



GASTROAARGAU

News-Blatt

frisch «aufgetischt»!



Nr. 40 / März 2021

Wir danken unseren Sponsoren für die grosszügige Unterstützung:

Am
nichtigsten
Ort.ch



Aargauische
Kantonalbank

TopCC
clever & charmant



FELDSCHLÖSSCHEN

Part of the Carlsberg Group

graf kaffee

Täglich aromafrisch geröstet!

Coca-Cola 

Heró
GASTRONOMIQUE

Main-Partner



Müller Bräu



Ihr naturnahes Weinerlebnis

Co-Partner

Impressum

News-Blatt für die Mitglieder von GastroAargau

Auflage: 1'200 Exemplare

Erscheint: 4x jährlich

Herausgeber & Druck: GastroAargau

Redaktion: Team der Geschäftsstelle GastroAargau

GastroAargau

GastroBildungsZentrum GBZ | Dammweg 23 | 5600 Lenzburg

T 062 737 90 40 | F 062 737 90 42 | info@gastroaargau.ch | www.gastroaargau.ch

Liebe Mitglieder Liebe Partner und Freunde von GastroAargau

Der Start ins neue Jahr war für uns alle wohl etwas Besonderes!

Schreckensnachrichten vom Covid19-Virus, hoffnungsvolle Ankündigungen für einen Impfstoff und natürlich die geschlossenen Restaurants - wer hätte an solche Szenarien gedacht vor einem Jahr...

Der Vorstand von GastroAargau hat zum Glück schon früh die Fäden in die Hand genommen und den Kontakt zur Aargauer Regierung gesucht. Im engen Austausch mit den Departementsvorstehern und den Amtsstellen haben wir fast wöchentlich Newsletter verschickt mit nützlichen Informationen für unsere Mitglieder. Dies hat uns viele Komplimente beschert und man hat unser Engagement auch über die Kantonsgrenzen hinaus realisiert. Wenn heute andere Kantonalverbände ihren Mitgliedern raten, sie sollen im Aargau nachfragen wie es geht, dann haben wir wohl etwas gut gemacht!

Leider können wir Sie in diesem Jahr schon wieder nicht zur Generalversammlung einladen – die Gründe sind bekannt. Umso mehr bitten wir Sie, dass Sie die Gelegenheit der schriftlichen Abstimmung nutzen und die Unterlagen rechtzeitig zurücksenden. 2022 werden wir Sie dann hoffentlich zur GV einladen können – mit neuen Ideen, einem neuen Konzept und grossartigen Örtlichkeiten.

Momentan laufen die Vorbereitungen für die Qualifikationsverfahren 2021. Wir sind froh, dass wir in diesem Jahr ordentliche Lehrabschlussprüfungen abhalten dürfen, natürlich unter strenger Einhaltung der Covid19-Vorschriften. Leider ist es nicht erlaubt zu den Kochprüfungen Gäste einzuladen – in der Restauration ist es anders. Wichtig ist aber nur, dass die Lernenden nicht vergebens gelernt und trainiert haben und am Qualifikationsverfahren zeigen können, was sie draufhaben!

Liebe Ausbilderinnen und Ausbilder, nutzen Sie die restliche Zeit, um mit den Lernenden nochmal intensiv zu trainieren, Warenkörbe zu kochen und Serviceabläufe zu proben. Noch ist Zeit dazu...

Ostern steht vor der Tür.

Ich wünsche Ihnen frohe und besinnliche Tage im Kreise Ihrer Familien und Freunde. Geniessen Sie die freie Zeit und halten Sie Abstand...

Urs Kohler

Direktor GastroAargau

Die Geschäftsstelle
bleibt vom 2. bis 5. April 2021
geschlossen



«Die Branche brennt»....

An dieser Aktion hat sich GastroAargau beteiligt und mit Lenzburger Gastronomen die Idee von GastroSuisse realisiert. Auf die Missstände in Zusammenhang mit den Bundesratsentscheiden aufmerksam zu machen, hat sogar das SRF-Fernsehen auf den Plan gerufen und wir haben einen grossartigen, medialen Auftritt gehabt. **Daniel Borner** – Direktor GastroSuisse – hat Lenzburg ebenfalls einen Besuch abgestattet und sich von den «Aargauer Wirtsleuten» beeindrucken lassen...

DANKE an alle Beteiligten, die zum Gelingen dieser Aktion beigetragen haben!



Wir tun etwas für unsere Mitglieder

Besuch beim Regierungsrat

Am Abend vom 22. Dezember 2020 hatten wir vor dem Regierungsgebäude in Aarau einen Termin beim Landammann **Dr. Markus Dieth** und beim Regierungsrat **Jean-Pierre Gallati**.

Hier konnte der Vorstand die konkreten Forderungen für das Aargauer Gastgewerbe übergeben. Mit einem «leeren Geschenk» wurde symbolisch auf die grossen Probleme aufmerksam gemacht. Nasskalter Schneeregen, das hat die Aargauer Zeitung, Tele M1 und Radio Argovia nicht abgehalten, dabei zu sein und das war gut so.

Der Landammann hat versprochen, dass sich der Regierungsrat unserem Begehren rasch annehmen wird. Und so war es auch!

