



**GASTROAARGAU**

Verband für Hotellerie und Restauration



**GASTROAARGAU**  
informiert seine Mitglieder

**News-Blatt**

**Nummer 16 / November 2015**

Das News-Blatt wird unterstützt durch:



## Liebes Mitglied von GastroAargau Liebe Leserinnen und Leser

Kennen Sie dies auch? Gegen Ende des Jahres fragt man sich, wo die Tage geblieben sind... - war nicht erst Weihnachten - und jetzt, schon sehr bald, steht die Adventszeit wieder vor der Tür?! Da schaut man gerne zurück, auf das, was gewesen ist, erlebt und gefühlt wurde und fasst vielleicht bereits einige Vorsätze mit Wünschen, was im kommenden Jahr anders laufen sollte. In den letzten Wochen sind einige Veranstaltungen über die Bühne gegangen von denen wir Ihnen berichten möchten - ja, und dann werfen wir einen Blick auf ein abwechslungsreiches 1. Halbjahr 2016...

## Rückblick Olma 2015



Der Kanton Aargau wurde als Gastkanton nach St. Gallen eingeladen - klar doch, GastroAargau war auch mit dabei. In Zusammenarbeit mit dem Kantons-OK wurde die "BewegBar" lanciert. Unser Direktor - **Urs Kohler** - führte diese mit Freude und wurde unterstützt von vier jungen Ladies. Wer die Gelegenheit hatte uns an der Olma zu besuchen konnte sich gleich selber von der guten Stimmung überzeugen.



Für die musikalische Unterhaltung reiste an einem Messe-Tag eigens der Wirtechor Bremgarten an und gab im Kochtenü seine Lieder zum Besten.



Der Präsident und die Vorstandsmitglieder von GastroAargau waren ebenfalls anwesend und freuten sich auf den Besuch der Verbandsmitglieder und von Freunden und Bekannten.



Wir dürfen auf eine gelungene Präsenz zurückblicken, von deren es weit mehr zu berichten gibt als nur den Genuss der klassischen Olma-Bratwurst oder dem legendären Säuli-Rennen...

Weitere Impressionen finden Sie hier:



## Rückblick HerbstForum - Besuch im Belvoirpark

Eine stattliche Anzahl Aargauer Gastronomen war neugierig, was sich hinter den Kulissen der Belvoirpark Hotelfachschule so alles abspielt. Dank einer eindrücklichen und speziell arrangierten Führung durch die im letzten Herbst neu eröffneten Räumlichkeiten, konnte man gleich selber erfahren, wie und wo die nächste Generation der Gastronomen ausgebildet wird.

Mit dem Tüpfli auf dem "i" - dem delikaten Abendessen und dem hervorragenden Service durch das Team im Restaurant Belvoirpark - erlebten die Gäste einen kulinarischen Abend vom Feinsten.



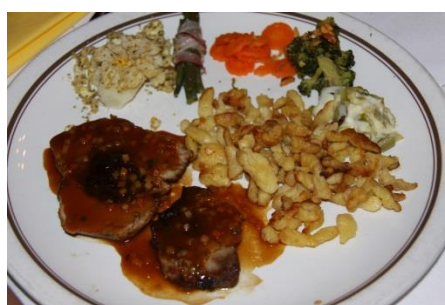
Weitere Impressionen: [www.gastroaargau.ch](http://www.gastroaargau.ch) / über **GastroAargau**

## Ein neuer Aargauer Gastro-Jasskönig ist erkoren!

Schon zum 28. Mal spielten die Jasser und Jasserinnen ihre Trümpfe aus. Traditionell traf man sich im Restaurant Traube in Küttigen - zuerst zu einem spannenden Jass-Nachmittag und anschliessend zum wohlverdienten "Zobig". Wir gratulieren den drei Erstplatzierten herzlich:

- 1. Rang: Josef Wernli, Wettingen** (4298 Punkte)
- 2. Rang: Franz von Matt, Muri** (4201 Punkte)
- 3. Rang: Kurt Hauri, Reinach** (4197 Punkte)

Die Gesamtrangliste finden Sie unter: [www.gastroaargau.ch](http://www.gastroaargau.ch)



Gleich notieren & mitjassen:

→ 29. Jassmeisterschaft von GastroAargau: **25. Oktober 2016**

# Vorschau auf nächste Highlights

## 9. Lehrlingswettbewerb Aargauer Gastro-Lernende - 16. Januar 2016



Die Vorbereitungen zum nächsten Wettbewerb der Aargauer Gastro-Lernenden laufen auf Hochtouren. Nicht nur hier auf der Geschäftsstelle und beim OK, wo sämtliche Fäden zusammen fließen - nein - vor allem auch bei den teilnehmenden Lernenden, welche an diesem Tag zeigen können, wieviel Kreativität in ihnen steckt. Diese befinden sich jetzt bestimmt noch in der Test- und Tüftelphase, damit Grossartiges entstehen kann...

