



GASTROAARGAU

Verband für Hotellerie und Restauration



GASTROAARGAU
informiert seine Mitglieder

News-Blatt

Nummer 21 / März 2017

Wir danken unseren Sponsoren für die grosszügige Unterstützung:



NESPRESSO



Impressum

News-Blatt für die Mitglieder von GastroAargau, 2017

Auflage: 1'300 Exemplare

Erscheint: 4x jährlich (März / Mai / August / November)

Herausgeber: GastroAargau
Bildungszentrum BZU, Suhrenmattstrasse 48, 5035 Unterentfelden

Redaktion: Team Geschäftsstelle GastroAargau

Druck: GastroAargau

Besuchen Sie uns online: www.gastroaargau.ch

Liebe Mitglieder, Partner und Freunde von GastroAargau

«Es ist vieles am Tun...». Bewährtes wird geprüft und einen neuen Schliff verpasst, Ideen werden zu Papier gebracht und Neuerungen wollen umgesetzt werden. Unser Alltag befindet sich im Wandel und ist immer wieder gespickt mit neuen Impulsen, welche von uns selber oder von aussen gesetzt werden.

Unsere heutigen News zeigen Ihnen auf, was im Rahmen der Aus- und Weiterbildungen in Bewegung ist. Erfahren Sie mehr über unsere üK-Lehrpersonen der Restaurations- und Kochberufe und nutzen Sie die Möglichkeiten, welche wir Ihnen in unseren (Veranstaltungs-)Tipps präsentieren.

Tolle Projekt-Lancierung für die Lernenden

Per Casting zur Gastro-Karriere!



Rudolf Siegrist, Rektor BBB und **Bruno Lustenberger**, Präsident GastroAargau präsentieren voller Tatendrang das neue Projekt

Einmal im Disneyland arbeiten oder von Sterneköchen in Singapur, Hongkong oder Toronto lernen? Gastro-Lernende können sich dank einer Aktion der Berufsfachschule BerufsbildungBaden BBB und GastroAargau für einen Auslandsaufenthalt in einem Luxusbetrieb bewerben. Grund dieser Aktion: Die Attraktivität der Gastrolehren zu steigern.

Während zwei Monaten internationale Gastro-Luft schnuppern? Wahr werden wird dieser Traum für auserwählte Berufslernende der Koch- und Restaurations-Berufe.

Die Info-Veranstaltung für die Berufsbildner/-innen von Lernenden mit Schulort Baden fand im Februar statt. «Wir wollen die berufliche Grundbildung für Köchinnen/Köche und die Restaurationsfachleute revolutionieren und eine neue Dynamik in die Lehre bringen», sagt **Bruno Lustenberger**. Bereits diesen Sommer geht es los. Die ersten Jugendlichen werden im Juni und Juli einen Teil ihrer Lehre im Ausland absolvieren. Wie auch in der Schweiz werden sie vier Tage im Betrieb arbeiten. An einem Tag pro Woche werden sie mittels E-Learning den Schulstoff ihrer Berufsfachschule nachholen und 2 Tage sollen sie die andere Kultur kennen lernen.

Weitere Auskünfte:

www.hgf-ag.ch



Rudolf Siegrist, Tel. 079 426 88 09, rudolf.siegrist@bbb Baden.ch

Bruno Lustenberger, Tel. 062 791 52 52, lustenberger@gastroaargau.ch

Nachgefragt – wer steckt dahinter?

ÜK-Instruktoren der HGf Aargau

Die überbetrieblichen Kurse optimieren den praktischen Lernprozess und fördern die Selbstständigkeit in der Berufslehre. Fachkompetenz, Eigen- und Sozialkompetenz sowie Methodenkompetenz werden gezielt gefördert – diese Aufgabe übernehmen unsere ÜK-Instruktoren, welche die Lernenden in den verschiedenen Ausbildungsjahren begleiten. Wer steckt dahinter?

Ausbildungsbereich Küche



Christoph Schmitz

- Gastronomiekoch mit eidg. FA
- Ausbilder mit eidg. FA
- ÜK-Instruktor Koch/Köchin EFZ
- seit 2011 bei HGf Aargau

Was fasziniert Sie an Ihrer Tätigkeit als ÜK-Instruktor?

Was finden Sie nicht so lässig?

- ☺ Die Zusammenarbeit mit den Lernenden. Ich habe immer wieder sehr engagierte und kreative junge Leute von denen ich noch etwas lernen kann.
- ☹ «Meine» Schulküche ist schon länger nicht mehr auf dem neusten Stand. Ich habe immer den Anspruch so gut und modern wie möglich zu unterrichten. Die aktuelle Infrastruktur lässt das leider nicht immer zu.

Was ist das verblüffendste Erlebnis Ihrer ÜK-Tätigkeit?