Noch vor Weihnachten hat eine Regierungsratssitzung stattgefunden, an der über unser Anliegen diskutiert wurde. Das Ergebnis war höchst erfreulich, denn Anfangs Jahr konnten bereits Anträge für die finanzielle Unterstützung eingegeben werden und Ende Januar wurden sogar schon erste Hilfgelder ausbezahlt. Der Aargau war der Kanton in der Schweiz, der am schnellsten reagiert und die Gastrobranche aktiv unterstützt hat. Durch unsere Aktion und mit der Einführung der schnellen Gesuchstellung konnten auch andere Branchen profitieren, die vom Lockdown betroffen waren.

**Ein grosses DANKE
geht an den Regierungsrat
des Kantons Aargau!**



Durch Veränderungen entstehen neue Chancen

«Fusion HGf Aargau und HGf Solothurn»

Die Kantone Aargau und Solothurn gehen neue Wege in der Berufsbildung und spannen zusammen.

Bereits im vergangenen Jahr wurden erste Gespräche geführt zwischen den beiden Kantonalverbänden und der jeweiligen Hotel & Gastro formation (HGf). Nachdem im Kanton Solothurn noch eine Vorstandssitzung abgehalten werden musste und die beiden Fachabteilungen der Kantone und die Hotel & Gastro formation Weggis das OK erteilt haben, kann dieses Projekt nun realisiert werden.

Die Idee und das Ziel dahinter sind Synergien zu nutzen, Know-how zu bündeln und Kosten zu sparen. Mit der HGf Solothurn haben wir einen guten Partner gefunden. Die Idee ist unter den aktuellen Umständen sowie dem Faktor Zeit schwierig umsetzbar. Eine Fusion ist ab dem Schuljahr 2022/2023 geplant.

Wir starten das Projekt aber schon in diesem Jahr mit folgenden Änderungen: Die HGf Aargau übernimmt ab sofort die Organisation und die Durchführung sämtlicher überbetriebliche Kurse (üK) im Beruf Restaurantfachfrau /-mann und Restaurantangestellte/r. Der üK IV mit den Ergänzungscompetenzen und der üK V werden bereits in Lenzburg geplant. Ab dem neuen Schuljahr werden alle Restaurant-Lernenden in Lenzburg zum üK kommen.

Das praktische Qualifikationsverfahren (QV) im Beruf Restaurantfachfrau /-mann und Restaurantangestellte/r findet ab 2022 auch in Lenzburg statt. Hierzu steht das Solothurner Experten-Team – unter der Leitung der Chefexpertin **Edith Weber** – zur Verfügung.

Keinen Einfluss hat das Pilotprojekt auf die üK's und das QV der Köche und Küchenangestellten. Lernende werden diese Kurse weiterhin in Solothurn besuchen und von der üK-Lehrperson **Daniel Brändli** unterrichtet.

Wir sind davon überzeugt, mit diesen zukunftsweisenden Massnahmen unseren Lernenden und den Ausbildnern eine konstante und qualitativ hohe Ausbildung zu bieten.

Die Zusammenarbeit hat gut gestartet und wir freuen uns auf diese Kooperation mit unserem Nachbarkanton.

Unsere Lernende durften wieder Praxisluft schnuppern

«Gastro-Lernende sind nicht vergessen»

Seit dem ersten Lockdown im März 2020 haben die Lernenden teilweise nie mehr richtig gearbeitet - GastroAargau hat geholfen!

Man spricht von 3'000 Lernenden in der Gastronomie, welche Corona-bedingt ihr Handwerk nicht mehr richtig ausüben können. Der Präsident von GastroAargau hat dieses Problem immer wieder platziert und auf die Folgen aufmerksam gemacht - **Bruno Lustenberger** hat früh erkannt, dass man dringend handeln muss...

Rekordzeit

In nur gerade mal 14 Tagen hat GastroAargau ein Schulungskonzept auf die Beine gestellt, Trainingsbetriebe gesucht, die Finanzierung festgelegt und die nötigen Coaches rekrutiert. Der Kanton – namentlich **Matthias Kunz** (Sektionsleiter der Betrieblichen Bildung, Aarau) – hat tatkräftig unterstützt und mitgeholfen, dass Lernende so ein Ausbildungsangebot bekommen. **Ruedi Zimmerli** (Leiter Abteilung Berufslehren, Solothurn) hat sofort Hand geboten, um eine gemeinsame Lösung für die Gastro-Lernenden zu finden. Und so wurden Lernende der Koch- und Restaurantberufe in beiden Kantonen trainiert - für Hotelfachleute gab es dieses Angebot im Kanton Bern.

Intensiv-Trainings

Am 15. Februar 2021 hat das Projekt gestartet. Die Betriebsverantwortlichen an den vier Schulungsorten engagierten sich und haben kreative Schulungsprogramme entwickelt, die aus einer Mischung aus üK-Programm, Prüfungsvorbereitung und Berufsschulunterricht bestanden. Nebenbei wurden den wissbegierigen Lernenden aber auch andere Themen vermittelt wie zum Beispiel Lebensmittel räuchern, Brot backen oder die Pralinenherstellung.

Das Feedback aus den Betrieben und von den Lernenden war überwältigend!

QV-Training

Nebst dem Intensivtraining für alle Lernenden in den Koch- und Restaurantberufen wurden im März zusätzlich QV-Trainingstage angeboten. Während diesen Tagen konnten die Lernenden, die an die Lehrabschlussprüfung kommen, nochmals trainieren. Prüfungsexpertinnen und -experten coachten die Lernenden aus den Abschlussklassen, gaben Tipps und Hinweise. Diese Kurse fanden alle im GastroBildungszentrum GBZ in Lenzburg und im Bildungszentrum Gastro Solothurn in Olten statt – da wo die Lernenden auch ihr Qualifikationsverfahren abhalten werden.

