



GASTROAARGAU

Verband für Hotellerie und Restauration



GASTROAARGAU
informiert seine Mitglieder

News-Blatt

Nummer 22 / Mai 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

«Guet-Gmacht» – zwei Worte, welche die soeben stattgefundene Jahresversammlung der Aargauer Gastronomen treffend widerspiegeln. Haben wir doch viel Lob dazu erhalten ☺. Lesen Sie, was es dazu zu berichten gibt.

«Guet-Gmacht» – der 1. Preisträger des neu lancierten «Guet-Gmacht-Priis» von GastroAargau hat diese Worte mehr als verdient! Welche Person steckt dahinter? Erfahren Sie mehr auf den nächsten Seiten.

«Guet-Gmacht» – tolle Projekte und grossartiges Engagement – auch das gibt es tagtäglich in der Gastro-Branche. Wir präsentieren Ihnen gerne ein paar Häppchen und sagen Ihnen, was Sie ja nicht verpassen dürfen...

...und nun: viel Spass beim Lesen ☺!

Qualifikationsverfahren 2017

Urs Kohler - der Chefexperte hat alle Expertinnen und Experten auf Neuerungen trainiert und an praktischen Beispielen die Beobachtungsgabe geschärft. Gut vorbereitet beginnen am 8. Mai 2017 die Lehrabschlussprüfungen in den Restaurations- und Kochberufen.

35 REFA- und REAN-Lernende und 122 Koch und Küchenangestellte werden an der Lehrabschlussprüfung zeigen, was sie alles können.

Aber nicht nur die Lernenden stehen im Mittelpunkt – nein, wir freuen uns auch darauf, die zahlreichen Ausbilderinnen und Ausbilder bei uns begrüssen zu können – nämlich dann, wenn Sie bei uns zu Gast sind.

Toll, ihnen allen persönlich DANKE zu sagen für das grosse Engagement in der Lehrlingsausbildung.

Unterschreiben Sie die Fair-Preis-Initiative!



«Die Initiative schafft gleiche Rahmenbedingungen für alle! Deshalb unterstütze ich sie.»

Marlene Burkhard,
Leiterin Geschäftsstelle GastroAargau

www.fair-preis-initiative.ch

STOP DEN HOCHPREISWISSEL
FÜR FAIRE PREISE

Unterschreiben Sie die Fair-Preis-Initiative!



«Die Initiative führt zu fairen Bedingungen für das Gastgewerbe!»

Claudia Mürner,
Assistentin UK & QV Gastroberufe

www.fair-preis-initiative.ch

STOP DEN HOCHPREISWISSEL
FÜR FAIRE PREISE

Unterschreiben Sie die Fair-Preis-Initiative!



«Dank der Fair-Preis-Initiative wird der Gastronomietourismus eingedämmt.»

Annetta Hunziker,
Assistentin GastroAargau

www.fair-preis-initiative.ch

STOP DEN HOCHPREISWISSEL
FÜR FAIRE PREISE

Rückblick Jahresversammlung vom 25. April 2017

GV GastroAargau: «Guet-Gmacht!»

«Kein Zufall» ist der Ort für die 5. Generalversammlung von GastroAargau, betonte Präsident Bruno Lustenberger in seiner Begrüssung. Denn das Paul-Scherrer-Institut (PSI) in Villingen habe ausser der Forschung auch kulinarisch mit dem «Restaurant Oase» einiges zu bieten und machte so gleich auf das später anstehende Dîner «glustig».

Im vollen Auditorium hiess der Präsident die Mitglieder (davon 73 Stimmberechtigte) und die zahlreichen Gäste herzlich willkommen. Unter den Gästen durften auch politische Vertreter wie Nationalrätin **Sylvia Flückiger** oder **Landammann Stephan Attiger** begrüsst werden.

Laufend neue Herausforderungen

Dass es den Wirten nicht einfach gemacht wird, ist nichts Neues. Neue Vorschriften, verändertes Kundenverhalten, höhere Lohn- und Warenkosten gegenüber dem Ausland, etc. - es ist kein einfaches Unterfangen dagegen anzukämpfen. Doch, das wird getan – und dies mit vollem Einsatz! «Nicht jammern, sondern tun», so **Bruno Lustenberger**. Während 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» – lobte in seinem Grusswort die Gastronomen: «Sie sind 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, ist ein wichtiger Faktor für die Aargauer Wirtschaft.

