



**GASTROAARGAU**

Verband für Hotellerie und Restauration



**GASTROAARGAU**  
informiert seine Mitglieder

**News-Blatt**

**Nummer 29 / November 2018**

Geschäftsstelle GastroAargau  
Bildungszentrum

Suhrenmattstrasse 48  
5035 Unterentfelden

Tel. +41 (0)62 737 90 40  
Fax +41 (0)62 737 90 42

[www.gastroaargau.ch](http://www.gastroaargau.ch)  
[www.hgf-ag.ch](http://www.hgf-ag.ch)  
[info@gastroaargau.ch](mailto:info@gastroaargau.ch)

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

## Liebe Mitglieder, Partner und Freunde von GastroAargau

Sie halten bereits wieder das letzte News-Blatt in diesem Jahr in den Händen. In der aktuellen Ausgabe blicken wir auf vergangene Aktivitäten zurück und schauen voraus, was sich in den kommenden Monaten bewegt.

Ab Ende November rollt die Aktion Nez Rouge wieder an – eine gute Sache, welche Sie unterstützen können!

In der Mitte finden Sie – «gäbig» zum Heraustrennen – einen Überblick der nächsten Verbands-Aktivitäten. Und als Reminder haben wir Ihnen wichtige Infos zusammengefasst.

### Dienstjubiläum

## Claudia Mürner feiert das «5-jährige»



Seit 5 Jahren ist **Claudia Mürner** die Leiterin Administration der beruflichen Grundbildung und somit erste Ansprechperson für alle Fragen rund um die üK's oder dem Qualifikationsverfahren der Gastro-Lernenden. Mit ihrer kompetenten, ruhigen Art und dem unverwechselbaren Berner-Dialekt engagiert sie sich für den reibungslosen Ablauf im Bereich der Hotel & Gastro formation Aargau. Und dabei zeigt sich unverkennbar ihr Charme und die aufgestellte Persönlichkeit.

Ein Prosit auf das 5-jährige Dienstjubiläum – wir freuen uns auf viele weitere gemeinsame Projekte und Büro(All-)tage.

## Jeder Tag mit «Wow-Effekt»

**Sechs Wochen lang arbeitete der Koch-Lernende Yannick Suter im Hotel Grand Hyatt in Honkong. Die gesammelten Erfahrungen machen Appetit auf mehr!**

### Stage – ein Projekt mit Mehrwert

Die Berufsfachschule BBB Baden, die Berufsschule Aarau bsa und GastroAargau ermöglichen es, unter der Federführung von **Werner Schuhmacher** (Fachlehrer) und **Rolf Häner** (Rektor BBB), Lernenden im Ausland ein Praktikum in einem Top-Gastronomiebetrieb zu absolvieren. Sieben Koch-Lernende und ein Restaurationsfachmann wechselten während 6 – 7 Wochen ihren Arbeitsplatz zu einer renommierten Adresse im Ausland, um so einen kulinarischen – und auch kulturellen – Weitblick zu erlangen.

### Die Lernenden mittendrin

**Marco Böhler**, Parkhotel Bad Zurzach und **Ann-Sophie Bernhard**, aarReha Schinznach waren im 5-Sterne Hotel Parkhotel & Spa Mignon in Meran.

**Nina Friedrich**, Alterszentrum St. Bernhard, Wettingen und **Cyrille Rudin**, Landgasthof zum Hecht, Rottenschwil konnten im Hotel Jakoby in Luxembourg ihr Fachwissen erweitern. **Demir Koray**, KSB Baden, war für einige Wochen im Luxushotel Bayerischen Hof in München. **Dario Dubler**, Seehotel Delphin AG, Meisterschwanden, **Julian Coskun**, Hotel Krone, Lenzburg und **Tom Walter**, Hotel Kettenbrücke, Aarau arbeiteten zusammen mit **Yannick Suter** im Grand Hyatt-Hotel in Hongkong.

### Ein Erfahrungsbericht aus Honkong

**Yannick Suter**, der 18-jährige Lernende im SV Restaurant Netzwerk in Leibstadt, hatte die Gelegenheit «Küchen-Luft» im Grand Hyatt in Honkong zu schnuppern und konnte dabei aus dem Vollen schöpfen. Lesen Sie gleich selber seine Eindrücke:

«Es gibt eigentlich nur Positives, auf das ich zurückblicken kann! Der Executive Chef, **Gerhard Passruggen**, inspirierte und motivierte immer wieder aufs Neue. Seine begeisternde Art, die Liebe zum Detail, die Passion zum Kochen und sein Führungsstil von fast 350 Köchen war beeindruckend. Mit grosser Neugier hatte ich in fast allen der sieben internen Restaurants Einblick und konnte gleich selber Hand anlegen. Nur im traditionell Chinesischen Restaurant war Zuschauen, Staunen und Schweigen angesagt – es wurde so gut wie nichts gesprochen.



Ungewöhnlich waren hier auch die vielen neuen Gemüse und Kräuter, wie auch die Bearbeitungsmethoden der Peking-Ente. Diese hängt nämlich mind. 48h bei Raumtemperatur und wird ständig mit Öl beträufelt – mit den Lebensmittelvorschriften in der Schweiz wäre dies undenkbar.

Ich habe den gesamten Stage als Wettbewerb angeschaut und wollte das Maximum aus dieser Zeit herausholen. So war ich auch meist in meiner Freizeit in einer der Restaurant-Küchen anzutreffen. Hier kreierte ich in der Pâtisserie süsse Köstlichkeiten oder schrieb Rezepte ab – «16-Stunden» waren keine Ausnahme.