Learning by doing

«Lernen durch Tun!» - unter diesem Motto unterrichteten Berufsbildner und Betriebsinhaber/innen. Sie zeigten den Lernenden Tricks und Kniffs und weihten sie in die Geheimnisse des Berufs ein. Praxis von Praktikern vermitteln lassen, dies hat sich bewährt und brachte den Mehrwert für alle Beteiligten.

Kosten

Wir haben erreicht, dass alle diese Angebote für alle Betriebe und die Lernenden kostenlos waren! Man konnte nun also grad doppelt profitieren: von mehr Trainingstagen und man musste nicht mal etwas dafür bezahlen!

Neue Wege

Austausch auf der Ebene der Berufsbildungsämter der Kantone Aargau und Solothurn, die Kooperation mit den Chefexperten und üK-Lehrpersonen aus beiden Kantonen und das gemeinsame Umsetzen dieser Idee ist wohl eher ein Novum. Die gemeinsamen Interessen haben aber gezeigt, dass man in neuer Zusammensetzung viel erreichen kann. SolAar (Solothurn und Aargau) – bereits heute schon «eine gelungene Kombination»! ☺

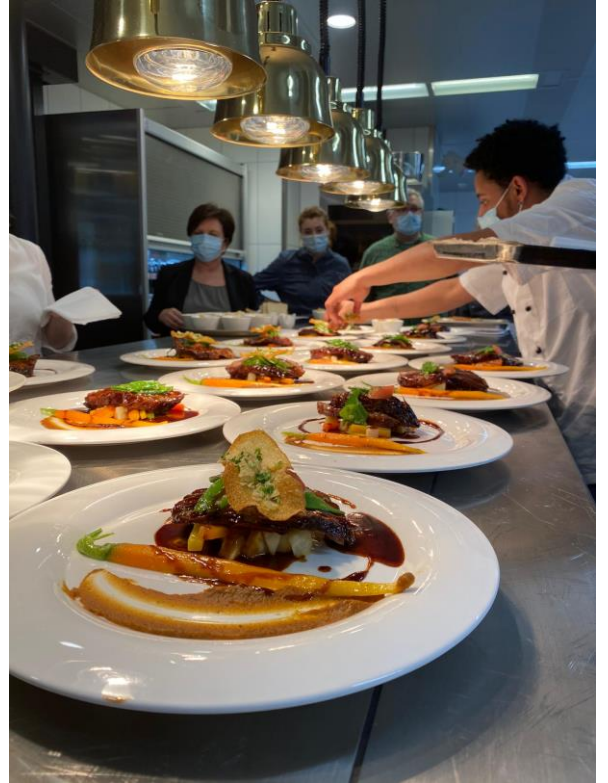
Ohne Mithilfe geht's nicht

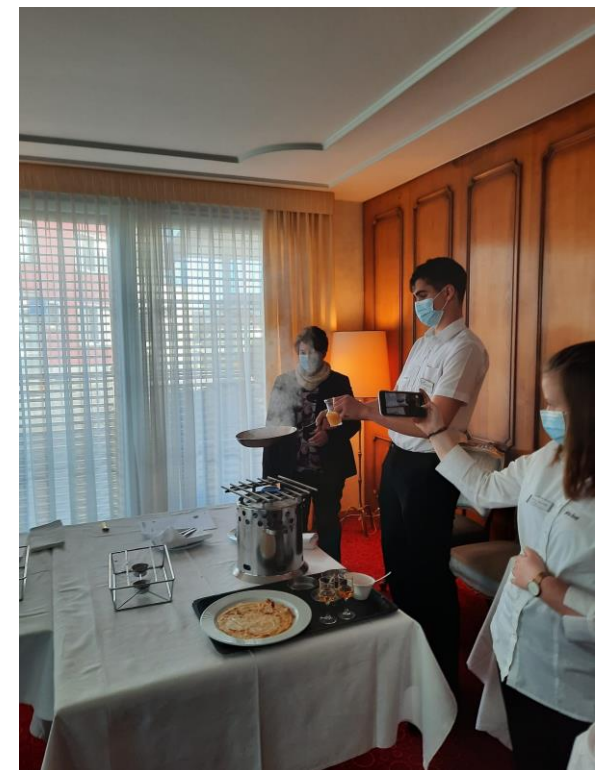
Unser Dank geht an die vielen Helferinnen und Helfer in der Planung, die Coaches vor Ort, die Betriebsverantwortlichen, mit denen man die Programme anbieten konnte, die Berufsfachschulen Aarau, Baden und Solothurn sowie den Fachstellen der Kantone. Ohne den Einsatz aller hätten die Lernenden von diesem Unterstützungsangebot nicht profitieren können.

Ein paar Zahlen dazu:

- 4 Standorte
 - GastroBildungsZentrum Lenzburg
 - Hotel Aarehof, Möriken-Wildegg
 - Hotel Krone Aarburg
 - GrandCasino Baden

- 33 Trainer und 29 Prüfungsexperten im Einsatz
- 110 Lernende beim QV-Training in der Küche
- 23 Lernende beim QV-Training im Service
- 156 Lernende zum Intensivtraining in den Aussenstandorten
- 40 Lernende im 3. Lehrjahr innerhalb von 10 Tagen im GastroBildungsZentrum GBZ
- Praxis- und QV-Training wurde innerhalb von 7 Wochen durchgeführt





Weitere Fotos und Videos von den Praxistagen finden Sie unter:

[Website: Hotel & Gastro formation](#)

[Facebook GastroAargau](#)

[Instagram: @gastroaargau](#)



Bier sind Partner!



