



**GASTROAARGAU**

Verband für Hotellerie und Restauration



**GASTROAARGAU**  
informiert seine Mitglieder

**News-Blatt**

**Nummer 17 / März 2016**

Wir danken für die Unterstützung durch unsere Sponsoren:



## Impressum

News-Blatt für die Mitglieder von GastroAargau, 2016

- Auflage: 1'300 Exemplare  
Erscheint: 4x jährlich (März / Mai / August / November)  
Herausgeber: GastroAargau  
Bildungszentrum BZU, Suhrenmattstrasse 48, 5035 Unterenfelden  
Redaktion: Team Geschäftsstelle GastroAargau  
Druck: GastroAargau

**Besuchen Sie uns online: [www.gastroaargau.ch](http://www.gastroaargau.ch)**

## Liebes Mitglied von GastroAargau Liebe Leserinnen und Leser

Den Einstieg ins heutige News-Blatt starten wir gleich mit einer Aussage:

**„Hätte ich vorher gewusst wie es in der Gastronomie so zugeht...  
...ich würd's wieder tun!“**

*Quelle: Internet*

...und genau diese Erkenntnis wünschen wir Ihnen! Wir freuen uns, wenn Sie mit Tatendrang, einer grossen Portion Freude und positiver Energie Ihrer Berufung nachgehen und dabei erfolgreich sind!

Unser News-Blatt soll Ihre Tätigkeit dabei mit Tipps und Tricks unterstützen, Ihnen einen Eindruck von vergangenen Aktivitäten schenken und Sie auf Kommende hinweisen. Wir wünschen Ihnen viel Spass beim Lesen...

## "Würz-Bissen" - Die Gäste von Einst und Heute

Die goldenen Gastrojahre – in schönsten Erinnerungen schwelgen dabei die "älteren" Gastronomen. Täglich sei das Restaurant voll gewesen, gutes Geld hätten Sie verdient. Da sei noch zünftig Wein und Bier getrunken worden, dicke Zigarren wurden geraucht und ein Cognac dazu geschlürft - und notabene wurde das Ganze mit Champagner gestartet. Das waren noch Zeiten. Und heute? Das Eis ist dünner geworden, die Kalkulation straffer, einschränkende Promillegrenze und Rauchverbot, teureres Personal usw.

Ja so ist es, die Zeiten ändern sich. Ich glaube nicht, dass das Rauchverbot und die neue Promillegrenze der Todesstoss in der Gastronomie ist. Die heutigen Preise in der Gastronomie sind transparent, der Gast weiss was der Gastronom im Einkauf bezahlt und der Kunde will eine Top-Qualität. Nicht nur beim Fleisch und Gemüse, nein, auch im Service und aus dem Keller. Geben wir ihm das doch! Die Gastronomie funktioniert heute noch genau gleich wie früher: wer dem Gast ein gutes Preis-/Leistungsverhältnis anbietet hat Erfolg. Aber ein solch ' richtig "geiles, fettes" goldenes Gastrojahr – das würde ich auch mal gern erleben...

Würzige Grüsse - **Michael Hauenstein**, Vorstandsmitglied

Weitere würzige Anekdoten unserer Vorstandsmitglieder finden Sie hier:  
**[www.gastroaargau.ch](http://www.gastroaargau.ch) | Forum**

Rückblick auf den 9. Wettbewerb der Aargauer GastroLernenden

## Feuer & Flamme für die GastroBerufe

Der einzigartige Anlass von GastroAargau war tatsächlich eine heisse Angelegenheit: 71 Kochlernende und 31 Restaurations- und Hotelfachlernende des 2. und 3. Lehrjahres stellten sich am Samstag, 16. Januar 2016 der Fachjury. Mit den eigens kreierten Vorspeise- oder Dessertplatten und den stilvoll gestalteten Banketttischen zeigten sie ihr Können.

OK-Präsident und Kochfachlehrer, **Werner Schuhmacher**, zog die Fäden hinter den Kulissen und zeigte sich ruhig, trotz der Hektik, welche dieser Anlass in den Vorbereitungsstunden mit sich bringt. Hauptakteure vor der Kulisse waren an diesem Abend aber ganz klar die Lernenden.

Es war grossartig zu sehen, wie ideenreich sich die Restaurations- und Hotelfachleute im kreativen Dekorieren der Bankettische zeigten. Mit Tisch-Mottos wie "Hüttengaudi", "Safari" oder "Schwanensee" schafften es die Lernenden, die Gäste mit den ausgefeilten Festtafeln zu verzaubern und bei der Jury zu punkten.

