



**GASTROAARGAU**

# News-Blatt

frisch «aufgetischt»!



**Nr. 45 / Juni 2022**

Wir danken unseren Business-Partnern für die grosszügige Unterstützung!

Am  
nichtigsten  
OA.ch



Aargauische  
Kantonalbank

**TopCC**  
clever & charmant



**FELDSCHLÖSSCHEN**

Part of the Carlsberg Group

**graf kaffee**



**Herò**  
GASTRONOMIQUE

Main-Partner

**Brauerei H. Müller AG in Baden**

**Weinbau Hartmann in Remigen**

Co-Partner

## Impressum

**News-Blatt für die Mitglieder von GastroAargau, Partner und Freunde**

Auflage: 1'200 Exemplare

Erscheint: 4x jährlich

Herausgeber & Druck: GastroAargau

Redaktion: Team der Geschäftsstelle GastroAargau

Bilder: GastroAargau, Pixabay.com,

## 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**

**E**s tut sich was und dies im wahrsten Sinne des Wortes!

Im GastroBildungsZentrum GBZ gehen regelmässig Kursbesucherinnen und Kursbesucher ein und aus und die Nachfrage nach professioneller Weiterbildung ist deutlich spürbar. Ein erfreulicher Zustand – zumal wir vor gar nicht so langer Zeit, über einige Monate erstreckt, keinen Präsenzunterricht abhalten durften. Dazu kommt sicherlich auch, dass die Bildungsoffensive um ein weiteres Jahr verlängert wurde und alle Personen, welche dem L-GAV unterstellt sind, von «Gratis-Bildung» profitieren können.

Nach wie vor herrscht Personalmangel in unserer Branche. Vielleicht wäre es an der Zeit, Mitarbeitenden einen Motivationsschub zu verleihen? Nichts einfacher als das – beachten Sie die Annonce weiter hinten im Newsblatt!

Es tut sich aber auch was bei GastroAargau!

Wenn Sie weiterblättern wird Ihnen auffallen, dass es grad einige Anlässe gibt, bei denen man sich sofort anmelden sollte. Wir sind froh, dass in diesem Zusammenhang alles wieder ein bisschen «normaler» ist und man sich seit längerem wieder treffen und austauschen kann – zumal unsere Branche ja hauptsächlich aus Kontakten zu Menschen besteht...

Das Qualifikationsverfahren 2022 ist abgeschlossen und die Lernenden haben die Fachausweise zugestellt bekommen. Von Ende April bis zur ersten Woche im Juni sind weit über 100 Lernende aus den Koch- und Restaurantberufen zur Prüfung angetreten. Glücklicherweise gab es keine nennenswerten Zwischenfälle und alle Prüfungselemente konnten plangemäss und nach Vorgabe durchgeführt werden. **Ruedi Aegerter** (Berufsinspektor für die Gastroberufe) und **Claudia Rüttimann** (Präsidentin der Hotel & Gastro *formation* Aargau) waren vor Ort und haben sich über die Qualität der Prüfungen informiert.

Nun freuen wir uns auf die Qualifikationsfeier, die in diesem Jahr an der Berufsfachschule BSA in Aarau geplant ist. Die aktuelle Rangliste und Informationen zur «QV-Feier» finden Sie in der nächsten Ausgabe.

Und nun wünsche ich Ihnen viel Spass beim «Klicken» und Lesen.

Urs Kohler

Direktor GastroAargau



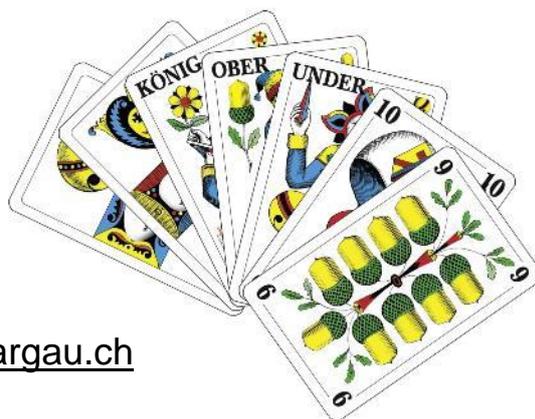
Save the Date

## «35. Wirte- und Gäste-Jassmeisterschaft»

Traditionell am letzten Dienstag im Oktober (dieses Jahr am 25.10.2022) findet die GastroAargau Jassmeisterschaft in der Traube in Küttigen statt. Gastronomen und alle Freunde der Gastronomie sind herzlich eingeladen, an diesem Turnier dabei zu sein und um die Wette zu spielen.

Die genauen Informationen folgen in unserem nächsten Newsblatt.

Anmelden kann man sich jetzt schon unter folgendem Link:



[www.gastroaargau.ch](http://www.gastroaargau.ch) oder [info@gastroaargau.ch](mailto:info@gastroaargau.ch)



### IMPORTANT

Das Parlament hat in der Sommersession dem Antrag des Bundesrates zugestimmt und den Nachtragskredit für die Nachzahlungen der Ferien- und Feiertagsentschädigung bei der Kurzarbeit gewährt.

Die Anträge können **ausschliesslich auf dem elektronischen Weg ab 7. Juli 2022 bis spätestens am 31. Oktober 2022 auf [www.arbeit.swiss](http://www.arbeit.swiss)** eingereicht werden.

Nachfordern können alle Betriebe, die während den Jahren 2020 und 2021 im summarischen Verfahren Kurzarbeit abgerechnet und einen Zugang zum eService haben. Dies gilt auch für Betriebe, die gegen die bisherigen Abrechnungen Einwände erhoben haben.

Weitere Informationen finden Sie auf der Homepage von GastroSuisse:

**GastroSuisse Merkblätter Rechtsdienst**

Alle «Neune»

## «7. GastroAargau Kegelmeisterschaft»

Schon zum 7. Mal führt GastroAargau die Kegelmeisterschaft im Gasthof Bad Schwarzenberg in Gontenschwil durch.

Vom 20. Juni – 03. Juli sind alle Mitglieder und Freunde der Gastronomie herzlich zum Kegeln eingeladen. Nebst 40 Würfe ins volle Ries erwarten Sie diverse Plausch Aktivitäten für alle Kegler/- innen. Jeder Teilnehmende kommt in den Genuss eines kleinen Geschenkes, einem feinen «Zobig»-Teller und der Gewinner des Plauschturnieres darf sich auf einen 200.00 Franken Gutschein vom Gasthof Bad Schwarzenberg freuen.

Die GastroAargau Kegelmeisterschaft eignet sich ideal als Team- oder Mitarbeitererevent.

Die Startzeiten sind Montag – Sonntag von 10.00 – 20.00 Uhr und der Einsatz beträgt CHF 35.00.

Anmeldungen nimmt Fabienne Böll-Roth vom Gasthof Bad Schwarzenberg unter 062 773 18 18 entgegen.

Wir wünschen «gut Holz»



# Sirup – so bunt, so gut, so praktisch!

- Für jeden Geschmack den richtigen Durstlöcher
- 11 erfrischende Sorten
- Praktische 1-Liter-Flasche mit Dosiersverschluss
- Hergestellt in der Schweiz

Erhältlich auch Im Hero-Shop In Lenzburg.

Erfrischend  
einfache  
Sirup-Rezepte:



Für die moderne Küche. Seit 1886.  
[www.gastro.hero.ch](http://www.gastro.hero.ch)

**Hero**  
GASTRONOMIQUE

Die Erfolgsgeschichte geht weiter!

## «Feuer & Flamme für die Gastroberufe»

**E**s ist wirklich lange her - 2018 konnten wir den letzten Wettbewerb für Aargauer Gastro-Lernende im Bildungszentrum BZU in Unterentfelden durchführen. Und nun soll diese Erfolgsgeschichte weitergehen!