Wer kein Ticket für diesen Anlass ergattern konnte, darf sich zu einem späteren Zeitpunkt auf Bilder und Stimmen freuen.

## Generalversammlung GastroAargau - 19. April 2016

Notieren Sie sich schon heute das Datum unserer Generalversammlung. Diese führt uns ins Freiamt. Es erwartet Sie eine interessante Jahresversammlung - ein Wahljahr steht an und es gibt einige Veränderungen. Reden Sie mit - wir freuen uns, wenn Sie mit dabei sind! (Die offizielle Einladung erhalten Sie mit dem März-Versand)

## Landammann-Stammtische mit Susanne Hochuli



Wir freuen uns, dass auch im kommenden Jahr wieder die Möglichkeit besteht, sich mit der Frau Landammann **Susanne Hochuli** am Stammtisch zu unterhalten. Die Plattform geben wir Ihnen an vier Stammtisch-Runden - reservieren Sie sich den 1. Termin gleich in Ihrer Agenda:

**Donnerstag, 07. April 2016**  
**Restaurant Freihof, Wettingen**

Sie sind herzlich eingeladen...

## Zukunftsträger: 2. Rang als Lehrmeister des Jahres



Bereits zum 5. Mal fand im Herbst die Wahl des Lehrmeisters des Jahres statt. In der Kategorie Restaurationsfach wurde unser HGf-Präsident, **Bruno Lustenberger** von seiner Lehrtochter **Stefania Marella** nominiert und durfte sich über den 2. Platz freuen - wir gratulieren herzlich!

Ausgezeichnet wird das besondere Engagement beim Vermitteln von Grundlagen, Handwerk, Fachkompetenz und Wissen, aber auch soziale Integration, die Förderung der Lernenden und ihrer Persönlichkeit sowie das Hochhalten des Berufsstolzes.

Weitere Impressionen & Infos: [www.zukunftstraeger.ch](http://www.zukunftstraeger.ch)

## Würz-Bissen: Interessiert? Motiviert?

...das sollten Mitarbeitende und auch Lernende in unseren Betrieben sein. Wissensdurstig stellen wir uns auch unsere zukünftigen Lernenden vor – "d'Schnupperstifte"! Hast du auch schon Nüsslisalat gerüstet? Aber sicher! Na dann, rüste mal die beiden Gitter schönsten, frischen Nüsslisalat. Verlässt man dann für 20 Sekunden die Küche, endet der arme Nüssler bereits im Fiasko, nämlich im dampfend heissen Trog, doch Gott sei Dank: ohne Seife. Der unschuldige Blick verrät, der junge Mann musste in seinem Leben noch nie Salat rüsten, denn der kauft Mutti immer im Sack, gerüstet und gewaschen. Danach geht's weiter zum Mittagstisch decken. Nach 40 Sets auf dem Tisch auflegen braucht der Gute erst einmal 10 Minuten Verschnaud-pause – das war ein hartes Stück Arbeit. Ob er ins Schwitzen kommt wenn er noch die Serviette und das Besteck eindeckt? Ja, liebe Mami's und Papi's – eine tolle Konsumgeneration habt ihr heranerzogen. Ich gehe zurück zu unseren Lernenden und stelle mit grösster Freude fest – es gibt sie noch...die Jungs und Mädels die anpacken können!

Ein schmunzelnder Würz-Gruss - Michael Hauenstein

PS: Appetit auf mehr? Sie finden fortlaufend neue Würz-Bissen unter:

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



GASTROAARGAU



# Halbjahresprogramm GastroAargau

## Aktivitäten Januar - Juni 2016

⇒ Keine Termine verpassen ⇐  
Jetzt heraustrennen und an  
die Pinnwand hängen!

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

- hier finden Sie sämtliche ausführlichen Details zu unserem Angebot, welches das ganze Jahr umfasst.

Rufen Sie uns an: Tel. 062 737 90 40 - gerne beraten wir Sie persönlich.

