



GASTROAARGAU

Verband für Hotellerie und Restauration



GASTROAARGAU
informiert seine Mitglieder

News-Blatt

Nummer 28 / August 2018

Wir danken unseren Sponsoren für die grosszügige Unterstützung:



Impressum

News-Blatt für die Mitglieder von GastroAargau, 2018

Auflage: 1'300 Exemplare
Erscheint: 5x jährlich (Januar / 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

Liebe Mitglieder, Partner und Freunde von GastroAargau

Die vergangenen Wochen waren geprägt von **Sonnenschein, Sonnenschein und nochmals Sonnenschein** – der Sommer 2018 wird in prägender Erinnerung bleiben!



Wir hoffen, dass Sie in diesen Tagen etwas Abkühlung geniessen, Ihre Gäste verwöhnen aber auch Ihre Energiereserven auftanken konnten!

Mit frischem Tatendrang starten in diesen Tagen unzählige neue Lernende ihre Gastro-Berufslehre und jene, die in diesem Sommer abgeschlossen haben, starten in ein neues Abenteuer. Ob frisch in die Lehre, aus der Lehre, nach der Sommerpause oder Mitten im Alltag – wir wünschen Ihnen prächtige Sommertage! Frisch gedruckt zeigt sich auch unser aktuelles News-Blatt mit spannenden Rückblicken, Ausblicken und Tipps!

Im September 2018 geht's los!

Clever sein und «INVOL» nutzen

Aus Medienberichten ist bekannt, dass es bei der Integrationsvorlehre (INVOL) darum geht, vorläufig aufgenommene Flüchtlinge in einem ersten Schritt auf den Berufsalltag vorzubereiten. Bund und Kanton haben den Auftrag dafür zu sorgen, dass die jungen Menschen beschäftigt sind, anstatt den ganzen Tag untätig zu sein. Gerade die Gastronomie eignet sich bestens, Interessierten erste Erfahrungen in der für sie (noch neuen) Arbeitswelt zu bieten.

Urs Kohler (GastroAargau) hat zusammen mit **Paul Knoblauch** (Berufsfachschule Aarau) ein Konzept erarbeitet, welches die Vorzüge für Betriebe aufzeigt, wenn man einen Flüchtling einstellt. Nebst einem Praktikum im Betrieb besuchen die motivierten Personen zwei Tage die Berufsschule in Aarau (BSA), wo der engagierte Kochfachlehrer **René Hofmann** unterrichtet, was es heisst in einer Küche zu arbeiten oder aufzuzeigen, wie «die Schweiz funktioniert».

Joy Kramer (Dept. BKS) ist begeistert, dass von den 70 geplanten Ausbildungsplätzen knapp 20 an Gastrobetriebe vergeben werden konnten!

Und: haben wir das Interesse geweckt?

Weitere Informationen gibt es auf der GastroAargau-Website und/oder bei Joy Kramer vom Departement Bildung, Kultur und Sport direkt: 062 835 41 48.

FrISChe Gastronomieprofis «Made in Argovia»

Die Diplomfeier der Aargauer Gastro-Lernenden lockte am Samstag, 07. Juli 2018 rund 800 Personen ins Bildungszentrum BZU in Unterenfelden. Der Aargau darf sich über eine grosse Anzahl neuer Berufsfachleute aus der Gastronomie freuen, welche verdient gefeiert wurden!

«Eigenlob stimmt» – mit diesen Worten zeigte **Claudia Rüttimann**, Präsidentin der Hotel & Gastro formation Aargau auf, dass die Lernenden, die Eltern und die Berufsbildnerinnen und Berufsbildner stolz sein dürfen, auf das Erreichte! Elegant und frisch führte sie durch den feierlichen Anlass in der vollbesetzten Aula.