Mhmmm..., zerschmolzene Sauteusen, Herdplatten, welche zerbrochen wurden oder Salz statt Zucker im Dessert. Bei mir passiert immer wieder etwas Kurioses.

Was ist Ihre persönliche Motivation für diesen Beruf?

1. Das positive Feedback, welches ich immer wieder von meinen Lernenden bekomme.
2. Ich möchte auch in Zukunft gut Essen gehen.

Wie sehen Sie die Zukunft der Koch-Berufe?

Der Kochberuf wird für junge Leute immer interessant sein. Leider sind Berufslehren momentan nicht im Trend.

Sie haben einen Wunsch frei...

...dann baue ich eine neue Schulküche nach meinen Vorstellungen!



Felix Ott

- Chefkoch mit eidg. FA
- üK-Instruktor Küchenangestellte/r EBA sowie üK I Koch/Köchin EFZ
- seit 2016 bei HGf Aargau

Was fasziniert Sie an Ihrer Tätigkeit als üK-Instruktor?

Was finden Sie nicht so lässig?

☺ Gastronomisch am Zahn der Zeit zu sein und sich selber weiterentwickeln zu können.

☹ Unpünktlichkeit und schlecht gebundene Foulards.

Was ist das verblüffendste Erlebnis Ihrer üK-Tätigkeit?

Von einem Lernenden eine versehentlich brennende Sauteuse entgegen gestreckt zu bekommen mit dem Kommentar: «Bitte helfen Sie mir!»

Was ist Ihre persönliche Motivation für diesen Beruf?

Dass ich junge Menschen auf ihrem Weg in ihr Berufsleben ein Stück begleiten und vorbereiten darf.

Wie sehen Sie die Zukunft der Koch-Berufe?

Was das Handwerkliche betrifft, so denke ich, wird die Vielfältigkeit der Verarbeitungsmöglichkeiten immer mehr ins Zentrum rücken.

Sie haben einen Wunsch frei...

...dann möchte ich weiterhin so viele positive Erfahrungen sammeln können.

Mitten im Geschehen

Möchten Sie einen üK-Besuch machen?

ÜBRIGENS

Sie haben so die Möglichkeit, sich gleich selber üK-Impressionen zu holen und sich persönlich mit den üK-Lehrpersonen auszutauschen. Eine kurze Voranmeldung genügt – rufen Sie uns an: 062 737 90 40!

PS: Selbstverständlich laden wir Sie gerne zum Mittagessen ein...

Ausbildungsbereich Restauration



Daniela Härdi

- Dipl. Restauratrice
- ÜK-Instruktorin Restaurationsfachfrau/-mann EFZ sowie Restaurationsangestellte/r EBA
- seit 2004 bei HGf Aargau

Was fasziniert Sie an Ihrer Tätigkeit als ÜK-Instruktorin?

Was finden Sie nicht so lässig?

☺ Die Arbeit mit Jugendlichen gefällt mir sehr gut und es ist mir ein Anliegen sie zu fördern und zu unterstützen.

☹ Die Jugendlichen vergessen oftmals einiges in der Praxis. Die Theorie kann manchmal einfach sein, die Umsetzung dagegen etwas schwieriger.

Was ist das verblüffendste Erlebnis Ihrer ÜK-Tätigkeit?

Eine Lernende kam in Turnschuhen zum ÜK. Statt die schwarzen Schuhe im ziemlich weit entfernten Zuhause zu holen, war sie mit der Alternative vom 200m entfernten Vögeli-Shoes einverstanden. Statt 10 Min. hatte Sie jedoch über eine Stunde zum Schuhkauf gebraucht und kam gleich mit 5 Paar Schuhen zurück...

Was ist Ihre persönliche Motivation für diesen Beruf?

Ein Vorbild sein zu dürfen und die Jugendlichen in ihrer Tätigkeit zu unterstützen.

Wie sehen Sie die Zukunft der Restaurations-Berufe?

Ich denke die Restaurationsberufe werden je länger je mehr gefragt sein. Qualitativ gute Mitarbeiter erhalten zu können ist manchmal sehr schwierig und das sehe ich als Chance.

Sie haben einen Wunsch frei...

...dann wünsche ich mir, dass die neue Berufsbildung, welche momentan in der Planungsphase ist, wieder zu den Hauptarbeiten der Restauration zurückfindet: Arbeiten vor dem Gast wie aber auch wertvolle Inputs darüber, was ein guter Gastgeber auszeichnet.

Wissenswertes

Jugendschutz & Gastgewerbe

Das Gastgewerbe und der Jugendschutz gehören zusammen und bereiten nicht immer nur Freude - vor allem wenn es um den Alkoholverkauf an Jugendliche geht. Testkäufe zeigen, dass noch immer Aufklärungsbedarf besteht und nicht bei allen Berufskolleginnen und -kollegen Klarheit herrscht diesbezüglich...

