



GASTROAARGAU

News-Blatt

frisch «aufgetischt»!



Nr. 44 / März 2022

Wir danken unseren Business-Partnern 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

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

Auch wenn es für Neujahrswünsche definitiv zu spät ist, wünsche ich Ihnen allen dennoch ein erfolgreiches, energiegeloses und unbeschwertes 2022. Und an diese Wünsche hänge ich wieder einmal das berühmte «bx!» *) an!

Das vergangene Jahr war alles andere als erfreulich. Nach dem ersten Pandemiejahr dachten viele, dass es nicht mehr schlimmer kommen kann – und es kam schlimmer. Wir haben lernen müssen, dass das was heute gilt, morgen schon überholt war und übermorgen komplett geändert wurde. Zeitweise wurden die Regeln und Weisungen innert Wochenfrist neu definiert und es war nicht nur für uns schwierig, den Durchblick zu behalten. Die guten Kontakte zu den kantonalen Amtsstellen haben geholfen, dass wir im Vergleich zu anderen Verbänden, immer ein bisschen im Vorsprung waren mit den neuesten Meldungen aus Lenzburg. Und wenn wir erfahren, dass es in anderen Kantonen heisst man solle im Aargau nachfragen, dann haben wir wohl vieles gut gemacht!

Einige der Berufskolleginnen und -kollegen haben diese Situation brillant gemeistert und anderen konnten wir mit Rat und Tat zur Seite stehen

Mittlerweile sind die Covid-Massnahmen fast vollständig aufgehoben und unser Leben ist wieder normal(er) geworden. Dennoch stehen wir der neuen Freiheit respektvoll gegenüber – immer mit dem Gedanken, dass der Herbst wieder kommt...

Auf der Geschäftsstelle im GastroBildungsZentrum in Lenzburg ist auch eine gewisse Freude zu spüren und dies spiegelt sich in der ersten Ausgabe 2022 wider. Praktisch in «no time» standen der Umfang und die Themen bereit, waren Berichte erstellt und externe Beiträge eingeholt.

Liebe Leserin, lieber Leser

Haben Sie Lust, das Newsblatt zu bewerten? Über Lob und Kritik, Meinungen über die Gestaltung und die Aufmachungen und über den Informationswert unserer Newsblätter freuen wir uns!

Ihr Feedback erreicht mich unter: kohler@gastroaargau.ch

In diesem Sinne wünsche ich Ihnen alles Gute und grüsse Sie herzlich aus Lenzburg.



Urs Kohler

Direktor GastroAargau

*) bx! = «bliib xund» 😊

Frist nicht verpassen!

«Umstellung auf QR-Rechnungen»

Ab dem 30. September 2022 sind in der Schweiz Zahlungen mit den roten und orangen Einzahlungsscheinen nicht mehr möglich.

Seit dem 30. Juni 2020 erleichtert die QR-Rechnung das Ausstellen und Bezahlen von Rechnungen. Treffen Sie als Rechnungssteller oder-empfänger jetzt die nötigen Vorkehrungen, damit Sie rechtzeitig bereit sind.

Was ist die QR-Rechnung?

Die QR-Rechnung ist die Basis für einen effizienten, automatisierten Zahlungsverkehr und wird schweizweit eingeführt. Sie enthält alle Zahlungsinformationen im QR-Code mit durchgängig verwendbaren Zahlungsreferenzen.

Die Vorteile der QR-Rechnung im Überblick	
Für Rechnungssteller	Für Rechnungsempfänger
<ul style="list-style-type: none">▪ Vereinfachte Rechnungsverarbeitung, da manueller Aufwand sinkt▪ Elektronische Übermittlung aller Zahlungsinformationen▪ Rechnungsstellung in Schweizer Franken und Euro▪ Druck auf weisses Papier (unter Berücksichtigung der Perforation)▪ Besserer Überblick über die Debitorenausstände	<ul style="list-style-type: none">▪ Vereinfachte Rechnungsverarbeitung▪ Alle Zahlungsinformationen sind im Code integriert▪ Weniger Fehler beim Einlesen, da der manuelle Aufwand sinkt▪ Schnelle und einfache Bezahlung durch Scanning▪ Sowohl digital zahlbar als auch per Zahlungsauftrag oder in den Filialen der Post

Weiterführende Informationen zur Rechnungsstellung finden Sie hier:

→ [Erklärfilm zur QR-Rechnung](#)

→ [Unternehmen, die Hard- und Software einsetzen](#)

→ [Informationen zur QR-Rechnung](#)

Und fragen Sie Ihren Treuhänder oder Ihre Kontaktperson auf der Bank.

