



Jahresbericht 2022



GASTROAARGAU

Verband für Hotellerie und Restauration



Wir danken unseren Business-Partnern für die grosszügige Unterstützung

Am
wichtigen
Ort.ch



Aargauische
Kantonalbank

Platin-
Partner



Gastroconsult 
nahe. kompetent.

graf kaffee

Main-Partner



[Brauerei H. Müller AG in Baden](#)

[Weinbau Hartmann in Remigen](#)

Co-Sponsor

Impressum

Publikation: Jahresbericht 2022

Geschäftsstelle GastroAargau
GastroBildungsZentrum GBZ
Dammweg 23
5600 Lenzburg

Bilder: GastroAargau, Pixabay.com, iStockphoto.com

Vorwort des Präsidenten

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

Wir haben es gut, nein wir haben es eigentlich sehr gut in unserer Schweiz, den wohl schönsten Land weltweit!



Trotzdem kommen in mir immer wieder – und in der letzten Zeit leider vermehrt - Gefühle von Unbehagen auf und ich frage mich dann, weshalb wir uns so viele unnötige Probleme aufhalsen, warum wir uns so von den Medien und unsachgemässen Aussagen von unkompetenten Personen beeinflussen lassen oder lassen müssen. Warum wir an eine Energiekrise glauben, welche es gar nicht gegeben hat und bereit sind ein Vielfaches für Strom, Gas und Benzin zu bezahlen, nur dass sich einige Grosskonzerne an uns bereichern können. Warum die Lebensmittelpreise derart steigen, obwohl es in vielen Bereichen eine Überproduktion gibt, und riesige Mengen von Schweinefleisch eingefroren werden müssen, weil es zu wenige Abnehmer gibt.

Am meisten ärgert mich aber, dass unsere Berufslehren, wohlverstanden die Besten weltweit, von Eltern und Lehrern immer weniger geschätzt werden. Ja, es geht sogar so weit, dass Jugendlichen verboten wird eine Lehre im Gastgewerbe zu absolvieren, obwohl vielleicht genau dies der richtige Weg wäre. Für handwerklich begabte und kreative Schulabgänger, die die Abwechslung lieben, ist Koch doch genau der richtige Beruf! Nach dem Lehrabschluss stehen alle Wege offen und nicht selten absolvieren Lehrabgänger eine Fachhochschule und schliessen mit einem Bachelor oder mit einem Hotelfachschuldiplom HF ab. Und schon ist der Weg an die Spitze der Nahrungsmittelindustrie oder der Gastronomie/Hotellerie offen. Ein «kleiner» Koch aus unseren Reihen hat übrigens Karriere gemacht: Daniel Humm, welcher bei der Hotel & Gastro *formation* Aargau und GastroAargau ausgebildet wurde und heute der bekannteste «Kochstar» in New York ist und sogar Weltruf hat.

Auf der anderen Seite werden die Leistungen unseres Berufstandes immer mehr für die ganze Öffentlichkeit sichtbar; auf immer neuen Bewertungsplattformen werden unsere Leistungen kommentiert und auch kritisiert - alles wird jederzeit auch hinterfragt. Dabei wäre es doch viel besser das gute, schön dekorierte und heisse Essen zu geniessen als 20 Fotos zu posten, nur dass alle Welt dann weiss, wo man als Gast den Samstagabend verbracht hat. Und ganz ehrlich, interessiert das heute noch jemand in der Flut von Posts...?

Wegen einer Schulterfraktur war ich in den letzten Wochen «Dauergast» bei Ärzten und in Spitälern. Wenn ich dann so im Wartezimmer die Zeit mit meinem Handy - ja auch ich vertreibe mir die Wartezeit so - verbrachte, stellte ich mir des Öfteren vor, wie wohl unsere Gäste reagieren würden, wenn sie, so wie ich, auf den Arzt warten müssten. Wohl verstanden, ich hatte immer einen bestätigten Termin, nicht wie bei uns, wo viele Gäste einfach unangemeldet «hereinschneien» und dann schnell, gut und möglichst auch noch preisgünstig bedient werden wollen. Und genau dafür brauchen wir eben unsere gut ausgebildeten Fachkräfte, unsere Köche, welche feine Gerichte zaubern und unsere Restaurantfachleute welche dem Gast die Wünsche von den Lippen ablesen. Ob sich das diese Eltern und Lehrer, welche wenig Verständnis für unsern Berufsstand haben, auch bewusst sind? Oder verkehren genau diese Leute eben nicht in unseren über 1'200 Betrieben im Kanton Aargau?

