



**GASTROAARGAU**

Verband für Hotellerie und Restauration



**GASTROAARGAU**  
informiert seine Mitglieder

**News-Blatt**

**Nummer 23 / August 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](http://www.gastroaargau.ch)

## Liebe Mitglieder, Partner und Freunde von GastroAargau

*Der Sommer zeigte sich in seiner vollen Pracht: heisse Temperaturen, viel Sonnenschein, aber auch mit heftigen Gewittern - Ferientage und volle Terrassen inklusive...*

*Kurz vor der «Sommerverschnauf-Pause» war im Bildungszentrum BZU viel los. Darüber, und was in den nächsten Wochen bei uns so läuft, erfahren Sie nun mehr. Wir freuen uns, Sie bei einer nächsten Verbandsaktivität zu treffen!*

### Die Aargauer Delegation auf Reise

## Rückblick Delegiertenversammlung GastroSuisse

Zur 126. GastroSuisse-Delegiertenversammlung trafen sich die Delegierten im Mai im Kanton Schaffhausen. Angesichts der Fair-Preis-Initiative, des zunehmenden Einkaufstourismus und touristischer Herausforderungen könnte der Tagungsort kaum passender sein. Auch die Aargauer Delegation reiste in «die Stadt der 171 Erker am Rhein» und nahm seine Pflicht wahr und stimmte an der Versammlung ab. Vielen Dank an GastroSchaffhausen – der Anlass mit über 600 Personen wurde perfekt organisiert.

### Gedanken von Chefexperten Urs Kohler

## QV-Rückblick 2017

Das diesjährige QV in den Berufsfeldern Koch und Restauration ist reibungslos über die Bühne gegangen. Dank **Claudia Mürner** (Assistentin ÜK und QV Gast-roberufe) waren alle Prüfungsunterlagen ausgedruckt und für das Experten-team vorbereitet. **Christoph Schmitz** und **Daniela Härdi** haben eine perfekte Mise en Place gemacht, dass es während dem Prüfungsablauf an nichts gefehlt hat. Meine beiden Stellvertreter **Franziska Wildi** und **Josef Stalder** haben mich tatkräftig unterstützt und waren immer zugegen. Unsere Chefin, **Claudia Rüttimann**, hat uns ebenfalls besucht und der Organisation und dem Team beste Noten erteilt. Ja - es war ein gelungenes QV 2017!

In diesem Prüfungszyklus wurden einige Abläufe optimiert, komplett neue Menu's für die Kochprüfung definiert, ein erweitertes Speise- und Getränkeangebot bei den Restaurationsprüfungen geplant und insgesamt haben 13 Interessierte als Experte in beiden Berufen «geschnuppert». Zudem wurden die Kochexpertinnen und -experten mit einer neuen, einheitlichen und neuzeitlichen Kochbluse eingekleidet. Die Zeiten der weissen «Arzt Kittel» sind im Aargau also definitiv vorbei...

Besonders gefreut hat mich aber der Besuch aus Weggis! **Max Züst** und **Jean-Claude Schmocker** waren Gäste an einer Restaurationsprüfung und haben mit ihren Gattinnen einen schönen Mittagsservice erlebt. Geehrt hat uns zudem der Besuch aus dem Kanton Thurgau – die Präsidentin der HGf Thurgau **Erika Hader** und der neue Chefexperte in den Restaurationsberufen **Alexandre Spatz** wollten wissen, wie der Aargau Prüfungen macht und dafür haben wir einige Komplimente bekommen. ☺

Ich möchte Ihnen zum Schluss noch von meinem eindrücklichsten Erlebnis berichten, was ich während diesem Prüfungszyklus erlebt habe:

Ein Kandidat tritt zur Prüfung an und alles ist eigentlich noch in Ordnung. Aber irgendwann stellt sich heraus, dass die Leistungen nachlassen und plötzlich ist der Kandidat verschwunden. Wo wir ihn gefunden haben - das ist wirklich nicht wichtig. Klar war aber in diesem Moment, dass ein Prüfungsabbruch spruchreif war. Ich habe mir den jungen Mann dann geschnappt und nach einem tränenreichen Gespräch «überredet», dass er weitermachen soll. Wir haben es geschafft, dass der Kandidat nochmals Vollgas gibt.

