses Jahr wieder eine gute Beteiligung.

«Junge Schweizer Hähnchen, sanft gebraten, dazu kann man nur dringend raten.»

nach Wilhelm Busch (1832 – 1908)

Online

www.gastroaargau.ch

immer aktuell und informativ



Neu verpackt: «Restaurant BZU»

Eldora hat unser «Restaurant BZU» übernommen und daraus ein Eldorado gemacht. Mit einem aktualisierten Angebot ist das Restaurant wieder «up to date» und wir können die neu gewonnenen Freiräume für andere Projekte nutzen. Wir sind froh, dass die Übergabe so problemlos funktioniert hat und wünschen Eldora viele zufriedene Gäste.

Liebe Lesende des Jahresberichtes: Besuchen Sie doch mal das «Eldora Restaurant BZU» und danach auch das Team vom Sekretariat GastroAargau...

«Das Essen soll zuerst das Auge erfreuen, dann den Gaumen und am Schluss den Magen.»

nach Johann Wolfgang von Goethe (1749 – 1832)

Engagiert: GastroAargau & Politik

Die sehr gute Zusammenarbeit mit unserer Kantonsregierung hat uns im vergangenen Jahr gefreut. An verschiedenen Sitzungen konnten wir unsere Wünsche und Anregungen einbringen. Wir sind froh, dass der Fähigkeitsausweis zum Führen eines gastgewerblichen Betriebes im Kanton Aargau nach wie vor auf eine breite Akzeptanz stösst. Auf eidgenössischer Ebene haben wir die Fair-Preis-Initiative eingereicht und hoffen, dass unsere

Mitglieder – bei einer Annahme – von tieferen Einkaufspreisen profitieren können.

«... und jede Frau ist glücklicherweise für gutes Essen anfällig.»

Giacomo Casanova (1725 – 1798)

Wertvoll: Starker Teamgeist

Auch im zweiten Jahr mit dem neuen Vorstand wurden unsere Ziele – dank der wertvollen Unterstützung aller Beteiligten – erreicht.

Dafür gehört der ganzen Crew von GastroAargau mein grösster Dank und zwar vom Helpspersonal über die üK-Instruktoren, den Mitarbeiterinnen vom Sekretariat bis hin zum Direktor!

Es ist schön als Präsident eine so tolle und motivierte Crew zu führen!

Nun wünsche ich Ihnen viel Vergnügen beim Lesen des Jahresberichtes und herzlichen Dank für Ihre Unterstützung von GastroAargau.



Bruno Lustenberger
Präsident GastroAargau

VERBANDSORGANISATION



«Wir engagieren uns für eine attraktive Gastronomie und unterstützen Sie bei Ihrem Anliegen!»

Gemeinsam aktiv – Vorstand und Geschäftsstelle GastroAargau

v.l.n.r.
Urs Kohler, Marlene Burkhard, Lukas Hürlimann, Claudia Mürner, Bruno Lustenberger, Claudia Rüttimann, Heiner Kuster, Gerhard Keller, Andrea Hunziker

Vorstand GastroAargau

Bruno Lustenberger
lustenberger@gastroaargau.ch
«Hotel Krone», Aarburg

- Präsident
- Finanzen
- Öffentlichkeitsarbeit

Lukas Hürlimann
huerlimann@gastroaargau.ch
«Restaurant Freihof», Wettingen

- Vizepräsident
- Vorstand Aargauischer Gewerbeverband

Gerhard Keller
keller@gastroaargau.ch
«Gasthaus Bären», Hottwil

- Gastgewerbe und Politik
- Special-Events

Claudia Rüttimann
ruettimann@gastroaargau.ch
«Hotel aarau-West», Oberentfelden

- Präsidentin Hotel & Gastronomie Aargau

Heiner Kuster
kuster@gastroaargau.ch
«Hotel Restaurant Stalden», Berikon

- Messen und Ausstellungen
- Vorstand Aargau Tourismus

Geschäftsstelle GastroAargau

Urs Kohler
kohler@gastroaargau.ch

Direktor GastroAargau und Vizepräsident Hotel & Gastronomie Aargau

Claudia Mürner
muerner@gastroaargau.ch

Leiterin Administration Berufliche Grundbildung

Marlene Burkhard
burkhard@gastroaargau.ch

Leiterin Finanz- und Kurswesen

Andrea Hunziker
hunziker@gastroaargau.ch

Assistentin GastroAargau

Öffnungszeiten:

Montag – Freitag
08.00 – 11.45 Uhr

13.30 – 17.00 Uhr

Kontakt:

GastroAargau
Bildungszentrum BZU
Suhrenmattstrasse 48
5035 Unterentfelden

Tel. 062 737 90 40
Fax 062 737 90 42
info@gastroaargau.ch
www.gastroaargau.ch

üK-Instruktoren der HGf Aargau

Christoph Schmitz



schmitz@gastroaargau.ch
 üK-Instruktor
 Koch/Köchin EFZ

Felix Ott



ott@gastroaargau.ch
 üK-Instruktor
 Küchenangestellte/r EBA
 sowie üK | Koch/Köchin EFZ

Catherine Lütolf



luetolf@gastroaargau.ch
 üK-Instruktorin
 Restaurationsfachfrau/-mann
 EFZ sowie
 Restaurationsangestellte/r EBA

Kursbesuch erwünscht!

Möchten Sie Ihre Lernenden im überbetrieblichen Kurs besuchen? Dann melden Sie Ihren Besuch kurz vorher an – per Mail oder Telefon 062 737 90 40

Von «Restaurant BZU» zu «Eldora Restaurant BZU»

Per 1. August 2017 hat das traditionsreiche Schweizer Gastronomieunternehmen Eldora das «Restaurant BZU» übernommen und neue Akzente gesetzt. Durch die Übernahme aller Mitarbeitenden, unter der Leitung des Küchenchefs und Geschäftsführers Uwe Quosdorf, ist die erfolgreich gestartete Partnerschaft mit GastroAargau geglückt.

«Wir lieben Essen»

Das Konzept von Eldora, für jeden Betrieb massgeschneiderte Angebote zu definieren, ist sicher nicht der

einfachste Weg. Aber es ist genau diese Leidenschaft, die für ihr Markenzeichen steht. Schwerpunkte sind grösstmögliche Individualität bei der Menu-Zusammenstellung mit dem Free-Choice-System: Alle Komponenten der Menus sind frei kombinierbar. Ebenso gibt es ein vielfältiges und abwechslungsreiches, «studentenge-rechtes» Nebenangebot mit Hot-Snacks, Sandwiches, Müeslis und Salaten und einem spannenden Promotionsplan.

Machen Sie sich gleich selber ein Bild und kommen Sie ins BZU.

eldora



Uwe Quosdorf
Geschäftsführer
«Eldora Restaurant BZU»

«Eldora Restaurant BZU»

Öffnungszeiten:

Montag – Freitag
 07.30 – 16.00 Uhr

Mittagsservice: 11.30 – 13.15 Uhr (Warme Küche)

Kontakt:

«Eldora Restaurant BZU»
 Suhrenmattstrasse 48
 5035 Unterentfelden

Tel. 062 737 90 47
9569-grt@eldora.ch
www.eldora-bzu.ch



5. GENERALVERSAMMLUNG

«Guet-Gmacht!»

Im vollen Auditorium hiess der Präsident Bruno Lustenberger die Mitglieder (davon 73 Stimmberechtigte) und die zahlreichen Gäste herzlich willkommen. Während am Dienstag, 25. April 2017, draussen heftig der Regen niederprasselte, führte der Vorsitzende speditiv durch die Traktanden und führte diese allesamt ins Trockene.

Lob durch den Landammann

Landammann Stephan Attiger – sozusagen «Chef de Cuisine» – sprach lobende Worte an die Mitglieder:

«Als Gastronomen sind Sie eigentlich Sondergesandte vom Kanton Aargau.»