Sympathische Grussworte

Der Grossrat und Unternehmer **Benjamin Giezendanner** überbrachte die Glückwünsche aus dem Parlament und der Kantonsregierung persönlich und ist dafür eigens einen Tag früher aus den Ferien zurückgekehrt. Auch er hat eine Lehre absolviert und verglich diesen Meilenstein mit einer Bergwanderung. Jetzt kann ein Zwischenhalt und der Weitblick genossen werden und dann gilt es den Rucksack neu zu füllen: mit Energie, Ausdauer, Mut und Flexibilität. Als persönlicher Rat gab er den Lernenden mit, dass vor allem eine Extraportion Humor miteingepackt werden soll. Denn, Lachen - nicht über die Anderen, aber über sich selber – helfe in vielen Situationen, so dass weiteren Gipfelerlebnissen nichts im Wege stehe, so Giezendanner.

Gesteigerte Durchschnittsnoten

Geprüft wurden über 184 Lernende aus der Hotellerie, der Restauration, der Systemgastronomie und dem Küchenbereich – eine Zahl, welche sich im gesamtschweizerischen Vergleich sehen lassen kann! Der Chefexperte und Direktor von GastroAargau, **Urs Kohler**, jonglierte die Statistikzahlen geschickt in seiner Rede und blickt auf 36 Prüfungstage mit 247 Experteneinsätzen zurück. Die Durchschnittsnoten konnten zum Vorjahr gesteigert werden. Er betonte, dass der Abschluss definitiv «wertvoll» ist und gratulierte allen neuen Berufskolleginnen und -Kollegen von Herzen mit Blumen, Champagner und einem Smiley-Luftballon. Ausserdem hatte er für die neuen jungen Fachleute einen kleinen Tipp auf Lager: Nun, da die Eltern auf Wolke 7 schweben, könnte es ja ziemlich nützlich sein, einen Herzenswunsch anzubringen. Die Erfahrung zeige, dass das Portemonnaie in solchen Situationen meist ein bisschen lockerer sitzt ...

«Beste Exportartikel - Made in Argovia»

Jean-Claude Schmocker, Leiter Berufe und Qualität von der Hotel & Gastroformation Schweiz in Weggis, wurde von **Claudia Rüttimann** als «Mr. SwissSkills und WorldSkills» angekündigt und er bewarb auch gleich die beiden Anlässe. Die SwissSkills ist die grösste Berufsschau der Welt mit 175 Berufen und findet vom 12. – 16. September 2018 in Bern statt.

«TUN» - bedeutet Erfolg in drei Buchstaben: Dies bedeutet, Verantwortung übernehmen, eine Meinung haben und diese vertreten sowie sich zu engagieren – beruflich und persönlich. Und genau das sollen die jungen Absolventen tun! **Jean-Claude Schmocker** pries die frisch Diplomierten als beste «Exportartikel» aus dem Aargau an. Er forderte sie auf, Imagepflege für die Gastronomie zu betreiben, Excellence anzustreben und auf Gastro-Wanderschaft zu gehen, ganz nach dem Motto: «Made in Argovia»!

Grosszügig beschenkt

Die jungen Berufsleute wurden namentlich aufgerufen und persönlich beglückwünscht!

Sämtliche Lernende durften einen gut gefüllten Rucksack von TopCC in Empfang nehmen, Lernende mit einer Note 5.3 und besser wurden zudem mit einem REKA-Check sowie einem GastroAargau-Gutschein belohnt, um in einem Mitgliederbetrieb etwas Feines zu geniessen. Ab nach Arosa ins Hotel Hof Maran geht's für die jeweils Bestplatzierten der einzelnen Berufsgruppen, diese durften sich über 2 Übernachtungen, inkl. Dinner und einem Eintritt ins Humorfestival freuen.

Fröhliches Ausklingen

Zum Schluss wünschte die HGf-Präsidentin allen Ex-Lernenden viel Erfolg und dass sie das Gelernte mit Stolz in die Welt hinaustragen und weiterhin Feuer und Flamme sind für ihren Beruf. Und nicht vergessen: «Eigenlob stimmt»! Beim anschliessenden Apéro-Buffer wurde dann kräftig zugelangt und auf den Erfolg angestossen.