Gutes Gelingen bei der Umstellung!

Mitglieder bleiben treu

«Erfreuliche Mitgliederzahlen»

Der Krisenmodus hat wohl auch etwas Gutes – man lernt flexibel zu sein, sich rasch zu orientieren und zusammenzustehen.

Die Pandemie beschäftigt die Welt, die Branche und unsere Mitglieder schon lange und dies wird wohl noch eine Weile andauern. Auch wenn der Bundesrat und die Fachexperten von Lockerungen sprechen, werden die Folgeschäden des Lockdowns, die Nachwirkungen nach Erkrankungen und die finanziellen Probleme noch lange zu spüren sein.

GastroSuisse hat einen grossen Beitrag zum Verständnis der Gesetzeslage geleistet und unter anderem das Schutzkonzept erstellt und laufend angepasst. Wenn es um rechtliche Abklärungen ging, hat sich der Branchenverband mit den Spitzenpolitikern getroffen und nach Lösungen gesucht. Dank diesem Einsatz konnten akzeptable Kurzarbeits- oder Härtefallentschädigungen erwirkt werden. Viele Berufskolleginnen und -kollegen haben «den Wert» der Mitgliedschaft erkannt und sind dem Verband treu geblieben – siehe Tabelle unten.

Der Vorstand von GastroAargau hat die guten Kontakte zu den Regierungsräten und den Vorstehern der Fachabteilungen genutzt und mehrfach nach weiteren Optimierungsmöglichkeiten gesucht. Dies ist gelungen – war der Kanton Aargau doch damals der erste Kanton, der Hilfsgelder bezahlt und welcher zusätzliche finanzielle Unterstützung für unsere Branche gesprochen hat. Wir sind dankbar, dass wir mit den Verantwortlichen immer auf Augenhöhe diskutieren konnten und wir bedanken uns für die Hilfsangebote.

Wir auf der Geschäftsstelle haben in dieser Zeit gelernt, ständig auf der Suche nach neuesten Weisungen und Vorschriften zu sein und diese Informationen zeitnah an die Mitglieder weiterzuleiten. Der Auskunftsdienst für unsere Mitglieder war lange Zeit eine der Hauptaufgaben der Mitarbeitenden und währenddessen haben wir viel Ärger und Frust erfahren - aber auch Verständnis und Dankbarkeit. Letzteres hat uns bestärkt, weiterzumachen und uns stets für die Belange unserer Mitglieder einzusetzen.

Aktuelle GastroSuisse-Mitgliederzahlen

	Januar	Februar	März	April	Mai	Juni
Total 2021	18'562	18'613	18'577	18'696	18'785	18'866
Total 2020	18'134	18'169	18'257	18'404	18'451	18'596
	Juli	August	September	Oktober	November	Dezember
Total 2021	18'904	19'031	18'788	18'960	19'074	19'127
Total 2020	18'692	18'656	18'796	18'951	19'143	19'262



Exklusiv
für Kundinnen
und Kunden
der AKB.

Mehr Freizeit für weniger Geld.

Mit dem [AKB Freizeitportal](https://www.akb-freizeitportal.ch) schenken wir Ihnen
attraktive Freizeitangebote.



[akb-freizeitportal.ch](https://www.akb-freizeitportal.ch)

Am
richtigen
Ort.ch



**Aargauische
Kantonalbank**

Traditioneller Besinnungstag

«Komm auch....!»

Endlich können wir den ökumenischen Gottesdienst wieder planen und unsere Mitglieder und Freunde der Gastronomie nach Muri einladen!

Eines der bedeutendsten barocken Bauwerke in der Schweiz - ein oktogonaler Gemäldehimmel - 5 Orgeln in unterschiedlicher Grösse - über 200 barocke Fresken und einzigartig die bald tausendjährige Verbundenheit mit dem Hause Habsburg... Wir reden hier von der einzigartigen Klosterkirche in Muri und wir sind mittendrin!!