WWW.MEINBIER.CH

 **Gefällt Bier!**
facebook.com/brauereimueller

Müller Bräu
Mein Bier

So fängt alles an, wenn man bei GastroAargau beginnt...

Die ersten 4 Wochen bei GastroAargau



Am 1. Februar durfte ich im GastroBildungsZentrum GBZ in Lenzburg starten. Ich war froh, dass nach den starken Schneefällen der Vorwoche die Strassen frei waren. Das erachte ich nicht als selbstverständlich und ich bin den Verantwortlichen dankbar.

Das alte Schulungszentrum in Unterentfelden ist mir ja bestens bekannt durch meine Expertentätigkeit. Lenzburg ist da um einiges moderner und fortschrittlicher - ein wahres Schmuckstück. Von den Architekten des Projektes wurde da eine Spitzenleistung erbracht.

Ich wurde von **Urs Kohler** und **Claudia Mürner** herzlich begrüsst. Beim Gebäude-Rundgang, vom untersten Stock bis ganz nach oben, wurde mir alles gezeigt. Vom Technikkeller über die Büroräumlichkeiten bis zur üK-Küche und dem Restaurant «Bellavista». Auch die technischen Anlagen und deren Funktionen. Den Feueralarm lernte ich schon beim Probearbeiten kennen. Gott sein Dank handelte es sich um einen Fehlalarm.

Anschliessend ging es direkt zum Einrichten meines PC's und das Kennenlernen der Software.

Eine sehr intensive Einführung gab es in die Plattform OdaOrg, welche mir schon als Berufsbildner bekannt war. Aber erst auf der «anderen Seite» erkennt man welche Möglichkeiten dieses Programm bietet, für den Berufsbildner, wie auch für uns in der Administration.

Die Einführung beinhaltet von Anfang an die Buchführung, den administrativen Teil der GastroAargau Geschenkgutscheine und das E-Learning-Angebot von Gastro-Suisse.

(Nur am Rand: das komplette G1 im E-Learning mit dem Wirtepatent für den Aargau wird vom L-GAV bis Ende 2021 vollständig übernommen.)

Die ersten Tage vergingen wie im Flug, noch ahnte ich in keinster Weise was auf mich in den folgenden Wochen zukommt. Das Anlernen erfolgte sehr gewissenhaft und genau. Nach anfänglichen Schwierigkeiten zu differenzieren zwischen Hotel & Gastro formation, GastroAargau und GastroAargau Berufsbildung, verbesserte ich meinen Wissensstand zusehends.

Bei der praktischen Anwendung konnte ich üben, üben und nochmals üben.

Die PRAXIS-Intensivtage und die QV-Praxistage wurden ins Leben gerufen!

Ab Mitte meiner 2. Woche stand das Telefon für mich nicht mehr still. Gefühlte 3 Tage hintereinander hatte ich den Telefonhörer in der Hand, um Lernende kurzfristig anzubieten, Berufsbildner für die Intensivtage zu finden, die zudem auch noch bereit waren am Freitag eine Zusage für Montag zu geben.

Die Praxis-Intensivtage waren ein großartiges Projekt und GastroAargau hatte Top-Partner mit den 3 Betrieben, die sich und Ihre Mitarbeitenden zur Verfügung gestellt haben, sowie Top Berufsbildner, die sich für unseren Nachwuchs aussergewöhnlich eingesetzt haben.

Herzlichen Dank an dieser Stelle nochmals dafür. Bilder, Videos und Presseberichte findet man dazu auf unserer Homepage.

Im GBZ fanden gleichzeitig auch die üK Koch- und Restaurantberufe statt. Die ersten Einblicke gab es auch in diesem Bereich. Trotz der Corona Schutzbestimmungen gab es ab und zu die Möglichkeit im Restaurant Bellavista die Speisen der Kochlernenden vor dem sicheren Tod in der Biogastonne zu retten!

Unser Nachwuchs zaubert mit Elan im GBZ geschmacklich wie optisch täglich Meisterleistungen auf den Teller.

In Woche 3 ging der Berufsbildnerkurs über die Bühne. Das erste Mal für mich als Referent und dann auch noch Online. Eine gewisse Nervosität meinerseits war vorhanden, ich hoffe, dass man dies nicht zu sehr gespürt hat. Die leichten technischen Fehler am Anfang haben nicht gerade zu meiner Entspannung beigetragen. Im Großen und Ganzen war ich aber mit dem Vortrag zufrieden und ich kann darauf sicher aufbauen und das nächste Mal verbessern.

Nachdem mein erster Monat mit den 28 Tagen recht schnell vorbei ging, möchte ich folgendes Fazit ziehen: Die Arbeit im GBZ macht sichtlich Spass, es gibt noch jede Menge zu lernen. Für mich wird es von Tag zu Tag einfacher und erfahrungsreicher.

Nun stehen die QV-Praxistage sowie die Vorbereitungen für die schriftliche Generalversammlung bevor und anschliessend folgt das QV der Köche.

Ich freue mich auf die kommende Zeit hier im GBZ Lenzburg.

Michael Brückner



Mitmachen und profitieren!

Regionalprodukte bringen Mehrumsatz

Auch dieses Jahr führt der Bauernverband Aargau (BVA) zusammen mit GastroAargau das Projekt «Regionalprodukte in der Gastronomie» durch. So soll die Zusammenarbeit zwischen Gastronomie und Landwirtschaft weitergefördert werden. In Zeiten von Corona ist dies umso wichtiger.