Januar			
Datum	Anlass	Ort	Bemerkungen / Kosten
Mo - Mi, 25.01. - 24.02.2016	Wirtefachschule Blocklehrgang Nr. 392	BZU	Mo - Fr, 08.00 - 16.00 Uhr CHF 3'600.- (inkl. Lehrmittel) CHF 480.- Prüfungsgebühr
Mo - Mi, 18.01. - 20.04.2016	Wirtefachschule berufsbegleitend Nr. 16-08	BZU	Mo, 14.00 - 21.00 Uhr Mi, 17.00 - 22.00 Uhr CHF 3'900.- (inkl. Lehrmittel) CHF 480.- Prüfungsgebühr
Februar			
Mo/Di/Do, 01./02./04.02.2016	Service-Grundlagen (3 Tage) Der erste Schritt zum Service-Profi	BZU	08.30 - 17.00 Uhr CHF 520.- Mitglieder CHF 580.- Nichtmitglieder

Datum	Anlass	Ort	Bemerkungen / Kosten
Fr, 19.02.2016	<b>Kontaktperson Arbeitssicherheit - KOPAS (EKAS)</b> Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz	BZU	08.00 - 16.00 Uhr CHF 290.- Mitglieder CHF 330.- Nichtmitglieder
Di, 23.02.2016	<b>Praxisnahe Hygieneschulung</b> Einführung in die Grundsätze der Küchenhygiene	BZU	14.00 - 18.00 Uhr CHF 160.- Mitglieder CHF 210.- Nichtmitglieder
<b>März</b>			
Mo - Mi, 07./08./09.03.2016 sowie Mo - Di, 14./15.03.2016	<b>Berufsbildnerkurs A</b> Branchenspezifisch für die Hotellerie und Gastronomie	BZU	08.00 - 16.00 Uhr CHF 650.- Mitglieder CHF 750.- Nichtmitglieder
Mo, 21.03.2016	<b>Schulung Lern- &amp; Leistungsdokumentation</b> Köchin/Koch EFZ und Küchenangestellte/r EBA	BZU	14.30 - 16.00 Uhr CHF 50.- Mitglieder CHF 70.- Nichtmitglieder
Di, 22.03.2016	<b>Schulung Lern- &amp; Leistungsdokumentation</b> Restaurationsfachfrau/-mann EFZ und Restaurationsangestellte/r	BZU	14.30 - 16.00 Uhr CHF 50.- Mitglieder CHF 70.- Nichtmitglieder
Di, 22.03.2016	<b>Ökumenischer Gottesdienst</b> Die Gastroseelsorge und der Wirtechor Bremgarten freuen sich auf Ihr Kommen!	Klosterkirche Muri	15.00 Uhr ohne Anmeldung
Do, 31.03.2016	<b>Tourismus-Gipfel Aargau</b>	Campusaal Brugg-Windisch	auf Einladung von Aargau Tourismus <a href="http://www.aargautourismus.ch">www.aargautourismus.ch</a>



<b>April</b>			
<b>Datum</b>	<b>Anlass</b>	<b>Ort</b>	<b>Bemerkungen / Kosten</b>
<b>Do, 07.04.2016</b>	<b>Landammann-Stammtisch mit Susanne Hochuli</b>	Rest. Freihof, Wettingen	19.00 - 22.00 Uhr ohne Anmeldung
<b>Mi, 13.04.2016</b>	<b>Kontaktperson Arbeitssicherheit - KOPAS (EKAS)</b> Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz	BZU	08.00 - 16.00 Uhr CHF 290.- Mitglieder CHF 330.- Nichtmitglieder
<b>Di, 19.04.2016</b>	<b>Generalversammlung GastroAargau</b> Reden Sie mit & geniessen Sie einen kulinarischen Abend!	Rôtisserie Kellerämterhof, Oberlunkhofen	ab 15.30 Uhr exklusiv für Mitglieder - auf Anmeldung
<b>Mo - Fr, 25.04.2016 - 03.06.2016</b>	<b>Praktisches Qualifikationsverfahren Restaurations-Berufe EFZ und EBA</b>	BZU	Für Lernende - gemäss dem persönlichem Aufgebot
<b>Mai</b>			
<b>Mo, 09.05.2016</b>	<b>Neue Hygiene-Leitlinie - "Wissen und Umsetzen!"</b>	BZU	14.30 - 17.30 Uhr CHF 120.- Mitglieder CHF 170.- Nichtmitglieder
<b>Di - Fr, 17.05.2016 - 10.06.2016</b>	<b>Praktisches Qualifikationsverfahren Berufe Koch EFZ / KüAn EBA</b>	BZU sowie Berufsbildung Baden	Für Lernende - gemäss persönlichem Aufgebot
<b>Di - Do, 17.05. - 16.06.2016</b>	<b>Beginn Wirtefachschule Blocklehrgang Nr. 393</b>	BZU	Mo - Fr, 08.00 - 16.00 Uhr CHF 3'600.- (inkl. Lehrmittel) CHF 480.- Prüfungsgebühr