Und Sie möchten sicherlich wissen wie das Ganze ausgegangen ist?

Nach genau einer Stunde Verzug konnte er dennoch alles pünktlich schicken.  
→ UND: Die Prüfung ist bestanden! Diesem jungen Mann gratuliere ich ganz besonders für den Mut und die Entschlossenheit die Zweifel auszuräumen und weiterzumachen!

Nach den Prüfungen, den Noteneinsichtsterminen und der QV-Feier wurden unsere Expertinnen und Experten für ihren Einsatz belohnt. Hier ein paar Impressionen von den beiden Grillabenden im «Restaurant BZU»



## Festbeflaggung für die Gastro-Lernenden

**Wenn Grosses gefeiert wird, soll der Rahmen dazu passen. Ein stimmiges Ambiente verleite nicht nur der rote Teppich – nein, auch die Festbeflaggung entlang der Wirtefachschule war ein Eyecatcher: die QV-Feier vom 08. Juli 2017 präsentierte sich festlich auf allen Ebenen!**

Der Kanton Aargau zählt rund 7'500 Personen, welche in 1'500 Gastro- und Hotelbetrieben arbeiten. Eine Branche mit Gewicht, welche schon in der Lehrzeit viel fordert. Aber auch eine Branche, welche innovativen Berufsleuten weltweit geniale Möglichkeiten bietet. **Claudia Rüttimann**, Präsidentin der HGf Aargau führte durch die Diplomfeier und zeigte sich stolz darüber, dass der Aargau über 150 neue Gastronomie-Berufsleute hat.

### Sympathische Grussworte aus der Regierung

Die Regierungsrätin und Vorsteherin vom Dept. Gesundheit und Soziales, **Franziska Roth**, überbrachte persönlich die Glückwünsche von der Kantonsregierung. Sie forderte die Jugendlichen auf, sich etwas zuzutrauen und gab ihnen als Rat aus eigener Erfahrung mit, dass es sich lohnt, ein berufliches Ziel im Auge zu haben und dieses anzustreben. Denn wer sich weiterbildet, gewinnt immer!

### Beeindruckende Zahlen

Geprüft wurden 177 Lernende aus der Hotellerie-, Restauration und dem Küchenbereich! Der Chefexperte und Direktor von GastroAargau, **Urs Kohler**, jonglierte die Statistikzahlen geschickt in seiner Rede und blickt auf 33 Prüfungstage zurück, in welchen er fleissige und motivierte junge Leute kennen lernen durfte, welche sich der Aufgabe «QV» stellten. Beeindruckt hat auch die Zahl «21'963» – so viele Kilometer haben die 71 Experten nämlich zusammen unter die Räder genommen, um sich für den Nachwuchs einzusetzen.

### Stolze Stargäste

Die jungen Berufsleute wurden namentlich aufgerufen und persönlich beglückwünscht – fein herausgeputzt und stolz, überstrahlten die glücklichen Gesichter sogar die Sonne! Erstmalig im Aargau konnte eine Systemgastronomiefachfrau EFZ – und erst noch mit Auszeichnung - beklatscht werden. Sämtliche Lernende durften einen Gutschein von TopCC in Empfang nehmen, Lernende mit einer Note 5.3 und besser wurden zudem mit einem REKA-Check belohnt.

Ab nach Arosa ins Hotel Hof Maran in Arosa geht's für die jeweils Bestplatzierten der einzelnen Berufsgruppen, diese durften sich über 2 Übernachtungen, inkl. Dinner und einem Eintritt ins Humorfestival freuen.

### «Adieu» & «Hello»

Zeit für eine Veränderung ist bei **Daniela Härdi**, ÜK-Instruktorin der Restaurationsberufe, gekommen. Während 13 Jahren war sie die Frau, welche die Service-Lernenden mit viel guter Laune und Humor fachkundig und motivierend durch den ÜK-Unterricht führte. Mit **Catherine Lütolf** wurde eine bestausgewiesene Nachfolgerin gefunden, mehr über sie erfahren Sie in dieser Ausgabe. Ebenfalls hiess es «Adieu» zu sagen zu **Willy Mäder**, dem hervorragenden Koch-Berufsschullehrer in Aarau, von dem es interessante Stationen zu berichten gab. Dem Abschiedsapplaus folgte Standing Ovation – ein ziemlich emotionaler Abschluss für eine grossartige Persönlichkeit.