Am Samstag, 14. Januar 2023, ist es endlich wieder soweit. Der 11. Wettbewerb findet an der Berufsfachschule BBB in Baden statt.

Motivieren und unterstützen Sie Ihre Lernenden (in der Restauration, Hotellerie und in der Küche) im 2. und 3. Lehrjahr und animieren Sie sie, an diesem in der Schweiz einzigartigen Branchenevent teilzunehmen!

### Hier die Wettbewerbsaufgabe:

Kochlernende im 3. Lehrjahr erstellen eine kalte, kreative Vorspeisenplatte, diejenigen im 2. Lehrjahr eine Süssspeisenplatte, für jeweils 10 Personen. Diese Speisen werden den Gästen, mit einem Bankettmenü ergänzt, serviert.

Die Restaurant- und Hotelfachleute decken einen themenbezogenen Tisch für 10 Personen ein – der Fantasie sind kaum Grenzen gesetzt.

Die Lernenden sind die Hauptakteure an diesem Event und somit können wir auch gute und grossartige Werbung für unsere Gastronomie machen. Dank den treuen Sponsoren können wir auch dieses Mal wieder schöne Preise für alle Lernenden übergeben.

Vielen DANK für Ihre Unterstützung.



Kollegiale Grüsse und bis im Januar 2023.

Werner Schuhmacher  
Lehrperson Köchin/Koch EFZ  
OK-Präsident

Haben Sie Fragen? [werner.schuhmacher@bbb Baden.ch](mailto:werner.schuhmacher@bbb Baden.ch)



## Kreation zum 65. Geburtstag

### Berti & Paul

#### Eine Hommage an das Gründerpaar

Wir sind stolz auf unsere neuen Graf Kreationen, die wir als Hommage an das Gründerpaar Berti & Paul kreiert haben.

#### Berti - Der lieblich blumige Lungo

Berti Graf war die gute Seele des Betriebs und immer voll im Schuss zwischen Rösterei, Haushalt und Familie. Sie hatte für alle Mitarbeitenden ein offenes Ohr und hat überall mitgeholfen. Auf die Präsentation der Kaffeebeutel hat sie grossen Wert gelegt – es ging kein Beutel raus, der nicht perfekt gefaltete Öhrchen am Verschluss aufwies.

#### Paul - Der charaktvolle erdige Ristretto

Paul Graf war in der Region Baden weitherum bekannt. So knatterte er mit seinem Töff und einer violetten Kaffeebox hintendrauf zu seiner Kundschaft. Der persönliche Kontakt war ihm stets wichtig – auch dann noch, als seine Kaffeebox für die vielen Kunden nicht mehr ausgereicht hat.

#### Einiges hat sich seither verändert, aber Eines ist geblieben:

Wir freuen uns über persönliche Kontakte und wir rösten nach wie vor täglich frischen Kaffee – mit Leidenschaft.



Shop Öffnungszeiten	
MO – FR: 07.30 – 12.00 Uhr 13.30 – 17.00 Uhr	Graf Kaffee Rösterei AG Im Grund 13 5405 Baden-Dättwil Tel. 056 483 00 40 <a href="http://www.graf-kaffee.ch">www.graf-kaffee.ch</a>

**graf kaffee**

SEIT  
1957



Zu unserem  
65 Jahre-Jubiläum eine  
Hommage an das Gründerpaar  
Berti und Paul Graf.

Die neuen im Graf-Sortiment:

*Berti*

Die fruchtige und blumige,  
für alle, die es gerne etwas  
milder mögen.

*Paul*

Der charaktervolle und erdige,  
für alle, die es gerne  
stark mögen.

**Geniessen Sie feine Kaffeekultur  
aus Baden-Dättwil.**

Pilgern und besinnen mit Adrian Bolzern und Corinne Dobler

## Du bist herzlich willkommen!

Für dieses Jahr haben sich Adrian und Corinne Auw ausgesucht und besuchen den Wallfahrtsort der heiligen Maria Bernarda auf.



### HEILIGE MARIA BERNARDA

DAS EVANGELIUM IST MEIN LEITSTERN

**Für Wen:** Alle Menschen, die mit dem Gastgewerbe arbeiten oder am Zusammensein mit uns interessiert sind, egal welcher Konfession oder welchen Glaubens, Du bist willkommen!

**Wann:** Am Dienstag, 5. Juli 2022

Wir treffen uns um 14.30 Uhr bei Pw-Parkplatz bei der Kirche

**Wegbeschreibung:** [findest du hier](#)

#### Was erwartet uns?

Nach der gemeinsamen Begehung des Bernarda-Wegs geniessen wir einen kleinen Apéro bei der Kirche. Anschliessend findet ein Gottesdienst in der Kirche mit anschliessendem Auftritt des Wirtechors Bremgarten statt. Das Abendessen wird im Restaurant Hirschen in Auw serviert.

#### Was gibt's denn zu Essen?

Schweins- und Kalbscarréebraten mit Gratin und Gemüse

\*\*\*

Karamellköppli

#### Kosten:

Die Kosten des Abendessens trägt jeder Teilnehmer selbst. (Das Menu kostet 43 Fr exklusiv Getränke). Für Teilnehmende, denen es nicht möglich ist, den Betrag aufzuwenden, aber dennoch gerne teilnehmen möchten, können sich mit **Corinne** in Verbindung setzen.

#### Anmeldung:

Bis 1. Juli 2022 bei **Corinne Dobler** unter 079 640 18 44 oder per Mail [corinne.dobler@ref-aargau.ch](mailto:corinne.dobler@ref-aargau.ch)



Rückblick auf die.....

## «9. Generalversammlung von GastroAargau»

«In der Gastronomie finden auch Menschen eine Tätigkeit, die nicht studiert haben und sie können eine solide Ausbildung bekommen!» Mit diesen Worten lobte der Regierungsrat und Landstatthalter **Jean-Pierre Gallati** GastroAargau, den Verband für Hotellerie und Restauration.

Die 9. Generalversammlung von GastroAargau fand am 26. April 2022 bei richtigem Aprilwetter im "Mercure Hotel Krone" in Lenzburg statt. Der Wirtechor Bremgarten stand als erstes auf der Traktandenliste und hat die rund 160 Mitglieder und Gäste musikalisch auf die Hauptversammlung eingestimmt.

Regierungsrat und Landstatthalter **Jean-Pierre Gallati** betonte, dass der Verband und die Verbandsspitze ein verlässliches Gremium auf einem konstruktiven Weg sei. Der Vorstand hat in sehr harten Verhandlungsphasen - und unter grossem Druck der Mitglieder - das Augenmass behalten. Der Auftritt war zwar immer fordernd, aber stets lösungsorientiert und innovativ. Weil viele Fachkräfte in der unsicheren Zeit der Pandemie den Beruf gewechselt haben und die Gastronomie den Fachkräftemangel spürt, sind die Hoffnungsträger die Lernenden. Jean-Pierre Gallati bedankte sich bei allen Ausbildungsbetrieben und versicherte, dass die Menschen genug haben von den virtuellen Meetings und sich alle wieder auf die sozialen Anlässe freuen. Dazu gehört eben auch das Zusammensein im Restaurant.

Junge, kreative Menschen, die ein klares Ziel vor Augen haben und in ihrem Leben etwas richtig gut gemacht haben, können für den «GastroAargau Guet gmacht-Priis» nominiert werden. **Corinne Oswald**, Leiterin Marketing der Aargauischen Kantonalbank ehrte in einer treffenden Laudatio eine Person, die voller Leidenschaft und Begeisterung für den Kochberuf einen unglaublichen Werdegang aufzuweisen hat. Der junge Mann hat bereits unzählige Wettbewerbe gewonnen, in renommierten Betrieben gearbeitet und ist trotzdem bescheiden und bodenständig geblieben. Ein Film porträtierte **Tom Walter**. Der junge Aarauer zeigt eindrücklich auf, was man mit Freude und Disziplin alles erreichen kann. Er bedankte sich bei GastroAargau für die Unterstützung und bei der Aargauischen Kantonalbank für den Check über CHF 1'000. Während dem Applaus im Saal durfte er zudem den dekorativen «Guet gmacht-Priis» in Empfang nehmen.