«Sie können täglich unsere Beziehungen pflegen im direkten Kontakt mit Gästen aus dem In- und Ausland und somit die Region Aargau attraktiv verkaufen». Dass es im Aargau rund 7'500 Beschäftigte gibt, welche in den 1'500 Gastwirtschaftsbetrieben arbeiten, sei ein wichtiger Faktor für die Aargauer Wirtschaft.

Einblicke und Ausblicke

Hausherr Dr. Peter Allenspach gewährte einen Einblick in die vielseitige Arbeit vom PSI. Der neue Direktor von GastroSuisse, Daniel Borner, nutzte die Gelegenheit, sich den Anwesenden persönlich vorzustellen und betonte, dass ihm der Dialog mit den Mitgliedern sehr wichtig sei. Im Weiteren überbrachte Josef Schüpfer die Grüsse des Zentralvorstandes und ging auf die Themen L-GAV, Fair-Preis-Initiative sowie Pensionskasse ein.

Der «Guet-Gmacht-Priis»

Mit dem neu lancierten Preis wollte der Vorstand bewusst nicht die Besten der Besten ehren. Nein, vielmehr ging es darum, einer Person Bewunderung und Applaus zu schenken, welche sich ihren Weg mit viel Engagement erkämpft und einige Hindernisse gemeistert hat. Mit Mario Fiore wurde ein junger Mensch belohnt, der mutig sein Schicksal in die Hand genommen hat. Er hat trotz Handicap die zweijährige Attestlehre zum Küchenangestellten erfolgreich absolviert und will nun weiterhin aus den vielseitigen Möglichkeiten der Gastronomie schöpfen.

Ehrung für besondere Verdienste

Ebenfalls feierlich ging es im Traktandum «Ehrungen» zu. Die zwei geehrten Persönlichkeiten sind keine Unbekannten im Verband. Markus Friedli darf auf eine lange Verbandszeit zurückblicken, ob im Einsatz für die Sektion Gastro Baden, während 18 Jahren als Chefexperte der Kochberufe oder als Mitglied der HGf-Kommission Aargau – wir sagen Danke!

«Kochkunst ist Lebenskunst» – diese Worte stammen von Franz Jonke, der als Top-Berufsmann und Gewinner von diversen Kochauszeichnungen in unserem Verband so einiges bewirkte. Ob als Vizepräsident der HGf-Kommission Aargau, OK-Mitglied vom Wettbewerb der Aargauer Gastro-Lernenden oder als Fachexperte, er hat wertvolle Vorzeigarbeit geleistet – «un grand merci!»

Nicht zu viel versprochen

Bruno Lustenberger versprach nicht zu viel, als er zu Beginn der Versammlung schon auf das Dîner aufmerksam machte. Im Anschluss an die Versammlung folgten kulinarische Highlights aus der PSI-Küche sowie musikalische Unterhaltung vom Wirtechor Baden und Shanky Wyser & Band.

Fazit: «Guet-Gmacht!»

Lust auf mehr?

Impressionen, Presseberichte & Stimmen gleich hier:



DIE «GV» IM BLICKPUNKT



Corinne Dobler, GastroSeelsorgerin aus Leidenschaft



Der Vorstand mit dem Gewinner vom «Guet-Gmacht-Priis», Mario Fiore



Franz Jonke – verdientes neues Ehrenmitglied



Ein dankender Händedruck für Landammann Stephan Attiger



Markus Friedli hat viel für den Verband geleistet



Regel Austausch beim Apéro



Sympathische Worte von Daniel Borner, Direktor GastroSuisse



Berufsfachleute unter sich – da gibt es einiges zu reden

Ein Dankeschön an unsere Partner

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



AKTIVITÄTEN 2017



Adrian Bolzern und Corinne Dobler, die zwei sympathischen Seelsorger beim ökumenischen Gottesdienst