Dienstag, 12. April 2022 – 15.00 Uhr
ökumenischer Gottesdienst mit anschliessendem Apéro
in der Klosterkirche in Muri

Grad jetzt in die Agenda eintragen!

Mitwirkende:

Corinne Dobler

Seelsorgerin für alle Menschen, die im Kanton Aargau im Gastgewerbe tätig sind, reformierte Pfarrerin in Bremgarten, isst und trinkt gern Gutes und Feines, freut sich des Lebens, wann immer möglich!

Adrian Bolzern

Nicht nur katholischer Pfarrer in Aarau, sondern seit ein paar Jahren auch unterwegs als Zirkus-, Schausteller- und Markthändler-Seelsorger. Er bezeichnet sich selbst als humorvoller Chaot mit gutem Herzen.

Und der Wirtechor Bremgarten





Treuhand, Steuern, Prüfung und Beratung

Dank Nähe und Kompetenz erleichtern wir Ihren Alltag. Mit unserer langjährigen Erfahrung in Treuhand, Steuern, Prüfung und Beratung unterstützen wir Ihren Erfolg. Das macht uns seit 1921 zur Nummer 1 in der Schweiz für Restauration und Hotellerie.

Mehr als 3'000 Dauer- sowie weit über 1'000 Einzelmandate machen uns zur kompetenten Partnerin für Hoteliers und Restaurateure – auch für Sie!

- Buchhaltungen, Abschluss- und Steuerberatung
- Übernahme von Revisionsmandaten
- Nachfolgeregelung, Geschäftsübernahmen, Gesellschaftsgründungen
- Beratung bei Miet-, Kauf- und Arbeitsverträgen

Profitieren Sie vom Branchen-Know-how unserer Berater und unserer wertvollen GastroAnalyse mit Vergleichszahlen von tausenden Betrieben.

Gastroconsult 

nahe. kompetent.

Gastroconsult AG

T 0844 88 44 24 Ortstarif

T 044 377 54 47 Direktion

direktion@gastroconsult.ch

gastroconsult.ch



Unternehmensberatung

Wir sind Experten für die spezifischen Herausforderungen der Gastronomen. Als unabhängige Institution beraten wir Sie zu folgenden Themen:



Analyse.
Konzept
Angebot
Prozesse



Nachfolge.
Betriebsübergabe
Vermietung
Verkauf
Mietverträge



Entwicklung.
Betriebskonzepte
Businesspläne
Projektbegleitung
Coaching



Gutachten.
Mietzins
Unternehmensbewertung
Liegenschaftsbewertung

Gastroconsult 
nahe. kompetent.

Gastroconsult AG
T 0844 88 44 24 Ortstarif
T 044 377 54 47 Direktion
direktion@gastroconsult.ch
gastroconsult.ch

«GastroAargau hilft Dr. Bertram»

Im Mai 2022 öffnet das neuste Projekt von Arzt und Unternehmer Dr. Felix Bertram seine Tore: Das Fine Dining Restaurant «Skin's – The Restaurant» mit Platz für 30 Gäste. Aktiv ist die Führungscrew des Restaurants bereits jetzt – mit Unterstützung von GastroAargau und einem kreativen Konzept.

«Es ist zwar ärgerlich, wenn sich ein Projekt verzögert, wichtig ist aber genau dann, kreativ zu bleiben», betont **Dr. Felix Bertram**. «Wir hätten gerne schon im März eröffnet, leider ist es aber aufgrund verschiedener Ursachen zu Bauverzögerungen gekommen, so dass wir nun auf Mai zielen.» Den Arbeitsstart seiner Spitzenköche **Kevin Romes** und **Pascal Hobler** wollte Felix Bertram aber keinesfalls verschieben. Die beiden bieten nun bereits seit Anfang Februar den Skinmed Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern kulinarische Köstlichkeiten als Mittagsmenu an. Und wie ist das möglich ohne Restaurant-Küche? Felix Bertram: «Wir sind schon länger in gutem Kontakt mit GastroAargau und Direktor Urs Kohler. Der Sitz von GastroAargau befindet sich nur wenige Meter von unserer Lenzburger Klinik und vom künftigen Restaurant entfernt. Urs Kohler bot uns an, dass wir bis zum Restaurant-Start die GastroAargau-Küche nutzen dürfen. Dafür sind wir sehr dankbar!»