Spätestens bei den Kreationen des kalten Vorspeisebuffets wurde der Appetit angeregt. Mit Stolz präsentierten die angehenden Berufsleute des 3. Lehrjahres ihre Häppchen, welche in stundenlanger Arbeit vorbereitet wurden.

**Paul Nussbaumer**, Direktor der Hotelfachschule Belvoirpark Zürich, spickte seine Rede mit amüsanten Anekdoten und erntete dafür viel Applaus.

Für den deliziösen Fisch- und Hauptgang standen die ÜK-Instruktoren und die Berufsschullehrer im Einsatz. Mit den süssen Kreationen der Kochlernenden des 2. Lehrjahres wurde der Bankettabend abgerundet, bevor es zum eigentlichen Höhepunkt des Abends ging: der Verleihung der Gold-, Silber- und Bronzemedailles an die Lernenden.

Nur dank dem guten Zusammenspiel vom Organisationskomitee, den Fachlehrern der Berufsfachschulen Aarau und Baden, engagierten Lehrbetrieben, grosszügigen Sponsoren und dem fleissigem Einsatz der Lernenden ist ein solcher Anlass möglich. Sie alle lassen das Gastro-Feuer weiter brennen...

Der 10. Jubiläumswettbewerb findet am Samstag, 13. Januar 2018 statt!

**Den Film und den Pressebericht finden Sie unter [www.hgf-ag.ch](http://www.hgf-ag.ch)**



# Lassen wir Bilder sprechen...



## Gut zu wissen ...

Die Kostenspirale in der Gastronomie dreht sich seit Jahren schon in eine „ungesunde“ Richtung. Vor allem die Lohnkosten sind immer schwieriger in den Griff zu bekommen – nebst Betriebskosten die stetig steigen und Warenkosten die sich laufend verteuern. Aber wer weiss das nicht besser als Sie, Sie die täglich damit konfrontiert sind. Heute wollen wir Ihnen den L-GAV etwas näher bringen und Ihnen Möglichkeiten aufzeigen, Kosten zu optimieren. Mit dem letzten News-Blatt haben wir Ihnen das neue Lohnblatt zugestellt. Haben Sie bemerkt, dass Sie Löhne „sparen“ können?

### **Art. 10 – Mindestlöhne**

Mindestlöhne auf der Stufe 1a + 1b können während den ersten 6 Monaten um 8 % gekürzt werden. Konkret heisst das:

Stufe 1a – statt Fr. 3'407.00 bezahlen Sie: Fr. 3'134.00

Stufe 1b – statt Fr. 3'607.00 bezahlen Sie: Fr. 3'319.00

Der Lohn in der „Einführungszeit“ muss aber im Vertrag so vereinbart sein und ist nicht gültig, wenn der Mitarbeitende innerhalb 2 Jahren nach Austritt wieder zu Ihnen zurückkehrt.

### **Art. 15 / Ziff. 1 – Anhang**

Sie haben unter Umständen die Möglichkeit, die Wochenarbeitszeit von normal 42 Std. auf 43.5 Std. oder gar auf 45 Std. zu erhöhen.

43.5 Std. = Saisonbetriebe –  
wobei das Wort „Saison“ nicht auf „Saison“ bezogen wird!  
Betriebe, die das ganze Jahr offen sind und während mind.  
3 und max. 9 Monaten mindestens 35 % höhere Umsätze  
haben als in den durchschnittlichen Monaten.  
Tönt kompliziert – aber es ist ganz einfach zu rechnen:  
**www.gastroprofessional.ch** ⇒ einloggen und am  
Saisonrechner die Umsätze eingeben. Man weiss danach  
sofort, ob man den Status „Saisonbetrieb“ bei der Kontroll-  
stelle beantragen kann. Dieser Aufwand lohnt sich!

45 Std. = Kleinbetriebe -  
wenn Sie als Arbeitgeber nicht mehr als 4 Mitarbeitende beschäftigen (inkl. Familienmitglieder), haben Sie das Anrecht, 45 Std. arbeiten zu lassen.

### **Art. 15 / Ziff. 4 + 5 – Überstunden**

Wenn Sie die Arbeitszeit (Art. 21) ordentlich erfassen, Stundensaldi monatlich kommunizieren und die Auszahlung VOR Austritt erfolgt, können Sie die aufgelaufenen Überstunden ohne Zuschlag (also „nur“ zu 100 %) ausbezahlen. Erfüllen Sie den Artikel 21 nicht, werden die Überstunden mit 125 % vergütet!