Nun aber genug gepoltet und geschimpft. Wir sind allesamt froh, dass sich die Lage in der Gastronomie wieder normalisiert hat, dass wir wieder uneingeschränkt arbeiten dürfen und dass Corona eigentlich schon wieder vergessen ist. Wir sind froh, dass wieder Feste in unseren Lokalen gefeiert werden und die vielen Events schon fast wieder, wie vor der Krise, gebucht werden und sich die Umsätze positiv entwickeln. Motivation ist wieder spürbar!



Das «Daily Business» bei GastroAargau und in der Hotel & Gastro *formation* Mittelland wird leider - wie in ihren Gastronomiebetrieben auch - komplizierter. Unser Team wird mit vielen schwierigen Fragen und Situationen konfrontiert und es wird alles versucht, immer die richtigen Antworten zu erteilen oder wenigstens die richtigen Ansprechpartner ausfindig zu machen.

Daher geht mein grosser Dank an das gesamte Team von GastroAargau, mit Direktor Urs Kohler, der ganzen Büro-Crew, dem Vorstand, allen üK-Lehrpersonen und Referenten, aber auch allen beteiligten Organisationen, der Aargauer Regierung, den Berufsfachschulen, GastroSuisse und der Hotel & Gastro *formation* Schweiz. Ihr seid «schuld» dass sich GastroAargau positiv weiterentwickelt hat und dass es uns trotz allem gut geht.

Liebe Leserin, lieber Leser, ich hoffe, dass es Ihnen auch gut geht - im schönsten Land dieser Erde - und wünsche viel Vergnügen beim Lesen unseres Jahresberichtes!



Bruno Lustenberger
Präsident GastroAargau

Verbandsorganisation

Vorstand GastroAargau	
<p>Bruno Lustenberger Krone Immobilien AG, Aarburg</p> <p>Präsident GastroAargau</p> <ul style="list-style-type: none"> Finanzen Öffentlichkeitsarbeit Vorstand GastroSuisse 	<p>Claudia Rüttimann Hotel Aarau-West, Oberentfelden</p> <p>Vorstandsmitglied GastroAargau</p> <ul style="list-style-type: none"> Präsidentin Hotel & Gastro <i>formation</i> Aargau
<p>Lukas Hürlimann Restaurant Freihof, Wettingen</p> <p>Vizepräsident GastroAargau</p> <ul style="list-style-type: none"> Vorstand Aargauischer Gewerbeverband AGV Herausgeberrat GastroJournal 	<p>Gerhard Keller Gasthaus Bären, Hottwil</p> <p>Vorstandsmitglied GastroAargau</p> <ul style="list-style-type: none"> Gastgewerbe und Politik Kommission Politfonds GastroSuisse
	<p>Heiner Kuster Hotel-Restaurant Stalden, Berikon</p> <p>Vorstandsmitglied GastroAargau</p> <ul style="list-style-type: none"> Messen und Ausstellungen Vorstand Aargau Tourismus

Geschäftsstelle	Delegierte GastroSuisse
<p>Urs Kohler Direktor GastroAargau</p> <p>Claudia Mürner Administration Hotel & Gastro <i>formation</i> Aargau</p> <p>Michael Brückner Administration GastroAargau</p>	<p>Christine Minder Gasthof Herrenberg, Bergdietikon</p>
	<p>Anita Wohler Gasthof zum Rössli, Wohlen</p>
	<p>Urs Schumacher Fischbeiz Alte Post, Kaiserstuhl</p>
	<p>Reto Ettisberger Restaurant Hertenstein, Ennetbaden</p>
	<p>Marcel Geiger Restaurant Sonnenberg, Möhlin</p>
	<p>Michael Hauenstein Restaurant-Lounge Sonne, Leuggern</p>
	<p>Richard Engel Gasthof zum Weissen Kreuz, Abtwil</p>
	<p>Zudem: der Vorstand GastroAargau und der Direktor</p>

Bericht aus der Geschäftsstelle von GastroAargau

Nach dem schlimmen Pandemiejahr 2021 ist das neue Jahr zögerlich gestartet. Unsicherheiten, was die Ausbreitung des Virus betrifft, der verhaltene Optimismus neue Events und Veranstaltungen zu planen und wiederkehrende «Corona-Erkrankungen» bei den Mitarbeitenden und Lehrpersonen haben die ersten Monate 2022 geprägt.