Gleich notieren:

Nächste Generalversammlung

Dienstag, 24. April 2018

Region Fricktal

Einblicke und Ausblicke

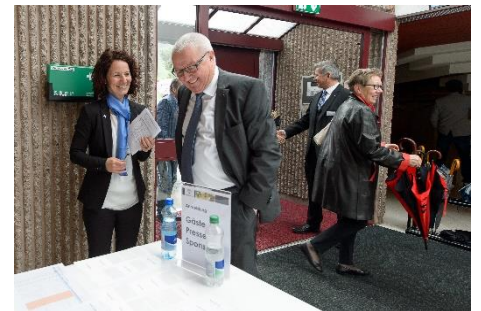
Hausherr **Dr. Peter Allenspach** gewährte einen Einblick in die Arbeit des PSI und der neue Direktor von GastroSuisse, **Daniel Borner**, nutzte die Gelegenheit, sich den Anwesenden persönlich vorzustellen und betonte, dass ihm der Dialog mit den Mitgliedern sehr wichtig sei. Im Weiteren überbrachte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

Ehrung für besondere Verdienste

Feierlich ging es im Traktandum «Ehrungen» zu. Diesen Personen gehören ein paar Extra-Zeilen – lesen Sie mehr darüber auf den folgenden Seiten...

Bruno Lustenberger versprach nicht zu viel. Im Anschluss an die Versammlung folgten kulinarische Highlights aus der PSI-Gastronomie sowie musikalische Unterhaltung vom Wirtechor Baden und Shanky Wyser & Band. «Guet-Gmacht!»

Lust auf mehr? Impressionen, Presseberichte & Stimmen gleich hier: www.gastroaargau.ch



Zwei neue Ehrenmitglieder von GastroAargau

Anerkennung für wertvolle Verbandsarbeit

Bestimmt sind Ihnen unsere zwei neuen Ehrenmitglieder ein Begriff. Wir freuen uns darüber, die zwei **Herren Friedli und Jonke** im Kreise der Ehrenmitglieder zu begrüßen und sagen VIELEN DANK für die mit viel Herzblut geleistete Arbeit für unsere Branche!

Markus Friedli



Der Inhaber der «Wirtschaft Täfern» in Dättwil darf auf viele Jahre Verbandsarbeit zurückblicken. Seit 1982 war er Beisitzer, Kassier und Vizepräsident von GastroBaden. Als jüngster Kochexperte startete er bei der Hotel & Gastro formation Aargau, wo er bereits zwei Jahre später zum Chefexperten der Kochberufe gewählt wurde. Während 18 Jahren führte er dieses Amt aus und ist dank seiner charmanten Schlagfertigkeit und seinem Humor eine wertgeschätzte Persönlichkeit, welche viel zum professionellen Prüfungsverfahren beigetragen hat. Als Mitglied der HGf-Kommission und während 4 Jahre im Amt des Vizepräsidenten scheute **Markus Friedli** vor unangenehmen Arbeiten nicht zurück, stellte auch mal kritische Fragen und handelte lösungsorientiert. Herzlichen Dank!

Franz Jonke



Man darf sich seine Auszeichnungen wie ein köstliches Gericht auf der Zunge zergehen lassen: Über 40 Goldmedaillen als Einzelaussteller und mit der Aargauer Kochgilde, ein Weltmeistertitel mit der Schweizer Kochnati 1995 in Chicago und sogar ein Olympiasieg 1996 in Berlin – «Hut ab»! Es ist eine grosse Ehre, einen solchen Top-Berufsmann in unserem Kanton zu haben. Dem Betriebsleiter der gesamten Gastronomie vom Paul Scherrer Institut, Villigen war es stets wichtig, junge Menschen zum Koch auszubilden. Als ehemaliger Vizepräsident der Hotel & Gastro formation Aargau, Koch-Experte und Mitverantwortlicher des alle 2 Jahre stattfindenden Lehrlingswettbewerb hat er so einiges bewirkt in unserem Verband. «Kochkunst ist Lebenskunst», wie er so schön sagt - diese Worte hallen bestimmt noch lange nach. Mit der Ehrenmitgliedschaft darf sich **Franz Jonke** über eine weitere Anerkennung freuen. Herzlichen Dank!

⇒ Hier finden Sie sämtliche Ehrenmitglieder von GastroAargau auf einen Blick:
www.gastroaargau.ch | Über GastroAargau | Ehrenmitglieder

Ein Award mit positivem Aufsehen

«GastroAargau-Guet-Gmacht-Priis»



Wir alle kennen das – vor allem bei den Oscar-Verleihungen:

Der Name des Gewinners wird quasi als Schlusspointe ausgerufen und dann geht's los, das Gekreische und das augenblickliche Losheulen der Preisträger kann emotionaler nicht sein.