Herzliche Gratulation zu grossartigen Leistungen – Noten 5.3 und besser

Restaurationsfachfrau/-mann EFZ

| | | |
|------------|------------------------------|--------------------------------------|
| 5.5 | Wirz Mirjam | Gasthof zum Schützen AG, Aarau |
| 5.4 | Keusch Marion | Restaurant Niesenberg AG, Kallern |
| 5.3 | Hediger Bianca Sarah | Gasthof Engel GmbH, Ehrendingen |
| | Niklaus Olivia Carmen | Schützen Rheinfelden AG, Rheinfelden |

Systemgastronomiefachfrau/-mann EFZ

| | | |
|------------|----------------------------|---|
| 5.5 | El Idrissi Maaroufi | SV (Schweiz) AG, Timeout Restaurant, Lenzburg |
| | Minder Nadine | Coop NW Wettingen, Tägipark, Wettingen |
| 5.3 | Fonanta Sina | McDonald's Restaurant, Baden |
| | Rota Alina | Manor AG, Warenhaus Baden, Baden |

Koch/Köchin EFZ

| | | |
|------------|------------------------------|---|
| 5.4 | Bolliger Rebekka | Restaurant Schlossgarten GmbH, Schöffland |
| | Zülli Samuel | Kdo G UOS/RS 73, Verpflegungszentrum Kaserne, Brugg |
| | Hilfiker Irina | Mercure Hotel Krone Lenzburg AG, Lenzburg |
| | Dahms Elias | Asana Gruppe AG Spital Menziken, Menziken |
| | Affentranger Samantha | Axpo Power AG, Baden |
| | Rebsamen Celine | Alters- und Pflegeheim Länzerthus AG, Rapperswil |
| 5.3 | Hauri Deborah | Chocolat Frey AG, Buchs |
| | Dubach Chiara | Stiftung Schürmatt, Zetzwil |
| | Köpfli Noemi | Bifang Wohn- und Pflegezentrum, Wohlen |
| | Rey Lisa | Hotel Linde Fislisbach, Fislisbach |
| | Rigoni Selina | Restaurant Central, Safenwil |

Weitere Impressionen & Berichte: www.hgf-ag.ch



— Wir gratulieren ALLEN Lernenden von Herzen —





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.

Die Aargauer-Gastronomiebetriebe zeigen sich engagiert!

Schöggeli-Aktion – «Wie geht's dir?»



Das Interesse an der «Wie geht's dir?»-Schokolade war sehr gross. Insgesamt wurden mehr als 45'000 «Schöggeli» bestellt, welche ab dem 1. September 2018 an die Gäste verteilt werden.



Das Departement Gesundheit und Soziales bedankt sich herzlich bei GastroAargau und den beteiligten Betrieben für die gute Zusammenarbeit.

Kommen Sie vorbei und reden Sie mit!

Landammann-Stammtische



Während seines Amtsjahrs als Landammann lädt **Alex Hürzeler** zusammen mit GastroAargau zum traditionellen Landammann-Stammtisch in verschiedene Gastbetriebe im Kanton ein und steht den Gästen Rede und Antwort.

Wir freuen uns, dass diese rege besucht werden!

Sie sind herzlich eingeladen: GastroAargau offeriert Ihnen einen kleinen Imbiss und freut sich zusammen mit den Gastgebern, wenn Sie dabei sind.