Während 3 Wochen war mein Arbeitsplatz im Fine-Dining-Restaurant «Grissini» mit **Alessandro Cozzolino** als Chef de Cuisine. Hier wurde ich auf drei Posten eingearbeitet und durfte diese dann selber führen. Dieses Vertrauen motivierte mich noch mehr, obschon es anfangs eine Herausforderung war, die abgekürzten englischen Bestellungen zu entziffern.

Die Stage hat meine Leidenschaft fürs Kochen noch mehr entfacht. Auch wenn der 5-Sterne-Standard vom Grand Hyatt mit meinem Lehrort nicht vergleichbar ist, konnte ich mich hier einbringen und Rezepte aus Honkong in speziellen Promo-Wochen einfließen lassen. Die Zeit in Hongkong war sehr bewegend und motiviert mich umso mehr, im kommenden Frühling einen guten Abschluss zu machen. Neue Freundschaften, viele Fotos, wertvolle Erfahrungen, der Einblick in eine neue Welt und ganz viele «Wow-Effekte», das nehme ich mit aus diesem Aufenthalt in Asien».

Im gemeinsamen Projekt ist es auch 2019 wieder das Ziel, Lernende in die Welt hinaus zu schicken, um Erfahrungsschätze zu sammeln.



Berufs Bildung Baden



Berufsschule  
Aarau



GASTROAARGAU



...das Auge isst mit...



Yannick Suter

## «Food Waste» = Verlorenes Potenzial

**Eine gesunde Betriebsrechnung ist die Grundlage für ein erfolgreiches Unternehmen. Nachhaltigkeit ist heutzutage in aller Munde – und dass das eine das andere stärkt, zeigte das diesjährige HerbstForum von GastroAargau und Gastroconsult AG Olten.**

Ganz dem Thema entsprechend wurde kein Platz verschwendet und der Saal im Gasthof zum Rössli in Wohlen war am Dienstag, 25. September 2018 bis zum letzten Stuhl besetzt. Mit dem festgelegten Schwerpunkt vom diesjährigen HerbstForum, hatte der Verband wohl den richtigen Riecher.

### Leistung steigern – Food Waste reduzieren

**Moritz Müllener** (United Against Waste) zeigte auf, was Lebensmittelabfälle in Zahlen bedeuten. Bei schweizweit rund 2.3 Millionen Tonnen Essensabfällen pro Jahr zeigt sich Handlungsbedarf! Davon stammen 13% des ganzen «Abfall-Kuchens» aus der Gastronomie und hier gilt es anzusetzen. Die Frage liegt auf der Hand: Wie kann ich dies angehen, dass die Lebensmittelabfälle vermieden werden können? Es ist nicht das Ziel, dass es keine Abfälle mehr geben wird – aber Studien zur Folge können 70% der Abfälle vermieden werden. «Sensibilisieren» heisst eines der Zauberworte! In einem ersten Schritt kann tagtäglich ein Auge darauf geworfen werden, was im Abfalleimer landet. Und dazu gilt es, das ganze Team einzubinden. Wer Waren einkauft bezahlt sie - wer sie nicht verkauft zahlt grad dreifach: Einkauf - Herstellung - Entsorgung. Im Schnitt kostet 1 Kilogramm «Speiseabfall» locker 24 Franken - wenn das nicht zum Nachdenken animiert? Das verlorene Potenzial kann gewinnbringend eingesetzt werden und es ist wichtig, dass wir unseren Lebensmitteln wieder den Wert geben, den sie verdienen. Und zwar von der Basis bis zum Verzehr.

**Hier erfahren Sie mehr: [www.united-against-waste.ch](http://www.united-against-waste.ch)**

### Koryphäe aus der Kochbranche zu Gast

Aus seinem riesigen Erfahrungsschatz berichtete **Georges Knecht**. Der ehemalige Küchenchef vom Inselspital Bern hat so einiges erlebt in den verschiedensten (Gross-)Küchen der Top-Gastronomie auf der ganzen Welt. Für Knecht gilt es, sich die modernen Verarbeitungstechniken zu Nutze machen. Denn jede Technik, die nicht angewendet wird, kostet Geld. Den Teilnehmenden legte er aber auch immer wieder ans Herzen, dass das Thema «Food Waste» vor allem auch über die Kommunikation stattfindet.

«Wenn ich mir klar bin, was ich genau brauche, kann mein Lieferant/Produzent treffend liefern. Und wenn meine Gäste wissen, dass die Vermeidung von Lebensmittelabfällen im Betrieb thematisiert und angewendet wird, lässt sich die offene Kommunikation zwischen dem Mitarbeitenden und dem Gast führen», so Georges Knecht.

## Denkanstösse und Rezept-Inputs

**Daniel Hollenstein** (Gastroconsult AG Olten) hat mit Kennzahlen ganz einfach aufgezeigt, wie schnell man feststellen kann, wenn was schief läuft in diesem Bereich. Hier gilt: Nicht erst am Ende des Jahres einen Blick auf die Betriebsrechnung zu machen – viel wichtiger ist es, die entsprechenden Zahlen in regelmässigen Abständen zu überprüfen und entsprechend zu handeln. Die anschliessende Fragerunde wurde rege genutzt und wenn auch kein fixfertiges (Lösungs-)Rezept vermittelt werden konnte, schaffte das HerbstForum viele Denkanstösse.