Ehrungen, wie **Urs Kohler**, Direktor von GastroAargau, seine Laudation begann, gehören seit Jahrzehnten zur Vereinstradition. Geehrt werden Personen für ihre treue Mitgliedschaft oder für überdurchschnittliches Engagement. 2022 trifft die Ehrung auf letzteres zu. Der Geehrte ist eidg. dipl. Küchenchef und eidg. dipl. Betriebsleiter. Er war in verschiedenen Küchen, auf der ganzen Welt tätig, ist Olympia-Sieger mit der Schweizer Kochnationalmannschaft und trägt den Titel «Goldener Koch des Jahres». Er war in verschiedenen Kommissionen, als Fachexperte und

stellvertretender Chefexperte tätig. Es handelt sich um den amtierenden Küchenchef vom Kantonsspital Baden: **Josef Stalder**. Er erhält für seine Verdienste in Zusammenhang mit der Branche und für sein vorbildliches Engagement in der Berufsbildung die lebenslange Ehrenmitgliedschaft von GastroAargau. DANKE Sepp!

**Maurus Ebnetter**, Trésorier GastroSuisse, informierte über die Themen, die GastroSuisse aktuell beschäftigen: eine gefährliche Spirale könnte in Gang geraten. Wir sind gezwungen, die Kostensteigerung - unter anderem durch den Krieg in der Ukraine generiert - an die Konsumenten weiterzugeben. Im Moment sind wir dankbar, dass wir alle Gäste empfangen und bedienen dürfen. Die staatliche Hilfe hat gut funktioniert und der Blick ins Ausland zeigt, dass wir uns gut geschlagen haben. Wirtschaftlich und gesellschaftlich ist die Gastronomie enorm wichtig. Täglich kehren 2.5 Mio. Gäste in einem Gastronomiebetrieb ein. Der Mitgliederbestand von GastroSuisse hat sich glücklicherweise fast nicht verändert.

**Siavash Radmand** präsentierte Coca-Cola HBC Switzerland von der ökologischen Seite. Bei den PET Flaschen werden bereits 90% und bei den Dosen etwas über 90% gesammelt und recycelt. Das erklärte Ziel ist 100% Recycling. In Europa werden nach und nach die Maschinen umgestellt. Der «Bleib Dran Deckel» wird zum neuen Industriestandard, um auch die Deckel zusammen mit den PET Flaschen dem Recycling-Kreislauf zurückzuführen. Neu wird Valser Wasser in drei Varianten (prickelnd, still & CaMg) ohne Label und Aufkleber auf dem Markt lanciert. Der Text wird gestanzt und der EAN auf den Deckel gedruckt: Ein Hoch auf weniger!

Nach diesen interessanten Ausführungen konnten sich die Gäste einen Schluck Aargauer Weisswein genehmigen, bevor sie mit dem Bus abgeholt wurden oder sie sich zu Fuss auf den Weg zum GastroBildungsZentrum GBZ am Dammweg 23 in Lenzburg gemacht haben.

Das exklusive „Flying Dinner“ mit der Restaurantfachklasse (2. Lehrjahr) von **Barbara Ott** und der Kochklasse (2. Lehrjahr) von **Werner Schuhmacher** sowie den üK Instruktoren **Julia Dössegger** und **Silvan Sprecher**, fand in den Räumlichkeiten im GastroBildungsZentrum GBZ statt. Die GastroAargau-Partner haben ihre Produkte zur Degustation angeboten und präsentierten den Interessierten die Neuigkeiten, welche einige „WOW’s“ hervorgebracht haben.

Ein gelungener Anlass im „Haus der Gastfreundschaft“ - mit Freude, dass das gemütliche Zusammensein wieder möglich ist!



Weitere Fotos von der GV finden Sie **HIER**

Film:  
**Tom Walter erhält den „Guet  
gmacht-Priis**

Machen Sie sich sichtbar

## «Kostenlose Präsenz im Tourismus»



Die Mitglieder von GastroAargau haben zahlreiche Möglichkeiten, Ihren Betrieb kostenlos zu präsentieren.

Wussten Sie, dass Ihnen mit einer Verbandsmitgliedschaft bei GastroAargau ein kostenloser Eintrag auf [aargautourismus.ch](http://aargautourismus.ch) zusteht? Oder dass Sie ganz einfach im Restaurant-Finder von Schweiz Tourismus zu finden sein können? Das Team von Aargau Tourismus gibt Ihnen in diesem Beitrag einige Tipps für mehr Sichtbarkeit mit auf den Weg.

### Eintrag bei Aargau Tourismus

Die Homepage von Aargau Tourismus bietet ein umfassendes Angebot an Ideen für Freizeitaktivitäten, Ausflüge, Übernachtungsmöglichkeiten und Gastwirtschafte im Aargau. Über 20'000 Besucher:innen lassen sich monatlich von den vielfältigen Freizeitmöglichkeiten inspirieren. Unter [aargautourismus.ch/geniessen](http://aargautourismus.ch/geniessen) können Sie als Mitglied von GastroAargau von einem kostenlosen Eintrag profitieren. Schicken Sie uns einfach eine Mail an [info@aargautourismus.ch](mailto:info@aargautourismus.ch), um das Erfassungsfeld zu erhalten.



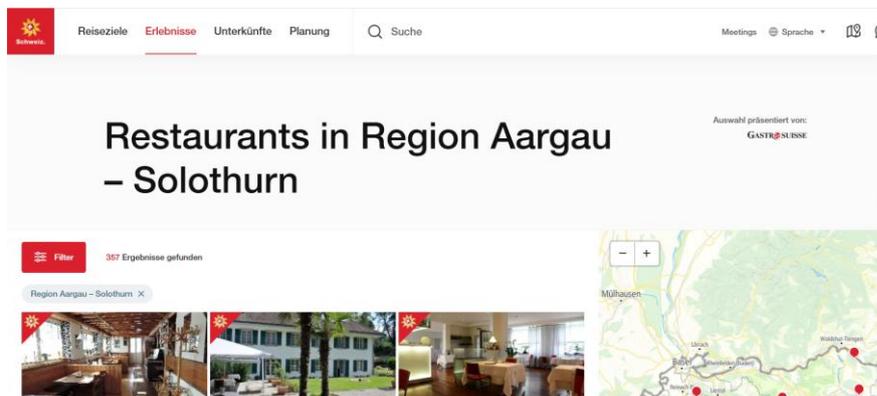
Aargau Meeting Erleben Geniessen Begegnen Ankommen Events



### Sichtbarkeit bei Schweiz Tourismus

Unter [myswitzerland.ch/restaurants](http://myswitzerland.ch/restaurants) können Gastwirtschafte der ganzen Schweiz gefunden werden. Sollte Ihr Betrieb noch nicht auffindbar sein, können Sie unter [www.guidle.com](http://www.guidle.com) einen kostenlosen Account erstellen und unter «Meine Anzeigen» einen neuen Eintrag erfassen in der Rubrik «Restaurants».

Sie sind bereits auf der Schweiz Tourismus-Seite zu finden und möchten Ihren Eintrag anpassen? Dann können Sie diese Änderungen ebenfalls über die Seite von Guide.com selbständig vornehmen.