Nicht dass wir jetzt plötzlich auch noch als Filmkritiker auftreten – nein, das Gastroleben mit all den schönen Geschichten reicht uns voll und ganz. Die Idee mit dem Award gefällt uns aber sehr. Der Vorstand von GastroAargau will mit dem neu lancierten «Guet-Gmacht-Priis» bewusst nicht die Besten der Besten ehren. Nein, vielmehr geht es darum, einer Person Bewunderung und Applaus zu schenken, welche sich ihren Weg mit viel Engagement erkämpft hat und einige Hindernisse gemeistert hat. Die Geschichte vom 1. Preisträger beeindruckt:

Mario Fiore erhielt den erstmals verliehenen Award von GastroAargau für besondere Leistungen. «Die Geschichte hat uns berührt. Sein Mut muss belohnt werden», so **Urs Kohler**, Direktor von GastroAargau. Der junge Mensch absolvierte eine Lehre als Maurer, als er plötzlich erkrankte und nicht mehr auf dem Baugerüst arbeiten durfte. Das Leben wurde ziemlich durchgeschüttelt, doch **Mario Fiore** stand wieder auf und packte die Chance, um seinen anderen Traumberuf zu erlernen. In einem einjährigen Praktikum in der Küche der Hirslanden-Klinik Aarau überzeugte Fiore derart, dass er die zweijährige Attestlehre zum Küchenangestellten nahtlos an- und 2016 abschliessen konnte. Unterdessen hat **Mario Fiore** im Weiteren einen Barfachkurs besucht und wird demnächst nach Amerika reisen, um seine Englischkenntnisse zu vertiefen. Zurück in der Schweiz möchte der junge Mann in der Region arbeiten und Erfahrungen sammeln. Und vielleicht eines Tages etwas Eigenes eröffnen. Der Award sei für ihn die Bestätigung, «auf dem Weg zurück gut unterwegs zu sein».

⇒ Kennen Sie jemand, der einen solchen Preis ebenfalls verdient hätte?
Dann schreiben Sie uns - info@gastroaargau.ch. Wir möchten mehr erfahren!



NESPRESSO KANN VIEL FÜR IHR GESCHÄFT TUN

Die Garantie einer perfekten Tasse Kaffee zu jeder Zeit. Eine einfache und doch revolutionäre Idee, die *Nespresso* von Anfang an verfolgte und immer noch hochhält: die Kombination der erlesensten Grand Cru-Kaffees, eine Auswahl innovativ gestylter Maschinen und ein exklusives Service-Angebot. Innovationsgeist mit dem Ziel, auch die anspruchsvollsten Kaffeeliebhaber mit jeder Tasse Kaffee erneut zu verwöhnen. Verbessern Sie Ihre Geschäfte mithilfe einer Maschine auf dem neusten Stand der Technik, ergänzt durch einen Premium-Service. Sparen Sie sich Zeit und Mühe, damit Sie sich auf das konzentrieren können, was zählt – Ihre Kunden.

PROFESSIONELLE BARISTA-TRADITION, REALISIERT DURCH MODERNSTE TECHNOLOGIE

Nespresso hat seine weltbekannte Kaffee-Kompetenz mit dem Know-how der Thermoplan AG gekoppelt.



Als Spezialist in der Herstellung von Milchsystemen ist das Unternehmen seit 1974 anerkannter Branchen-Leader. Diese glückliche Verbindung von Kompetenzen gewährleistet für professionelle *Nespresso* Kunden ein optimales Genusserlebnis.

PREMIUM PROFESSIONELLE SERVICELEISTUNGEN



Die Restaurations-Ausbildungen werden revidiert

Die Revision der Grundbildungen Restauration sind in vollem Gange. Mit Lehrbeginn 2019 sollen die überarbeiteten Ausbildungen gelten. Wir freuen uns, dass eine Aargauer-Restaurationsexpertin in der Arbeits- und Echogruppe mitwirkt. **Sandra Bettoni-Lanz** vertritt die Fachlehrerschaft und lässt diese Bedürfnisse miteinfließen – vielen Dank für das Engagement!