Eine Teilnehmerin hat den Nachmittag treffend zusammengefasst: «Das HerbstForum hat mir wieder gezeigt, wie wichtig der Respekt von unseren Mitarbeitenden ist, der Respekt vor der Natur und der bewusste Umgang mit unseren Lebensmitteln».

Beim reichhaltigen Apéro aus der Rössli-Küche - welcher genau berechnet wurde und daher nichts weggeworfen werden musste – kam der Austausch unter den Teilnehmenden nicht zu kurz.



**Gasthof**  **zum Rössli**

Weitere  
Impressionen:



Aargau Tourismus macht es möglich

# AKB Freizeitportal – Mehr Freizeit für weniger Geld



Jede Woche werden den Kundinnen und Kunden der AKB auf dem AKB-Freizeitportal ([www.akb-freizeitportal.ch](http://www.akb-freizeitportal.ch)) neue, spannende Angebote aus dem breiten Portfolio des Aargaus präsentiert.

Die Plattform wird von Aargau Tourismus geführt und liefert neben attraktiven Freizeitmöglichkeiten zu vergünstigten Konditionen auch interessante Ausflugstipps von regionalen Tourismusexperten. Stets angepasst an die Saison, die Aktualität und das Wetter, sodass der Gast nichts mehr verpasst.

**Werden auch Sie Teil des AKB Freizeitportals.** Schicken Sie Ihre exklusiven Angebotsvorschläge per Mail an [info@aargautourismus.ch](mailto:info@aargautourismus.ch) (Bettina Wildi)



## Mögliche Ideen

- Kostenlose Vorspeise oder Dessert
- «2 für 1»-Brunch-Angebot
- Kostenlos ein Glas Wein zum Abendessen
- Attraktives Übernachtungsangebot
- Kostenloser Spa-Eintritt

Mehr Freizeit  
für weniger Geld.

Mit dem neuen **AKB Freizeitportal**  
schenken wir Ihnen  
attraktive Freizeitangebote.

... oder, oder, oder.

Ihren Ideen sind keine Grenzen gesetzt. Wir freuen uns auf Ihre attraktiven Vorschläge und die Zusammenarbeit.



[akb-freizeitportal.ch](http://akb-freizeitportal.ch)

Am  
nächsten  
Ort.ch



Aargauische  
Kantonalbank

Ihr Aargau Tourismus-Team

**Aargau Tourismus** | Laurstrasse 10 | 5200 Brugg

Tel. 062 823 00 73 | Fax 062 823 00 74

[info@aargautourismus.ch](mailto:info@aargautourismus.ch) | [www.aargautourismus.ch](http://www.aargautourismus.ch)





**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. Schicken Sie uns zusammen mit dem ausgefüllten Gutschein einen Einzahlungsschein. Die Details sind ebenso aufgeführt unter:

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

### Ausnahme

- Es steht den Wirten frei, ob sie mehr als 1 Gutschein pro Konsumation annehmen wollen oder nicht. (Obwohl auf den Gutscheinen steht, dass man nur 1 Gutschein anrechnen kann pro Konsumation)

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

Alle Jahre wieder...

## Sonnige Gesichter beim Ehrenmitgliedertreffen

Strahlender Sonnenschein und heisse Temperaturen: Ideal, um unter den Sonnenschirmen vom Restaurant Post in Bözen das diesjährige Ehrenmitgliedertreffen zu erleben. Die Vorstandsmitglieder und der Direktor von GastroAargau informierten die eingeladenen Ehrenmitglieder und Delegierten rund um die aktuellen Projekte. Als VIP-Gast erzählte die Direktorin von Aargau Tourismus, **Andrea Portmann**, was der Tourismusverband Aargau bewegt und die GastroSeelsorgerin, **Corinne Dobler**, gab philosophische Inputs für Herz und Seele.

Auch der persönliche Austausch kam nicht zu kurz. So wurden alte Geschichten aufgefrischt und über die Zukunft des Verbandes debattiert...



Die Sektion Muri lud zum Grillplausch ein

## Freiämter Wirtegrill

Am 27. August 2018 trafen sich bei **Richi und Margrith Engel** in der Jagdhütte Abtwil die Freiämter Gastronomen zum Grillplausch. Trotz Feuerverbot folgten rund 25 aktive und den Ruhestand geniesende Wirte der Einladung des ehemaligen Sektionspräsidenten **Werner Gerber**. Mit dabei war auch die GastroSeelsorgerin **Corinne Dobler** und der rege Austausch war eine Bereicherung für alle. Und so wundert es auch nicht, dass sich der Nachmittag bis in die Dunkelheit hinein verlängerte...



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


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

Januar			
Datum	Anlass	Ort	Bemerkungen / Kosten
Mo - Do, 21.01. - 14.02.2019	<b>Wirtefachschule Tageskurs - WST 19-01</b> (verkürzte G1-Variante)	BZU	Mo - Fr, 08.00 - 16.00 Uhr CHF 3'450.- (inkl. Lehrmittel, zzgl. Prüfungsgebühr)
Di, 22.01.2019	<b>Landammann- Stammtisch mit Urs Hofmann</b>	 Sins	19.00 – 22.00 Uhr Landgasthof Löwen
Februar			
Mo – Mi, 04.02. – 17.04.2019	<b>Wirtefachschule Abendkurs – WSA 19-01</b> (verkürzte G1-Variante)	BZU	Mo, 14.00 - 21.00 Uhr Mi, 17.00 - 22.00 Uhr CHF 3'650.- (inkl. Lehrmittel, zzgl. Prüfungsgebühr)
Mo, 18.02.2019	<b>Schulung Lern- &amp; Leistungs- dokumentation Restauration</b> für die Berufsbildner Restaurationsberufe	BZU	14.30 - 16.00 Uhr CHF 50.- (M) CHF 70.- (NM)
März			
Fr – Mo 08. – 11.03.2019	<b>Creativa</b>	Berufs- schule Aarau	Weitere Infos: <a href="http://www.bs-aarau.ch">www.bs-aarau.ch</a>
Mo / Di / Mi 25. / 26. / 27.02. sowie Mo / Di 04. / 05.03.2019	<b>Berufsbildnerkurs BBK 19-01</b> Branchenspezifisch für die Hotellerie und Gastronomie	BZU	08.00 - 16.00 Uhr CHF 650.- (M) CHF 750.- (NM)