Donnerstag, 06. September 2018
19.00 – 22.00 Uhr
Gasthof Bären in Mägenwil

Freitag, 12. Oktober 2018
19.00 – 22.00 Uhr
Restaurant Wannenhof in Unterkulm



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

| August | | | |
|--|--|---|--|
| Datum | Anlass | Ort | Bemerkungen / Kosten |
| Mo – Do, 20.08. – 13.09.2018 | Wirtefachschule Blocklehrgang – Nr. 401 (verkürzte G1-Variante) | BZU | Mo - Fr, 08.00 - 16.00 Uhr CHF 3'450.– (inkl. Lehrmittel) CHF 480.– Prüfungsgebühr |
| September | | | |
| Mo – Mi, 03.09. – 14.11.2018 | Wirtefachschule berufsbegleitend – Nr. 18/13 (verkürzte G1-Variante) | BZU | Mo, 14.00 – 21.00 Uhr Mi, 17.00 – 22.00 Uhr CHF 3'650.– (inkl. Lehrmittel) CHF 480.– Prüfungsgebühr |
| Do, 06.09.2018 | Landammann-Stammtisch | Gasthaus Bären, Mägenwil | 19.00 – 22.00 Uhr Kommen Sie vorbei und reden Sie mit! |
| Mo, 10.09.2018 | Pilz-Nachmittag unter fachkundiger Führung ...suchen...finden...geniessen... | Rest. Kas- tanien- baum, Strengel- bach | Beginn 14.30 Uhr |
| Mo/Di/Do, 17./18./20.09.2018 sowie Mo - Di, 24./25.09.2018 | Berufsbildnerkurs C Branchenspezifisch für die Hotellerie und Gastronomie | BZU | 08.00 - 16.00 Uhr CHF 650.– (M) CHF 750.– (NM) |
| Di, 25.09.2018 | HerbstForum GastroAargau & Gastroconsult AG Olten | Gasthof Rössli, Wohlen | 15.00 – 17.00 Uhr anschliessend Apéro www.gastroaargau.ch AS: 07.09.2018 |

| Oktober | | | |
|---|--|----------------------------|--|
| Datum | Anlass | Ort | Bemerkungen / Kosten |
| Fr, 12.10.2018 | Landammann-Stammtisch | Rest. Wannenhof, Unterkulm | 19.00 – 22.00 Uhr Kommen Sie vorbei und reden Sie mit! |
| Do, 18.10.2018 | Kontaktperson Arbeitssicherheit - KOPAS (EKAS) Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz | BZU | 08.00 – 16.00 Uhr CHF 290.– (M) CHF 330.– (NM) |
| Mo – Do, 22.10. – 15.11.2018 | Wirtefachschule Blocklehrgang – Nr. 402 (verkürzte G1-Variante) | BZU | Mo - Fr, 08.00 - 16.00 Uhr CHF 3'450.– (inkl. Lehrmittel) CHF 480.– Prüfungsgebühr |
| Di, 30.10.2018 | 31. Wirte-Jassmeisterschaft von GastroAargau | Rest. Traube, Küttigen | 14.30 Uhr, anschliessend Imbiss CHF 40.– / Person AS: 19.10.2018 |
| November | | | |
| Di – Do, 20. – 22.11.2018 sowie Mo - Di, 26. / 27.11.2018 | Berufsbildnerkurs D Branchenspezifisch für die Hotellerie und Gastronomie | BZU | 08.00 - 16.00 Uhr CHF 650.– (M) CHF 750.– (NM) |
| Di, 20.11.2018 | Kontaktperson Arbeitssicherheit - KOPAS (EKAS) Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz | BZU | 08.00 – 16.00 Uhr CHF 290.– (M) CHF 330.– (NM) |
| Dezember | | | |
| | ★ Wir wünschen Ihnen eine lichterfüllte Adventszeit ★ | | |

Anmeldung sowie neue Aktivitäten 2019:
www.gastroaargau.ch

Auf die Pilze fertig los!

Pilz-Nachmittag - unter sachkundiger Führung



Unter sachkundiger Pilzführung können Sie sich auf die Suche nach der feinen Delikatesse machen und einen naturnahen Nachmittag geniessen!