In Zusammenarbeit mit GastroSuisse hat die Eidgenössische Alkoholverwaltung eine Website erstellt die Informationen zum Jugendschutz gibt. In nur gerade mal 40 Minuten können die Mitarbeitenden zu diesem Thema «fitgemacht» und mit einem Lerntest kann sogar ein personalisierter Schulungsnachweis erlangt werden. Mit dieser Massnahme kann zudem sichergestellt werden, dass die Mitarbeitenden wissen was sie tun, was erlaubt ist und was nicht und welche Bestimmungen beachtet werden müssen.

Selbstverständlich ist diese Web-Schulung gratis!

Hier steht wie's geht: www.jalk.ch



Unterschreiben Sie die Fair-Preis-Initiative!



«Eine breite Allianz trägt die Initiative. Denn Unternehmen, Arbeitnehmer und Konsumenten profitieren gleichermassen von fairen Preisen.»

Urs Kohler,
Direktor GastroAargau

www.fair-preis-initiative.ch

Eidg. Volksinitiative
STOP DER HOCHPREISINSEL
FÜR / FAIRE PREISE

**Ihre Unterschrift zählt -
machen Sie mit!**

«2016 war für den Aargau ein herausragendes Jahr» (Andrea Portmann, Direktorin Aargau Tourismus).

Wer entscheidet, ob etwas erfolgreich war oder nicht? Fragen, die wir uns am Tourismusgipfel stellen möchten, um mehr darüber zu lernen, wie sich der Tourismus über die letzten hundert Jahre entwickelt hat und wo wir noch Potenzial haben. Auf all diese Fragen und geben Vertreterinnen und Vertreter der Branche Auskunft.

Herzlich Willkommen:

Dienstag, 04. April 2017, 18.30 – 20.30 Uhr, Trafo Baden

Programm

17.00 Uhr Start Kurzführungen (fakultativ)
- Baden Turbo - Industrie, die bewegt
- Besuch des Stadtturms
- Die Bierbrauerei

18.00 Uhr (ohne Führung)
Welcome-Apéro

ab 18.30 Uhr
Start der Tour mit
Moderatorin Corinne Staub

Braucht der Aargau einen Tourismus?
Grusswort von Urs Hofmann, Regierungsrat

Woher kommen wir?
Jürg Schmid, Direktor Schweiz Tourismus wirft einen Blick zurück auf 100 Jahre Schweizer Werbung

«Was, du bisch Aargauer?»
Einsichten und Gedanken zum Aargau mit Slam Poet Simon Libsig

Wie geht's weiter?
Fragen und Antworten zu Aargau Tourismus mit Andrea Portmann, Direktorin Aargau Tourismus

Wer sind wir?
Thomas Lütolf, Standortmarketing Baden
Christine Neff, Jurapark Aargau
Heidi Holdener, Murikultur

Was sehen Sie?
Simon Libsig macht sich seine Gedanken – inspirierend, überraschend

Wer bleibt noch?
ab 20.30 Uhr – 22.00 Uhr
Apéro riche

Treffpunkt: 16.45 Uhr
Trafo Baden
Brown Boveriplatz 1
5400 Baden

Anmeldung zum Tourismusgipfel 2017

Per Mail:
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, 20. März 2017

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
www.aargautourismus.ch

Machen Sie mit und profitieren Sie!

Regionalprodukte bringen Mehrumsatz



Bereits zum neunten Mal führt der Bauernverband Aargau (BVA) zusammen mit GastroAargau das Projekt «Regionalprodukte in der Gastronomie» durch. Dabei werden Bauernfamilien mit Gutscheinen beschenkt, welche sie in Gastro-Betrieben mit Regionalprodukten einlösen können. Im letzten Jahr wurde die Rekordsumme von fast CHF 107'000.– an die 35 Gastro-Betriebe ausbezahlt.

Jetzt mitmachen!

Wer in seinem Gastrobetrieb auf Regionalprodukte setzt oder in Zukunft setzen will, darf sich beim Projekt «Regionalprodukte in der Gastronomie» anmelden.

Das Konzept wurde im letzten Jahr bereits zum neunten Mal durchgeführt, wobei 2'138 Gutscheine à CHF 50.- in den 35 teilnehmenden Gastro-Betrieben eingelöst wurden. Die Gutscheine erhalten die Bauernfamilien, welche Mitglied des BVA sind und dort gleichzeitig versichert sind. Die Abteilung Versicherungsberatung übernimmt dann auch die Kosten für die **Aktion**, welche im aktuellen Jahr **vom 18. August bis zum 30. November 2017** dauert.