Weitere interessante Möglichkeiten für Restaurants finden Sie hier: [stnet.ch/de/marketingkooperationen/unterkunftsmarketing/gastronomiemarketing](http://stnet.ch/de/marketingkooperationen/unterkunftsmarketing/gastronomiemarketing)

## Werden Sie Einlösestelle beim «Erlebnismoment Aargau»



Seit Sommer 2020 sichert der Wertgutschein «Erlebnismoment Aargau» ganz persönliche Erlebnisse im vielseitigen Kanton Aargau. Unter [www.erlebnismoment.ch](http://www.erlebnismoment.ch) können Gutscheine im Wert von 25-oder 50-Franken ganz einfach bestellt werden. Teileinlösungen ermöglichen eine vielseitige Verwendung bei unterschiedlichen Aktivitäten.

Als Einlösestelle können Sie von Umsatzsteigerung, Neukundengewinnung sowie zusätzlichem Marketing profitieren. 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! Schicken Sie eine Mail an [info@aargautourismus.ch](mailto:info@aargautourismus.ch), um das Anmeldeformular sowie weitere Informationen zu erhalten.

## Weitere Informationen und Kontakt

Bei Unklarheiten oder weiteren Informationen zögern Sie nicht, das Team von Aargau Tourismus zu kontaktieren:



Aargau Tourismus  
Laurstrasse 10  
5200 Brugg

T 062 823 00 73  
[info@aargautourismus.ch](mailto:info@aargautourismus.ch)  
[www.aargautourismus.ch](http://www.aargautourismus.ch)

## Wechsel bei den Delegierten GastroSuisse

# «Auf Wiedersehen und Willkommen»

Es war eine gelungene Delegiertenversammlung in der Ostschweiz – perfekt geplant und organisiert von unseren Kolleginnen und Kollegen von GastroSt.Gallen. Für drei Personen, war diese Tagung etwas ganz Besonderes! Zwei Delegierte waren das letzte Mal dabei und eine Delegierte hat dies zum ersten Mal erlebt...



### **Reto Ettisberger**

Ursprünglich war Reto im «Panorama-Restaurant Hertenstein» in Ennetbaden anzutreffen. Zusammen mit seiner Frau Marion waren sie weitherum bekannt für pure Gastfreundschaft. Heute führen seine Tochter und ihr Mann das Restaurant über den Dächern von Baden.



### **Urs Schumacher**

Wer guten Fisch, in bester Qualität und kreativ zubereitet geniessen will kennt sie, die «fischbeiz Alte Post» in Kaiserstuhl. Wer Karin und Urs nochmals besuchen will, muss ich aber beeilen, denn die beiden verlassen schon bald den Gilde-Betrieb am Rhein.

Lieber Urs, lieber Reto

Viele Jahre habt ihr aktiv mitgeholfen, die Meinung des Vorstands nach aussen zu tragen und uns bei den vielen Projekten zu unterstützen. Es war schön, mit euch zusammen «Gastfreundschaft» zu leben.

Wir bedanken uns für das jahrelange Engagement in der Aargauer Gastronomie und im Amt als Prüfungsexperten. Es hat uns Freude bereitet, euch beide in der Aargauer Delegation dabeizuhaben.

Für die berufliche und persönliche Zukunft wünschen wir euch alles Gute!



### **Anita Wohler**

An der Generalversammlung konnte man Anita, anlässlich ihrer Vorstellung kennenlernen. Zusammen mit ihrem Mann Hanspeter führen sie den «Gasthof zum Rössli» in Wohlen, welcher ihnen notabene auch gehört.

Liebe Anita – wir heissen dich herzlich willkommen bei GastroAargau und in der Runde der Delegierten. Die erste DV hast du bereits hinter dir – danke für deinen Einsatz.

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

# «Bildungsoffensive bis Ende 2023 verlängert»

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

Die Sozialpartner im Gastgewerbe verlängern ihre nationale Bildungsoffensive bis Ende 2023. 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!



## Rückblick auf die neue ReFa Prüfung

# «Kürprüfungen haben alles geboten»

**G**spannt warteten alle auf die neue Prüfung. Premiere war angesagt. Der grosse Unterschied nach der Revision war die Spezialisierung in einer Kompetenz. Jeder Lehrbetrieb wählte nach dem ersten Lehrjahr für seine Lernenden eine bestimmte Ergänzungskompetenz: Jung-Barista, Jung-Sommelier, Jung-Chef de Rang oder Jung-Barkeeper.

Im Mai war es dann so weit und die ersten Prüfungen standen an. Anstatt mündlich und Englisch wurde die sogenannte «Küraufgabe» - zusätzlich zur Praktischen Prüfung - geprüft. Die Aufgabe bestand darin, ein 10-seitiges Dossier zu einem Thema nach persönlicher Wahl zu erstellen und zu präsentieren.

Mit viel (An)Spannung wurde der erste Prüfungstag herbeigesehnt. Die Kür-Prüfungen liefen reibungslos und die Experten staunten nicht schlecht, welche hervorragend ausgearbeitete Arbeiten abgeliefert worden sind.

Mittlerweile wissen auch die Experten, dass ein Weisswein unter blauem Licht ganz anders schmeckt als unter grünem, wie weit ein Champagnerkorken beim Sabrieren fliegt. Der Korken wird übrigens heute noch gesucht ... Sie sind in den Genuss eines Blue Chai Latte gekommen, selbstkreierte Cocktails wurden vorgestellt und die Jung-Chef de Rang's haben gezeigt, wie vielseitig die Arbeiten am Tisch des Gastes sein können.

Eine wahre Bereicherung für diesen Beruf!



*Das Lagerbier,  
inspiriert vom  
Gründungsrezept*

**NEU**

Mit Verantwortung  
genossen.



**Feldschlösschen 1876**

Das Vermächtnis unseres Gründervaters



Interview mit einem GastroAargau-Mitglied

## «Nachgefragt bei... Gasthof Engel, Ehrendingen»



Seit 1955 begrüsst Sie die Familie Frei im Gasthof Engel. Mit Leidenschaft und Herz führen **Sonja und Simon Frei-Zimmermann** den Betrieb nun in der dritten Generation. Sie bewirten ihre Gäste mit kulinarischen Köstlichkeiten und ausserlesenen Weinen.

### **1. Welche drei Worte beschreiben Ihren Gastronomiebetrieb?**

**Familienbetrieb** mit Herz, **Geniale Weine** zu absolut fairen Preisen, **Spitzenküche** mit Bescheidenheit

### **2. Was zeichnet den Engel in Ehrendingen aus?**

Den Betrieb zeichnet das familiäre Umfeld aus. Unsere Gäste kennen den Engel seit Generationen und kommen immer wieder, um verschiedene Treffen jeglicher Art zu feiern.

### **3. Was ist Ihre Philosophie in der Küche?**

Wir kochen saisonal, frisch, traditionell, hausgemacht. Einfach geradlinig ohne Schnick Schnack mit Raffinesse + Herz

### **4. Sie sind Experte bei den Kochprüfungen und bilden erfolgreich Lernende in den Koch- und Restaurantberufen aus. Wieviel Lernende haben Sie momentan?**

Wir haben 2 Kochlernende, einer im 1. und einer im 2. Lehrjahr. Zudem schliesst dieses Jahr eine Lernende im Service Ihre Lehre ab.

### **5. Haben Sie für das neue Jahr schon neue Lernende gefunden?**

In diesem Jahr bieten wir keine Lehrstelle an, jedoch haben wir ein «Praktikanten» der langsam an die Arbeitswelt per Jugendprojekt Lift herangeführt wird. Dieses Projekt führen wir schon zum zweiten Mal durch. Wenn es für beide Seiten funktioniert, können wir dem Jugendlichen eine Lehrstelle anbieten.

### **6. Der Engel ist seit 1955 im Familienbesitz. Die haben 2 kleine Kinder. Zeigt die Jugend Interesse am Kochen?**

Die Kinder sind noch sehr jung, aber soweit sie können, kochen und backen sie gerne.