Datum	Anlass	Ort	Bemerkungen / Kosten
Di, 19.03.2019	<b>2. Lehrmeisterfest HGf Aargau</b>	BZU	auf Einladung
Mo / Di 25./26.03.2019	<b>Präsidentenkonferenz GastroSuisse im Kanton Aargau</b>	BZU	auf Einladung an die Präsidenten der Kantonalverbände
Di, 26.03.2019	<b>Kontaktperson Arbeits- sicherheit - KOPAS (EKAS)</b>  Arbeitsicherheit und Gesundheitsschutz	BZU	08.00 - 16.00 Uhr CHF 290.- (M) CHF 330.- (NM) zzgl. Kursordner CHF 60.-
Mi, 27.03.2019 Do, 28.03.2019 Fr, 29.03.2019 Mo, 01.04.2019	<b>Warenkorb-Training - WK 1</b> für Auszubildende KCH 3. Lehrjahr	BZU	10.00 - 16.00 Uhr (oder bis die Küche gereinigt ist) CHF 135.00 (M) CHF 165.00 (NM)
<b>April</b>			
Di, 02.04.2019	<b>Generalversammlung GastroAargau</b>  Reden Sie mit & geniessen Sie einen kuli- narischen Abend!	<b>BZU</b>	ab 15.30 Uhr exklusiv für Mitglieder - auf Anmeldung!
Di, 02.04.2019 Mi, 03.04.2019 Do, 04.04.2019 Fr, 05.04.2019	<b>Warenkorb-Training - WK 2</b> für Auszubildende KCH 3. Lehrjahr	BZU	10.00 - 16.00 Uhr (oder bis die Küche gereinigt ist) CHF 135.00 (M) CHF 165.00 (NM)
Mo, 08.04.2019 Di, 09.04.2019 Mi, 10.04.2019 Do, 11.04.2019	<b>Warenkorb-Training - WK 3</b> für Auszubildende KCH 3. Lehrjahr	BZU	10.00 - 16.00 Uhr (oder bis die Küche gereinigt ist) CHF 135.00 (M) CHF 165.00 (NM)
Di, 09.04.2019	<b>Landammann- Stammtisch mit Urs Hofmann</b>	 Hor- nussen	19.00 – 22.00 Uhr Restaurant Feldschlösschen
Do, 11.04.2019	<b>Tourismus-Gipfel Aargau</b> 	Laufen- burg	auf Einladung von Aargau Tourismus  <a href="http://www.aargautourismus.ch">www.aargautourismus.ch</a>



Datum	Anlass	Ort	Bemerkungen / Kosten
Fr, 12.04.2019 Mo, 15.04.2019 Di, 16.04.2019 Mi, 17.04.2019	<b>Warenkorb-Training - WK 4</b> für Auszubildende KCH 3. Lehrjahr	BZU	10.00 - 16.00 Uhr (oder bis die Küche gereinigt ist) CHF 135.00 (M) CHF 165.00 (NM)
Mo, 15.04.2019 Di, 16.04.2019 Mi, 17.04.2019	<b>«QV-Werkstatt»</b> <b>Restaurationsberuf EFZ / EBA</b> Praktischer Vorbereitungstag für das bevorstehende QV	BZU	08.30 – 16.00 Uhr CHF 115.— (M) CHF 145.— (NM)
Di, 16.04.2019	<b>Ökumenischer Gottesdienst</b> Die GastroSeelsorge und der Wirtechor Bremgarten freuen sich auf Ihr Kommen!	Kloster- kirche Muri	15.00 Uhr ohne Anmeldung
<b>Mai</b>			
Di - Do, 07.05.2019 – 24.05.2019	<b>Praktisches Qualifikations- verfahren Berufe Koch EFZ / KüAn EBA</b>	BZU sowie Berufs- schule BBB	Für Lernende - gemäss persönlichem Aufgebot
Mo - Di, 13.05. – 11.06.2019	<b>Wirtefachschule</b> <b>Tageskurs – WST 19-02</b> (verkürzte G1-Variante)	BZU	Mo - Fr, 08.00 - 16.00 Uhr CHF 3'450.– (inkl. Lehrmittel, zzgl. Prüfungsgebühr)
Di, 14.05.2019	<b>Delegiertenversammlung</b> <b>GastroSuisse</b> <b>im Kanton Thurgau</b>	Amriswil	Teilnehmende: Delegierte GastroAargau
Do, 16.05.2019	<b>Landammann- Stammtisch</b> <b>mit Urs Hofmann</b>	 Teger- felden	19.00 – 22.00 Uhr Restaurant Wartegg
<b>Juni</b>			
Di - Sa, 04.06.2019 – 21.06.2019	<b>Praktisches Qualifikations- verfahren Restaurations- Berufe EFZ und EBA</b>	BZU	Für Lernende - gemäss persönlichem Aufgebot
Di - So, 11. - 23.06.2019	<b>GastroAargau- Kegelmeisterschaft</b>	Rest. Bad Schwarz- enberg, Gonten- schwil	CHF 35.– / Person, inkl. Imbiss. Auf Anmeldung: Rest. Bad Schwarzenberg Tel. 062 773 18 18