Datum	Anlass	Ort	Bemerkungen / Kosten
Mi, 25.05.2016	<b>Kontaktperson Arbeitssicherheit - KOPAS (EKAS)</b> Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz	BZU	08.00 - 16.00 Uhr CHF 290.- Mitglieder CHF 330.- Nichtmitglieder
<b>Juni</b>			
Di - So, 31.05. - 12.06.2016	<b>GastroAargau-Kegelmeisterschaft</b>	Rest. Bad Schwarzenberg, Gontenschwil	CHF 35.- / Person, inkl. Imbiss. Auf Anmeldung: Rest. Bad Schwarzenberg Tel. 062 773 18 18
Mo - Di, 06./07.06.2016	<b>Schweizerisches Wirtchortreffen</b>	Bremgarten	Für weitere Infos besuchen Sie: <a href="http://www.wirtchorbremgarten.ch">www.wirtchorbremgarten.ch</a>
Mo - Mi, 06./07./08.06. sowie Mo - Di, 13./14.06.2016	<b>Berufsbildnerkurs B</b> Branchenspezifisch für die Hotellerie und Gastronomie	BZU	08.00 - 16.00 Uhr CHF 650.- Mitglieder CHF 750.- Nichtmitglieder
Di, 14.06.2016	<b>Cocktail I Workshop</b>	BZU	18.00 - 21.00 Uhr CHF 150.- Mitglieder CHF 180.- Nichtmitglieder
Mo/Di/Do, 20./21./23.06.2016 sowie Mo/Di, 27./28.06.2016	<b>Service-Grundkurs (5 Tage)</b> Der erste Schritt zum perfekten Gastgeber	BZU	08.30 - 16.30 Uhr CHF 740.- Mitglieder CHF 810.- Nichtmitglieder

## Gleichbleibende Mindestlöhne für 2016

Gemäss dem geltenden L-GAV (Art. 34) verhandeln die GAV-Parteien jährlich über die Mindestlöhne für das kommende Jahr. Bei den diesjährigen Verhandlungen wurde erreicht, dass für das Jahr 2016 keine Erhöhungen erfolgen. Es gelten weiterhin die Ansätze von 2014 und 2015.

In der Beilage senden wir Ihnen die aktuelle Tabelle mit den Mindestlöhnen für das kommende Jahr.

Weitere Informationen finden Sie kostenlos auf der Seite von GastroSuisse:  
**[www.gastrosuisse.ch](http://www.gastrosuisse.ch) / Rechtsdienst**

## GastroSuisse-Agenda 2016



Als Mitglied von GastroSuisse haben Sie im Herbst-Mailing sicher gelesen, dass Sie die beliebte Agenda 2016 direkt bei GastroSuisse bestellen können. Das Kalendarium für 2016 ist kostenlos!

Schicken Sie dafür eine E-Mail an die Adresse [info@gastrosuisse.ch](mailto:info@gastrosuisse.ch) mit der Angabe Ihrer Adresse oder rufen Sie an: Tel. 0848 377 111.

## Aktion „Nez Rouge“

Die Beliebtheit von diesem Dienst wird immer grösser – mit dem beiliegenden Plakat haben auch Sie die Möglichkeit, Ihre Gäste auf diese Kampagne aufmerksam zu machen. Denn dank diesem speziellen Angebot während der Festtagszeit können Ihre Gäste zum feinen Schmaus noch ein weiteres Glas geniessen...

Aktion „Nez Rouge“ – Tel. 0800 802 208

# Bildermosaik 2015

Erinnern Sie sich an den einen oder anderen Anlass in diesem Jahr?  
Wir zeigen noch einmal ein paar Bilder vergangener Events und Anlässe ...



# Spezielle Festtags-Öffnungszeiten

In grossen Schritten schreiten wir dem Ende des Jahres entgegen. Wie wohl überall gibt es bis dahin noch Vieles, welches erledigt werden möchte - auch hier auf der Geschäftsstelle gibt es noch einige solche Pendenzen. Ihnen wünschen wir ein erfolgreiches Adventsgeschäft mit gutgelingenden Kreationen und zufriedenen Gästen!

## Weihnachtspause

### Geschäftsstelle GastroAargau

Montag, 21. Dezember 2015  
bis Freitag, 01. Januar 2016

Ab Montag, 04. Januar 2016 –  
8.00 Uhr sind wir gerne wieder für  
Sie da.