Ein Prosit am Ehrenmitgliedertreffen auf der Habsburg



Drei Gewinner an der Jubiläums-Jassmeisterschaft



Landammann Stephan Attiger zu Gast im UK der Kochlernenden



Bereit für die anstehende Bewirtung der Gäste



Strahlender Einsatz beim QV-Koch

Landammann-Stammtische mit Stephan Attiger

vier Termine für regionen-übergreifende Gruppierungen

Ökumenischer Gottesdienst

11. April 2017
Klosterkirche in Muri

5. Generalversammlung

25. April 2017
Paul Scherrer Institut
in Villigen

Praktisches QV

Aargauer Gastro-Berufe
08. Mai bis 16. Juni 2017
Bildungszentrum BZU
in Unterentfelden

24. Kegelmeisterschaft

06. bis 18. Juni 2017
«Gasthof Bad Schwarzenberg»
in Gontenschwil

QV-Feier Gastro-Berufe

08. Juli 2017
Bildungszentrum BZU
in Unterentfelden

5. Ehrenmitglieder-Treffen

22. August 2017
«Schlossrestaurant Habsburg»
in Habsburg

Aargauische Berufsschau

05. bis 10. September 2017
Tägerhard in Wettingen

Pilz-Nachmittag

18. September 2017
«Restaurant Kastanienbaum»
in Strengelbach

5. HerbstForum

17. Oktober 2017
«Atrium Hotel Blume» in Baden

30. Jubiläums-Jassmeisterschaft

31. Oktober 2017
«Restaurant Traube» in Küttigen

«Creativa»

11. bis 13. November 2017
Berufsschule bsa in Aarau

Igeho

18. bis 22. November 2017
in Basel



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

Hotel & Gastro formation by

GastroAargau
Hotel & Gastro Union
hotelleriesuisse aargau



DIE HGF-PRÄSIDENTIN HAT DAS WORT

Ungebremste Begeisterung

Geht man motiviert und positiv eine Sache an, fällt einem so Vieles leichter. Besonders dann, wenn das Jahr viele Gelegenheiten bietet etwas zu bewegen!

Wichtige Meilensteine im Rückblick

Der Fokus vom 1. Halbjahr lag auf einem erfolgreichen Qualifikationsverfahren und einer gebührenden QV-Feier. Daniela Härdi, üK-Instruktorin Restauration bis im Sommer 2017, wurde verabschiedet. Mit Catherine Lütolf haben wir eine starke und initiativ Nachfolgerin gefunden. Dass sie im Herbst zur «Lehrmeisterin des Jahres» gekürt wurde, war natürlich das i-Tüpfelchen und bestätigte unseren Entscheid.

Bewegung heisst vorwärtskommen

Die Kochherde der üK-Küche wurden 2017 revidiert, das üK-Zimmer der Restaurationsfachleute etwas renoviert und es waren Neuanschaffungen im Bereich Kleininventar nötig. Neu haben wir eine Siebträger-Kaffeemaschine und können so den Berufslernenden auch diesen Teil der Ausbildung bestens näherbringen.

Die Fachkommission Hotel & Gastro formation Aargau (HGf Aargau) verabschiedete Franz Jonke vom Paul Scherrer Institut in Villigen, als Arbeitnehmervertreter. Er wird ab 2018 durch Andri Müller vom Kantonsspital Baden ersetzt. René Hofmann, Kochfachlehrer der Berufsschule Aarau, gibt sein Amt für ein Jahr an Werner Schumacher von der Berufsfachschule BBB Baden ab. So sind im Turnus die Berufsschulen Baden und Aarau fair vertreten. An den regelmässigen Sitzungen der Fachkommission, an denen auch der Berufsinspektor teilnimmt, werden aktuelle Themen besprochen und Neuerungen lanciert.

«Diese Zusammenarbeit bewährt sich seit Jahren und stärkt die Ausbildung in unserer Branche.»