### **7. Wie vereinen Sie einen Gastronomiebetrieb zu führen und genügend Zeit für die Kinder zu haben.**

Wir haben 2 Tage geschlossen da nehmen wir uns Zeit für unsere Kinder und unternehmen viel. Unsere Eltern, (Grosseltern), unterstützen uns tatkräftig.

## 8. Wie tanken Sie ihren Energiereserven auf?

In der Zimmerstunde geht es aufs Velo. An unseren Freitagen wird die Zeit für Ausflüge mit den Kindern genutzt. Und um zu entspannen, gibt es ein oder zwei Gläser Wein 😊

## 9. Momentan ist der Fachkräftemangel in aller Munde. Betrifft das den Engel auch?

Zurzeit haben wir genug Mitarbeiter. Eventuell kommt noch eine 40% Stelle im Service dazu. Wir versuchen Mitarbeiterinnen, die aus der «Kinderpause» kommen zu integrieren und flexibel einzusetzen

## 10. Was haben Sie aus der verrückten «Coronazeit» mitgenommen?

Wir haben die Zeit mit der Familie genossen, im Betrieb kleine bauliche Veränderungen vorgenommen sowie die Betriebszeiten aus wirtschaftlicher Seite angepasst.



**[www.gasthof-engel.ch](http://www.gasthof-engel.ch)**

**Gasthof Engel**

Unterdorf 3a

5420 Ehrendingen

E-Mail : [info@gasthof-engel.ch](mailto:info@gasthof-engel.ch)

Telefon : 056 222 62 40

**Öffnungszeiten**

Montag, 10:00 – 14:00 Uhr / 17.00 – 24.00 Uhr

Donnerstag und Freitag, 09.00 – 24.00 Uhr

Samstag, 10.00 – 24.00 Uhr

Sonntag, 10.00 – 22.00 Uhr

Dienstag und Mittwoch sind Ruhetage

Vielen Dank für das Interview

Als nächster Interviewpartner in der September-Ausgabe wünschen sich Simon & Sonja Frei-Zimmermann mehr vom «**Gasthof zum Bauernhof in Oberlunkhofen**» zu erfahren.

Swisstainable am Weltvegetariertag

## «Veggie Day am 1. Oktober»

**A**m Samstag, 1. Oktober findet der Weltvegetariertag statt – nehmen Sie teil und lassen Sie das Schweizer Gemüse im besten Licht erscheinen!

Am Veggie Day dreht sich in der Schweizer Gastronomie nämlich alles um eine leckere, vegetarische Küche. Mit dem Aktionstag setzt Schweiz Tourismus gemeinsam mit GastroSuisse und HotellerieSuisse im Rahmen von Swisstainable einen Meilenstein für eine nachhaltige Gastronomie. Zusammen mit Restaurants, Hotels und Partnerorganisationen werden die in- und ausländischen Gäste für vegetarischen Essgenuss begeistert – von der Spitzengastronomie bis zur einfachen Bergbeiz.

Auf die Teilnehmenden warten spannende Leistungen: Von der internationalen Vermarktung bis zur Möglichkeit an kostenfreien vegetarischen Kochkursen oder Webinaren. Die Organisatoren freuen sich über möglichst viele Teilnehmende an dieser einzigartigen, schweizweiten Aktion!



### Mindestanforderungen für die Teilnahme:

- Eine separate, vegetarische Tagesmenükarte (für den 1. Oktober 2022 oder die folgende Woche).
- Der Swisstainable Veggie Day wird den Gästen aktiv kommuniziert (mind. mit dem Label auf der vegetarischen Tagesmenükarte). Ein Kommunikationsset mit Informationen wird für den Download zur Verfügung gestellt.
- Der Fokus liegt auf einer vegetarischen Küche inklusive Milchprodukte und Eier, aber ohne Fisch und Fleisch. Es steht den Betreibern offen, welche vegetarischen Gerichte sie anbieten. Auch vegane Speisen sind möglich.

### Weitere Informationen und Anmeldung:

Die Teilnahme ist **kostenlos** und erfolgt ganz einfach durch das Ausfüllen des Online-Formulars **bis am 30. Juni** unter [www.stnet.ch/swisstainable-veggie-day/](http://www.stnet.ch/swisstainable-veggie-day/).

Portal Login künftig auch für Website gültig!

## «GastroSuisse-Website in neuem Gewand»

Die GastroSuisse-Website präsentiert sich seit Kurzem in einem neuen Design. Der Auftritt [www.gastrouisse.ch](http://www.gastrouisse.ch) wurde aufgefrischt mit dem Ziel, die Seite moderner und übersichtlicher zu gestalten. Gleichzeitig wollen Sie das digitale Verbandsangebot nutzerfreundlicher machen. Dies umfasst einen neuen, vereinfachten **Login-Prozess**.

Künftig haben Sie **mit ein und demselben Login** Zugang sowohl zum Mitgliederportal als auch zu den exklusiven Inhalten auf der Website. Konkret bedeutet das, dass Sie sich mit Ihrem **Zugang für das Mitgliederportal** nun auch auf der Website einloggen und dort die exklusiven Inhalte aufrufen können.

Ihre Zugangsdaten, die Sie bisher für die Website benutzt haben, sind dann nicht mehr gültig. Falls noch nicht geschehen, braucht es deshalb in jedem Fall eine einmalige Registration im Mitgliederportal. Nutzen Sie jetzt die Gelegenheit und registrieren Sie sich noch heute: Folgen Sie den hier aufgeführten Schritten, so können Sie – sobald die neue Website online ist – weiterhin auf die exklusiven Inhalte wie Vorlagen und Merkblätter zugreifen.



Kursangebot für Nicht-Gastronomen

## «Wir machen perfekte Gastgeber»

**G**astroAargau bietet seit letzten Jahr einen Kurs für interessierte Studenten und Quereinsteiger an? Schulen Sie Ihre Bankettaushilfen und die es werden wollen mit diesem Einsteigerkurs und wirken dem Fachkräftemangel entgegen.

**Doris Dorer** verrät an vier Abenden Tipps und Tricks, welche Gäste verblüffen.

Auf dem Schulprogramm stehen:

- Serviceregeln und Serviceformen
- Serviceformen und Tische aufdecken
- Gästeempfang und Verabschiedung
- Verkaufstechnik und Reklamationschulung
- Tellertragen und korrekter Getränkeservice
- 3-Gang Bankettservice
- Sicheres und selbstbewusstes auftreten und noch vieles mehr



Doris Dorer  
Restauratrice-Hotelière HF

In der Branche fehlen Mitarbeitende, also tragen wir dazu bei, dass sich motivierte nicht-Gastronomen das Rüstzeug aneignen können, um aktiv in einem Gastrobetrieb anpacken zu können. Was gibt es Besseres, als jemand der Freude hat an dem was er tut, im Team zu haben...

**[Die aktuellen Kursdaten finden Sie hier](#)**

Unbedingt mitmachen!

## «Wenn alle gewinnen»

**D**urch die Kontaktstelle Integration Arbeitsmarkt (KIA) konnte der syrische Flüchtling **Omram Othman** an das Hotel Schiff am Rhein vermittelt werden. Im August wird er dort eine Integrationsvorlehre als Küchenangestellter starten. Die Geschichte einer erfolgreichen Integration.  
**Maria-Monika Ender, Amt für Wirtschaft und Arbeit**

**Omram Othman** sitzt auf der Hotelterrasse mit Blick auf den Rhein. Sein Arbeitgeber, das Hotel Schiff am Rhein in Rheinfelden bietet an diesem Frühsommertag die perfekte Idylle. Seit September 2021 absolviert **Omram Othman** in der Küche des Hotelrestaurants einen Arbeitseinsatz. Er wirkt schüchtern, als er seine Geschichte zu erzählen beginnt. Vor fünf Jahren ist der 37-Jährige vor dem Krieg aus Syrien geflüchtet und im beschaulichen Rheinfelden gelandet. Er wurde als Flüchtling anerkannt, lernte in Kursen Deutsch und die kulturellen Eigenheiten der Schweiz kennen. Danach sammelte er Arbeitserfahrungen im Sozialunternehmen "Lernwerk" in Vogel-sang. "Dort arbeitete ich in der Küche – es gefiel mir sehr gut", sagt **Omram Othman**.