Ein Lichtblick, wie wir die Nachricht von der Amtsstelle in Aarau erhalten haben, dass das diesjährige Qualifikationsverfahren «normal» durchgeführt werden kann. Dieses Signal haben wir zum Anlass genommen, spannende Veranstaltungen für die Mitglieder zu planen und zu realisieren. Eine Übersicht der verschiedenen Aktivitäten – inkl. einer kleiner Bildergalerie – findet man auf den nachfolgenden Seiten.

Stolz sind wir, weil wir die am Schreibtisch geplante Generalversammlung in diesem Jahr 1:1 umsetzen konnten. Das neue Konzept sollte einerseits informativ sein und andererseits aber auch den Austausch untereinander fördern. Die Zusammenarbeit mit den Restaurant- und Kochlehrpersonen der Berufsfachschule Baden hat dazu geführt, dass viele «junge Gastro's» den anwesenden Gästen fein zubereitete und charmant servierte Köstlichkeiten aus Küche und Keller angeboten haben. Der Anlass hat uns viele Komplimente beschert – also wiederholen wir das Ganze im nächsten Jahr.

Herausfordernd waren die Fusion der Hotel & Gastro *formation* Aargau und der Hotel & Gastro *formation* Solothurn zur neuen Hotel & Gastro *formation* Mittelland. Details hierzu und den Bericht über die grandiose QV-Feier hat die Präsidentin im hinteren Teil des Jahresberichts verfasst.

2022 ist auch geprägt von Kooperationen. So haben wir zusammen mit Lunch Check Schweiz die «Geschenkkarte der Aargauer Gastronomie» lanciert und auf dem Freizeitportal der Aargauischen Kantonalbank findet man unser Angebot, welches rege genutzt wird. Mit dem Bauernverband Aargau wurde zudem die Gutschein-Aktion «Aargau isch fein» erneuert und Aargau Tourismus konnte uns interessante Aktionen ermöglichen.

Übersicht des Vorstandsendagements und der Publikationen

11 Vorstandssitzungen	Schwerpunkte wie: Corona-Unterstützung und Support, Mitgliederbindung, politische Themen, Vorbereitungen für die Generalversammlung, finanzielle und unternehmerische Entscheide zu GastroAargau etc.
Delegation des Vorstands	Teilnahme an: Vorstandssitzungen anderer Verbände, Regierungsratsfeiern, Wettbewerbe und Prämierungen, Kommissionssitzungen, Prüfungssessen, Betriebsbesuche etc.
Kommissionsmitgliedschaften	Aargauischer Gewerbeverband AGV, Aargau Tourismus, verschiedene Kommissionen GastroSuisse, Berufsbildungskommissionen etc.
4 Newsblätter 12 Newsletter	Vorwiegend redaktionelle Publikationen Vorwiegend Kurzinformationen und Partnerlinks
3 Postsendungen	Einladungen zur Generalversammlung und Informationsschriften zur Fusion HGf Mittelland
Website, Facebook, Instagram	Beiträge zu: Aktualitäten, Events und Humorvolles

GastroAargau-Aktivitäten 2022

Der neue «Gastro-Grundkurs»

4 Kurse während dem Jahr | GastroBildungsZentrum GBZ in Lenzburg

Ökumenischer Gottesdienst

14.04.2022 | Klosterkirche in Muri

Praktisches QV Aargauer Koch- und Restaurantberufe

02. bis 09.06.2022 | GastroBildungsZentrum GBZ in Lenzburg

Delegiertenversammlung GastroSuisse in St. Gallen

30./31.05.2022

12. GastroAargau-Kegelmeisterschaft

20.06. bis 03.07.2022 | Gasthof Bad Schwarzenberg in Gontenschwil

4. Wallfahrt der Aargauer Gastronomie

05.07.2022 | «Bernarda-Weg» und Restaurant Hirschen in Auw

9. Ehrenmitglieder-Treffen

16.08.2022 | Restaurant Linde in Büttikon

Studienreise nach Rust

05./06.09.2022

35. Wirte- und Gäste-Jassmeisterschaft

25.10.2022 | Restaurant Traube in Küttigen

Nationaler Zukunftstag

10.11.2022 | GastroBildungsZentrum GBZ in Lenzburg

Aktion «Nez Rouge Aargau»