Der neue Beruf «Hotel-Kommunikationsfachfrau/-mann EFZ» startete in der Schweiz im August 2017. Im Kanton Aargau sind zwei Lehrverträge abgeschlossen worden und die Nachfrage auf Seiten Lehrstellensuchenden ist weiterhin gross. Hätte es vor mehr als 30 Jahren diese Ausbildung bereits

gegeben, so hätte ich mich bestimmt voller Elan für einen solchen Lehrplatz beworben.

«Nur wer selbst brennt, kann Feuer in anderen entfachen.»

Augustinus von Hippo (354 – 430)

So oder so, meine Begeisterung für die Branche ist weiterhin ungebremst und ich freue mich, diese mit Ihnen zu teilen. Es wird noch wichtiger werden, attraktive Ausbildungsplätze anzubieten, damit das Gastgewerbe auch in Zukunft auf motivierte Fachkräfte zählen kann. Reden wir über die positiven Seiten der Gastro-Berufe und entfachen wir das Feuer für dieses wunderbare Arbeitsfeld. Ich zähle auf Sie!



Claudia Rüttimann
Präsidentin
Hotel & Gastro formation Aargau
Vorstandsmitglied GastroAargau

QV-FEIER: GASTRO- & HOTELLERIEBERUFE

Festbeflaggung für die Gastro-Lernenden

Claudia Rüttimann, Präsidentin der HGf Aargau, führte charmant durch das Programm der Diplomfeier vom 08. Juli 2017 und zeigte sich stolz darüber, dass der Aargau über 150 neue Gastronomie-Berufsleute hat. Für die Feier wurde eigens der rote Teppich ausgerollt und auch die Festbeflaggung an der Hauptstrasse, entlang der Wirteschule, war ein grandioser Blickfang.

Sympathische Grussworte aus der Regierung

Die Regierungsrätin Franziska Roth überbrachte die Glückwünsche von der Kantonsregierung. Sie motivierte die

Jugendlichen, sich etwas zuzutrauen, ein berufliches Ziel ins Auge zu fassen und dieses anzustreben – es lohne sich!

Beeindruckende Zahlen

Der Chefexperte der Koch- und Restaurationsberufe, Urs Kohler, jonglierte in seiner Rede geschickt mit Statistikzahlen und blickte auf 33 QV-Tage zurück, in denen die 177 Gastro-Lernenden geprüft wurden. Beeindruckt hat auch die Zahl «21'963» – so viele Kilometer haben nämlich die 71 Experten zusammen unter die Räder genommen, um sich für den Nachwuchs einzusetzen.

Stolze Stargäste & 2x ein «Adieu»

Die jungen Berufsleute wurden allen namentlich aufgerufen und persönlich beglückwünscht – fein herausgeputzt

und stolz, überstrahlten die glücklichen Gesichter sogar die Sonne! Erstmals im Kanton Aargau konnte eine Systemgastronomiefachfrau EFZ – und erst noch mit Auszeichnung – beklatscht werden. Daniela Härdi wurde an der Diplomfeier offiziell verabschiedet. 13 Jahre lang war sie beliebte ÜK-Instruktorin in den Restaurationsberufen. Für diesen langjährigen Einsatz wurde ihr mit einem Geschenk und heftigem Applaus gedankt.

Mit Willy Mäder wurde der hervorragende Kochfachlehrer in Aarau gebührend verabschiedet. Dem Abschiedsapplaus folgte Standing Ovation – ein ziemlich emotionaler Abschluss für eine grossartige Persönlichkeit!