Die Ernte wird gemeinsam gerüstet und Sie werden anschliessend mit einem feinen Pilz-Menü verköstigt. Machen Sie sich auf Entdeckungstour und nutzen Sie diese kostenlose Gelegenheit. (Getränke auf eigene Kosten)

Wann: Montag, 10. September 2018
Beginn: 14.30 Uhr

Ort / Treffpunkt Restaurant Kastanienbaum, Strengelbach

Mitnehmen Rüstmesserli oder Sackmesser
evt. Körbli
gutes Schuhwerk, wetterangepasste Kleidung

Anmeldung: www.gastroaargau.ch | Agenda
Anmeldeschluss: Montag, 03. September 2018



⇒ **Beachten Sie die Beilage**

Am Dienstag, 30. Oktober 2018 findet im Restaurant Traube in Küttigen die

Wirte-Jassmeisterschaft statt.

Jassen Sie mit – wir freuen uns auf Ihre Trümpfe:

Infos: www.gastroaargau.ch | Agenda

Einkehren erwünscht!

GastroAargau-Gutscheine jetzt erhältlich

GastroAargau gibt seit 1. Mai 2018 Gutscheine zum Nominalwert von CHF 10.- und CHF 50.- aus, die in Mitgliederbetrieben im Kanton Aargau eingelöst werden können. Diese Gutscheine kann man in der Geschäftsstelle von GastroAargau kaufen.



Rückvergütung

Das Prozedere für die Rückvergütung ist auf der Rückseite des Gutscheins detailliert beschrieben und ebenso aufgeführt unter:

www.gastroaargau.ch/gutschein

Einlösefrist

- Die Gutscheine sind grundsätzlich 1 Jahr gültig, ab Ausstelldatum.
- Wir sind kulant und anerkennen den Gutschein für weitere 6 Monate.
- Ältere Gutscheine können Sie zurückweisen – mit dem Hinweis, sich an die Geschäftsstelle zu wenden.

Für weitere Fragen erreichen Sie das Team der Geschäftsstelle zu Bürozeiten unter Tel. 062 737 90 40.

Neue Sänger sind willkommen!

Herzlich willkommen beim Wirtechor Bremgarten



Im Jahre 1951 (!) gründeten einige sangesfreudige Gastwirte das Wirtechörlü Bremgarten. «Genau 67 Jahre später und kein bisschen leise» - beschreibt man den Wirtechor Bremgarten heute am trefflichsten. Im verflixten siebten Jahr leitet **Hannah Lindner** diesen speziellen Männerchor und ist damit die bisher erste und einzige Frau in unseren Reihen, die Chefin.

Über 40 Männer aus dem Gastgewerbe – leider nur noch wenige aktive Gastwirte - und aus branchenverwandten Berufen treffen sich so alle zwei Wochen. Am besten am Wirtesonntag-Nachmittag, bei einem Kollegen, der aber ein Klavier haben muss, zur Wirtechorprobe. «Wir üben dort zwei Stunden lang im Bass und im Tenor», wie es in einem Lied so schön heisst. Danach geniessen wir das gesellige Beisammensein reden über die Sorgen und Nöte, aber auch gerne über die Freuden des Alltags.

Im Jahresablauf der singenden Wirte stecken mehrere feste Anlässe: die gesangliche Mitgestaltung der Besinnung für die Aargauer Wirtefamilie in der Karwoche in der Klosterkirche Muri, Auftritte in den Altersheimen der Region, mal ein spontanes Ständchen, das Kirchenkonzert zum Bremgarter Christchindli-Märt, der Sponsoren- und Partnerinnenabend und alle zwei/drei Jahre die Teilnahme an den Schweizerischen Wirtechortreffen. Hin und wieder gönnt man sich eine Chorreise mit viel Kultur, Gesang und gesellschaftlicher Freundschaft.