### Wir gratulieren zu den grossartigen Leistungen:

#### Hotelfachfrau/-mann EFZ

Note 5.5	Herzog Kristina	Hotel & Restaurant zum Schneggen, Reinach
Note 5.3	Herrmann Annick Lynn	Sorell Hotel Arte, Spreitenbach

#### Systemgastronomiefachfrau/-mann EFZ

Note 5.3	Spörri Michelle	Marché Restaurants Schweiz AG A1, Würenlos
----------	-----------------	--

#### Restaurationsfachfrau/-mann EFZ

Note 5.4	Winterberg Melissa	Landgasthof Iselishof, Vordemwald
----------	--------------------	-----------------------------------

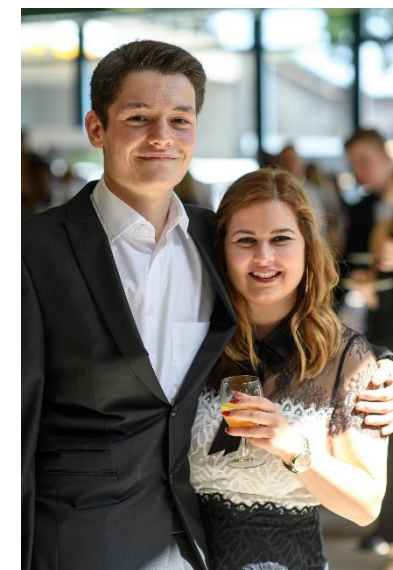
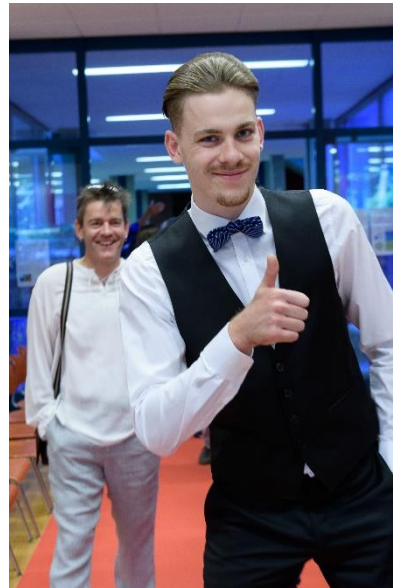
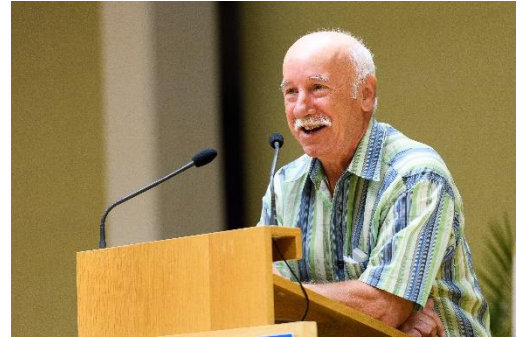
#### Küchenangestellte/r EBA

Note 5.3	Röthlisberger Thomas	Integra - Stiftung für Behinderte im Freiamt, Wohlen
----------	----------------------	--

#### Koch/Köchin EFZ

Note 5.5	Grob Anika	spitalzofingen ag, Zofingen
	Studer Jasmin	pfllegimuri, Muri
Note 5.4	Schäublin Andrea	Pflegezentrum Süssbach, Brugg
Note 5.3	Brunner Livia	Alterszentrum Suhrhard, Buchs
	Fassino Nora	Gasthof Bären, Mägenwil
	Müller Thomas	Hotel Seerose, Meisterschwanden
	Roffler Vanessa	Pfändler's Gasthof zum Bären, Birmenstorf

# - Wir gratulieren ALLEN Lernenden von Herzen -



Reduzieren Sie den administrativen Aufwand im Büro

## Neues Lohnprogramm von GastroSocial und Mirus

Kennen Sie das neue Lohnprogramm miruSocial schon?