| Beruf | Bestrangierte Gastro-Lernende |
|--|--|
| Hotelfachfrau/-mann EFZ 17 Absolventen / Notendurchschnitt: 4.9 | Note 5.5 Herzog Kristina «Hotel & Restaurant zum Schneggen», Reinach |
| Hotellerieangestellte/r EBA 2 Absolventen / Notendurchschnitt: 5.0 | Note 5.5 Danzenluosang Tenzin Tsephel «Hotel aarau-West», Oberentfelden |
| Systemgastronomiefachfrau/-mann EFZ 1 Absolventin / Notendurchschnitt: 5.3 | Note 5.3 Spörri Michelle «Marché Restaurants Schweiz AG A1», Würenlos |
| Restaurationsfachfrau/-mann EFZ 29 Absolventen / Notendurchschnitt: 4.5 | Note 5.4 Winterberg Melissa «Landgasthof Iselishof», Vordemwald |
| Restaurationsangestellte/r EBA 6 Absolventen / Notendurchschnitt: 4.7 | Note 5.0 Fellmann Cornelia, «Hotel Krone», Lenzburg Note 5.0 Habermacher Lorena Irene, «Hotel Krone», Aarburg |
| Koch/Köchin EFZ 114 Absolventen / Notendurchschnitt: 4.6 | Note 5.5 Grob Anika, «Spitalzofingen ag», Zofingen Note 5.5 Studer Jasmin, «pflægimuri», Muri |
| Küchenangestellte/r EBA 8 Absolventen / Notendurchschnitt: 4.8 | Note 5.3 Röthlisberger Thomas «Integra - Stiftung für Behinderte im Freiamt», Wohlen |

Frischgebackene Restaurations-Berufsleute



Strahlende Kochlernende mit Auszeichnung



AARGAUISCHE BERUFSSCHAU – AB‘17

1,2,3 ... los geht's – zugleich war dies die Standnummer der HGf Aargau, welche zusammen mit GastroSuisse den Schülern und Lehrpersonen ein ganz neues (Stand-)Konzept präsentierte. Interessierte hatten die Möglichkeit, unter sachkundiger Anleitung der Kochlernenden, Ravioli von

grundauf herzustellen und diese danach mit ihrer Lieblingsauce am grossen «Bankettisch» zu geniessen. Die Restaurationslernenden haben zudem an der Siebträgermaschine die Anwesenden in die Geheimnisse eines perfekten Cappuccino's eingeweiht.

Der Aufwand für diesen exklusiven Stand hat sich gelohnt. HGf Aargau wurde erneut von der Jury mit dem 3. Platz belohnt. Das Engagement für die aktive Nachwuchswerbung am Stand wurde einmal mehr gewürdigt und der «Bronze-Platz» aus 68 Ausstellern kann sich durchaus sehen lassen!



Frisch gekocht – so schmeckts perfekt



Sie präsentierten die Gastro-Berufe



Erneut eine tolle Auszeichnung



ReFa-Lernende zeigten einen Einblick in ihren Alltag

«CREATIVA» – LEISTUNGSSCHAU DER LERNENDEN

Anlässlich der «Creativa» in der Berufsschule Aarau präsentierten die Lernenden der Gastro-Berufe und des Aargauer Bäcker-Confiseurmeister-Verbandes ihr Können der Öffentlichkeit. Während sich der Bäcker-Nachwuchs mit Arbeiten in unterschiedlichen Kategorien

einer fachkundigen Jury stellte und an einer Diplomfeier Auszeichnungen verteilt wurden, zeigten sich die gastgewerblichen Berufe mit einer umfassenden Information und Tischdekorationen im Foyer vom Ausbildungsgebäude. Kulinarische Köstlichkeiten aus der

Schulküche überraschten die Interessierten. Wie nahe sich diese unterschiedlichen Berufe sind, war an der «Creativa» vom 11. – 13. November 2017 eindrücklich zu sehen. Herzlichen Dank allen Beteiligten und Interessierten.