Dabei werden Bauernfamilien mit Gutscheinen beschenkt, welche sie in Gastrobetrieben mit regionalen Köstlichkeiten einlösen können. Im letzten Jahr profitierten die beteiligten Restaurants mit einem Mehrumsatz von weit über 100'000 Franken.

Jetzt mitmachen!

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

Das Konzept wurde im letzten Jahr bereits zum zwölften Mal durchgeführt, wobei 2'200 Gutscheine à Fr. 50.— in den 35 teilnehmenden Gastrobetrieben eingelöst wurden. Die Gutscheine erhalten die Bauernfamilien, welche Mitglied des BVA sind und dort gleichzeitig versichert sind. Die Abteilung Versicherungsberatung übernimmt dann auch die Kosten für die Aktion, welche im aktuellen Jahr **vom 13. August bis zum 30. November 2021** dauert.

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

- Mind. 2 Aargauer Weissweine und 2 Aargauer Rotweine
- Mind. 4 Destillate aus dem Kanton Aargau
- Mind. 4 Speisen mit Hauptkomponenten aus dem Kanton Aargau
- Deklarationspflicht
- Zusammenarbeit mit mind. 1 Aargauer Landwirt

Mit dem Gutschein erhalten die Bauernfamilien eine Feedback-Karte, mit der sie ihren Restaurantbesuch bewerten. Die Auswertung dient zur Überprüfung der geforderten Kriterien.

Sind Sie interessiert und möchten mehr erfahren?

Fordern Sie das Anmeldeformular per E-Mail oder Telefon bei Melanie Keller vom BVA an: 056 460 50 42, melanie.keller@bvaargau.ch

Anmeldeschluss ist der 27. April 2021!

Schriftliche Abstimmung von GastroAargau

Generalversammlung

Die Covid19-Pandemie beeinflusst unser Leben weiterhin. Zum Schutz unserer Mitglieder und Mitarbeiter findet die diesjährige Stimmabgabe schriftlich statt, gestützt auf die Covid19-Verordnung des Bundes.

Die Abstimmungsunterlagen wurden fristgerecht am 22. März 2021 zur Post gebracht.

Die Stimmabgabe ist nur gültig, wenn der Stimmzettel und der Stimmrechtsausweis im GastroBildungsZentrum bis 27. April 2021 – 16.00 Uhr eingetroffen ist.

Am 07. Mai 2021 werden die Stimmresultate auf unserer Website www.gastroaargau.ch veröffentlicht.



Das Abstimmungsergebnis finden Sie ab dem 7. Mai 2021 Unter folgendem Link:

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



Gastroseelsorger entzünden Feuer für die Gastronomie

Ökumenisches Feuer in der Karwoche

Der ökumenische Gottesdienst in der Klosterkirche in Muri vor Ostern ist ein fester Bestandteil in der Agenda der Wirtefamilie. Corona-bedingt einfach ausfallen zu lassen ist für die innovativen Gastroseelsorger keine Option. Für sie ist der Kontakt zu den Gastronomen und der Segen in der Karwoche so wichtig, dass sie kurzum das Programm den Gegebenheiten angepasst haben.

Bei strahlendem Sonnenschein begrüßten **Corinne Dobler** und **Adrian Bolzern** Wirte und Wirtinnen aus dem ganzen Kanton Aargau an ihrem ökumenischen Feuer in Aarau bei der katholischen Kirche Peter und Paul. Von 15 - 20 Uhr tauschten sie sich mit den vielen Hergereisten aus und gaben ihnen symbolisch ein Licht mit auf den Weg. Anstelle einer Predigt gab es folgenden Impuls (zu Mt26,36ff) mit abschliessendem Segen zum Selberlesen.

In der Karwoche erinnern wir uns an den Leidensweg von Jesus Christus: Unverstanden von seinen besten Freunden geht er auf seinen sicheren Tod zu. Seine Freunde verstehen den Ernst der Lage nicht und sind ihm in dieser schweren Stunde keine Hilfe. Gottverlassen geht Jesus seinen Weg bis in den Tod am Karfreitag.

Die Passionsgeschichte mit dem Leiden und der Auferstehung ist die wichtigste in unserer christlichen Tradition. Das zeigt, dass unser Glaube auch das Schwierige miteinschliesst und selbst der Sohn Gottes ist mit allen menschlichen Erfahrungen sind Jesus vertraut: Er erfuhr das Gefühl des Verlassen seins, der Aussichtslosigkeit und der Ungewissheit. Obwohl er der Sohn Gottes war und die frohe Botschaft von der bedingungslosen Liebe Gottes in die Welt gebracht hatte!

Weil wir dem in der Karwoche gedenken, fühle ich mich als Glaubende auch ernst genommen in meinen herausfordernden Zeiten des Lebens. Es ist nicht alles «Schwamm drüber», «Friede, Freude, Eierkuchen». «Es kommt schon wieder gut» oder «Denk einfach positiv». Nein!

Es gibt Zeiten - auch für tiefgläubige Menschen, in denen sie «hart untendurch» müssen, durch finstere Täler gehen und an ihre Grenzen kommen. Das bedeutet aber nicht, dass Gott seine Menschen nicht liebt. Oder sie vergessen hat. Oder sie etwas falsch gemacht haben. Denn selbst sein Sohn musste am Schluss seines Lebens «unten durch», auch wenn er sich nichts zuschulden hatte kommen lassen, sich diesen Leidensweg nicht ausgesucht hat.