«Der Fokus im dreijährigen Profil liegt auf der Gästebetreuung sowie in den Bereichen Angebot und Verkauf, Food & Beverage, Arbeiten am Tisch, Administration und Ressourcenmanagement. Im zweijährigen Profil geht es um mehr Tiefe in der beruflichen Handlungskompetenz. Sicherheit vermitteln und Effizienz steigern, runden die Stossrichtung ab», weiss **Martin Schönbächler**, Bildungschef OdA der Hotel & Gastro formation Schweiz.
(Quelle Hotel Gastro Union)

Projektphasen

Phase 1: Analyse / Konzeption

01. Juli 2016 bis 31. Dezember 2016

Phase 2: BiVo und BiPla

01. Januar 2017 bis 30. April 2018

Phase 3: Antragsstellung

01. Mai 2018 bis 31. Oktober 2018

Phase 4: Vernehmlassung / Erlass

Vernehmlassung: 01. November 2018 bis 31. Dezember 2018; Erlass/Inkraftsetzung BiVo/BiPla: 01. Januar 2019

Phase 5: Implementierung

01. Januar bis 31. Juli 2019

Gut zu wissen...

Der Chef sagt, dass ein Mitarbeiter im Sommer alle Ferien beziehen müsse. Stimmt das so?

⇒ JA!

Allerdings gelten folgende Regelungen:

- Ankündigung mindestens 1 Monat vor Ferienbeginn (Ausnahme: wenn man im gekündigten Verhältnis steht)
- In den letzten zwei Monaten bei einem befristeten Vertrag.

Eine Mitarbeiterin hat jeweils an vier Morgen in der Woche frei. Der Chef sagt, dass dies die Ruhetage seien. Stimmt das so?

⇒ NEIN!

Alle Mitarbeitenden haben Anspruch auf zwei Ruhetage pro Woche. Mindestens ein ganzer Ruhetag muss bezogen werden – der andere kann in halbe Ruhetage aufgeteilt werden. Er kann aber auch für eine gewisse Zeit aufgeschoben werden.

Mittendrin: Claudia Rüttimann, Präsidentin Hotel & Gastro formation

Wenn die Branche zukunftsorientiert handelt...

...entstehen solch innovative Anlässe wie am 21. März 2017 im Spital Muri.

Markus Weishaupt, vor Ort Leiter Gastronomie zusammen mit dem Fachlehrer **René Hofmann** (Berufsschule Aarau) machen sich stark für neue Ausbildungsplätze. Eine Koch EFZ- oder KÜAn EBA-Ausbildung kann nicht nur in einem klassischen Restaurant oder Hotel erlernt werden, sondern auch in Spitälern und Heimen.

Das Basiswissen, welches breit und fundiert erlernt und geübt wird, kann an verschiedenen Ausbildungsplätzen kompetent vermittelt werden. Wichtig ist, dass die Ausbildner mit Herzblut dabei sind und die jungen Menschen für diese kreativen Berufe begeistern können. Sowohl bei **René Hofmann** als auch bei **Markus Weishaupt** ist dieses «Gen» vorhanden und es war eine Freude an diesem Anlass teilzunehmen. Der Funke ist auf die anwesenden Küchenchefs und Ausbildungsverantwortlichen übergesprungen und ich bin zuversichtlich, dass wir in Zukunft in Spitälern und Heimen noch mehr Ausbildungsplätze werden anbieten können.

Wichtig sei natürlich, so **Markus Weishaupt**, die interessierten Jugendlichen während einer Schnupperwoche vom Beruf sowie den Karrieremöglichkeiten zu begeistern. «Es ist wichtig, die Vielfältigkeit aufzuzeigen und sie aktiv ausprobieren zu lassen.»

Dann wird die Liebe für diesen Beruf, welche jeder Küchenchef in sich trägt, auf die zukünftigen Berufslernenden übertragen. Und in welchem Betrieb auch immer nach der Lehre weitergearbeitet wird – ob klassisches Restaurant, Heim, Spital oder Pop-up – die Branche ist dankbar für gut ausgebildete Fachkräfte!

Für mich als Präsidentin der Hotel & Gastro formation Aargau war es eine Freude am Infoteil sowie am anschliessenden leckeren Probekochen dabei zu sein. Solche Anlässe tun der Branche gut – herzlichen Dank den Organisatoren.