Perfekte Mise en place



Paul Knoblauch – Heiner Kuster – Dominik Frei



René Hofmann mit einem seiner Schüler

Online

Besuchen Sie uns auf Facebook



WIRTEFACHSCHULE

Erfolgreich zum Fähigkeitsausweis

Der Fähigkeitsausweis 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 Wirtefachprüfung. GastroAargau bietet mit der Wirtefachschule eine professionelle Möglichkeit an, um das Know-how zu erlangen. Der Unterricht beinhaltet die Module 1, 3, 4 vom G1 Gastro-Grundseminar. Die Lehrgänge entsprechen somit der verkürzten G1-Variante. Mit dem Angebot eines Block- wie auch eines berufsbegleitenden Lehrgangs

können unterschiedliche Bedürfnisse abgedeckt werden. Einer optimalen Vorbereitung zur Führung eines Restaurantsbetriebes steht nichts im Wege. 2017 wurden in drei Block- sowie in zwei berufsbegleitenden Lehrgängen total 87 Personen unterrichtet. Für das grosse Engagement unseres Referententeams danken wir herzlich. Den Rechenschaftsbericht 2017 der Wirteprüfungskommission finden Sie online:

www.gastroaargau.ch

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

19 Tage
Montag bis Freitag 08.00 bis 16.00 Uhr

Weiterbildung mit Mehrwert



Holen Sie sich hier weitere Infos über unseren Vorbereitungslehrgang.

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:

- 3x **Berufsbildnerkurs Gastronomie (5 Tage)**
- 3x **Kontaktperson Arbeitssicherheit – KOPAS (1 Tag)**
- 1x **Kurs Lern- & Leistungsdokumentation Restauration (3h)**
- 2x **Kurs Lern- & Leistungsdokumentation Küche (3h)**
- 2x **QV-Werkstatt für Restaurationsberufe (1 Tag)**
- 7x **Warenkorb-Training für Koch-Lernende (1 Tag)**

Ein Dankeschön an unsere kompetenten Instruktorinnen und Referenten!

Weiterbildung Kursübersicht



Das aktuelle Weiterbildungsangebot finden Sie hier.

HERBSTFORUM 2017

Ein zukunftsweisender Event mit Potenzial

Erstmals wurde das HerbstForum vom 17. Oktober 2017 gemeinsam mit Gastroconsult AG Olten organisiert. Das Programm für die Aargauer Gastronomen war zukunftsweisend – und der barocke Saal vom «Atrium Hotel Blume» in Baden rundete die Reise über das Heute zurück in die Vergangenheit ab.

«Kennzahlen in der Gastronomie – Sinn oder Unsinn?»

Daniel Hollenstein, Direktor und Sitzleiter Gastroconsult AG Olten, lieferte eindrücklich und verständlich die Antworten dazu. Die Tatsache, dass rund 65% der Gastrobetriebe Minus-Zahlen schreiben ist erschreckend. Gastgewerbliche Kennzahlen bieten die Chance ein verstecktes Problem zu erkennen und frühzeitig entsprechende Lösungswege einzuschlagen. Es lohnt sich also, diese Zahlen zu prüfen.

«Nichts als Rauch» – nein, viel mehr als das!

Marcel Blättler, Gastronom und «Tüftler» aus Leidenschaft, ist einer der innovativen Erfinder vom spektakulären Räuchergerät «foom smoker». Gleich vor Ort zeigte er wie Käse, Wurst oder auch Getränke mit dem Räuchern vor dem Gast ein neues Aroma erhalten und sich anders entfalten. Staunen war garantiert.

«Gastro 4.0» – die Zukunft in der Gastronomie hat begonnen!

Dr. Prof. André Bernard, Leiter Institut für Mikro- und Nanotechnologie MNT in Buchs, nahm die Anwesenden mit auf eine Zeitreise durch die Vergangenheit und in die Digitalisierung der Ernährung und Küche der Zukunft. Haben Sie gewusst, dass mit dem Ayurveda bereits 3'000 Jahre vor Chr. der Beginn der Diätetik eingeläutet wurde oder ein Drittel der globalen Lebensmittelprodukte im Abfall landen? Bereits heute kennen wir vernetzte

Küchenapparate und in ein paar Jahren werden die heute noch fast unerschwinglichen Roboter-Apparate in Gastronomie-Küchen Einzug halten. Der Roboter wird den Menschen assistieren, so Dr. Prof. André Bernard. Und auch der Koch-Beruf wird sich verändern. Um all den verschiedenen Bedürfnissen der Ernährung gerecht zu werden, wird die Zusammenarbeit mit den Fachleuten aus dem Gesundheitswesen immer grössere Bedeutung bekommen. Die Zeit ist im Wandel – und das bereits seit gestern...