Datum	Anlass	Ort	Bemerkungen / Kosten
Mi, 12.06.2019	<b>Kontaktperson Arbeitssicherheit - KOPAS (EKAS)</b> Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz	BZU	08.00 - 16.00 Uhr CHF 290.- (M) CHF 330.- (NM) zzgl. Kursordner CHF 60.-
Do, 20.06.2019	<b>Landammann-Stammtisch mit Urs Hofmann</b>	 Rüfenach	19.00 – 22.00 Uhr Wirtschaft zum Blauen Engel
Mo / Di / Mi 24. / 25. / 26.06. sowie Mo / Di 01. / 02.07.2019	<b>Berufsbildnerkurs BBK 19-02</b> Branchenspezifisch für die Hotellerie und Gastronomie	BZU	08.00 - 16.00 Uhr CHF 650.- (M) CHF 750.- (NM)
<b>Juli</b>			
Sa, 06.07.2019	<b>Diplomfeier der GastroBerufe im Kanton Aargau</b>	BZU	auf Einladung

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

Wir danken unseren Partnern für die grosszügige Unterstützung:



«Tun» - heisst das Zauberwort!

## Erst wissen, dann wägen, dann wagen...

Dieses altdeutsche Sprichwort bringt es auf den Punkt:

**«Wer sich Wissen aneignet kommt vorwärts im Leben!»**

Viele der Mitarbeitenden spielen vielleicht mit dem Gedanken das eigene **Wissen** in einem Kurs zu erweitern. Sie erkundigen sich über Möglichkeiten und Angebote und **wägen** ab, was passen würde. Und nun kommen Sie zum Zug, liebe Chefinnen und Chefs, ermutigen Sie die Interessierten etwas zu **wagen** und sich anzumelden.

### Tipps und Infos finden Ihre Mitarbeitenden hier:

▶ [www.berufehotelgastro.ch](http://www.berufehotelgastro.ch) ◀

Webseite für Jugendliche, die sich für eine Grundbildung in der Gastronomie und Hotellerie interessieren.

▶ [www.karrierehotelgastro.ch](http://www.karrierehotelgastro.ch) ◀

Webseite für alle Fachkräfte in der Branche, die sich weiterbilden wollen.

Animieren Sie Ihre Mitarbeitenden, sich weiterzubilden oder klicken Sie sich doch selber mal durch die Angebote...

**Berufsrevision ist abgeschlossen – wir freuen uns auf das Neue!**

## Neue Restaurant-Berufe ab August 2019

Mittlerweile haben Sie sicher erfahren, dass die Revision der Restaurant-Berufe abgeschlossen ist und vor der definitiven Einführung steht. Ab neuem Schuljahresbeginn im August 2019 werden die ersten Lernenden nach den neuen Vorgaben ihre dreijährige Lehrzeit in Angriff nehmen.

Was sich alles (ver-)ändern wird, das wissen nur die wenigsten und diesem Umstand wollen wir Rechnung tragen. **Urs Kohler** ist es gelungen, im Kanton Aargau eine Informationsveranstaltung zu planen, die von Fachleuten der Hotel & Gastro formation Schweiz organisiert wird.

Im nächsten News-Blatt können wir die Termine und den Ablauf dieser Informationstagung für Ausbilderinnen und Ausbilder bekanntgeben. Selbstverständlich werden alle Ausbildungsbetriebe zu gegebener Zeit persönlich angeschrieben.

**Ihre Antwort zählt!**

## **Mitgliederumfrage GastroSuisse – machen Sie mit!**

Wie entwickelt sich die Gastro-Branche? Wo drückt den Restaurants und Hotels der Schuh? Welche Angebote bieten die rund 29'000 gastgewerblichen Betriebe? Nebst Fragen rund um Ihren Betrieb behandelt die diesjährige Umfrage die Themen «Hausgemacht» und «Food Waste». Mit dem Ausfüllen des Fragebogens tragen Sie dazu bei, dass GastroSuisse den Puls der Branche spüren, neue Erkenntnisse gewinnen und sich weiterhin gezielt für Sie einsetzen kann. Die Antworten werden streng vertraulich behandelt und eine Auswertung findet nur anonymisiert statt.

→ **Die Umfrage läuft bis zum 30. November 2018!**

**Direktlink zur Online-Umfrage: [www.gastroaargau.ch](http://www.gastroaargau.ch)**

**Achtung – «Dänk dra...!»**

## **Gesetzliche Änderungen / Rechtsprechung**

### **Stellenmeldepflicht**

Bei der Umsetzung der angenommenen Masseneinwanderungsinitiative wurde per 1. Juli 2018 eine sogenannte Stellenmeldepflicht bei Berufsarten eingeführt, welche eine Arbeitslosenquote von mindestens 8 % aufweisen. Die Stellenmeldepflicht bedeutet vorab, dass offene Stellen der betroffenen Berufsarten zuerst während fünf Tagen exklusiv den Arbeitsmarktbehörden gemeldet werden müssen, bevor diese sodann auch öffentlich ausgeschrieben werden dürfen.