Eine Hoffnung in herausfordernden Zeiten ist für mich: Jesus weiss, was es heisst, schwierige Zeiten durchzustehen. Und er nimmt Anteil an unserem Leid, er begleitet uns wie der Hirt durch das dunkle Tal. Ja ich glaube, dass Gottes Reichweite bis in die tiefsten Niederungen des menschlichen Lebens geht und wir niemals Gottverlassen sein können, selbst wenn wir das glauben.

Wir schenken dir dieses Lämpchen als Hoffnungslicht. Sie soll dir symbolisch ein Licht sein auf deinem Weg. Damit du den Weg wieder siehst und nicht von ihm abkommst. Wir wünschen dir, dass du dich nicht verläufst oder stolperst und dass du die Fährte wieder aufnehmen kannst, Orientierung findest, so dass du festen Schrittes weitergehen kannst.



Segen

**Möge dich der Allmächtige
begleiten,
dich ausrüsten
mit Weisheit und Weitsicht
dich erfüllen
mit Liebe, Zuversicht und Kraft
und möge er
dich behüten auf all deinen Wegen.**

Wir denken an euch!

Corinne Dobler und Adrian Bolzern



Überreicht haben die Gastroseelsorger ein überaus nützliches Geschenk: eine kleine Taschenlampe, die den Weg erhellt und dafür sorgt, dass niemand den richtigen Weg aus den Augen verliert. Die kleine Lampe kann nicht nur als Schlüsselanhänger genutzt werden kann, sie ist auch mit einem «Spezialnutzen» ausgestattet: einem kleinen Flaschenöffner 😊

Wir machen Nachhaltigkeit auf einem Rebberg-Rundgang und in einem Film erlebbar.

Die Passion auf dem Weingut Hartmann spüren

Liebe Gastro-Mitglieder

Im Einklang mit der Natur produzieren wir gehaltvolle, authentische Weine. Unsere Bestrebungen für Nachhaltigkeit zeigen wir Ihnen gern auf einem geführten Rebberg-Rundgang und in einem 2020 produzierten Film, den Sie auf der Webseite ansehen können. Als Beilage eine Neuauflage des Prospektes.

**Voranzeige: Tag der offenen Weinkeller
am 1. + 2. Mai, jeweils von 10 bis 18 Uhr.**

Geführter Rebberg-Rundgang, Weinprobe,
neuer Film und Festwirtschaft

Wir hoffen diese schwierige Zeit zusammen mit Ihnen meistern zu können und hoffen Sie bald wieder bedienen zu dürfen.

Alles Gute. Bleiben Sie gesund!
Bruno und Ruth Hartmann



Weinbau Hartmann AG
Bruno und Ruth Hartmann
Rinikerstrasse 8
5236 Remigen
Tel. 056-284.27.43
www.weinbau-hartmann.ch
Degustation und Verkauf
Freitag 14.00-19.00h / Samstag 09.00-17.00h (ausgenommen Feiertage)



<http://www.weinbau-hartmann.ch>

#zusammenfürdenAargau

Emil Frey Autocenter Safenwil unterstützt die Gastronomie im Aargau

Die aussergewöhnliche Situation, in der wir seit nunmehr einem Jahr leben, schweisst Menschen aber auch Gewerbe vielerorts zusammen. Gemeinsam mit dem Verband GastroAargau setzen wir daher ein Zeichen unter dem Motto «Vom Gewerbe für das Gewerbe – von der Region für die Region».

Die Kooperation besteht aus einer Gutschein-Aktion. **Vom 1. März bis 30. April 2021 bekommen Sie beim Kauf eines Fahrzeugs im Autocenter Safenwil sechs GastroAargau-Gutscheine im Wert von je CHF 50.– geschenkt.** Die Gutscheine im Gesamtwert von CHF 300.– können Sie in allen teilnehmenden Restaurants, Bars, Clubs und Take-Away-Anbietern einlösen, sobald diese wieder geöffnet haben. Ausserdem lässt sich die Aktion mit anderen laufenden Aktionen kombinieren.



Emil Frey Autocenter Safenwil

#Zusammen
fürdenAargau

Gutscheine von
CHF 300.–*

Zusammenhalten, etwas bewegen, Mut machen!

**Doppeltes Vergnügen: Mit Ihrem neuen Auto
direkt ins Restaurant Ihrer Wahl und ein gutes
Essen im Wert von CHF 300.– geniessen.**



GASTROAARGAU
Verband für Hotellerie
und Restauration



**Jetzt scannen
und Traumauto finden!**

*Die Aktion gilt nur in der Emil Frey Autocenter Safenwil für Kauf- und Leasingverträge die zwischen dem 01. März und 30. April 2021 abgeschlossen werden. Die Gutscheine im Wert von 6x CHF 50.– können nach vorheriger telefonischer Buchung in den teilnehmenden Restaurants, Bars, Clubs, Take-Away-Anbietern eingelöst werden. Die Gutscheine können nicht geändert werden. Keine Barauszahlung möglich. Die Gutscheine sind ein Jahr ab Ausstellungsdatum gültig.

Aktion - «Sag-Danke-Gutscheine»

Unsere Idee zahlt sich für Sie aus!

In den sozialen Medien, auf unseren eigenen Kanälen und in der Presse haben wir Werbung gemacht für die **GastroAargau-Gutscheine**. Viele Firmen, Institutionen und Vereine sind unserem Aufruf gefolgt und verschenken solche Wertgutscheine als Wertschätzung gegenüber ihren Mitarbeitenden.