Gespräche von Mensch zu Mensch

Beim anschliessenden Austausch und dem reichhaltigen Apéro durften natürlich ein paar geräucherte Häppchen nicht fehlen und der Service erfolgte durch sympathisch-menschliche «Kellnerinnen» – ganz wie es sich heute (noch) gehört!



Dieser Empfang darf sich sehen lassen



Die Referenten unter sich: Daniel Hollenstein und Marcel Blättler



Interessierte Mitglieder mit viel Humor



Der «foom smoker» im Element



Dr. Prof. André Bernard zeigte uns die mögliche Zukunft

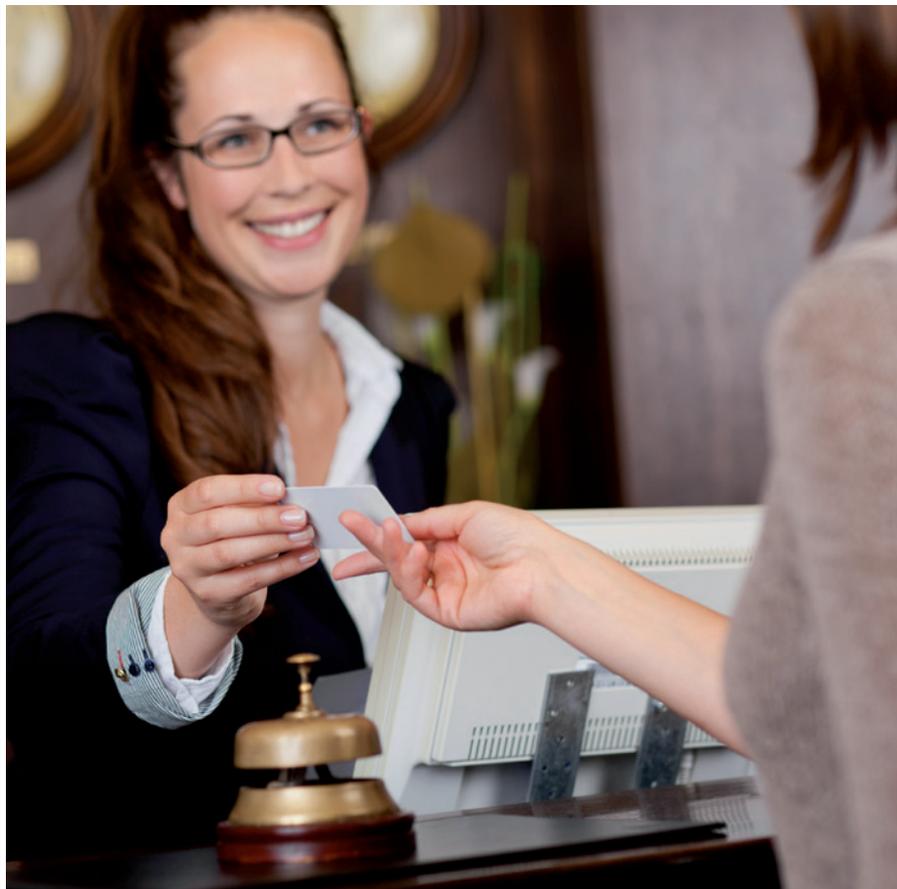


Den Puls fühlen – wichtiger Austausch – von Mensch zu Mensch

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 be-
stellen Sie den Newsletter auf
unserer Webseite:

www.gastroaargau.ch



Besuchen Sie uns auf
Facebook!

Besuchen Sie uns
online!