Claudia Rüttimann, Präsidentin Hotel & Gastro formation Aargau



Bericht der
az Aargauer
Zeitung

Update für die QV-Experten an der Front

EHB-Kurs für die Aargauer Prüfungsexperten

«Expertinnen und Experten müssen fit sein für das Qualifikationsverfahren»

Unter diesem Motto hat der Chefexperte **Urs Kohler** alle Fachleute aus den Experten-Teams zur Schulung nach Unterenfelden aufgebeten. Zusammen mit dem EHB (Eidgenössisches Hochschulinstitut für Berufsbildung) wurde für die gewählten Expertinnen und Experten der Restaurant- und Kochberufe ein eigens zusammengestellter Kurs durchgeführt.

Im theoretischen Teil am Morgen wurden alle Anwesenden über die rechtlichen Pflichten von Lernenden und Fachexperten informiert und bei einer Art Postenlauf der «perfekte Prüfungsexperte» definiert. Am Nachmittag galt es an praktischen Übungsbeispielen Bewertungsfehler zu erkennen und entsprechend zu handeln. Der EHB-Kursleiter **Peter Rytz** stand immer wieder für Red' und Antwort bereit. Die Erkenntnisse aus diesem Workshop wurden durch die ÜK-Lehrpersonen (**Daniela Härdi, Christoph Schmitz und Felix Ott**) zusammengefasst und präsentiert.

Bei einem Apéro in der BZU-Halle wurde noch lange über den «perfekten Experten» diskutiert bis der Chefexperte dann doch mal die «Polizeistunde» ausgerufen hat...



Weitere Fotos
finden Sie hier:



Interview mit einem GastroAargau-Mitglied

Nachgefragt bei... Landhotel Linde



Gasthof Linde Fislisbach
www.linde-fislisbach.ch
056 493 12 80

Mitten im Dorfkern von Fislisbach findet man mit der «Linde» ein renommierter Gastrobetrieb, welcher Restaurant, Hotel und Bar vereint. Wir haben **Felix Schibli** zum Interview getroffen, der mit seiner Schwester **Sarah Pente-Schibli** den Familienbetrieb führt.

Drei Worte, welche Ihren Gastronomie-Betrieb kurz und knackig beschreiben:
lebhaft, familiär, traditionell

Der Familienbetrieb steht in der 5. Generation – was ist Ihnen wichtig?

Wir geniessen einen grossen Bekanntheitsgrad in der Region und dürfen auf viele Stammgäste zählen, welche bereits über Jahrzehnte die verschiedensten Feste bei uns feiern. Dieses «Vertrautsein» mit dem Lokal und den Menschen dahinter wird sehr geschätzt. Wir wollen unseren Gästen mit einer natürlichen und freundlichen Art begegnen und durch neue Innovationen Traditionelles mit einer erfrischenden Note unterstreichen.

Alle drei Geschwister sind im Betrieb tätig – sind Ihnen die Gastronomie-Berufe in die Wiege gelegt worden?

Für mich war immer klar, dass ich Koch werden wollte und auch meine beiden Schwestern haben den Weg in die Gastronomie eingeschlagen. Wir erinnern uns an eine tolle Kindheit im und rund ums Restaurant und sind so in diesen Alltag hineingewachsen. Als Familienkader verstehen und ergänzen wir uns sehr gut, haben einen ähnlichen Style und gleiche Visionen. Mittlerweile haben wir alle unsere eigenen Familien und können uns dafür auch den nötigen Freiraum nehmen. Eine Stellvertretung ist so immer gewährleistet.

Was möchten Sie Ihren Lernenden mitgeben?

Als Lehrbetrieb legen wir den Schwerpunkt auf die ganzheitliche Ausbildung. Es ist uns wichtig, unseren Lernenden selber das vorzuleben was wir auch von ihnen wünschen: Nämlich mit Freude und Motivation die Arbeit anzupacken und einen respektvollen und wertschätzenden Umgang untereinander zu wahren. Unsere Lernenden – aktuell drei in der Restauration und drei in der Küche - profitieren davon, dass sie viel Vertrauen geniessen und Eigenverantwortung übernehmen können.

Brandaktuell: Servieren Sie bereits Menüs mit Insekten auf Ihrer Speisekarte?

Nein, dies bieten wir (noch) nicht an. Persönlich würde es mich jedoch reizen einmal etwas auszuprobieren und dies als «Special» anzubieten. Ich bin gespannt, wie die Leute darauf reagieren.



www.linde-fislisbach.ch

Landhotel Linde

Felix Schibli und Sarah Pente-Schibli

Niederrohrdorferstrasse 1

5442 Fislisbach

jeweils mittwochs geschlossen

Bar: sonntags geschlossen, mittwochs offen

Vielen Dank, für das Interview ☺. Als nächster Interviewpartner in der August-Ausgabe wünscht sich **Felix Schibli** mehr vom **Seehotel Delphin, Meisterschwanden** zu erfahren.