Dank dem modularen Aufbau können Sie dieses Lohnprogramm auf die individuellen Bedürfnisse Ihres Gastronomiebetriebes ausrichten. **Ersparen Sie sich das mühsame Ausfüllen von Formularen – so haben Sie mehr Zeit für Ihre Gäste!** Weitere Vorteile der neuen Lohnverarbeitungssoftware inkl. Personaleinsatzplanung und Zeiterfassung entdecken Sie direkt unter [www.mirusocial.ch](http://www.mirusocial.ch)

Bei einer Betriebsgrösse ab 36 Mitarbeitenden bietet sich die Schnittstellenlösung mirusConnect an: Damit können Sie alle notwendigen Daten direkt aus dem Lohnprogramm an GastroSocial übermitteln: schnell, effizient und erst noch kostenlos! [www.mirusocial.ch](http://www.mirusocial.ch)

Ihr Partner für eine kompetente Beratung:

**GastroSocial** | Buchserstrasse 1 | Postfach 2304 | 5001 Aarau  
T 062 837 71 71 | F 062 837 72 97 | [info@gastrosocial.ch](mailto:info@gastrosocial.ch) | [www.gastrosocial.ch](http://www.gastrosocial.ch)

Ihre Unterschrift zählt!

## Fair-Preis-Initiative

Unterschreiben Sie die Volksinitiative  
«Stop der Hochpreisinsel – für faire Preise»!

- JA** zu tieferen Konsumentenpreisen und höherer Kaufkraft.
- JA** zu fairen Beschaffungspreisen und dadurch wettbewerbsfähigen Unternehmen.
- JA** zu sicheren Arbeitsplätzen und guten Löhnen.

Unterschriftenlisten können bestellt werden unter:  
[www.fair-preis-initiative.ch](http://www.fair-preis-initiative.ch) / [info@fair-preis-initiative.ch](mailto:info@fair-preis-initiative.ch)





# Entdecke den erfrischend anderen Geschmack



Mit Verantwortung  
genießen.



**Feldschlösschen Braufrisch**  
Feldschlösschen verbindet Neugierige

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



Gebraut in der Schweiz

# Aktivitäten-Programm August – Dezember

Kursbeschreibungen:

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

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

August			
Datum	Anlass	Ort	Bemerkungen / Kosten
Mo – Mi 28.08. – 08.11.2017	Wirtefachschule berufsbegleitend – Nr. 17/11 (verkürzte G1-Variante)	BZU	Mo, 14.00 – 21.00 Uhr Mi, 17.00 – 22.00 Uhr  CHF 3'650.– (inkl. Lehrmittel) CHF 480.– Prüfungsgebühr
September			
Di – So, 05. – 10.09.2017	Aargauische Berufsschau Besuchen Sie uns an unserem Stand!	Tägi, Wettingen	weitere Infos: <a href="http://www.ab17.ch">www.ab17.ch</a>
Mo - Do, 11.09. – 05.10.2017	Wirtefachschule Blocklehrgang – Nr. 398 (verkürzte G1-Variante)	BZU	Mo - Fr, 08.00 - 16.00 Uhr  CHF 3'450.– (inkl. Lehrmittel) CHF 480.– Prüfungsgebühr
Mo, 18.09.2017	Pilz-Nachmittag unter fachkundiger Führung ...suchen...finden...geniessen...	Rest. Kastanienbaum, Strengelbach	ab 14.30 Uhr
Mo, 18.09.2017	Neue Hygiene-Leitlinie	BZU	14.30 - 17.30 Uhr  CHF 120.– (M) CHF 170.– (NM)
Di, 19.09.2017  <b>NEU!</b>	Infoanlass: 4 Energieimpuls-Tage für Sie und Ihren Betrieb	Bremgarten	15.00 – 17.00 Uhr  CHF 40.–