Etwa alle drei Jahre wagt sich der Wirtechor an ein grosses Konzert. Die Sänger wollen sich selber testen, ihren Gästen, Freunden, Fans und Sponsoren eine Freude bereiten und ganz einfach den Gesang pflegen. Wir präsentieren jeweils einen Querschnitt durch unser Repertoire – von klassischen Werken zum Volkslied, vom Gospel zum Jodel, in allen Landessprachen gute Lieder, slawische und russisch-orthodoxe Kirchenlieder und selbstverständlich hin und wieder ein schönes Wein- und Trinklied, wie es sich gehört - und hoffen auf gutes Gelingen. (Text: **Hans Rechsteiner** Eggenwil)

Besuchen Sie uns online: www.wirtechor-bremgarten.ch



«**Jeder Mann kann singen!**» Der nächste Probetermin ist am 4. September 2018, um 15.00 Uhr im Restaurant «Eintracht» in Bellikon.

Interessiert? **Markus Horat**, Obmann Wirtechor Bremgarten freut sich auf deinen Anruf: Tel. 056 622 28 28



Nicht, dass wir nur in Frack und Krawatte auftreten würden. Wir pflegen unkomplizierten Umgang mit unseren Sponsoren. Hier proben wir für den Auftritt bei Peter Käppeli in Auw, Convenience-Gmüesler und Röstibaron.

Bild: Hans Rechsteiner

Tu Gutes und sprich darüber!

«Helfen mit Genuss»

Eine Solidaritätsaktion zum Welternährungstag am 16. Oktober 2018

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 auch Sie mit dabei?

Zeigen Sie Ihren Gästen auf sympathische Weise Ihr humanitäres Engagement!

Als teilnehmender Betrieb der Solidaritätsaktion «Helfen mit Genuss» können Sie einen Spendenbetrag von 200 Franken oder beispielsweise 10% der Tageseinnahmen vom 16. Oktober oder eines Ausweichdatums an Terre des hommes – Kinderhilfe überweisen. Bis am 14. September 2018 können Sie kostenlos Promotionsmaterial wie Plakate, Tischsets, Aufsteller und Rechnungsbeileger bestellen, um Ihre Gäste auf die Aktion hinzuweisen.



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

Aktions- und Freiwilligenkoordinatorin

Freiwilligengruppe Aargau

www.tdh.ch/de/aargau



190 Jahre Familie Hürzeler wurde 2015 auf dem Gasthof Rössli gefeiert. Der Traditionsbetrieb, hat sich in diesen Jahren stetig verändert – aber den Werten ist man treu geblieben ist: bodenständig und hausgemacht.

In der 6. Generation wirten **Claudia und Robert Hürzeler**, welche 2021 das 20-jährige Wirtejubiläum in der ältesten Dorfwirtschaft in Gipf-Oberfrick feiern. Wir sind eingekehrt, um mehr über diesen Betrieb zu erfahren:

Drei Worte, welche Ihren Gastronomie-Betrieb kurz und knackig beschreiben:
Traditionell, regional, hausgemacht

Auf Ihrer Speisekarte sind viele regionale oder hausgemachte Produkte zu finden – was ist der Anreiz?

Wir legen Wert auf «Hausgemachtes» und unsere Küche zeichnet sich dadurch aus. Mit selbstgemachtem Brot, Spätzli, Pasta, Salatsauce oder Glacé servieren wir unsere eigenen Kreationen unseren Gästen. Durch die Eigenproduktion können wir regionale Produkte berücksichtigen und den Gerichten unsere persönliche Note geben. Dies kommt gut an und wird geschätzt!

Was für Gäste kehren ein?

Bei uns geht alles ein und aus... Wir dürfen auf viele langjährige Gäste zählen und unsere Stammtisch ist ein Treffpunkt für viele Pensionierte aus dem ganzen Fricktal. Unsere Gäste sind unser grösstes Gut und für uns wichtiger als irgendwelche «Gourmet-Punkte». Diese Atmosphäre wollen wir dem Gast spürbar machen und sind dankbar darüber, einen abwechslungsreichen Wirte-Alltag mit Mittags- oder Abendservice, Familienfesten oder Caterings zu haben.