Obschon leider praktisch keine Weihnachtsessen gehalten werden können, sollen Mitarbeitende die Möglichkeit haben, sich von Ihnen verwöhnen zu lassen! Aktuell im kleineren Rahmen – doch hoffentlich kommt der Gast mit Partner/in und Kinder – und so dürfen Sie sich gleich noch über ein paar Gäste mehr freuen.

Der Erfolg ist gross! Seit dem Frühling hat GastroAargau bereits Gutscheine im Wert von über CHF 450'000.— (!) ausgestellt. Und in diesen Tagen kommen täglich mehrere neue Bestellungen dazu... 😊

Das Gute an dieser Aktion ist auch, dass das Geld 1:1 in die Aargauer Gastrobetriebe zurückfliesst. Ganz unter dem Motto: **«Vom Aargau – für den Aargau»**, wollen wir mit diesen Gutscheinen erreichen, dass das Geld die Aargauer Wirtschaft unterstützt und stärkt.

Genau diese Solidarität schenkt Zuversicht – auf Essen und Genuss will auch in dieser besonderen Zeit nicht verzichtet werden und ist ein wichtiger Bestandteil von unserer Menschlichkeit. Unter den aktuellen Umständen einfach in einem anderen Rahmen...

Präsentieren Sie sich und nehmen Sie GastroAargau-Gutscheine entgegen!

Ist Ihr Betrieb noch nicht auf unserer Liste der «Einlöse-Betriebe» zu finden?

Dann schreiben Sie uns eine kurze Mail, damit wir Sie aufführen können:

→ info@gastroaargau.ch

Einkehren erwünscht!

GastroAargau-Gutscheine – jetzt bestellen!

Zum Nominalwert von **CHF 10.-, CHF 50.- und CHF 100.-** hat GastroAargau Gutscheine lanciert, die in Mitgliederbetrieben im Kanton Aargau eingelöst werden können. Diese Gutscheine kann man in der Geschäftsstelle von GastroAargau kaufen oder online bestellen.



Ihr Gewinn als Mitglieder-Betrieb:

**Der Gutscheinwert fliesst 1:1
direkt an Sie zurück –
ohne Gebühren oder Kommissionen!**

NEU Gutscheine im Nominalwert
von **CHF 100.-**

Rückvergütung

Das Prozedere für die Rückvergütung ist auf der Rückseite des Gutscheins detailliert beschrieben. Schicken Sie uns zusammen mit dem ausgefüllten Gutschein einen Einzahlungsschein mit. Die Details sind 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
T 062 737 90 40 (13.30 – 16.00 Uhr)

Kostenlose Präsenz dank Ihrer GastroAargau-Mitgliedschaft

Reinschauen wärmstens empfohlen!

Gutschein für besondere Momente in der Region

Werden Sie Einlösestelle beim «Erlebnismoment Aargau»



Der Wertgutschein «Erlebnismoment Aargau» sichert ganz persönliche Erlebnismomente im wunderschönen Kanton Aargau. Unter www.erlebnismoment.ch können Gutscheine im Wert von 25- oder 50-Franken ganz einfach bestellt werden. Teileinlösungen ermöglichen eine vielseitige Verwendung bei unterschiedlichen Aktivitäten.

Werden Sie Einlösestelle!

Als Einlösestelle können Sie von Umsatzsteigerung, Neukundengewinnung sowie zusätzlichem Marketing profitieren. Aktuell sind über CHF 700'000 in Umlauf – unter anderem dank dem grosszügigen Sponsoring der Aargauischen Kantonalbank und der Axpo im Sommer 2020.

Die Abwicklung erfolgt über das Gutscheinsystem E-GUMA, welches ein sicheres und unkompliziertes Handling garantiert. Die eingelösten Beträge werden monatlich an die Einlösestellen ausbezahlt – ohne Abzüge!

Wie kann ich Gutscheine entgegennehmen?

Um eine Einlösestelle zu werden, benötigen Sie eine Mitgliedschaft in der E-GUMA-Organisationslösung von Aargau Tourismus. Schicken Sie eine Mail an info@aargautourismus.ch, um das Formular zu erhalten.

Gutscheine können über ein Mobiltelefon oder Computer eingelöst werden. Entweder scannen Sie den Gutschein-Code mit der Voucher-App oder geben den Zahlencode manuell über Ihren Account am Computer ein.

Welche Kosten erwarten mich?

Aargau Tourismus übernimmt bis auf Weiteres die Gebühren von E-GUMA sowie die Zahlungs- und Transaktionskosten, was alles zusammen bis zu 10% des Gutscheinwertes ausmachen kann. Ausserdem sorgt sich Aargau Tourismus für die laufende Bekanntmachung und Vermarktung.

Weitere Informationen

Neugierig? Aargau Tourismus freut sich über Ihre Kontaktaufnahme. Weitere Informationen finden Sie unter aargautourismus.ch/erlebnismoment oder help.e-guma.ch.

**Aargau Tourismus | Laurstrasse 10 |
5200 Brugg
T 062 823 00 73 | info@aargautourismus.ch
www.aargautourismus.ch**



Neue üK-Lehrpersonen

Wechsel nach 10 Jahren in der üK-Küche

Christoph Schmitz wird per Ende Juni 2021 eine neue berufliche Herausforderung annehmen und GastroAargau verlassen. Konkret bedeutet das, dass er schon bald seine letzten üK-Kurswochen geben wird und wir noch einmal von den Erfahrungen als technischer Prüfungsleiter profitieren können.