**Danny Schindler, Omram Othman und Alexandra Hämmerle (v.l.n.r.):  
 Alle helfen einander.**

### **Bereits Gastronomie-Erfahrung in der Heimat**

Auch im Hotel Schiff am Rhein hat er es gut getroffen. Die Atmosphäre zwischen **Omram Othman**, Küchenchef **Danny Schindler** und der Personalverantwortlichen **Alexandra Hämmerle** ist locker – es wird viel gelacht. Die Schützen Rheinfelden AG, zu der das Hotel Schiff am Rhein gehört, engagiert sich sozial. Die Inklusion von unterschiedlichsten Mitarbeitenden wird gezielt gefördert. Deshalb meldete **Alexandra Hämmerle** sich bei der Kontaktstelle Integration Arbeitsmarkt (KIA), als sie eine Stelle in der Küche mit einem Flüchtling besetzen wollte. **Cäcilia Willi**, die Leiterin der KIA, schrieb die Stelle aus, woraufhin das "Lernwerk" **Omram Othman** vorschlug. "Schon in meiner Heimat arbeitete ich im Restaurant in einer Küche", erklärt dieser. Küchenchef **Danny Schindler** ist sehr zufrieden mit seinem neuen Mitarbeiter: "Er ist aufgeweckt, neugierig und interessiert und hat sich bestens eingearbeitet. Er macht vieles eigenständig und weiss, was zu tun ist." Hilfreich war zu Beginn, dass ein weiterer Mitarbeiter aus Syrien stammt und übersetzen konnte, wenn es mal nicht geklappt hat mit der Kommunikation.

## Eine Chance in Zeiten des Fachkräftemangels

Im Moment besucht **Omram Othman** einen Deutschintensivkurs, den das Amt für Migration und Integration bezahlt, damit er im August die Integrationsvorlehre (INVOL) starten kann. Danach möchte **Omram Othman** im Betrieb die zweijährige Ausbildung zum Küchenangestellten EBA absolvieren. Alle sind zuversichtlich, dass er das schaffen wird. Den nötigen Ehrgeiz habe er, sagt **Danny Schindler**. Er findet, mehr Betriebe sollten Flüchtlingen eine Chance geben, gerade in Zeiten des Fachkräftemangels. Alle gewinnen, ist er überzeugt. Bei einem Arbeitseinsatz eines Flüchtlings erhält ein Betrieb Unterstützung, auch die Kosten sind gering. Dafür muss der Betrieb sich Zeit nehmen bei der Einarbeitung. Die HR-Verantwortliche **Alexandra Hämmerle** erklärt: "Der Aufwand beim Arbeitseinsatz von Herrn Othman ist nicht grösser als bei Lernenden. Wichtig finde ich, dass niemand ausgenutzt wird und die Menschen sich weiterentwickeln und dazulernen können." Im Hotel Schiff am Rhein kann **Omram Othman** das. Er wünscht sich für die Zukunft, weiter hier arbeiten zu können. Denn: "Alle sind nett und helfen einander."



Interessiert und haben Sie Fragen? Wir freuen uns auf Ihr Mail an [integrationspartner-arbeit@ag.ch](mailto:integrationspartner-arbeit@ag.ch). Auf der Seite [www.ag.ch/kontaktstelle-arbeitsmarkt](http://www.ag.ch/kontaktstelle-arbeitsmarkt) finden Sie weitere Infos und einen Flyer mit den verschiedenen Einsatzmöglichkeiten. Die KIA ist auch Anlaufstelle für Arbeitgebende im Zusammenhang mit Arbeitsplätzen für Geflüchtete aus der Ukraine mit Status S.

## Kooperation Arbeitsmarkt

Die Kontaktstelle Integration Arbeitsmarkt ist Teil der Kooperation Arbeitsmarkt: In der Kooperation Arbeitsmarkt arbeiten IV, RAV und interessierte Gemeinden zusammen. Ihr Ziel: Arbeitssuchende Menschen – die beim RAV, der IV oder den Sozialdiensten gemeldet sind – gemeinsam in den ersten Arbeitsmarkt zu integrieren. Haben Sie eine Stelle zu besetzen? Wir helfen Ihnen schnell und unkompliziert. Auf [www.kooperation-arbeitsmarkt.ch](http://www.kooperation-arbeitsmarkt.ch) finden Sie Ihre Ansprechpartner unter "Arbeitgebende".

### KANTON AARGAU

#### Departement Volkswirtschaft und Inneres

Cäcilia Willi  
Kontaktstelle Integration Arbeitsmarkt  
Amt für Wirtschaft und Arbeit  
Arbeitsmarktliche Integration  
Rain 53, 5001 Aarau

Telefon direkt 062 835 19 56  
Telefon zentral 062 835 16 80  
[caecilia.willi@ag.ch](mailto:caecilia.willi@ag.ch)  
[www.ag.ch/awa](http://www.ag.ch/awa)



**Erfrischend fruchtig  
bei 0.0% Alkohol**



Studienreise nach Rust»

## «GastroAargau im Europapark»



Am 5. und 6. September führt GastroAargau eine VIP-Studienreise in den Europapark und nach Rulantica durch. **Adrian Bolzern** unser GastroSeelsorger zeigt uns das Leben und Treiben hinter den Kulissen des grössten Freizeitparks in Europa.

Der 2-tägige Ausflug startet am 5. September vormittags. Nach der Ankunft im Hotel Colosseo erwartet Sie ein Mittagessen im Restaurant «Captain's Finest». Im Anschluss geht es in den «Backstage» Bereich. Erlebe den Aufbau des «bayrischen Bierzeltes» und eine VIP Führung durch den gesamten Park. Der Abend wird in geselliger Runde im Restaurant «Cesare» mit einem 3-Gang Menü inkl. Getränke abgeschlossen.

Der zweite Tag startet mit einem üppigen Frühstück im Hotel Colosseo. Mit einem Shuttlebus geht es danach zum Wasserfreizeitpark Rulantica. Dort erwarten Sie eine Führung und ein Besuch des Parks. Das Mittagessen findet im «Bubba Svens» statt. Bevor die Rückreise angetreten wird, kommt es zum letzten Höhepunkt der Reise. Das neue «Eatrenalin» wird präsentiert und vorgestellt. Die Bahn Eatrenalin verbindet gastronomische Spitzenleistungen mit multisensorischen Attraktionen zu einem Erlebnis der Extraklasse.



**GastroAargau organisiert exklusiven und einmaligen Ausflug nach Rust!**

**In unserem nächsten Newsletter informieren wir über die Details.**

Die Anmeldung wird über unsere Homepage [www.gastroaargau.ch](http://www.gastroaargau.ch) erfolgen

## Da steckt viel Nachhaltigkeit drin.

Gemeinsam für unsere Umwelt.