Seit dem 1. Februar haben die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Skinmed Kliniken nun täglich die Möglichkeit, zu einem attraktiven Mitarbeiterpreis ihr Mittagsmenu direkt bei den Köchen zu bestellen und das Angebot mit dem Namen «Skin's – The Kitchen» wird schon rege genutzt und geschätzt. Doch dabei soll es nicht bleiben: «Wenn sich das Projekt weiterhin gut etabliert, möchten wir das Angebot auch Betrieben in der Region anbieten. Ebenso wollen wir in Kürze auch unsere Patientinnen und Patienten, die in der Klinik übernachten, mit der hauseigenen Verpflegung versorgen», blickt Felix Bertram in die nahe Zukunft.

Urs Kohler, Direktor von GastroAargau begrüsst die gelungene Kooperation: «Für uns als Verein, der sich für die Hotellerie & Gastronomie einsetzt, war sofort klar, Hand zu bieten. Es gehört zu unserer Philosophie die Branche zu unterstützen. Und es freut uns riesig, dass zwei so hochkarätige Köche wie Kevin Romes und Pascal Hobler nun in unserer Küche wirken und ihnen auch die Auszubildenden hie und da über die Schulter schauen dürfen. Es ist gut zu wissen, dass in Zukunft das neue Fine Dining Restaurant zu unseren Nachbarn gehört. Und Nachbarschaftshilfe liegt uns besonders am Herzen.»

Die beiden Köche fühlen sich ebenfalls sehr wohl mit der kreativen Lösung. «Wir wurden schon am ersten Tag sehr herzlich willkommen geheissen», so Kevin Romes. Pascal Hobler schätzt die Kooperation ebenfalls: «Das ist ein super Start für uns. Es ist eine Win-Win Lösung und wir freuen uns darauf, auch in Zukunft mit GastroAargau zusammenzuarbeiten.»

Das neue Restaurant Skin's soll im Mai seinen Betrieb aufnehmen, ein genauer Eröffnungstermin ist noch nicht bekannt. Über Mittag ist die Küche für die Verpflegung der Skinmed-Patientinnen und Patienten sowie der Mitarbeitenden verantwortlich, am Abend steht das Restaurant mit einem ausgewählten Menu rund 30 Gästen offen. Eine Website ist in Planung, erste Einblicke gewinnt man bereits jetzt über den neuen Instagram-Kanal [@skins_the_restaurant](https://www.instagram.com/skins_the_restaurant).



Urs Kohler, Kevin Romes, Dr. Felix Bertram, Pascal Hobler

(v.l.n.r.)

Unbedingt vormerken!

Generalversammlung GastroAargau
Dienstag, 26. April 2022 – 14.30h
Mercure Hotel Krone in Lenzburg



«Einladung zum Tourismusgipfel 2022»



Ist der Aargau mit «allen Wassern gewaschen»? Am diesjährigen Tourismusgipfel vom Mittwoch, 18. Mai 2022, erhalten Sie Neuigkeiten aus dem Wasserkanton Aargau und der Brunnenstadt Zofingen. In den vergangenen Monaten sind bedeutende Projekte entstanden – seien Sie gespannt.

Als Mitglied von Gastro Aargau sind Sie und Ihre Begleitperson herzlich eingeladen. Freuen Sie sich auf einen unterhaltsamen Abend im Stadtsaal Zofingen mit anregenden Gesprächen, musikalischer Unterhaltung und einem gemütlichen Apéro riche.

Im Vorfeld des Tourismusgipfels haben Sie die Möglichkeit, auf vier verschiedenen Themenführungen die historische Altstadt Zofingen zu entdecken.

Jetzt anmelden

Haben Sie Interesse? Gerne nehmen wir Ihre Anmeldung bis zum 10. Mai 2022 entgegen: info@aargautourismus.ch oder 062 823 00 73. Bitte geben Sie bei der Anmeldung direkt an, ob und an welcher Führung Sie teilnehmen möchten.