**Weitere Infos: [www.gastroaargau.ch](http://www.gastroaargau.ch) | Home**

### **Neue Mindestlöhne im Gastgewerbe**

Gemäss Art. 34 L-GAV müssen die Verbände/Organisationen des L-GAV (GastroSuisse, hotelleriesuisse, Swiss Catering Association, Hotel & Gastro Union, Unia, Syna) jährlich bis Ende Juni Verhandlungen über eine Anpassung der Mindestlöhne führen. Nach mehreren intensiven Verhandlungsrunden vereinbarten die Sozialpartner nun die folgenden Mindestlöhne für das kommende Jahr.

**Mindestlöhne 2019: [www.gastrosuisse.ch](http://www.gastrosuisse.ch)**



Gesucht und gefunden...

## Pilztag «im Kastanienbaum» in Strengelbach

**Hans Peter Küenzi** (ehemals Präsident vom Wirteverband Zofingen) hat auch 2018 wieder einen «Pilz-Event» ausgeschrieben und prompt haben sich einige Interessierte angemeldet. Bei ziemlich warmen Temperaturen hat sich der Pilzsuchtrupp in den kühlen Wald begeben, um nach den feinen Delikatessen Ausschau zu halten. Trotz den eher negativen Prognosen der Pilzexpertinnen und -Experten haben sie eine ganz schöne Menge essbarer Pilze gefunden, die anschliessend vom Pilzkontrolleur sortiert, präsentiert und erklärt wurden. Immer ein Highlight ist es, die Pilze gemeinsam zu putzen und zu rüsten, damit sie der Küchenchef **Arno Weber** zu einem feinen Pilzmenü verarbeiten kann. Während diesem Prozedere servierte **Sabine Enzle** einen feinen Apéro und – auch wie immer – delikate Häppchen dazu. Wer noch nie dabei gewesen ist sollte sich überlegen, eine Anmeldung für den nächsten Event 2019 abzuschicken...

DANKE für die Organisation, das feine Essen und den herzlichen Service!



Die Aargauer waren vorne dabei...

## ZAGG-Rückblick

Auch dieses Jahr war GastroAargau mit den Innerschweizer Kantonen am Gemeinschaftsstand an der ZAGG aktiv vertreten. Viele aufgestellte Gäste und bekannte Gesichter durften an der Theke verwöhnt und mit Fachauskünften bedient werden. Die Gastromesse konnte einmal mehr mit seiner persönlichen und überschaubaren Grösse punkten.

Beim «Battle of ZAGG» sicherte sich das Team «Bärenbande», unter der Leitung von Küchenchef **Stephan Pletschacher** (Hotel Bären in Suhr), dank ausgezeichneter Leistung den Tagessieg. BRAVO! Bis zur nächsten ZAGG im Jahr 2020. «Lozärn esch rüdig schön ond mer chöme emmer gärn»!

Hoch hinaus!

## GastroAargau auf dem «Bishorn» 4'153 M.ü.M

Als bei der letzten Mitglieder-Umfrage der Wunsch hervorging einen 4'000er zu besteigen machte sich der Präsident **Bruno Lustenberger** sofort an die Planung und engagierte einen versierten Bergführer, welcher uns beraten hat und uns dann auch auf den Gipfel führen sollte. So beginnt der Erlebnisbericht von Vorstandsmitglied **Heiner Kuster**:

### Step by Step zum Etappenziel

Am 26. August 2018 war es dann soweit. 12 Mitglieder von GastroAargau führen ins Wallis, nach Zinal, um die erste Etappe, bei schönstem Wetter, hoch zur «Cabane d'Arpittetaz» zu wandern. Vorbei am «Lac d'Arpitteta» haben wir die ersten 560 Höhenmeter in 5 Stunden zur Cabane hoch geschafft und wurden mit einem herrlichen Panorama belohnt. Wir genossen ein feines Hütten-Znacht und sind dann müde und früh schlafen gegangen.

Nach dem Aufstieg auf den «Col de Milon» (2'990 m) – hier war Klettern angesagt – folgte ein steiler Abstieg in Richtung Alp de Tracuit auf 2'600. Ab da haben wir unser zweites Etappenziel, die «Cabane Tracuit» auf 3'256 m bereits gesehen. Nach ein paar Ruhemomenten galt es die letzten 600 Höhenmeter zu bewältigen und nach rund 6 Stunden Wanderzeit erreichten wir unsere zweite Hütte. Abends sind die Bergführer dazu gestossen und gemeinsam wurde der Aufstieg am nächsten Tag besprochen sowie einen Materialcheck durchgeführt. Steigeisen, «Gstädtli» für das Seil, Pickel und Verpflegung wurden angepasst und bereitgestellt. Nach dem Nachtessen war die «befohlene Bettruhe» um 21.00 Uhr.

### Die Belohnung: Ein grossartiger Ausblick

Pius, der Bergführer, weckte uns um 04.30 Uhr. Nach dem Frühstück wurden die drei Seilschaften zusammengestellt und schon ging es mit Stirnlampe um 05.20 Uhr los in Richtung «Turtmannletschen». Zum Sonnenaufgang waren wir auf dem «Sattel» (3'544 m). Nach einer kurzen Stärkung ging es langsam, stetigen Schrittes steil nach oben. Nach dem anstrengenden 5-stündigen Aufstieg war es dann endlich geschafft – wir erreichten den «Bishorn Gipfel» auf 4'153 m. Bei bester Sicht war der Ausblick sehr eindrücklich.