Keine Kompromisse:  
**VALSER ist klimaneutral von der Quelle bis zu dir.**

**100 % klimaneutral:**  
VALSER reduziert die CO<sub>2</sub>-Emissionen seiner gesamten Wertschöpfungskette aktiv auf ein Minimum und kompensiert sämtliche nicht vermeidbaren Emissionen in Partnerschaft mit Swiss Climate.  
**Das macht VALSER zum ersten klimaneutralen Mineralwasser der Schweiz.**

Weltpremiere in der Getränkeindustrie:  
**CO<sub>2</sub> aus der Luft.**

**Eine saubere Sache:**  
Climeworks filtert CO<sub>2</sub> aus der Luft, reinigt und bereitet es zur Wiederverwendung auf. VALSER unterstützt diese bahnbrechende Technologie und bringt sie erstmals weltweit in der Getränkeindustrie zur Anwendung. **Somit ist VALSER das erste Mineralwasser mit CO<sub>2</sub> aus der Luft.**



CLIMEWORKS



100 % überzeugend:  
**VALSER-Flaschen sind zu 100 % aus rPET.**

**Wir geben alles:**  
VALSER vollzieht den nächsten Schritt. Seit 2019 bestehen unsere PET-Flaschen zu 100 % aus recyceltem Material. **Damit schliessen wir den PET-Kreislauf vollständig und schenken jeder Flasche ein neues Leben.**



Innovation 2022:  
**100 % ohne Etikett.**

VALSER lanciert das erste abgefüllte Wasser in der Schweiz, dessen Flasche ganz ohne unnötiges Verpackungsmaterial auskommt. **Keine Etikette. Keine Sticker.** Nur pures rPET. Die Umwelt wird es danken: So wird die Kreislaufwirtschaft zusätzlich unterstützt.



# VALSER<sup>+</sup>



## EIN HOCH AUF WENIGER

### Verpackungsinnovation

VALSER führt als erste Schweizer Mineralwasser-Marke Flaschen ohne Etikett ein

Nachdem VALSER als schweizweit erster Getränkehersteller das gesamte Sortiment auf 100 % rPET umstellte, beweist die Marke erneut Innovationskraft: Ab Mitte Juni werden VALSER Prickelnd, Still und Still Calcium & Magnesium in der 750ml-Grösse eingeführt – und die Flaschen kommen dabei ohne Etikett ins Regal. Die Verpackungsinnovation ist nicht nur Teil eines umfassenden Nachhaltigkeits-Engagements. Mit ihr geht VALSER auch einen weiteren Schritt hin zur vollständigen Kreislaufwirtschaft.

Mit der neuen Verpackungsgrösse von 750ml lanciert sie gleichzeitig auch eine Flasche, die gänzlich ohne Etikett oder Aufkleber auskommt. VALSER nimmt damit erneut eine Vorreiterrolle ein. Die Flasche ohne Etikett ist nicht nur eine Besonderheit im Schweizer Getränkemarkt, sondern setzt hinsichtlich Nachhaltigkeit neue Massstäbe.

#### Puristisches Design

Die neue Flasche kommt in einem schlichten, aber äusserst frischen Design daher und besteht wie das gesamte VALSER Sortiment aus 100 % in der Schweiz rezykliertem PET (rPET). Anstatt auf einem Label aufgedruckt sind das Branding und die Produktinforma-

tionen in die Flasche eingeprägt. Der für den Verkauf notwendige Barcode wiederum wird auf den Deckel aufgedruckt.

#### Weniger Verpackungsmaterial, mehr Nachhaltigkeit

Die neue Flasche besteht aber nicht nur durch das einzigartige Design. Sie ist auch Ausdruck des umfassenden Nachhaltigkeits-Engagements von VALSER. So engagiert sich die Marke mit verschiedenen Initiativen gegen Plastikmüll und Klimawandel. Dazu zählt mitunter, dass sie von der Quelle bis zum Verkaufspunkt klimaneutral ist und für einen Teil der Kohlen-säure CO<sub>2</sub> verwendet, das Climeworks aus der Luft filtert. «Mit dem Etikett-Verzicht gelingt es uns, die Menge an Verpackungsmaterial weiter zu reduzieren. Dies bedeutet weniger Müll und weniger CO<sub>2</sub>.

Auch wenn die Verpackungsinnovation vorerst nur in einem Teilsortiment auf den Markt kommt, misst ihr VALSER grosses Potential bei, um den gesamten Getränkemarkt zukünftig nachhaltiger zu gestalten. Es gilt «weniger ist mehr» – weniger Verpackung, mehr Nachhaltigkeit.

zackstark – rauchfrei durch die Lehre zackstark – rauchfrei durch die Lehre

## «Gesund und leistungsfähig am Arbeitsplatz»

**D**ie Schützen Rheinfelden AG ist einer von 276 Aargauer Betrieben, der beim Projekt «zackstark – rauchfrei durch die Lehre» teilnimmt. Durch das «Klinik-im-Hotel»-Konzept bildet der Ausbildungsbetrieb KV-Lernende im Gesundheitswesen sowie Lernende in diversen Gastronomieberufen aus. Laut dem deutschen Tabakatlas rauchten 2013 «Köche/Köchinnen» sowie «Kellner/Kellnerinnen» mit 41.3% bzw. 47.1% besonders häufig.

Wie die Schützen Rheinfelden AG das Thema Rauchen angeht, erfahren Sie im folgenden Interview mit Alexandra Hämmerle, der Leiterin Personalwesen und Berufs-bildungsverantwortlichen für KV-Lernende.



### Frau Hämmerle, wie wird das Projekt «zackstark» bei Ihnen im Betrieb umgesetzt?

Zu Beginn der Lehre wird das Projekt den Lernenden am sogenannten Willkommens-Tag vorgestellt. Auch die Eltern werden informiert. Wenn die Lernenden beim Projekt mitmachen wollen, müssen sie die rauchfrei-Vereinbarung ausfüllen und mir abgeben, damit ich sie im Betriebsaccount von zackstark.ch erfassen kann.

Uns ist die Rauchfreiheit der Lernenden sehr wichtig. Wir haben die Belohnung daher erhöht und belohnen jeden Lernenden mit 200 CHF pro Lehrjahr anstelle der vom Projekt vorgegebenen 100 CHF.

### Wie kontrollieren Sie, ob die Lernenden rauchfrei bleiben?

Wir setzen in unserem Betrieb auf Vertrauen und möchten keine Tests zur Kontrolle durchführen. Ich als «zackstark»-Verantwortliche frage regelmässig bei den Berufsbildenden nach, ob die Lernenden noch immer rauchfrei sind. Teilweise spreche ich die Lernenden auch direkt an, wenn ich ihnen zum Beispiel auf dem Gang begegne.

## Welche Vorteile bietet das Projekt «zackstark» dem Betrieb?

Ich finde es ein cooles Projekt, mit welchem niemand bevormundet wird. Ausserdem können wir dadurch Geld sparen, indem die Lernenden gesünder und dadurch auch leistungsfähiger sind. Durch das Projekt setzen sich die Lernenden automatisch intensiver mit den Vorteilen des Nichtrauchens auseinander und werden sich deren bewusst.

Ausserdem steht die Förderung des Nichtrauchens auch in Verbindung mit unserer Nachhaltigkeitspolitik.

Rauchen ist schädlich für die Umwelt und alles andere als nachhaltig. Unsere Aufgabe als Betrieb ist es, nachhaltige Dienstleistungen anzubieten und diese Werte auch unseren Mitarbeitenden zu vermitteln. Ausserdem wollen wir unsere Mitarbeitenden gesund halten.

## In der Schützen Rheinfelden AG werden verschiedene Berufe ausgeübt. In welchen Abteilungen ist das Thema Rauchen besonders präsent?

Bei uns rauchen überwiegend Personen, welche im Gastro-Bereich, also in der Küche und im Service arbeiten. Dort ist die Arbeitsbelastung sehr ungleichmässig über den Tag verteilt. Mittags und abends ist sie besonders hoch. Dies könnte ein Grund sein, weshalb dort viele Personen rauchen.

Ansonsten rauchen nicht viele Mitarbeitende bei uns. Dies könnte daran liegen, dass Personen, die rauchen möchten, jeweils ausstempeln und nach draussen gehen müssen, da wir keine Raucherräume haben.