Oktober			
Datum	Anlass	Ort	Bemerkungen / Kosten
Di, 17.10.2017	<b>HerbstForum</b> GastroAargau & Gastroconsult AG Olten	Hotel Atrium Blume, Baden	15.00 – 17.00 Uhr <b>www.gastroaargau.ch</b> AS: 06.10.2017
Do, 17.10.2017	<b>Kontaktperson Arbeits- sicherheit - KOPAS (EKAS)</b>  Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz	BZU	08.00 – 16.00 Uhr CHF 290.– (M) CHF 330.– (NM)
Di, 31.10.2017	<b>* 30. Jubiläums * - Jassmeisterschaft von GastroAargau</b>	Rest. Traube, Küttigen	ab 14.30 Uhr, inkl. Jubiläums-Dîner & Unterhaltung  CHF 40.– / Person AS: 20.10.2017
November			
Mo - Mi, 06./07./08.11.2017 sowie Mo - Di, 13./14.11.2017	<b>Berufsbildnerkurs D</b>  Branchenspezifisch für die Hotellerie und Gastronomie	BZU	08.00 - 16.00 Uhr CHF 650.– (M) CHF 750.– (NM)
Di, 07.11.2017 Mo, 26.02.2018 Di, 29.05.2018 Mo, 25.05.2018	<b>4 Energieimpuls-Tage für Sie und Ihren Betrieb</b>  Raus aus dem Trott – weg vom Stress	Brem- garten	10.00 – 19.00 Uhr CHF 600.– (M) CHF 800.– (NM)
Sa – Mi, 18. - 22.11.2017	<b>Igeho –</b> Alles für erfolgreiche Gastgeber	Messe Basel	www.igeho.ch <b>Besuchen Sie uns am Kantonaltag: Di, 21.11.2017</b>
Mo, 13.11.2017 oder Mi, 22.11.2017	<b>Info-Nachmittag Berufsbild- ner/-innen zum praktischen Qualifikationsverfahren KCH EFZ / KüAn EBA</b>	BZU	14.30 – 16.30 Uhr CHF 50.– (M) CHF 70.– (NM)  www.hgf-ag.ch
Dezember			
div. Termine ab 04.12.2017	<b>Warenkorb-Training für Aus- zubildende im 3. Lehrjahr</b>  Warenkorb 1 / 2 / 3 / 4	BZU	jeweils 10.00 - 16.00 Uhr CHF 145.– www.hgf-ag.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 inspirieren. 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

**NEU - Infoanlass:**  
Dienstag, 19. September 2017  
15.00 – 17.00 Uhr  
CHF 40.00 – jetzt anmelden...

### Der Nutzen für Ihren Betrieb:

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

### Kurstage & Thema:

<b>Dienstag, 07. November 2017</b>	<b>Herbst:</b> Ernte, Fülle, Reifen, Überfluss, Reichtum
<b>Montag, 26. Februar 2018</b>	<b>Winter:</b> Ruhe, Stille, Erholung, Loslassen, Regeneration
<b>Dienstag, 29. Mai 2018</b>	<b>Frühling:</b> Wachstum, Neugierde, Neubeginn
<b>Montag, 25. Juni 2018</b>	<b>Sommer:</b> Lebensfreude, Feiern, Licht

**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

Flyer



**Referentinnen:** Claudia Rüttimann & Corinne Dobler

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

Ihre Meinung ist uns wichtig!

## Mitgliederumfrage

Was erwarten Sie vom Verband GastroAargau?

Was finden Sie gut? Was vermissen Sie?



Unser Präsident, **Bruno Lustenberger**, hat sich einige tolle Ideen ausgedacht, die als Verbandsaktivitäten im nächsten Jahr realisiert werden könnten. Wie wäre es mit einem GastroAargau-Golfturnier oder einer Besteigung eines Viertausenders mit Gleichgesinnten? Neben den bewährten Veranstaltungen (wie bspw. Kegel- oder Jassmeisterschaft) sollen auf Wunsch auch etwas ausgefallenerere Aktivitäten ihren Platz bei uns finden. Was spricht Sie an? Was wünschen Sie sich von uns?



⇒ Schicken Sie uns die ausgefüllte **grüne Meinungsumfrage** (siehe Beilage!) zurück und sagen Sie uns, welche Themen Sie interessieren. **Unter den eingesendeten Rückmeldungen verlosen wir einen Restaurantgutschein im Wert von CHF 100.—!**

Haben Sie weitere Ideen und Wünsche? Dann schreiben Sie uns:

[info@gastroaargau.ch](mailto:info@gastroaargau.ch) – gerne prüft unser Präsident Ihr Anliegen persönlich!