Agenda

06. – 18. Juni 2017 **Kegelmeisterschaft GastroAargau (siehe Beilage)**

07. Juni 2017 Cocktail I – Abendworkshop

07. Juni 2017
oder 19. Juni 2017



Infoveranstaltung
Neues Lebensmittelrecht 2017

08. Juli 2017 Qualifikationsfeier der Gastro-Berufe

17. Oktober 2017 ***HerbstForum*, Baden**

Weitere Infos zu diesen und weiteren Aktivitäten finden Sie online!

www.gastroaargau.ch



Wohlfühl-Tipp: 4 Energie-Impulstage für Sie und Ihren Betrieb

Raus aus dem Trott, weg vom Stress

An vier Energieimpulstagen erleben wir in der Gruppen-Gemeinschaft ein Jahr voller Wachstum und Wandel. Lassen Sie sich von der Schönheit und Kraft jeder Jahreszeit. Schöpfen Sie Power für Ihren einzigartigen Weg.

Ihr persönlicher Nutzen:

- Standortbestimmung und Visionsfindung
- Optimierung Ihrer Life-Balance
- Eigenes Potenzial erkennen und leben
- Einfachere Entscheidungsfindung
- Achtsamer Umgang mit sich selbst und anderen
- Neue Bewegungsformen erleben
- Netzwerk ausbauen und neue Menschen kennen lernen

Der Nutzen für Ihren Betrieb:

- Neue Ideen
- Standortbestimmung mit Aussenwahrnehmung
- Teamprozesse fördern
- Freie Kommunikation leben
- Belebte Atmosphäre

Kurstage & Thema:

Montag, 3. Juli 2017

Sommer: Lebensfreude, Feiern, Licht

Dienstag, 7. November 2017

Herbst: Ernte, Fülle, Reifen, Überfluss, Reichtum

Montag, 26. Februar 2018

Winter: Ruhe, Stille, Erholung, Loslassen, Regeneration

Dienstag, 29. Mai 2018

Frühling: Wachstum, Neugierde, Neubeginn

Zeit: jeweils 10.00 Uhr bis 19.00 Uhr **Ort:** Kirchengemeindehaus Bremgarten

Investition: CHF 600.— inkl. Zvieri
(für Mitglieder GastroAargau- & hotellerie Aargau)
CHF 800.— inkl. Zvieri für Nicht-Mitglieder

Referentinnen: **Claudia Rüttimann & Corinne Dobler**

⇒ **Sind Sie neugierig und möchten mehr erfahren? Weitere Infos erhalten Sie bei Claudia Rüttimann (rueitimann@gastroaargau.ch)**

Was bedeutet das neue Lebensmittelrecht für die Praxis der Aargauer Wirtsleute?

Neues Lebensmittelrecht 2017 – Infoveranstaltung

⇒ Unser Info-Nachmittag bietet Ihnen wichtige praktische Anwendungstipps!

Zielsetzung Sie kennen die wichtigen Neuerungen des Lebensmittelrechts und können diese in Ihrem Gastronomiebetrieb korrekt umsetzen.

Lerninhalte

- Übersicht Gesetz und Verordnungen
- Was ist neu? Mit praktischen Tipps und Anwendungsbeispielen
- Fragerunde / Diskussion
- Austausch und Apéro

Sie haben dies und das zum neuen Lebensmittelrecht gehört und für Ihren Betrieb ergibt sich dazu bereits eine Frage. Zögern Sie nicht, diese Frage vorab per E-Mail an unseren Referenten zu richten, damit sie im Rahmen des Kurses fachkundig beantwortet werden kann.

Kursleiter

Thomas Stadelmann (thomas.stadelmann@ag.ch)
Amt für Verbraucherschutz,
Leiter Lebensmittelinspektorat

Kursdaten

**jetzt gleich
anmelden!**

Mittwoch, 07. Juni 2017
oder
Montag, 19. Juni 2017

Kurszeit

2 Stunden **15.00 – 17.00 Uhr, inkl. Apéro**

Kurskosten

CHF 60.00 für Mitglieder GastroAargau
CHF 80.00 für Nichtmitglieder

Kursort

GastroAargau, Bildungszentrum BZU,
Suhrenmattstrasse 48, 5035 Unterentfelden

Anmeldung www.gastroaargau.ch