## Betriebsferien

### Restaurant BZU

Donnerstag, 24. Dezember 2015  
bis und mit Sonntag, 03. Januar 2016

Das Restaurant-Team freut sich, Sie  
ab Montag, 04. Januar 2016 –  
07.30 Uhr wieder begrüßen zu dürfen.

**Ihnen  
und Ihren Liebsten  
wünschen wir von Herzen  
eine bereichernde Adventszeit sowie...**

★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

★ Mutlu Noeller ve Mutlu Yillar ★ ★ ★ ★ ★ Vesel božič in Srečno novo leto ★

★ *Fröhliche Weihnachten und ein gutes neues Jahr* ★

★ *Merry Christmas and a Happy New Year* ★ Feliz Natal e um próspero Ano Novo ★

★ Chúc Giáng Sinh Vui Vẻ và Chúc Năm Mới Tốt Lành ★ *God Jul och ett Gott Nytt År* ★

★ **Buon Natale e Felice Anno Nuovo** ★ *Vrolijk kerstfeest en Gelukkig Nieuwjaar* ★

★ Καλά Χριστούγεννα κι ευτυχισμένος ο καινούργιος χρόνος ★

★ **Joyeux Noël et bonne année** ★

★ 圣诞快乐!新年快乐 ★

★ ★ ★

## Qualitätsarbeit beginnt an der Basis!

Die Küchenhygiene umfasst sauberes und gründliches Arbeiten. Genau da setzt unser eigens dafür ausgearbeitete Kurs an: **Hier wird einfach und verständlich aufgezeigt, was es rund um die Küchenhygiene zu beachten gilt!**

→ Profitieren Sie als Gastronom von einer Win-Win-Situation: Ihr/e Mitarbeiter/-in weiss auf was es ankommt und kann dies entsprechend in der Praxis umsetzen - Sie gewinnen eine Arbeitskraft mit noch mehr Kompetenz und Eigenverantwortung!

## Praxisnahe Hygieneschulung - 1/2 Tag

### Lernziel

- Sie kennen die Gefahren bei einer ungenügenden Hygiene
- Sie kennen und verstehen die fünf Schlüssel zu sicheren Lebensmitteln
- Sie sind in der Lage, eine "Gute Herstellungspraxis" (GHP) anzuwenden

### Zielgruppe

- Der Kurs richtet sich in erster Linie an Küchen-, sowie Gastromitarbeiter/-innen ohne Berufsausbildung. Insbesondere auch für Leute ohne gute Deutschkenntnisse.

### Lerninhalte

- Gesetzlichen Grundlagen (Einführung, Erfahrungsaustausch sowie kurze Erläuterung)
- Die fünf Schlüssel zu sicheren Lebensmitteln
- Einfache Grundlagen der Mikrobiologie sowie Mikrobiologische Gefahren
- Die «Gute Herstellungspraxis» (GHP)

→ Der Kurs vermittelt die einfachsten Hygieneregeln in der Küche und begründet diese möglichst praxisnah.

### Kursleiter

Erich Sager, Lebensmittelinspektor

### Kursdaten

**Dienstag, 23. Februar 2016**

### Kurszeit

1/2 Tag 14.00 - 18.00 Uhr

### Kurskosten

CHF 160.00 für Mitglieder GastroAargau  
CHF 210.00 für Nichtmitglieder

(Inkl. Kursunterlagen, DVD Hygiene-Basics sowie Kursbestätigung)

### Kursort

Kursräumlichkeiten GastroAargau  
Bildungszentrum BZU  
Suhrenmattstrasse 48  
5035 Unterentfelden

# Anmeldeformular

## Bezeichnung

Kurse / Anlass:

Nr.

Datum:

Anrede

Frau

Herr

Name

Vorname

Strasse

PLZ / Ort

Heimatort\*

Geburtsdatum\*

AHV-Nummer\*

Telefon

Mobile

E-Mail

Betrieb

Strasse

PLZ/Ort

Mitglied von GastroAargau  ja  nein

Rechnung

an Privatadresse

an Adresse des Betriebes

Erlerner Beruf\*

Ausbildungsberuf\*

Bemerkungen

Anzahl Personen:

Datum / Unterschrift

\* diese Angaben werden nur für die Anmeldung zum Berufsbildnerkurs benötigt.

⇒ Schicken Sie Ihre Anmeldung an die untenstehende Adresse - oder stecken Sie die Anmeldung gleich in ein Fenster-Couvert ☺

**GastroAargau**

**Bildungszentrum BZU**

**Suhrenmattstrasse 48**

**5035 Unterenfelden**