24.11.2022 | Startschuss mit der Pressekonferenz

Weitere Aktivitäten

GastroAargau-Weiterbildungen

- 4 Kurse «Kopas - Arbeitssicherheit»
- 2 Kurse «Top Ausbildungsbetriebe»
- 3 Kurse «Lern- & Leistungsdokumentation»

Kursort für

- Grundbildung Hauswirtschaft
- Vorbereitungskurse «Chefkochausbildung»
- Progresso (Service, Küche, Syga)

Der neue «Gastro-Grundkurs»

Unsere Idee, dem Fachkräftemangel entgegenzuwirken, war von Anfang an ein voller Erfolg! Quereinsteigerinnen und Quereinsteiger mit dem Gastro-Gen wurden während vier Abenden in die Geheimnisse eines guten Service eingeführt. Doris Dorer, die ehemalige üK-Instruktorin und Prüfungsexpertin in den Restaurantberufen, hat den neugierigen Kursteilnehmenden gezeigt, wie man gekonnt am Tisch schöpft und Teller richtig trägt – aber auch wie man mit Reklamationen umgeht und was einen guten «Small Talk» ausmacht.



Ökumenischer Gottesdienst in der Klosterkirche in Muri | 14.04.2022

Die gut besetzte Klosterkirche hat gezeigt, dass man diesen Anlass vermisst hat. Die beiden Seelsorger Corinne Dobler und Adrian Bolzern haben mit ihrer fröhlichen Art die Anwesenden auf die Osterfesttage eingestimmt. Eingeladen wurde danach zum Apéro ins neue «Caspar».

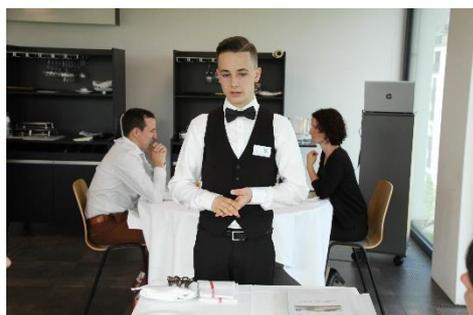


Praktisches Qualifikationsverfahren der Koch- und Restaurant-Berufe | 02.05. bis 09.06.2022

Lehrabschlussprüfungen ohne «Corona-Einschränkungen» konnte man sich anfangs Jahr noch gar nicht so richtig vorstellen. Nach dem Entscheid der Abteilung für Berufsbildung des Kantons Aargau, konnte man die Planung in Angriff nehmen. Für die Prüfungsleitung standen grad zwei Herausforderungen im Vordergrund:

Die Kochprüfungen konnten erstmals mit dem «normalen Setting» organisiert werden. Das heisst: nach dem Prüfungsprozedere, welches jahrelang in Unterentfelden erfolgreich angewandt wurde, musste für Lenzburg ein komplett neuer Ablauf geplant werden und dafür waren wir vorbereitet. Dann kam «Corona» und hat alles auf den Kopf gestellt! Umso erfreulicher, dass alles perfekt funktioniert hat – so wie man es geplant hat.

Bei den Restaurantberufen kam das erste Mal das neue Prüfungsreglement zur Anwendung, bei dem nebst dem Serviceablauf vier verschiedene Ergänzungskompetenzen benotet werden mussten. Zudem haben die Expertenteams aus den Kantonen Aargau und Solothurn das erste Mal gemeinsam die Lehrabschlussprüfungen abgenommen. Auch dies war ein voller Erfolg und mit guter Planung und Schulung hat dieses Unterfangen von Anfang an gefruchtet.



Delegiertenversammlung GastroSuisse in St. Gallen | 30. und 31.05.2022

Endlich konnte man sich wieder physisch treffen und so haben sich alle auf die Delegiertenversammlung gefreut. Mit den Kantonen Baselland, Baselstadt und Solothurn hat man sich auf die Versammlung eingestimmt. Der Direktor von GastroAargau hat den Vorabend im Hotel Linde in Teufen organisiert, wo die illustre Gesellschaft zu einem Appenzeller Abend empfangen wurde. Das Team von Julia und Hans Jakob Lanker hat alle Register gezogen, um die Gäste zu begeistern: feinstes Essen mit schönen Weinen und «Marktstände» mit Appenzeller Spezialitäten wurden im festlich dekorierten Saal geboten. Als Höhepunkt konnten sich die Musikanten der Kapelle «Tüfner Gruess» - Sieger aus der SRF-Sendung «Stadt, Land, Talent» - grad mehrere Zugaben einheimsen.