Wir legten eine kurze Pause ein und stiegen dann wieder ab. Der Rückweg über den Gletscher kam uns endlos vor. Als Stärkung erwartete uns in der «Tracuihütte» die legendäre Riesen-Rösti. Am gleichen Tag folgte noch der steile Abstieg nach Zinal. Von über 4'000 m direkt auf 1'650 m – dies zehrte an den

Kräften. Umso glücklicher, aber erschöpft, erreichten wir nach einem bewegten Tag um 17.00 Uhr den Ausgangsort.

### Geschafft und stolze Gefühle

Die intensive, sehr schöne und eindrückliche Erfahrung werden uns in bester Erinnerung bleiben. Wohin wird uns wohl die nächste grosse Tour von GastroAargau führen? Wir sind gespannt und freuen uns auf eine nächste Verbandsaktivität mit Weitblick und allfälligem Adrenalin-Kick.



GastroAargau on Top of «Bishorn»



Erholungsmomente im Sonnenschein



Belohnung: ein grossartiger Weitblick

Die Aargauer zeigen sich von der besten Seite!

## «Entdecke den Aargau» an der Zuger Messe



An der vergangenen Zuger Messe war der Kanton Aargau Gastkanton und mit Aargau Tourismus sowie natürlich GastroAargau sehr gut vertreten! Der Aargauer Landstatthalter **Urs Hofmann** und die Zuger Frau Landammann **Manuela Weichelt-Picard**, eröffneten die Messe feierlich und betonten dabei die freundschaftlichen Beziehungen der Kantone Zug und Aargau.



Die Sonderschau des Gastkantons unter dem Motto «Entdecke Aargau» und die Sonderausstellung «Auenschutzpark Aargau» fand grossen Anklang.

Im Haupt-Restaurant «Heidy und Peter» wurden jeden Tag abwechslungsreiche Aargauer Tagesgerichte gekocht – dies von einem Mitgliederbetrieb von GastroAargau. Dazu durfte der passende Aargauer Wein natürlich nicht fehlen. Die entsprechenden Rezeptkarten wurden zahlreich verteilt und begeistert gesammelt. Und so erstaunt es auch nicht, dass die Zuger sehr angetan und erstaunt darüber waren, was Aargauer alles zu bieten haben und wie schön es im Aargau ist.

## Nachgefragt bei... (Lehrlings-)Restaurant Waldhaus «Gehren»

Restaurant  
Waldhaus „GEHREN“

Die idyllische Landbeiz zwischen Erlinsbach und Küttigen ist ein beliebter Treffpunkt für Velofahrer, Wanderer, Vereine und Familien. Das Restaurant, welches zum Gasthof Schützen in Aarau gehört, zeigt sich kreativ. Und so verwundert es auch nicht, dass Schützen-Gastgeberin **Manuela Schmid** vor 5 Jahren ihre Idee umgesetzt hat und während drei Februar-Wochen den Betrieb in die Hände Ihrer Auszubildenden übergibt. **Tabea Rosenkranz (TR)**, Restaurationsfachfrau EFZ im 3. Lehrjahr, ist 2019 für die gesamte Koordination rund um den Service verantwortlich. Sie freut sich sehr auf die Zeit im «Lehrlingsrestaurant», ist aber auch dankbar, bereits auf die Erfahrungen in den vergangenen zwei Einsatzjahren zurückgreifen zu können:

### **Drei Worte, welche Ihren Gastronomie-Betrieb kurz und knackig beschreiben:**

TR: Familiär, ländlich, lieblich

### **Wie viele Lernende sind im Einsatz – und wie ist die Rollenverteilung?**

TR: Zwischen dem 06. – 24. Februar 2019 wird das Waldhaus Gehren durch je 6 Kochlernende und 5 Lernende aus der Restauration geführt. Dies geschieht auf freiwilliger Basis und bestärkt die Eigenverantwortung jedes einzelnen. Die Lernenden im 3. Lehrjahr übernehmen mehr Verantwortung, wie bspw. jene vom Chef de Cuisine oder dem Chef de Service. Ich bin dafür zuständig, sämtliche Abläufe an der Front zu koordinieren, den Überblick zu behalten und wenn nötig als Springer zu fungieren.

Es gilt die Dienstpläne, die Menü-Zusammenstellung, Marketingmassnahmen oder auch die ganzen Arbeitsabläufe zu planen und zu organisieren. Dies beinhaltet auch die Putzeinsätze zu planen und dafür zu sorgen, dass diese vor Ort dann entsprechend umgesetzt werden. Schliesslich gilt es auch hier die Hygienevorschriften einzuhalten. Im Vorfeld wird mit der Geschäftsleitung vom Gasthof Schützen alles besprochen und abgeseget. Unsere Vorschläge und Ideen sind also gefragt. «Hesch dra dänkt, dass...» - mit Sätzen wie diesen verhelpen uns unsere Ausbildner zu einem guten Gelingen, so dass möglichst alles rund läuft.



## **Das Waldhaus Gehen in den Händen der Lernenden. Auf was freuen Sie sich?**

TR: Gemeinsam mit anderen Lernenden so ein Projekt anzupacken ist sehr intensiv, schweisst zusammen und fördert die Selbständigkeit. Wir können eigene Ideen umsetzen und auf den bereits gemachten Erfahrungen aufbauen und sind natürlich stolz, wenn ein reibungsloser Ablauf von 80 geschickten Essen klappt.