Seine vollamtliche Stelle wird neu auf zwei neue üK-Lehrpersonen aufgeteilt.

Lehrperson mit 80%-Pensum



Silvan Sprecher
aus Baden
Chefkochausbildung
und
eidg.dipl. Küchenchef

üK-Lehrperson mit 20%-Pensum



Michael Bühler
aus Erlach
Chefkochausbildung
und
eidg.dipl. Küchenchef

Im nächsten Newsblatt werden wir die neuen üK-Lehrpersonen etwas genauer vorstellen.

Andreas Spuler

Einigen ist er noch ein Begriff, «de Andy» oder «Sputnik» wie er auch wertschätzend genannt wurde. Er war über viele Jahre einer der ersten üK-Instruktoren für Kochlernende im BZU in Unterentfelden.

Mit seiner positiven Art hat er die Lernenden motivieren und zu Höchstleistungen anspornen können und sein Talent zum Reparieren von Maschinen und Apparaten war wirklich bewundernswert.

Er musste damals seine geliebte üK-Stelle aufgeben, weil ihn ein heimtückischer Tumor dazu gebracht hat. Leider ist Andy anfangs Jahr verstorben. Wir werden ihn ganz sicher in dankbarer Erinnerung behalten.



*„Die Erinnerung ist ein Fenster,
durch das wir Dich sehen können,
wann immer wir wollen.“*

Aus- und Weiterbildungen im Gastgewerbe - dank dem L-GAV fast kostenlos

Weiterbildung, die sich bezahlt macht



Gut ausgebildete Mitarbeitende nützen dem ganzen Betrieb! Warum also nicht beim Qualifikationsgespräch auch das Thema Weiterbildung ansprechen?

Die Sozialpartner im Gastgewerbe verlängern ihre nationale Bildungsoffensive. Ursprünglich war geplant, bis Ende August 2021 alle 38 durch den L-GAV finanziell unterstützten Aus- und Weiterbildungen zusätzlich zu subventionieren. Infolge des anhaltenden Lockdowns für das Gastgewerbe wird diese Bildungsoffensive nun verlängert bis Ende 2021. Übernommen werden während dieser Zeit die gesamten Kurskosten für sämtliche in diesem Jahr gestarteten Aus- und Weiterbildungen, die zum subventionierten Angebot gehören. Zudem werden die Arbeitsausfallentschädigungen an die Arbeitgeber weiterhin deutlich erhöht.

GastroAargau bietet das G1 Gastro-Grundseminar mit dem «Wirtepatent» für die gesamte Schweiz in der E-Learning Version an.

Hier geht es zur Anmeldung

DU MACHST KARRIERE. DER L-GAV BEZAHLT.

Ihre Vorteile

- ...Vorbereitung für alle Kantone möglich
- ...Lernen, wann und wo es Ihnen passt
- ...6 Monate Zugang zur Lernplattform
- ...CHF 2600 Kurskosten für die gesamte Schweiz
- ...Lehrmittel inbegriffen
- ...Interaktive Lernkontrolle
- ...Frageforum, wenn etwas nicht klar ist

Ihr Plus

- ...Weiterbildung zu G2 Gastro-Betriebsleiter/in mit eidgenössischem Fachausweis
- ...Weiterbildung zu G3 Gastro-Unternehmer/in mit eidgenössischem Diplom
- ...Kurs wird vom L-GAV subventioniert



Die Übersicht über alle L-GAV-subventionierten Aus- und Weiterbildungen im Schweizer Gastgewerbe findet man unter diesem Link. Jetzt die Zeit nutzen!

Nichts verpassen...anmelden und dabei sein!

Nächste Termine

Sofern nichts anderes vermerkt ist, finden die Weiterbildungen und Aktivitäten im «GastroBildungsZentrum GBZ» in Lenzburg statt.

Aufgrund Covid-19 gelten für die Durchführung der Kurse / Anlässe die aktuellen Richtlinien des BAG und des Schutzkonzeptes!

| | |
|--------------------|---|
| 27. April 2021 | Einsendeschluss Stimmzettel GV GastroAargau |
| 06. Mai 2021 | Beginn Modul «Personalrecht», Wirtefachschule |
| 17. Mai 2021 | Beginn Modul «Buchhaltung», Wirtefachschule |
| 17. Mai 2021 | Beginn QV Praktisch Köchin/ Koch |
| 27. Mai 2021 | Beginn QV Praktisch Küchenangestellte/r |
| 02. Juni 2021 | Beginn QV Praktisch Restaurationsfachfrau/-mann |
| 05. Juni 2021 | Beginn QV Praktisch Restaurationsangestellte/r |
| 07. Juni 2021 | Beginn Modul «Lebensmittelrecht», Wirtefachschule |
| 17. Juni 2021 | Beginn Modul «Gastgewerberecht», Wirtefachschule |
| 21. Juni 2021 | KOPAS Kurs |
| 22. Juni 2021 | Berufsbildnerkurs |
| 05. August 2021 | Beginn Modul «Lebensmittelrecht», Wirtefachschule |
| 16. August 2021 | Beginn Modul «Buchhaltung», Wirtefachschule |
| 26. August 2021 | Beginn Modul «Personalrecht», Wirtefachschule |
| 6. September 2021 | Beginn Modul «Gastgewerberecht», Wirtefachschule |
| 14. September 2021 | KOPAS Kurs |
| 20. September 2021 | Berufsbildnerkurs |

Details und weitere Daten...

www.gastroaargau.ch