Am Folgetag konnten die Abgesandten der Kantonalverbände eine perfekt organisierte Delegiertenversammlung erleben. Das Gala-Dîner stand unter dem Motto «007» - kein Wunder waren die Mitglieder der Aargauer Delegation just als «James Bond» zu erkennen!



Zwei langjährige Ehrenmitglieder der Aargauer Delegation waren das letzte Mal mit dabei.

Urs Schumacher und Reto Ettisberger gehört ein grosses DANKESCHÖN für die jahrelange Unterstützung und das vorbildliche Engagement.

Der Ersatz für die beiden Delegierten wird an der Generalversammlung 2023 präsentiert.

12. GastroAargau Kegelmeisterschaft | 20.06. bis 03.07.2020

Alle Jahre wieder... treffen sich die «Gastro-Kegel-Teams» im Gasthof Bad Schwarzenberg in Gontenschwil zum Wettbewerb.

Bei dieser Einzelmeisterschaft gelten jeweils 2 Probewürfe und danach 40 Würfe ins volle Ries (8 Passen à 5 Würfe) - die 6 besten Passen zählen (30 Würfe).

Anschliessend an das Kegeln trifft man sich zum gemütlichen Ausklingen des Events. Das Team von Fabienne und Flavio Böll-Roth schaut dafür, dass alle etwas Feines zu essen bekommen und erfrischende Getränke dazu serviert werden. Danke für die Gastfreundschaft!

Auch dieses Jahr konnte man die «wahren Könner» bewundern...

Gastro-Meisterschaft 2022

<u>Rang</u>	<u>Name</u>	<u>Vorname</u>	<u>Wohnort</u>	<u>Restaurant</u>	<u>Punkte</u>	<u>9-er</u>	<u>8-er</u>
1	Eiholzer	Arthur	Hornussen	Feldschlössli	212	8	8
2	Stöckli	Therese	Menziken	DKK Bad Schwarzenberg	206	6	7
3	Hunziker	Anna Marie	Reinach	DKK Bad Schwarzenberg	205	5	9
4	Erdin	Wisi	Riniken	Feldschlössli	203	7	6
5	Wernli	Hugo	Schinznach-Dorf	Rebstock	201	8	7
6	Sidler	Marcel	Dietwil	Gasthaus zum Weissen Kreuz	199	6	5
7	Roth	Rita	Gontenschwil	DKK Bad Schwarzenberg	185	4	8
8	Sulzer	Ruth	Reinach	DKK Bad Schwarzenberg	175	5	4
9	Rodel	Ueli	Menziken	Trolerhof	175	1	5
10	Böll	Fabienne	Gontenschwil	Bad Schwarzenberg-Crew	168	0	1
11	Voramwald	Heidi	Zetzwil	DKK Bad Schwarzenberg	166	3	3
12	Fischer	Andrea	Menziken	Trolerhof	164	0	5
13	Keller	Elisabeth	Menziken	Trolerhof	163	0	6
14	Gerber	Werner	Oberlunkhofen	Gasthaus zum Weissen Kreuz	162	3	2
15	Keller	Urs	Menziken	Trolerhof	157	1	3
16	Thomi	Hanspeter	Menziken	Trolerhof	157	0	2
17	Richner	Daniela	Gontenschwil	Bad Schwarzenberg-Crew	148	1	3
18	Seidl	Thomas	Hornussen	Feldschlössli	147	1	4
19	Engel	Richard	Abtwil	Gasthaus zum Weissen Kreuz	146	2	1
20	Lischer	Roland	Menziken	Trolerhof	144	1	1
21	Jenny	Vreni	Menziken	Trolerhof	140	1	2
22	Böll	Flavio	Gontenschwil	Bad Schwarzenberg-Crew	140	1	2
23	Orbrist	Gertrud	Hornussen	Feldschlössli	139	0	3
24	Zweiacker	Stefanie	Oberkulm	Bad Schwarzenberg-Crew	123	3	2
25	Buchsacher	Rosmarie	Staufen	Feldschlössli	121	1	3
26	Gander	Leo	Staufen	Feldschlössli	121	0	1
27	Lischer	Eleonore	Menziken	Trolerhof	116	0	0
28	Cathrein	Beatrice	Menziken	Trolerhof	112	0	0
29	Käser	Christine	Riniken	Feldschlössli	109	0	3

4. Wallfahrt der Aargauer Gastronomie | 05.07.2022

«Begehung des «Bernarda-Weges», kleiner Gottesdienst mit dem stimmigen Auftritt des Wirtchors Bremgarten und Abendessen im Restaurant Hirschen in Auw» – so wurde die Pilgerreise im Flyer angepriesen. Nebst guten Gesprächen hat Petrus für perfektes Wetter gesorgt.