17.00 Uhr Kurzführungen in Zofingen:

- Führung mit der Marktfrau
- Brunnen- und Wasserführung
- Henker-Führung
- Altstadt-Führung

(Dauer ca. 1 Std., beschränkte Anzahl Plätze – fakultativ)



Ab 17.30 Uhr (ohne Vorprogramm): Welcome-Apéro

18.30 Uhr Start Tourismusgipfel mit:

Moderatorin Corinne Staub

Grusswort von Regierungsrat

Dieter Egli (Vorsteher DVI)

**Ein- und Ausblicke über aktuelle Themen von Aargau Tourismus,
Musikalische Unterhaltung,
Apéro riche**

Schluss ca. 22.00 Uhr

Rückblick auf 4 spannende Kursabende

«2. Gastgeber Grundkurs im GBZ»

Im November des vergangenen Jahres starteten wir den 1. Gastgeber Grundkurs im GBZ. Die starke Nachfrage von Gastronomen auf der einen Seite, die Ihre Bankettmitarbeiter schulen wollten sowie leidenschaftliche Gastgeber aus dem privaten Bereich auf der anderen Seite, die Ihre Gäste mit professionellen Tricks aus der Gastronomie verwöhnen wollen, haben uns veranlasst den Kurs im 2022 weiterzuführen. Und es hat uns recht gegeben, der gut besuchte Kurs im Januar fand Anklang auf beiden Seiten. **Doris Dorer** führte wie auch letztes Jahr einen hochprofessionellen Fachkurs durch und begeistert mit Fachwissen und Leidenschaft zur Gastronomie. Den Teilnehmern wurden die Grundlagen eines guten Service vermittelt und was es heisst ein guter Gastgeber zu sein. An 4 Abenden lernten die Teilnehmer unter anderem die verschiedenen Servicearten, die Gedecke und das perfekte Tragen von Tellern kennen.

Der Kurs wurde mit einem 3 Gang Menü sowie der Attest Übergabe abgeschlossen.



«Swisstainable»

Nachhaltiger Tourismus soll alle einbeziehen. Schweiz Tourismus schafft mit der Branche ein vollumfassend nachhaltiges Reiseerlebnis.

Gäste, die sich für nachhaltige Angebote interessieren, sind im bestehenden Dschungel von Labels häufig verloren. Das Ziel mit **Swisstainable** ist daher auch nicht, eine neue Zertifizierung zu schaffen, sondern mehr Orientierung für den Gast zu gewährleisten. Alle Betriebe und Organisationen des Schweizer Tourismus, die sich der Bewegung anschliessen und sich am Nachhaltigkeitsprogramm beteiligen, können das Signet Swisstainable nutzen.

Swisstainable ist in drei Level gegliedert:



Level I – committed

Betriebe, die (noch) keine Zertifizierungen oder andere Nachhaltigkeitsnachweise vorweisen, sich aber zur nachhaltigen Unternehmensführung bekennen und weiterentwickeln möchten.



Level II – engaged

Basis ist Level I. Zudem muss eine Zertifizierung oder ein anderer Nachweis in mindestens einem Nachhaltigkeitsbereich vorgewiesen werden.



Level III – leading

Betriebe, die bereits umfassende, anerkannte Nachhaltigkeitszertifizierungen vorweisen können.

Um das **Level I** zu erreichen, müssen folgende Formulare eingereicht werden:

- Commitment zur Nachhaltigkeit
- Nachhaltigkeitscheck
- Nachhaltigkeitsmassnahmen (Regionalprodukte, Abfallminimierung etc.)

Wenn weitere von Schweiz Tourismus anerkannte Nachweise vorgewiesen werden können, wird ein höheres Level erreicht.

Schweiz Tourismus möchte künftig hauptsächlich Partner in ihre Kampagnen involvieren, welche bei Swisstainable dabei sind. Mitmachen ist somit wichtig!

Weitere Informationen, alle Formulare sowie die Anmeldung finden Sie unter: www.stnet.ch/swisstainable/programm/

Frisch wie selbstgemacht

Gekühlte Dressings & Traiteursaucen – für Sie und Ihre Gäste geben wir unser Bestes:

- Hochwertige, auserlesene Zutaten
- Schonendes Herstellungsverfahren
- Vielfältige Auswahl für jeden Geschmack
- Hergestellt in der Schweiz



Für die moderne Küche. Seit 1886.
www.gastro.hero.ch

Hero
GASTRONOMIQUE

In 5 Wochen zum Abschluss!