### **Art. 15 / Ziff. 7 – Überstunden**

Arbeiten bei Ihnen Mitarbeitende deren monatlicher Bruttolohn (ohne den 13. Monatslohn) mindestens Fr. 6'750.00 beträgt, können Sie die Überstundenregelung im Vertrag frei definieren. Klar doch - der gesetzliche Rahmen muss eingehalten werden.

Sie sehen, vielleicht haben Sie nun die Möglichkeit mit unseren Tipps ihre Lohnkosten zu optimieren.

Ein Blick in den aktuellen L-GAV und/oder ein Anruf beim Rechtsdienst von GastroSuisse kann Ihnen sicherlich weiterhelfen:

**Telefon 0848 377 111**

**Fax 0848 377 112**

**info@gastrosuisse.ch**

Mo - Do, 09.30 - 11.30 Uhr sowie 14.00 - 16.00 Uhr

## **Pressemitteilung GastroSuisse**

### **Verhandlungsdelegationen einigen sich auf Vorschlag für neuen Gesamtarbeitsvertrag im Schweizer Gastgewerbe.**

Die Verhandlungsdelegationen der Sozialpartner im Schweizer Gastgewerbe haben sich auf einen Vorschlag für die Grundzüge eines neuen Gesamtarbeitsvertrags (L-GAV) ab 2017 geeinigt. Die Verhandlungsergebnisse gehen nun in die Entscheidungsgremien der zuständigen Arbeitnehmer- und Arbeitgeberorganisationen. Erklärtes Ziel ist, den neuen, allgemeinverbindlich erklärten Gesamtarbeitsvertrag am 1. Januar 2017 in Kraft zu setzen. Bis dahin gilt weiterhin der aktuelle L-GAV.

Weitere Informationen folgen zu einem späteren Zeitpunkt...

Als Mitglied von GastroAargau sind Sie herzlich zum Tourismusgipfel 2016 eingeladen. Unter dem Thema "Touring" durchreisen Sie spannende Referate und kurzweilige Talks über den Aargau. Ihr Chauffeur, der sechsfach ausgezeichnete Schweizer Zauber- und Comedy-Künstler, **Michel Gammenthaler**, führt Sie auf ungewöhnliche Art und Weise durch diesen Abend.

**Herzlich Willkommen am Donnerstag, 31. März 2016, Campus Saal in Brugg.**

## Programm Tourismusgipfel 2016

### 17.00 Uhr

Kurzführungen (nach Wahl)

- Kloster Königsfelden
- Legionärspfad
- Bahnpark Brugg

### 18.00 Uhr (ohne Führung)

Welcome-Apéro

Networking

### ab 18.30 Uhr

Start der Tour

mit Michel Gammenthaler

### Unterwegs im Aargau mit

Dr. Urs Hofmann, Regierungsrat

Kathrin Scholl, Präsidentin AT

Andrea Portmann, Direktorin AT

### Auf Entdecker-Tour mit

Bruno Schelbert, Auenschutzpark Aargau

Marcel Suter, Aarg. Weinbauverband

Verena Rohrer, Brugg Regio

### Marsch-Halt bei

Bruno Lustenberger, GastroAargau

Dominik Wyss, Aargauer Hoteliersverein

### Abschweifen mit

Michel Gammenthaler

### Tour of Aargau mit

Andrea Portmann, Direktorin AT

### ab 20.30 Uhr

Apéro riche

### Treffpunkt:

16.55 Uhr Campussaal Brugg

### Adresse:

Bahnhofstrasse 6

5210 Brugg/Windisch

### Anmeldung

#### zum Tourismusgipfel 2016

Per Mail: [info@aargautourismus.ch](mailto:info@aargautourismus.ch)  
oder per Fax (062 823 00 74).

Bitte vermerken Sie Ihre Kontaktdaten sowie die gewünschte Führung. Pro Betrieb können 2 Personen teilnehmen.

→ **Anmeldeschluss:**  
**Montag, 21. März 2016**

Wir freuen uns auf Sie!