9. Ehrenmitgliedertreffen in Büttikon | 16.08.2022

Bei strahlendem Sonnenschein wurden die Ehrenmitglieder über die Neuigkeiten, Projekte, politische Aktivitäten und über die News aus der Zentrale von GastroSuisse informiert. Beim Mittagessen auf der Terrasse vom Restaurant Linde konnte man sich austauschen.



Studienreise nach Rust | 05. und 06.09.2022

Die Idee von Adrian Bolzern (Zirkus-Pfarrer) hat sofort Anklang gefunden und so wurde kurzerhand eine Reise in den Europapark ausgeschrieben. 28 Mitglieder und Freunde von GastroAargau haben dieses Angebot genutzt und sich von der Familie Mack persönlich in die Geheimnisse ihres Erfolges einführen lassen. Ein exklusiver Blick hinter die Kulissen, feinstes Essen und perfekte Unterhaltung haben diesen Event zu etwas Besonderem gemacht, von dem man gewiss noch lange erzählen wird.



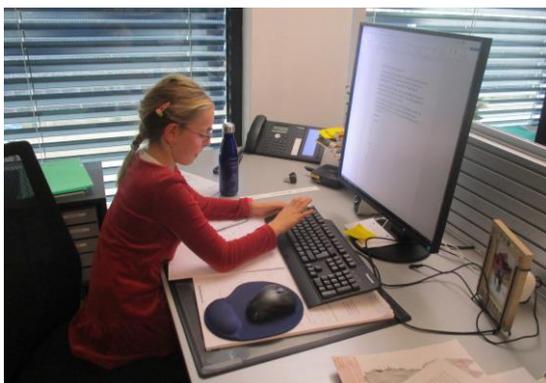
35. GastroAargau-Jassmeisterschaft | 25.10.2022

Traditionell findet im Oktober der Wirte- und Gästejass im Restaurant Traube in Küttigen statt. Mit 4'195 Punkten hat Lukas Schmid aus Erlinsbach die Jassmeisterschaft 2022 gewonnen und die 93 Jasserinnen und Jasser hinter sich gelassen. Zudem konnten wir einen neuen Besucherrekord verzeichnen!



Nationaler Zukunftstag im GBZ | 10.11.2022

Am nationalen Zukunftstag hat Sophie Brückner Einblick bekommen, was ihr Vater bei GastroAargau tagtäglich leistet. Der sympathische Erlebnisbericht wurde im Newsblatt 4/22 veröffentlicht.



Startschuss zur Aktion «Nez Rouge Aargau» | 24.11.2022

Nachdem die Aktion die letzten beiden Jahre wegen Corona nicht durchgeführt werden konnte, sind die freiwilligen Fahrerinnen und Fahrer in diesem Jahr wieder auf den Strassen. GastroAargau ist Partner!



Vorwort der Präsidentin der Hotel & Gastro formation Aargau / Mittelland

Miteinander

Das erste gemeinsame QV für die Restaurantberufe der Kantone Aargau und Solothurn fand im Frühling 2022 in Lenzburg statt und war ein voller Erfolg. Dank der guten Zusammenarbeit der beiden Chefexperten, der rechtzeitigen Informationen sowie der kompetenten Schulung der Experten, konnte alles wie geplant durchgeführt werden. Die Köche liefen noch separat und auch im Jahr 2023 werden die Kochberufe sowohl im GBZ in Lenzburg als auch im Gerolag in Olten geprüft werden.

Seit dem 1. August 2022 laufen die Geschäfte offiziell unter dem neuen Vereinsnamen Hotel & Gastro formation Mittelland.

Wenn zwei Personen das erste Mal in eine gemeinsame Wohnung zusammenziehen, gibt es meistens viele Momente der Freude und Begeisterung, doch gilt es immer auch Herausforderungen zu meistern. Zum Beispiel: welche Möbel werden behalten, wer ist für den Haushalt zuständig, wer kauft ein, etc. Eine gute Kommunikation ist der Schlüssel für den Erfolg!