## Was denken Sie, wie hat sich das Image des Rauchens in Gastronomiebetrieben verändert?

Das Rauchverbot in den Innenräumen hat das Image der Gastronomiebetriebe aufgewertet, indem das Lokal und somit auch das Essen nicht mehr nach Rauch riechen. Der Geschmack des Essens kann intensiver wahrgenommen und genossen werden. Raucherlokale kenne ich nicht mehr viele. Auch die allermeisten Rauchenden möchten nicht mehr, dass in den Innenräumen geraucht werden darf.

Das Interview wurde telefonisch durchgeführt. Herzlichen Dank für das Gespräch.



### Weshalb rauchfrei?

Geniessen Sie viele Vorteile: Längere und gesündere Lebenszeit, erhöhte Fitness, besserer Geruchs- und Geschmackssinn, mehr Geld für andere Ak-

Links: A. Hämmerle, Schützen Rheinfelden AG  
Rechts: J. Affolter, Lungenliga Aargau

Das Projekt «**zackstark - rauchfrei durch die Lehre**» der Lungenliga Aargau sowie des Kantons Aargau richtet sich an alle Ausbildungsbetriebe und Lernenden.



Die Lernenden gehen eine Vereinbarung mit dem Lehrbetrieb ein, bei der sie sich dazu verpflichten, sowohl in der Freizeit wie auch bei der Arbeit, nicht zu rauchen. Als Motivation werden die rauchfreien Lernenden vom Lehrbetrieb mit einer Belohnung von mind. 100 CHF oder 2 zusätzlichen Ferientagen pro Lehrjahr belohnt.

Die Lungenliga Aargau unterstützt die Betriebe fachlich sowie administrativ und motiviert die Lernenden durch ein jährliches Geschenk in Form eines Kinogutscheins. Auch Betriebe aus anderen Kantonen sind herzlich willkommen.

➔ Melden Sie sich jetzt gleich an oder informieren Sie sich unter: [www.zackstark.ch](http://www.zackstark.ch)

Vier Winzer wurden geehrt

## «Kürung der Aargauer Staatsweine 2022»



Am Freitag, 10. Juni 2022 kürte die Jury um Präsident Dr. Markus Dieth die vier Aargauer Staatsweine 2022 am Landwirtschaftlichen Zentrum Liebegg.

Die Weine dürfen sich ein Jahr lang "Aargauer Staatswein 2022" in der entsprechenden Kategorie nennen.

**Die Sieger in den vier Kategorien sind:**

- ❖ Kategorie Riesling-Sylvaner: Nauer Classic Müller-Thurgau Tegerfelden 2021, Nauer Weine AG, Bremgarten
- ❖ Kategorie Pinot Noir: Pinot Noir Magden 2020, Weinbau Gerhard Wunderlin, Zeiningen
- ❖ Kategorie Rote Spezialitäten: Pinot noir Enora 2021, Wein & Gemüse Umbricht, Untersiggenthal.
- ❖ **Kategorie Weisse Spezialitäten: Sauvignier Gris Remigen 2021, Weinbau Hartmann AG, Remigen**

Wir gratulieren allen Weingütern für die Auszeichnung und speziell unseren Partner Weingut Hartmann aus Remigen, der uns diesen Wein schon zu unserer Generalversammlung präsentiert hat.



# graf kaffee

SEIT  
1957



## Geniessen Sie feine Kaffeekultur aus Baden-Dättwil.

P. Graf Kaffee Rösterei AG | 5405 Baden-Dättwil | Tel. 056 483 00 40 | [www.graf-kaffee.ch](http://www.graf-kaffee.ch)

Nutzen Sie zusätzliches Potenzial

## «Die Aargauer Geschenkkarte ist erfolgreich gestartet»

**G**astroAargau und Schweizer Lunch-Check haben die «**Geschenkkarte für die Aargauer Gastronomie**» lanciert.

Die Karte kann einfach [über diesen Link bestellt](#) und in über 500 registrierten Betrieben im Kanton Aargau eingelöst werden.

Unternehmen, aber auch Privatpersonen, haben die Möglichkeit, die Geschenkkarte für die Aargauer Gastronomie zu verschenken. Sie kann ganztags von Montag bis Sonntag eingesetzt werden, hat kein Verfallsdatum und ist **ausschliesslich im Kanton Aargau gültig**.



### Die Geschenkkarte für die Aargauer Gastronomie

Jetzt von zusätzlichem Umsatz profitieren und bei Schweizer Lunch-Check zur Akzeptanz registrieren.

Über 100'000 Karteninhaber in der ganzen Schweiz geniessen die Vorteile der Verpflegungsbeiträge per Lunch-Check: volle Tische und zusätzliche Umsätze in den angeschlossenen Gastronomiebetrieben, neue, regelmässige und zufriedene Gäste und die Verpflegungsbeiträge von Firmen fliessen ausschliesslich ins Gastgewerbe. Die Lunch-Check Geschenkkarte funktioniert an den gewöhnlichen Kartenlesegeräten und fällig wird nur eine geringe Kommission von 1.25%. Die Erträge der nicht gewinnorientierten Genossenschaft werden zur Deckung der Kosten und Investitionen zu Gunsten der angeschlossenen Gastronomiebetriebe eingesetzt.

Kostenlose Werbung auf der Website und in sozialen Medien, sowie Aufführung im Restaurant-Verzeichnis sind weitere Vorteile von Lunch-Check.

**Für GastroAargau Mitglieder fallen keine Mitgliedschaftsbeiträge, keine Grundkosten oder Investitionen an. Das heisst, ohne Einlösungen entstehen keine Kosten.**

**Die Abrechnung erfolgt schnell und einfach auf Ihr Konto. Die Umsätze werden monatlich in der ersten Woche des neuen Monats automatisch überwiesen.**

Lunch-Check Geschenkkarten haben kein Verfallsdatum.



## Aargauer Gastronomie

- Gültig in allen Restaurants im Kanton Aargau gemäss [Restaurant-Verzeichnis](#)
- Kein Verfallsdatum
- Mindestbetrag: CHF 50.- (Spezialbeträge auf Anfrage)
- Zeitlich unbeschränkt einlösbar (Mo-So; 7x24h)
- Lieferzeit: 1-2 Arbeitstage
- kostenloser Versand

Wert eingeben CHF

1

In den Warenkorb

Weiter einkaufen

**Ausgestellte GastroAargau Gutscheine können weiterhin eingelöst werden!**

Nichts verpassen ... anmelden und dabei sein!

## Nächste Termine

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

Wir freuen uns, Sie schon bald bei uns begrüßen zu können.

ab 20. Juni 2022	<u>17. GastroAargau Kegelmeisterschaft</u>
02. Juli 2022	QV-Feier in der Berufsschule Aarau
05. Juli 2022	<u>4. GastroAargau Wall- und Pilgerfahrt nach Auw (AG)</u>
15. August 2022	<u>«Gastgewerberecht», Wirtefachschule</u>
18. August 2022	<u>«Personalrecht», Wirtefachschule</u>
22. August 2022	<u>Gastgeber Grundkurs</u>
25. August 2022	<u>KOPAS-Kurs</u>
29. August 2022	<u>«Buchhaltung», Wirtefachschule</u>
05. September 2022	<u>«Lebensmittelrecht», Wirtefachschule</u>
05. September 2022	<u>VIP-Studienreise in den Europapark nach Rust</u>
13. September 2022	<u>Tageskurs für Ausbilder - Küche</u>
14. September 2022	<u>Tageskurs für Ausbilder - Restaurant</u>
19. September 2022	<u>Berufsbildnerkurs mit eidg. anerkanntem Ausweis</u>
25. Oktober 2022	<u>35. Wirt- und Jassmeisterschaft, Küttigen</u>

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

Die Weiterbildungen finden unter Einhaltung der Schutzmassnahmen als Präsenzunterricht im GBZ statt.