Frischer Wind im Restaurant BZU

## «Restaurant BZU» wird zu «eldora Restaurant BZU»



Seit anfangs August steht das Restaurant BZU unter der Regie von Eldora – dem zweitgrösste Caterer der Schweiz. Die Übergabe ist vollendet und das Restaurant BZU im Untergeschoss der Bauschule kommt mit bewährter sympathischer Besetzung aber in einem neuem Kleid daher.

Im Untergeschoss des Bildungszentrums BZU gibt es täglich ein wechselndes und vielseitiges Angebot an frisch gekochten Menus und Speisen. Von traditionell bis exotisch und leicht bis währschaft.

Das «eldora Restaurant BZU» freut sich auf Ihren Besuch!

[www.eldora-bzu.ch](http://www.eldora-bzu.ch)

Direkt am Ufer vom Hallwilersee, im stilvollem Ambiente liegt das Seehotel Delphin – ein Genussort auf allen Ebenen. Wir wollen mehr erfahren und haben die Gastgeber **Claude und Yvonne Fischer** für ein Interview getroffen:

**Drei Worte, welche Ihren Gastronomie-Betrieb kurz und knackig beschreiben:**  
ausflugsfreundlich, «frischgefischt», kreativ

### **Der Familienbetrieb steht in der 4. Generation – was zeichnet Sie aus?**

Unser Betrieb war immer mit der Fischerei gekoppelt – und so ist es auch heute noch. Mit unserer eigenen Fischerei bieten wir neben unserem Restaurant, Hotel und den Schifffahrten ein Rundumpacket und dürfen so viele unterschiedliche Gäste bei uns willkommen heissen.

### **Wie beschreiben Sie Ihre kulinarische Philosophie?**

Frische regionale Produkte findet man auf unseren Tellern wie Fischspeisen in verschiedensten Formen. Tradition und Innovation verschmelzen hier ineinander – einheimische Grundprodukte werden asiatisch oder orientalischen abgeschmeckt und daraus entstehen kreative Gerichte. Unsere phantasievollen Fischgerichte sind der Stolz aus unserer Küche und prägen den Ruf des Hauses.

### **Wie bauen Sie Ihre persönlichen Energiereserven auf?**

...dann zieht es uns in die Berge. Die Freizeit geniessen wir gerne etwas abseits wo es nicht zu viele Menschen hat und hüpfen in Bergseen – so bleiben wir auch dem Element Wasser treu. Dank unseren Stellvertretern bleibt auch das Familienleben nicht auf der Strecke – und dies ist ein wertvoller Ausgleich zum vollgepackten Geschäftsalltag.

### **Was möchten Sie Ihren Lernenden mit auf den Weg geben?**

Wir wollen die jungen Leute bestmöglich auf das Berufsleben vorbereiten, so dass wir sie mit gutem Gewissen weiter ziehen lassen können. Eigenständigkeit, Verantwortung sowie Berufsstolz – die Begeisterung für den Beruf möchten wir mitgeben, so dass es auch künftig gute Gastronomen gibt!



[www.hotel-delphin.ch](http://www.hotel-delphin.ch)

**Seehotel Delphin**

Familie Fischer  
Delphinstrasse 26  
5616 Meisterschwanden

Telefon 056 676 66 80  
info@hotel-delphin.ch

Montag - Samstag von 9.00 bis 24.00 Uhr,  
sonntags bis 22.00 Uhr geöffnet  
Mai bis September: 7 Tage die Woche geöffnet

Vielen Dank, für das Interview ☺. Als nächster Interviewpartner in der November-Ausgabe wünscht sich **Claude Fischer** mehr vom **Restaurant Diefiker, Suhr** zu erfahren.