Auch in unserem Fall gab es Parallelen dazu: zum Beispiel bei der Übernahme des üK-Lokals Gerolag in Olten. Daniel Brändli, welcher während vielen Jahren die Kurse erfolgreich geführt hat, nutzte die Umstrukturierung, um nochmals eine Stelle in der Wirtschaft anzutreten. So mussten wir kurzfristig einen Ersatz finden und hatten grosses Glück, mit Dimitri Fink einen optimalen Nachfolger einzustellen. Er hat sich mittlerweile bestens im Gerolag eingelebt und führt die überbetrieblichen Kurse kompetent durch.

Auch durfte sich der neu zusammengestellte Vorstand der HGf Mittelland während ersten Sitzungen zusammenfinden und seine Aufgaben aufteilen.

Name	Funktion	Vertreter/in von
Claudia Rüttimann	Präsidentin	Hotellerie Aargau
Roman Oswald	Vizepräsident	Hotellerie Bern+Mittelland
Urs Kohler	Direktor	GastroAargau
Benvenuto Savoldelli	Vorstandsmitglied	GastroSolothurn
Franziska Gasser	Vorstandsmitglied	HGU Nordwestschweiz

Mit grossem Engagement ist der Vorstand zusammen mit der Geschäftsstelle und den üK-Instruktoren für die aktuellen und künftigen Berufslernenden unserer Branche im Einsatz.

Speziell zu erwähnen sind auch die SwissSkills, welche einmal mehr ein Publikumsmagnet waren. Aus unserer Region war Jonathan Wepfer im Einsatz, welcher von unserer üK-Instruktorin Julia Dössegger trainiert wurde. Zum Glück hatte er im Vorfeld über 15 Enten tranchiert – denn genau eine Ente war es, die als Hauptgang serviert wurde. Wir gratulieren Jonathan Wepfer vom Hotel La Couronne in Solothurn ganz herzlich zur hervorragenden Silbermedaille im Bereich Restaurant-Service. Im Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft schaffte Julie Pearl-Meyer die Bronzemedaille. Auch hier gratulieren wir herzlich.

Ab August 2024 werden die beiden Berufe Hotelfachleute und HauswirtschafterInnen zusammengeführt. Da setzt Juli Pearl-Meyer vom Bifang Wohn- und Pflegezentrum in Wohlen bereits heute den optimalen Massstab.

Und ja, endlich durften wir im Juli 2022 wieder miteinander feiern. Zwei QV-Feiern konnten bei strahlendem Sonnenschein an der Berufsschule Aarau stattfinden. Ein grosses Dankeschön an die Berufsschule Baden, welche zusammen mit der bsa Aarau die Apéros sponserte. Und in Olten fand die QV-Feier für die erfolgreichen Berufslernenden des Kanton Solothurn statt.

Ich danke allen Betrieben, Ausbildnern, üK-Instruktoren, Lehrkräften, Eltern und Berufslernenden aus den Kantonen Aargau & Solothurn für ihren ausserordentlichen Einsatz sowie ihr unermüdliches Engagement. Auch wenn noch ein paar Herausforderungen auf unserem gemeinsamen Weg liegen, bin ich sehr zuversichtlich für das weitere Miteinander. Denn unser aller Ziel sind begeisterte und erfolgreiche junge Berufsleute.



Claudia Rüttimann

Präsidentin Hotel & Gastro *formation* Mittelland
Vorstandsmitglied GastroAargau
Hotelière & Wohlfühlmanagerin «aargauhotels.ch»

Wechsel im GerolagCenter in Olten

Nach langjähriger Tätigkeit als üK-Instruktor im GerolagCenter, hat Daniel Brändli eine neue Herausforderung für sich gefunden.

Wir danken Daniel Brändli für die jahrelange Unterstützung und das Engagement bei der Hotel & Gastro *formation* Solothurn und wünschen ihm alles Gute für die Zukunft.



Dimitri Fink steht als erfahrener Berufsmann am Start und übernimmt die Aufgaben im GerolagCenter. Sein Lebenslauf ist beeindruckend – nebst einigen Küchenchefstellen in renommierten Betrieben hat er auch Erfahrungen gesammelt in Kliniken und Seniorenresidenzen. Zudem war er bereits als Berufsschullehrer in Basel tätig. Abgeschlossene Didaktik-Kurse befähigen ihn, interessante «Schulstunden» zu planen und durchzuführen.