Voraussetzung ist, dass gewisse Kriterien erfüllt sind, wie etwa:

- drei Aargauer Weine
- vier regionale Speisen
- Deklarationspflicht
- Kennzeichnung der Menüs

Anmeldeschluss: Freitag, 7. April 2017

Sind Sie interessiert und möchten Sie mehr erfahren?

www.bvaargau.ch → Aktuell → Das Beste der Region

oder rufen Sie direkt beim BVA an: Tel. 056 460 50 40

Priska Rimann oder **Ralf Bucher**

erzählen Ihnen mehr über diese Aktion.





Der Genuss von Köstlichkeiten in der Alpwirtschaft Horben auf dem Lindenberg ist die Krönung des beliebten Ausflugsziels. Der Pächter **Stefan Villiger** erzählt uns mehr darüber und freut sich auf ein anstehendes Highlight: Am 11. Juni 2017 ist der «Horben» nämlich 4x Durchgangsort an der Tour de Suisse...

Drei Worte, welche Ihren Gastronomie-Betrieb kurz und knackig beschreiben:
vielseitig, unkompliziert, gut

Das beliebte Ausflugsziel wird, speziell bei herrlichem Wetter, fast überrannt. Wie schaffen Sie es, die Gäste immer wieder aufs Neue zu begeistern?

Wir wollen unseren Gästen ein Ambiente bieten, in dem Sie auftanken und geniessen können. Ob beim Besuch auf unserer grossen Sonnenterrasse mit Blick in die Berge oder im heimeligen Restaurant – es liegt uns am Herzen, dass wir mit frischen, saisonalen Produkten überzeugen können. Unsere Küche zeigt sich traditionell und trendig und Gastlichkeit wird bei uns grossgeschrieben. Bei uns ist jeder Gast willkommen und das möchten wir ihn von der Begrüssung bis zur Verabschiedung spüren lassen.

Welches sind Ihre Gäste? Wie erleben Sie den Gast von heute?

Wir haben ein sehr breites Gästesegment: Vom Biker, Familien, Geschäftsleute bis zu den Senioren sind hier alle anzutreffen. Der Gast schätzt es wenn er sieht, dass auf seine Bedürfnisse eingegangen wird. Es ist unsere Aufgabe, die Reservationen den Bedürfnissen unserer Gäste entsprechend zu erfassen. So ist es möglich, den Tagestourismus, das à la carte-Geschäft sowie festliche Anlässe nebeneinander zu platzieren. Wir können so die gewünschte Atmosphäre mit allen Facetten bieten und das kommt gut an.

Was braucht es, um erfolgreich zu sein?

Das was man anpackt, muss mit Freude gemacht werden!

Es braucht Dynamik und ein Qualitätsdenken in allen Bereichen. Ich nehme mich manchmal wie ein Trainer einer Mannschaft wahr, welche es zu «coachen» gilt. Es funktioniert nur, solange alles harmonisch ineinander fliesst. Ob in der Küche oder im Service - es gilt individuell auf die Mitarbeitenden einzugehen und ihre Stärken entsprechend einzusetzen. Mit einem gut funktionierenden Team kann so auch einem hohen Druck standgehalten werden. Und das wiederum freut die Gäste.



www.horben.ch

Alpwirtschaft Horben
Stefan Villiger
Horben
5637 Beinwil Freiamt

Mo: 09.0 – 17.00 Uhr
Mai - August bis 00.30 Uhr
Mi - Sa: 09.00 – 00.30 Uhr
So: 09.00 - 21.00 Uhr
Dienstag: Ruhetag

Vielen Dank, für das Interview ☺. Als nächster Interviewpartner in der Mai-Ausgabe wünscht sich **Stefan Villiger** mehr vom **Landhotel Linde, Fislisbach** zu erfahren.

Agenda

11. April 2017

ökumenischer Gottesdienst in Muri (siehe Beilage)

19. April 2017

Kurs – Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz im Gastgewerbe (KOPAS)

25. April 2017

Generalversammlung GastroAargau (siehe Beilage)

24. / 26. April 2017

Berufsbildnerkurs Gastronomie

sowie 01. - 03. Mai 2017

08. Mai 2017

Beginn Wirtefachschule – Blocklehrgang Nr. 397

08. Mai 2017

Beginn Qualifikationsverfahren der Gastroberufe 2017

09. Mai 2017

Kurs – Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz im Gastgewerbe (KOPAS)

Weitere Infos zu diesen und weiteren Aktivitäten finden Sie online!

www.gastroaargau.ch





Müller-Bräu
Mein Bier

www.meinbier.ch



Red Porter Ale

Das MüllerBräu Red Porter Ale vereint nur feinste Spezialmalze, hochwertige Aromahopfen und eigenes Quellwasser.

Pale Ale

Der exklusive Cascade-Hopfen verleiht dem MüllerBräu Pale Ale diese einzigartige, vielschichtige Aromenstruktur.