Organisieren Sie auch spezielle Anlässe für Ihre Gäste?

Ja - zum einen ist die Metzgete sehr beliebt und die Wild-Weekends im Dezember und Januar.

Wie tanken Sie Ihre Energiereserven auf?

Wir planen Ferien fix ein und geniessen die Zeit in der Natur und mit der Familie.



www.gasthaus-roessli.ch

Gasthof zum Rössli

Familie Claudia und Robert Hürzeler-Prinz

Im Hof 2

5073 Gipf-Oberfrick

Telefon 062 871 13 01

Mail: info@gasthaus-roessli.ch

Dienstag - Samstag 8:00 bis 24:00 Uhr / Sonntag 10:00 bis 22:00 Uhr.

Montags Ruhetag.

Jeden 1. und 3. Sonntag, sowie 2. und 4. Dienstag im Monat geschlossen.

Vielen Dank, für das Interview ☺.

Als nächster Interviewpartner in der November-Ausgabe wünschen sich **Claudia und Robert Hürzeler** mehr vom Restaurant Waldhaus Gehren in Erlinsbach zu erfahren.

Die Schweiz zeigt sich in Ihrer Vielfalt

«Schweizer Tourismus in Zahlen 2017»

AUF EINEN BLICK

46,7 Milliarden CHF¹
Gesamteinnahmen des Schweizer Tourismus

27 993 km öV-Netz
25 503 Bahnhöfe & Haltestellen

54 911 905 Flugpassagiere
467 263 Flüge

16,9 Milliarden CHF¹
Bruttowertschöpfung

29 022 Restaurants o.ä.
8009 Auszubildende

16,0 Milliarden CHF²
Einnahmen von ausländischen Gästen in der Schweiz

16,1 Milliarden CHF²
Ausgaben von Schweizer Gästen im Ausland

165 675 Vollzeitäquivalente¹

37 392 740 Hotel-Logiernächte
2,0 Nächte = durchschnittliche Aufenthaltsdauer

4878 Hotels & Kurbetriebe
275 203 Hotelbetten

Eine der grössten Exportbranchen der Schweiz
4,4 % der Exporteinnahmen

Die Broschüre «Schweizer Tourismus in Zahlen 2017» ist erschienen. Die Publikation vom Schweizer Tourismus-Verband wurde in Zusammenarbeit mit Gastro-Suisse und verschiedenen anderen Institutionen erstellt und ist auch online abrufbar.

Darin findet man spannende Zahlen, so wie beispielsweise, dass das Schweizer Gastgewerbe ist mit 252'282 Beschäftigten einer der grössten Arbeitgeber der Schweiz ist. Etwa 5 % aller Beschäftigten arbeiten im Gastgewerbe. Daneben bildet das Gastgewerbe im Rahmen der beruflichen Grundbildung («Lehre») rund 8009 Jugendliche aus.

Weitere Infos: www.stv-fst.ch | Infothek

Besuchen Sie uns an der Zuger-Messe!



«Entdecke den Aargau»



20. – 28. Oktober 2018

«Entdecke Aargau!» – so präsentiert sich der Kanton Aargau als Gastkanton an der Zuger Messe 2018. Im Mittelpunkt steht ein riesiges Aargauer Bild mit markanten Sujets aus dem Kanton. In die Panorama-Ansicht integriert sind Hintergrundinformationen zu 14 Aargauer Themenfeldern. Aargau Tourismus wird u.a. an einem Infostand «am laufenden Band» bekannte Aargauer Produkte sowie zusammen mit regionalen Tourismuspartnern ausgewählte touristische Angebote präsentieren, insbesondere auch aus dem Freiamt als Nachbarregion des Kantons Zug.