Herzlich Willkommen Dimitri Fink!

Erneute QV-Première im GastroBildungsZentrum GBZ

Nach kompletter Berufsrevision wurde das Qualifikationsverfahren im Servicebereich das erste Mal mit dem neuen Prüfungsreglement absolviert. Das heisst, dass die in der Ausbildung gewählte Ergänzungskompetenz speziell geprüft wurde. Die Expertinnen und Experten waren überrascht, was für kreative Arbeiten diesbezüglich vorgestellt und demonstriert wurden. Neu war auch, dass mit der Fusion zur «HGf Mittelland» zwei Experten-Teams diese Serviceprüfungen organisiert und durchgeführt haben. Diese Verschmelzung hat bestens funktioniert und alles hat von Anfang an gestimmt. Für dieses Engagement bekamen wir viele Komplimente und Anerkennung der Lernenden und Gäste.

Das Qualifikationsverfahren in den Kochberufen wurde nach dem neu eingeführten System abgehalten, welches sich seit dem Bezug des GastroBildungsZentrums GBZ bewährt hat.

Glücklicherweise mussten in diesem Jahr keine Corona-Vorschriften beachtet werden!



Die Rangliste der besten Qualifikanten am QV 2022

Koch/Köchin EFZ

Name	Vorname	Ausbildungsbetrieb	Ort	Gesamt- note	Praktische Arbeit
Schmid	Melanie	Kantonsspital Baden	Baden	5.5	5.5
Fuentes Klaus	Noemi Pacari	Alterszentrum Suhrhard	Buchs	5.5	5.2
Frei	Seraina Christina	Stadt Aarau - Pflegeheime Herosé und Golatti	Aarau	5.4	5.1
Saxer	Silvan Marc Oliver	Gasthof zum Schützen	Aarau	5.4	5.1
Brisacher	Mike	Axpo Services	Baden	5.3	5.2
Lardon	Ian	Gasthof zur Fennern	Brittnau	5.3	5.1
Srilophian	Suphansa	Landenhof – Zentrum und Schweizerische Schule für Schwerhörige	Unterenfelden	5.3	5.1
Menghini	Larissa	Pfändler's Gasthof zum Bären	Birmenstorf	5.3	4.5

Küchenangestellte/r EBA

Name	Vorname	Ausbildungsbetrieb	Ort	Gesamt- note	Praktische Arbeit
Arefi	Ghaffar	Café Bar Tuchlaube	Aarau	5.5	5.4

Hotelfachfrau/-mann EFZ

Name	Vorname	Ausbildungsbetrieb	Ort	Gesamt- note
Hüsser	Fabienne	Park-Hotel am Rhein	Rheinfelden	5.3

Systemgastronomiefachfrau/-mann EFZ

Name	Vorname	Ausbildungsbetrieb	Ort	Gesamt-note
Gallo Alvarez	Jessica Rebeca	Art. 32		5.7

Die Gesamtnote 5.3 und mehr wurde nicht erreicht in den Berufen:

- Restaurantfachfrau/-mann EFZ und Restaurantangestellte/r EBA
- Hotelkommunikationsfachfrau/-mann EFZ
- Hotellerieangestellte/r EBA

	Erfolgreiche Prüfung		Nicht bestanden	
84 Köche/Köchinnen	79	94.05 %	5	5.95 %
20 Küchenangestellte	20	100 %	-	-
32 Restaurantfachleute	28	87.50 %	4	12.50 %
3 Restaurantangestellte	2	66.67 %	1	33.33 %

Glücklicherweise konnten wir in der Aula der Berufsschule bsa in Aarau unsere «QV-Feier» abhalten. Claudia Rüttimann hat gekonnt und mit Charme durch das Programm geführt und zweimal 350 Gäste durften die «jungen Berufskolleginnen und -kollegen» phonetisch beklatschen und ihnen damit zeigen, wie stolz man auf sie ist. Grussworte der Regierung überbrachte Herr Regierungsrat Jean-Pierre Gallati, welcher den Anwesenden mit sinnbildlichen Worten aufgezeigt hat, wie wichtig die Gastronomie ist und wie schön dieser Beruf sein kann. Überrascht wurden die rund 700 Personen nach den beiden Feiern mit einem reichhaltigen Apéro-Buffer, welche die beiden Berufsfachschulen Aarau und Baden organisiert hatten.