## **Welche Erfahrungen nehmen Sie mit?**

TR: In den letzten beiden Jahren bin ich jeweils mit einer grösseren Portion Selbstvertrauen zurück in den Ausbildungsbetrieb gekommen. Es hat mich gelehrt, Verantwortung zu übernehmen und hinter einer getroffenen Entscheidung zu stehen. Auch wird man direkt konfrontiert, ob es angebracht ist oder nicht, sich gegenüber seinen Mitarbeitenden zu äussern oder es zeigt mir, dass eine Führungsfunktion viel abverlangt.

## **Wie reagieren die Gäste?**

TR: Natürlich haben wir viele Stammgäste, die uns besuchen. Es hilft, deren Wünsche bereits zu kennen. Es freut uns, wenn wir Eltern, Kollegen oder natürlich auch fremde Gäste bedienen und bekochen dürfen und auf individuelle Wünsche bestmöglich einzugehen. Es gibt natürlich auch jene, die uns herausfordern und testen wollen. Hier gilt es ruhig zu bleiben und richtig zu reagieren – wir können immer dazulernen und unser Erfahrungsschatz weiter ausbauen.

⇒ **Lassen auch Sie sich von den Lernenden bekochen:**

**Lehrlings-Restaurant Waldhaus Gehen, 07. – 24. Februar 2019**

Das Lehrlingsrestaurant ist jeweils von Donnerstag bis Sonntag geöffnet.  
**Tabea Rosenkranz und die Lernenden** freuen sich über Ihren Besuch!



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

**Restaurant Waldhaus Gehen**

Gehrenstrasse 100  
5018 Erlinsbach

Telefon 062 844 06 60

Mail: [info@waldhausgehen.ch](mailto:info@waldhausgehen.ch)

Dienstag - Samstag 09:00 bis 23:00 Uhr

Freitag / Samstag bis 24:00 Uhr, Sonntag bis 22:00 Uhr.

Montag Ruhetag.

Vielen Dank, für das Interview ☺.

## Der GastroAargau-Jasskönig 2018 ist erkoren!

Es ist eine bekannte Tradition, dass am letzten Dienstag im Oktober im Restaurant Traube in Küttigen bei **Beat Michel** die Trümpfe ausgespielt werden. So jasteten auch in diesem Jahr wieder 44 ehemalige und aktive Wirt/innen und Gastronomie-Freunde um wichtige Punkte.

Zur Stärkung wurde ein schmackhafter Imbiss serviert, bevor beim Rangverlesen der reich bestückte Gabenwagen «geplündert» wurde.



Wir gratulieren den drei Erstplatzierten herzlich:

1. Rang: **Alfred Bolliger** (4'048 Punkte)
2. Rang: **Ernst Ryf** (3'997 Punkte)
3. Rang: **Karl Schollenberger** (3'984 Punkte)

Die Gesamtrangliste finden Sie unter:

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



Der Heimfahrerservice für Sie und Ihre Gäste

## Die Nez Rouge-Aktion rollt wieder!

Zusammen mit dem Aargauer Hotelierverein engagiert sich GastroAargau für diese sympathische und positive Aktion. Zeigen auch Sie Verantwortung gegenüber Ihren Gästen und machen Sie auf den Heimfahrerservice aufmerksam. Sie können dies tun mit dem Plakat oder den Klebeetiketten für Couverts, Guest-Cheques oder Rechnungen – so können Ihre Gäste schon zu Hause den Heimfahrerservice einplanen. Haben Sie gewusst, dass der Kanton Aargau 2017 schweizweit Spitzenreiter in Sachen geleisteten Fahrten war?

### Gastro-Fahrer/innen gesucht!

Möchten auch Sie – wie u.a. unser Vorstandsmitglied **Claudia Rüttimann** oder die GastroSeelsorgerin **Corinne Dobler** – als Gastro-Fahrer/in unterwegs sein?

⇒ **JA?! – Dann melden Sie sich bis zum 19. November 2018:**

[www.nezrougeaargau.ch](http://www.nezrougeaargau.ch) | Freiwillige

Gefahren wird in 2er Teams und das Datum ist frei wählbar. Versicherung, Einweisung und Verpflegung sind garantiert!



**Die Nez Rouge-Aktion gibt's in diesem Zeitraum:**

**Am 23./24. November und ab 1. bis 31. Dezember 2018**

jeweils Mo bis Do von 22.00 bis 01.30 Uhr

jeweils Fr & Sa von 22.00 bis 03.30 Uhr

am So von 22.00 bis 00.30 Uhr

am Silvester von 22.00 bis 05.00 Uhr

Weitere Infos: [www.nezrougeaargau.ch](http://www.nezrougeaargau.ch)

WIR SIND PARTNER VON



UNTERSTÜTZT VON:

AARGAUER HOTELIERVEREIN & GASTRO AARGAU



# -AGUILA<sup>220</sup>

EIN GROSSER PROFI AUF KLEINEM RAUM



HOCHWERTIGSTE BARISTA-QUALITÄT IN KOMPAKTEM DESIGN

**Nespresso begleitet Sie bei der Entwicklung Ihres Geschäfts.**

Überlassen Sie **Aguila** einen Teil der Arbeit: Dank hoher Convenience und modernster Technologie ermöglicht es **Aguila** Ihnen die Möglichkeit, eine umfassende und abwechslungsreiche Kaffeeauswahl anzubieten, um Ihren Umsatz nachhaltig zu steigern. Nie war es einfacher, grosse Mengen auf höchstem Niveau zu servieren – Kaffee für Kaffee.