Ihr Aargau Tourismus-Team

Aargau Tourismus

Hintere Vorstadt 5

5000 Aargau

062 823 00 73

062 823 00 74

[info@aargautourismus.ch](mailto:info@aargautourismus.ch)

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



## GastroSuisse-App

Kennen Sie diese praktische App für Ihr Handy auch schon? Adressen, Kontaktpersonen, Veranstaltungen, Informationen und vieles mehr finden Sie ganz einfach und überall auf Ihrem Telefon.

Laden Sie heute noch das App auf Ihr Handy!

**IOS** ⇒ **App Store**

**Android** ⇒ **Play Store**



Übrigens sind alle diese Informationen in Deutsch, Französisch und Italienisch verfügbar...

## Sicherheits-App's

**EKAS SafetyCheck** zeigt Ihnen bei einem Bürorundgang Stolperfallen und **EKAS ErgoCheck** gibt in einem virtuellen Büro wertvolle Tipps zu den Themen: ergonomisches Arbeiten, Büroplanung, Unfallverhütung, Arbeitsorganisation und Selbstmanagement. Checken Sie doch einfach mal...

**IOS** ⇒ **App Store**

**Android** ⇒ **Play Store**



## „All IP“

Die Schweiz steht an einem Wendepunkt in der Geschichte der Festnetz-Kommunikation. Bis Ende 2015 wurden mehr als 1 Mio. Kunden auf das neue System umgestellt - das neue Zeitalter der Festnetztelefonie hat also bereits begonnen!

Die herkömmliche (analoge) Festnetztechnologie wird noch bis Ende 2017 unterstützt. Vorteilhaft ist daher sicherlich, sich jetzt schon Gedanken zur eigenen Telefonanlage zu machen und sich einfach mal mit den Verantwortlichen der Telefonanbieter zusammen zu setzen und das weitere Vorgehen zu besprechen – kann man die eigene Telefonzentrale weiterhin benützen oder muss grad „aufgeräumt“ werden ...

Infos gibt's hier: [www.swisscom.ch/ip](http://www.swisscom.ch/ip)

Interview mit einer GastroAargau-Persönlichkeit

## Nachgefragt bei... **Josef Füglistaller**

**Präsident GastroAargau**

An der Generalversammlung vom 19. April 2016 wird ein neuer Präsident gewählt. **Josef Füglistaller** gibt sein Amt ab und wir nutzen die Gelegenheit, ihm noch einige "gwundrige" Fragen zu stellen.



### **Josef Füglistaller: wie fühlt es sich an, das Präsidentenamt bald abzugeben?**

Wenn man über 30 Jahre im Verband tätig war, will man bis zum letzten Tag sein Bestes geben. Im Vorstand haben wir die Nachfolge sehr gut vorbereitet. Ich darf GastroAargau an gut ausgebildete und begeisterte Persönlichkeiten übergeben. Das freut mich für die Zukunft. Sie merken, dass ich mit Erleichterung und Zufriedenheit das Amt weiter geben kann.

### **Wie werden Sie die "frei gewordene" Zeit nutzen?**

Ich hoffe, dass ich weiterhin so fit und gesund bleiben darf. So kann ich die geplanten Neubauten auf dem KellerämterHof-Areal als Bauherr verwirklichen. Der Druck der täglichen Herausforderung immer für andere da zu sein wird hoffentlich abnehmen und ich freue mich auf mehr Zeit, um diese mit meiner Frau Ursula zu geniessen.

### **Worin lag Ihre grösste Herausforderung beim Führen des Verbandes?**

Im Kanton haben wir rund 1'200 Mitglieder. Leider ist das Interesse zu unserer Verbandsarbeit gering. Seit der Einführung der GV hätten so viele Gastronomen die Möglichkeit, daran teil zu nehmen und sich die nötigen Informationen abzuholen. Viele Probleme könnten bei einem Gespräch besser gelöst werden. Es war mir nicht gelungen eine breitere Schicht Wirte und Wirtinnen für unseren Berufsverband in unser Boot zu bringen. Sie bemerken, für das Führen braucht es einen enormen Zeitaufwand.

### **Was war Ihre Motivation sich so lange für den Verband einzusetzen?**

1984 wurde ich in den Vorstand vom Bezirks-Wirteverein Bremgarten gewählt. Ich bemerkte bald, dass man im Verband etwas bewegen kann, wenn man sich engagiert. Die vielen Kontakte mit verschiedenen Berufsgattungen, zu den anderen Verbänden - kantonal wie schweizerisch - zur Politik und der Wirtschaft hat mich schnell begeistert. In diesen Jahren durfte ich mich mit vielen Gleichgesinnten für die Interessen unserer Mitglieder einsetzen. Daraus entstandene Freundschaften waren eine Mit-Motivation, um auch in der Freizeit für andere da zu sein.