In enger Zusammenarbeit präsentieren Mitglieder von GastroAargau in der Festwirtschaft «Heidy und Peter» den hungrigen Gästen täglich neue kulinarische Aargauer Spezialitäten und schaffen damit einen spannenden Bezug zur Ausstellung im Zelt. Ziel ist es, die Vielfalt des Kantons nicht nur über die historischen und kulturellen Höhepunkte aufzuzeigen, sondern den Gästen auch ein gastronomisches Erlebnis fern vom Trubel präsentieren zu können. Mit lokalen Produkten, regionalen Rezepten und Wein aus dem Aargau wird dieser Besuch ein wichtiges Element in der Präsentation des Kantons sein.

www.zugermesse.ch

Die Messe zum 2-ten



ZAGG vom 21. – 24. Oktober 2018

Die ZAGG findet in diesem Jahr bereits zum 31. Mal in Luzern statt und wir von GastroAargau sind auch wieder dabei!

Seit ihrem Bestehen hat sich die Messe weiterentwickelt und sich an der Zukunft orientiert. Alle zwei Jahre stellen sich Fragen wie: Welches sind die Trends der Branche? Oder: Welche Angebote wünschen die Messebesucher? Die Antworten fallen an jeder Messe anders aus, denn mit den Menschen verändert sich auch die Branche. Was uns heute bewegt – ob nun erfahrene Hoteliers, langjährige Küchenchefs oder junge Berufseinsteiger – zeigt die ZAGG 2018. Wir freuen uns auf Euren Besuch!

www.zagg.ch

GastroAargau und Gastroconsult AG

präsentieren das

HerbstForum

Dienstag, 25. September 2018
im **Gasthof zum Rössli in Wohlen**
um 14.30h geht's los

Von Bern nach Madrid

Food Waste – wir haben das Rezept dagegen!

Auch in der Schweiz stehen viel mehr Lebensmittel zur Verfügung als eigentlich benötigt werden. Das Tragische daran ist, dass rund ein Drittel aller Nahrungsmittel nicht gebraucht, vergeudet und somit entsorgt werden. Wissenschaftliche Studien beziffern diese Menge auf rund 2 Mio. Tonnen, welche in 140'000 Lastwagen verladen und aneinander gereiht eine Kolonne von der Hauptstadt der Schweiz bis nach Madrid reicht!

JA - wir wollen uns auch mit diesem Thema auseinandersetzen und dafür eignet sich das HerbstForum bestens. Zusammen mit brillanten Referenten zeigen wir auf, wie simpel und einfach es ist, erste Schritte in die Wege zu leiten.

«Wenn ich falsch plane und zu viel einkaufe, muss ich eine hohe Rechnung bezahlen. Wenn ich auch noch einen Teil davon wegwerfe bezahle ich grad nochmal, nämlich Entsorgungsgebühren!»

Wenn das kein Grund ist, am Informationsnachmittag mit dabei zu sein!?

Weitere Informationen stehen auf dem mitgeschickten Flyer und dann am besten sofort anmelden!

Spannende Informationen bieten Ihnen



Bruno Lustenberger
GastroAargau



Daniel Hollenstein
Gastroconsult AG



Georges Knecht
dipl. Küchenchef



Moritz Müllener
United Against Waste

Der naturnahe Aargauer Weingenuss



Haben Sie Lust etwas Neues zu entdecken?

Wir sind ein Familienunternehmen, das grossen Wert auf Qualität, Nachhaltigkeit und Innovation legt.

Bereichern Sie Ihr Weinangebot mit sortentypischen Jahrgangweinen, in denen die nachhaltige und ökologische Produktion zum Ausdruck kommt.

Herzlich Willkommen für Ihren Besuch auf unserem Weingut oder wir präsentieren auch gerne unsere Weine bei Ihnen.

Wir freuen uns auf Ihren Kontakt. Herzlichen Dank.

Weinbau Hartmann AG
Bruno und Ruth Hartmann
Rinikerstrasse 8
5236 Remigen
056 - 284.27.43
info@weinbau-hartmann.ch
www.weinbau-hartmann.ch