«NEU im GastroBildungsZentrum GBZ»

Die «Progresso Lehrgänge» der Hotel & Gastro formation Schweiz sind die perfekte Weiterbildung für Mitarbeitende ohne abgeschlossene berufliche Grundbildung.

Das breite Angebot umfasst die Fachrichtungen Systemgastronomie, Hauswirtschaft, Service und Küche. Die Lehrgänge dauern fünf Wochen, verbessern die beruflichen Fertigkeiten und erweitern die sprachlichen Kompetenzen. Die «Progresso Lehrgänge» ermöglichen eine fundierte, praxisorientierte und betriebsgerechte Weiterbildung. Sie unterstützen die ungelernten Mitarbeitenden, sich zu qualifizierten Mitarbeitenden zu entwickeln. Die Lehrgänge werden mit dem schweizweit in der Branche anerkannten «Progresso-Ausweis» abgeschlossen.

Einer beruflichen Zukunft im Schweizer Gastgewerbe steht nichts mehr im Weg.

Für Mitarbeitende, welche zwingend dem L-GAV des Gastgewerbes unterstellt sind, sind die «Progresso Lehrgänge» nahezu kostenlos. Informationen finden Sie [unter diesem Link](#).

PROGRESSO
mein-progresso.ch



SYSTEMGASTRONOMIE

VON DER HILFSKRAFT ZUR **FACHKRAFT**
IN NUR FÜNF WOCHEN

JETZT VON DER L-GAV-BILDUNGSOFFENSIVE
PROFITIEREN:

ALLE KURSE
GRATIS BIS 31.12.2022

BILDUNG
ZUM NULLTARIF!
SIE SPAREN
CHF 3'450.-
Alle kostenlosen
Angebote auf
weiterbildung-
inklusive.ch

LEHRGÄNGE IN LENZBURG 2022

Kurs 1: 21. März bis 01. April
Kurs 3: 05. September bis 09. September
(der Kurs 2 kann in Kilchberg ZH absolviert
werden: 25. April bis 06. Mai).

Alle Kurse schweizweit online
auf mein-progresso.ch



Teilnehmen 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 gefördert werden.

Bei der Aktion werden Bauernfamilien mit Gutscheinen beschenkt, welche sie in Gastrobetrieben mit regionalen Köstlichkeiten einlösen können. 2021 profitierten die beteiligten Restaurants mit einem Mehrumsatz von über 110'000 Franken.



Aargauer Restaurationsbetriebe, die bewusst Aargauer Produkte verarbeiten und servieren, erhalten das Gütesiegel «Aargau isch fein».

Die Aktion wurde im letzten Jahr bereits zum dreizehnten Mal durchgeführt, wobei rund 2'300 Gutscheine à Fr. 50.— in den 34 teilnehmenden Gastrobetrieben eingelöst wurden. Die Gutscheine erhalten die Bauernfamilien, welche Mitglied des BVA sind und dort gleichzeitig versichert sind. Die Aktion dauert vom **12. August bis zum 30. November 2022**.

Voraussetzung ist, dass folgende Kriterien erfüllt sind:

- Mind. 2 Aargauer Weissweine und 2 Aargauer Rotweine auf der Karte
- Mind. 4 Destillate aus dem Kanton Aargau
- Mind. 4 Speisen mit Hauptkomponenten aus dem Kanton Aargau
- Deklarationspflicht
- Folgende Rohstoffe, wenn möglich, aus dem Kanton Aargau oder mindestens aus der Schweiz: Gemüse, Kartoffeln, Eier, Rind-, Kalb-, Kaninchen- und Schweinefleisch, Poulet
- 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

Jetzt anmelden!

Anmeldeschluss ist der 26. April 2022

Aarburg, 16. Januar 2022

Gekämpft hast Du alleine,
gelitten haben wir gemeinsam,
verloren haben wir Dich alle!

Abschied und Dank

Wir nehmen Abschied von



Ursula Heimann – Hulliger

14.03.1958 – 16.01.2022

ehemalige Wirtin Restaurant Eggenscheide, Oftringen

Sie verstarb nach geduldig ertragener Krankheit im Kantonsspital Aarau.