**Unterschreiben Sie die Fair-Preis-Initiative!**



*«Es kann nicht sein, dass wir für die gleichen Produkte so viel mehr bezahlen müssen als im Ausland!»*

Lukas Hürlimann,  
Vizepräsident GastroAargau

Edg. Volksinitiative  
STOP DER HOCHPREISINSEL

**FÜR FAIRE PREISE**

[www.fair-preis-initiative.ch](http://www.fair-preis-initiative.ch)

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

**Unterschreiben Sie die Fair-Preis-Initiative!**



*«Schon viel zu lange werden wir von internationalen Unternehmen ungerechtfertigt mit Schweiz-Zuschlägen belastet.»*

Heiner Kuster,  
Vorstand GastroAargau

Edg. Volksinitiative  
STOP DER HOCHPREISINSEL

**FÜR FAIRE PREISE**

[www.fair-preis-initiative.ch](http://www.fair-preis-initiative.ch)

Bei den Restaurationsberufen kommt es zu einem Instruktorinnenwechsel

## Catherine Lütolf folgt auf Daniela Härdi



Herzlich Willkommen - **Catherine Lütolf!** Wir wünschen der neuen Fachfrau für die überbetrieblichen Kurse viel Freude und Erfolg bei Ihrer neuen Aufgabe. ...und auf was freut sich die neue üK-Instruktorin am meisten? Was sind liegt ihr am Herzen? Sie sagt es uns gleich selber...

### **Was reizt Sie am üK-Lehramt für die Restaurationsberufe?**

Mir gefällt es riesig Gäste zu bedienen und ihnen das Gefühl zu vermitteln, als ob sie König wären! Daher möchte ich mein erlerntes Wissen und Können, sowie meine langjährigen Erfahrungen gerne den Lernenden weitergeben. Grosse Freude bereitet mir die Lernenden zu motivieren und ihr Interesse zu wecken. Ich freue mich auf die abwechslungsreichen Wochen in meiner neuen beruflichen Tätigkeit!

### **Was möchten Sie den Lernenden nebst dem üK-Fachwissen mitgeben?**

Die Leidenschaft zum Beruf! Die Lernenden sollen wissen, dass man den beruflichen Alltag sehr gut mit dem Privatleben verbinden kann. Was man in unserem Beruf erlernt, kann man ohne Probleme im privaten Leben gebrauchen. Respekt, Freundlichkeit, Pünktlichkeit, Ehrlichkeit, Kommunikation, Spass etc...

### **Als Lehrmeisterin haben Sie bereits einige junge Menschen in der Ausbildung begleitet. Worin sehen Sie die grösste Herausforderung?**

Die grösste Herausforderung besteht darin, die Lernenden zu motivieren. Es gibt im Leben nicht nur Spass und Freizeit! Ich denke aber, dass ich mit meiner aufgestellten Art die Jungen sehr gut in den Griff kriege. Ebenfalls finde ich es sehr wichtig, mit den Lernenden in der Freizeit einmal etwas zu unternehmen und ihnen ein offenes Ohr zu schenken. Sie sollen immer wissen, dass die Türen stets weit offen für sie stehen.

### **Wie möchten Sie den Lernenden begegnen? Was ist Ihnen im Umgang mit den Lernenden wichtig?**

Respekt und Ehrlichkeit stehen für mich an erster Stelle. Diese Eigenschaften erwarte ich von den Lernenden, sowie auch von mir selber. Spass gehört im Beruf dazu, aber die Arbeit muss getan werden.

### **Sie haben einen Wunsch frei...**

Mein Wunsch lautet, dass alle Lernenden mit mir zufrieden sind und sie jedesmal freudig zum Unterricht erscheinen.



Holen Sie sich wertvolle Inputs für die Unterstützung der Lernenden

## Info-Nachmittag Berufsbildner/-innen zum praktischen QV Koch EFZ / Küchenangestellte-/r EBA

**NEU!**

Wie können Sie Ihre Lernenden optimal auf das praktische Qualifikationsverfahren vorbereiten? Gewinnen Sie mit diesem Info-Nachmittag aus erster Hand einen Überblick, wie das praktische QV abläuft...