## Was möchten Sie den Leser/-innen auf den Weg geben?

Liebe Gastronomen, liebe Gastronominnen

Bei unserer täglichen Arbeit dürfen wir von vielen Gästen eine riesige Wertschätzung erfahren. Das macht unseren Berufsalltag so sympathisch und zufrieden. Als abtretender Präsident möchte ich die vielen Pächter/-innen, Unternehmer/-innen und Patrons ermuntern, mehr Ausdauer im eigenen Geschäft zu haben, denn die Kunden schätzen eine Kontinuität.

Laufende Veränderungen sind für unseren Tourismus- und Gastro-Standort schädlich. Gibt es Schwierigkeiten? Gelangen Sie an unsere Geschäftsstelle, dort wird Sie ein erfahrenes Team kompetent beraten.

Dienen wir weiter, damit wir etwas Verdienen!

Vielen Dank, für das Interview. Als nächster Interviewpartner in der Mai-Ausgabe von unserem News-Blatt wünscht sich Josef Füglistaller mehr von **Adrian Steiner**, Restaurant Bauernhof in Bettwil, zu erfahren.

## Vorschau auf geplante Aktivitäten

### Landammann-Stammtische mit Susanne Hochuli



Die erste Stammtischrunde mit der Regierungsvorsteherin steht schon bald vor der Tür. Kommen Sie vorbei und nutzen Sie die Möglichkeit, sich über aktuelle Themen mit **Frau RR Susanne Hochuli** zu unterhalten:

**Mittwoch, 06. April 2016**

**Hotel Restaurant Stalden, Berikon**

[www.stalden.com](http://www.stalden.com)

Sie sind herzlich eingeladen...

## Agenda

**19. April 2016**

**Generalversammlung GastroAargau**

24. April 2016

Start Qualifikationsverfahren 2016 der Gastroberufe

09. Mai 2016

Kurs - Neue Hygiene-Leitlinie "Wissen und Umsetzen"

25. Mai 2016

Kurs – Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz im Gastgewerbe (KOPAS)

31. Mai 2016

Start Kegelmeisterschaft GastroAargau

**Weitere Infos zu diesen und weiteren Aktivitäten finden Sie online!**

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

Aus- und Weiterbildung mit Mehrwert!

# Die Lern- und Leistungsdokumentation der Koch- und Restaurationsberufe

"Wissen und Umsetzen!"

Liebe Berufsbildnerin, lieber Berufsbildner

Möchten Sie Infos zur Lern- und Leistungsdokumentation erhalten? Unsere beiden Kurse helfen Ihnen dabei! Tauchen Sie ein in die Welt Ihrer Lernenden und machen Sie sich fit, um als Berufsbildner auf dem absolut neuesten Stand zu sein.

**Ihr Gewinn: Antworten vom Experten und Austausch mit Gleichgesinnten.**

---

## Kurs für Koch-Berufe

**Montag, 21. März 2016**

**14.30 - 16.00 Uhr**

**Bildungszentrum BZU**

### Zielsetzung

- Sie kennen den Inhalt der Lern- und Leistungsdokumentation
- Sie kennen Ihre Aufgabe als Berufsbildnerin/Berufsbildner

### Lerninhalte

- Sinn und Zweck der Lern- und Leistungsdokumentation
- Korrekte Führung und Umsetzung
- Der Prüfungsablauf
- Ihre Fragen

### Kursleiter:

René Hofmann

Berufsfachschullehrer BSA

---

## Kurs für

## Restaurations-Berufe

**Dienstag, 22. März 2016**

**14.30 - 16.00 Uhr**

**Bildungszentrum BZU**

### Kursleiterin:

Daniela Härdi

ÜK-Instruktorin

### Kosten

CHF 50.00 für Mitglieder GastroAargau

CHF 70.00 für Nicht-Mitglieder

### Besonderes

Bitte bringen Sie Ihre Lern- und Leistungsdokumentationen mit oder machen Sie einen Vermerk auf der Anmeldung, wenn Sie diese vor Ort kaufen möchten.

CHF 65.00 KCH

CHF 60.00 KÜAn

CHF 65.00 ReFa

CHF 60.00 ReAn



**Anmelden können Sie sich gleich online: [www.hgf-ag.ch](http://www.hgf-ag.ch)**