Dank all jenen, die Uschi zu Lebzeiten in Freundschaft begegnet sind.

Die Asche wird auf Wunsch der Verstorbenen an einem von ihr gewünschten Ort der Natur übergeben.

Die Trauerfamilien

2004 hatte **Uschi Heimann** das erste Mal die Idee, 84 Päckli im Restaurant Eggenscheide in Oftringen aufzuhängen und mit dem Erlös des Verkaufs Gutes zu tun. Im letzten Jahr ihrer Wirtetätigkeit waren es gar über 1'000 Geschenke, die verkauft wurden! Diese Herzensangelegenheit hat 2017 so grosses mediales Echo geschaffen, dass sogar «der Blick» eine Reportage gemacht hat – und da «der Blick» auch in London, Paris und Rom erhältlich ist, kann man durchaus von einer international bekannten Persönlichkeit sprechen, die Mitglied von GastroAargau war...

Der jährlich zu vergebende «Guert Gmacht-Priis» wurde 2018 anlässlich an der Generalversammlung in Rheinfeldern an **Uschi Heimann** verliehen. Sie konnte es kaum fassen, dass GastroAargau auf sie aufmerksam wurde und sie diese Auszeichnung erhalten sollte. Pure Freude zu erleben – war eines der Highlights an diesem Abend!

Heute müssen wir leider mitteilen, dass Uschi nicht mehr unter uns ist – sie ist an den Folgen einer heimtückischen Krebserkrankung verstorben.

Wir werden ein ehrendes Andenken an sie haben und sind dankbar, dass wir sie kennen durften.

Seit 2018 steht der altherwürdige Leuehof unter der Leitung von **Chris Brunner** und **Isabella Rack**. Hier wird TRADITION und GENUSS gross geschrieben. Nehmen Sie sich für einen Augenblick eine Auszeit und Abstand vom Alltag.

Welche drei Worte beschreiben Ihren Gastronomie-Betrieb?

Herzlichkeit, Leidenschaft, Ehrlich!

Was zeichnet das «Restaurant Leuehof» aus?

Unser Ambiente mit den alten, dicken Hausmauern und das altertümliche Erscheinungsbild des ganzen Innenhofes. Viele Gäste schätzen es, wenn Sie durch den Torbogen fahren und sich dann in einer anderen kleinen, noch heilen Welt wiederfinden. Service- und Küchentechnisch bieten wir unseren Gästen eine ehrliche und authentische Gastronomie. Wir setzen sehr viel Wert auf gute Produkte und einen wunderbaren Service.

Der Gast soll kommen, sich keine Gedanken machen müssen und einfach nur geniessen. Den Rest übernehmen wir.

Was ist Ihre Philosophie in der Küche

Frisch und qualitativ ganz einfach - gut.

Ich möchte unseren Gästen gerne etwas anbieten, was man nicht immer zu Hause selbst macht. Für dies sollte meiner Meinung nach auch ein Restaurant da sein.

Ich liebe das klassische Kochhandwerk und möchte dies auch unseren Gästen auf jedem Teller zeigen und nahebringen.

Sie haben sich jung in die Selbständigkeit gewagt – was war die Motivation?

Das man sein eigener Chef ist. Das man dazu auch viel arbeiten muss hat niemand gesagt. 😊 Spass bei Seite, für mich war es ein logischer nächster Schritt in meinem Leben. Klar hat man es einfacher als Angestellter da man sich grundsätzlich «keine Gedanken» machen muss/müsste.

Ich habe aber gerne neue Herausforderungen in meinem Leben damit es nicht langweilig wird. Gastronomie gibt mir einfach ein gutes Gefühl und macht mich glücklich, wenn man den Leuten ein Lächeln auf das Gesicht zaubern kann.

Die Corona Zeit war nicht einfach für die Gastronomie. Wie haben Sie den Lockdown verbracht?

Mit Buchhaltung, Jahresabschluss, Anmeldungen für Kurzarbeit, Kopfzerbrechen wie es weiter geht usw. usw. usw.

Leider kam für uns ein Take-Away Angebot aufgrund der Lage nicht in Frage. So konnten wir wenigstens sämtliche Betriebskosten auf ein Minimum reduzieren.