### Zielgruppe

- Berufsbildner/-innen Bereich Küche

### Kursinhalt

- Allgemeine Informationen zum Ablauf und zur Vorbereitung des praktischen QV's in den Kochberufen
- Workshop für die Warenkörbe 1- 4
- Vorbereitung und Planung der Warenkorbgerichte EFZ
- Vorbereitung und Planung der Prüfungsdesserts EBA
- Informationen zu der Indikatorenliste
- Informationen über die überbetrieblichen Kurse

### Kursleiter

**Christoph Schmitz**, ÜK-Instruktor Bereich Küche

### Kursdaten

**Montag, 13. November 2017**

oder

**Mittwoch, 22. November 2017**

### Kurzeit

14.30 – 16.30 Uhr

### Kurskosten

CHF 50.00 Mitglieder

CHF 70.00 Nichtmitglieder GastroAargau

### Kursort

GastroAargau, Bildungszentrum BZU,  
Suhrenmattstrasse 48, 5035 Unterentfelden

Jetzt anmelden: [www.hgf-ag.ch](http://www.hgf-ag.ch)

## Aargau zu Gast am Concours Terroir

Vom **30. September – 01. Oktober 2017** ist der Kanton Aargau am **7. Schweizer Wettbewerb der Regionalprodukte** in Delémont zu Gast. Liebhaberinnen und Liebhaber kulinarischer Genüsse haben die Möglichkeit, regionale Spezialitäten aus der ganzen Schweiz zu entdecken und zu degustieren und sich vor Ort mit den Produzenten zu unterhalten. Zudem können Sie Aargauer Köchen über die Schulter schauen, Köstlichkeiten probieren und die ganze Vielfalt des Aargaus auf 200m<sup>2</sup> bestaunen.

Informationen für Ihren Besuch finden Sie auf [www.concours-terroir.ch](http://www.concours-terroir.ch)

Wir freuen uns, wenn Sie uns besuchen - **Ihr Aargau Tourismus-Team**

→ In Partnerschaft mit Aargau Tourismus schicken wir unsere beiden ÜK-Instruktoren **Christoph Schmitz** und **Felix Ott** mit, welche mit eigens kreierten Aargauer-Leckerbissen auftrumpfen.



**Tu Gutes und sprich darüber!**

## «Helfen mit Genuss»

**Eine Solidaritätsaktion zum Welternährungstag am 16. Oktober 2017**

Jährlich machen sich Restaurantbetriebe und Hotels mit der Solidaritätsaktion «Helfen mit Genuss» für notleidende Kinder und die Ernährungsprojekte von Terre des hommes - Kinderhilfe stark. Sind Sie mit dabei?

**Zeigen Sie Ihren Gästen auf sympathische Weise Ihr humanitäres Engagement!**

Alle Teilnehmenden der Solidaritätsaktion «Helfen mit Genuss» überweisen einen Spendenbetrag von 200 Franken oder beispielsweise 10% der Tageseinnahmen vom 16. Oktober oder eines Ausweichdatums an Terre des hommes - Kinderhilfe. Bestellen Sie kostenlos Promotionsmaterial wie Plakate, Tischsets, Aufsteller und Rechnungsbeileger, um Ihre Gäste auf die Aktion hinzuweisen.



Weitere Auskünfte: **Nicole Lotter** ([nicole.lotter@tdh.ch](mailto:nicole.lotter@tdh.ch))

Aktions- und Freiwilligenkoordinatorin

Freiwilligengruppe Aargau

[www.tdh.ch/de/aargau](http://www.tdh.ch/de/aargau)

GastroAargau und Gastroconsult AG Olten laden Sie herzlich ein zum:

# 4. HerbstForum

**Dienstag, 17. Oktober 2017**

**15.00 - 17.00 Uhr mit anschliessendem Apéro riche  
Hotel Atrium Blume, Baden**

Die Veranstaltung ist kostenlos

**Beachten Sie die Beilage und melden Sie sich  
mit dem gelben Anmeldetalon an!**



*Jubiläums-  
Jassmeisterschaft*

**Dienstag, 31. Oktober 2017**

**14.30 Uhr Jass-Beginn  
mit anschliessendem Fest-Dîner  
sowie Unterhaltung bis in den Abend hinein...  
Restaurant Traube, Küttigen**

Jubiläumsangebot: CHF 40.00, inkl. Jassturnier, Dîner und Unterhaltung

# FELDSCHLÖSSCHEN WEIZEN



**NEU!**  
JETZT BESTELLEN!

Mit Verantwortung  
genießen.



**Die Leidenschaft  
einer neuen Generation**

Feldschlösschen verbindet