Zum Glück hatten wir einen guten Riecher kurz vor dem Lockdown und haben schon früh angefangen, unsere Produktion täglich auf das Nötigste zu beschränken.

Gibt es etwas Positives, was Sie dieser Zeit abgewinnen konnten.

Alles Negatives hat auch immer etwas Positives an sich. Man sieht es halt einfach nicht gleich von Anfang an. Wegen der ganzen Situation mussten alle Umdenken und vieles hinterfragen.

Vielen hat dies sicherlich genutzt da man jahrelang immer gleich gewirtschaftet hat und keine Notwendigkeit zur Änderung bestand.

Was geniessen Sie, wenn Sie selbst Gast sein dürfen?

Gutes Essen, einen feinen Wein und sich auch einmal bedienen zu lassen.
Als Gast bin ich da sehr unkompliziert.

Sie haben erfolgreiche Ausbildungen genossen – sind Lernende ein Thema, damit Sie Ihre Erfahrungsschätze weitergeben können?

Ja Lehrlinge sind ein Thema. Den Lehrmeister Kurs habe ich absolviert und daher dürfte ich auch ausbilden. Aktuell habe ich mich aber noch nicht dafür oder dagegen entschieden.

Was machen Sie als Ausgleich zu Ihrem Gastronomie-Alltag?

Ich brauche nicht viel, um abzuschalten in meiner Freizeit. Das habe ich mir über die Jahre sehr gut antrainiert. Am liebsten habe ich aber die schönen Sommertage mit Grill und guten Menschen um mich herum.

Da es mit einem eigenen Betrieb aber immer etwas zu tun gibt, muss man sich hier einfach wirklich zurück nehmen an den freien Tagen und die Arbeiten auch getrost einmal auf morgen verschieben.



www.restaurant-leuehof.ch

Restaurant Leuehof

Dorfstrasse 39

Telefon : 056 241 19 41

5425 Schneisingen

E-Mail : info@restaurant-leuehof.ch

Öffnungszeiten

Mittwoch – Freitag, 10:30 – 14:00 Uhr / 17.30 – 22.30 Uhr

Samstag, 17:30 – 22:30 Uhr

Sonntag, 11.30 – 15.00 Uhr / 17.30 – 21.00 Uhr

Montag und Dienstag sind Ruhetage

Vielen Dank, für das Interview

Als nächster Interviewpartner in der Juni-Ausgabe wünschen sich **Chris Brunner** und **Isabella Rack** mehr vom «Restaurant - Gasthof Engel in Ehrendingen» zu erfahren.

Unbedingt mitmachen!

«Engagement für den Nachwuchs»

Unter dem Motto “rockyourfuture” finden die nationalen Berufserkundungstage der Hotellerie & Gastronomie statt.

Während 30 Tagen erhalten Jugendliche im Berufswahlalter die Möglichkeit, die Berufe des Gastgewerbes und der Hotellerie zu erkunden und zu erleben. Interessierte können sich bei den Betrieben ihrer Wahl anmelden und sich vor Ort ein Bild dieser spannenden Branche machen.

Daten zum Notieren!

22. April bis 22. Mai 2022 sowie vom 22. September bis 22. Oktober 2022

Unterstützen Sie diese zwei Anlässe. Sie entscheiden an wie vielen ganzen oder halben Tagen Sie Berufseinblicke ermöglichen, je nach Auslastung im Betrieb und personellen Ressourcen.

Melden Sie ihr Team und Lehrbetrieb noch heute an: www.rockyourfuture.ch



Für Frauen im Gastgewerbe.

«Perspektivisch. Überraschend. Seit 1987!»

Dieses Forum wurde gegründet, um den Frauen der Branche eine Plattform für Austausch und Nutzung von Synergien zu geben. GastroSuisse ist der Verband für Hotellerie und Restauration in der Schweiz. Die Organisation mit dem Gründungsjahr 1891 setzt sich für die Interessen der Branche und unseren Frauen ein.

Seit über 30 Jahren finden «Premium Anlässe» für weibliche Führungskräfte statt. Von Sonntagabend bis zum Donnerstagmorgen ist man unter seinesgleichen, kann an spannenden Workshops teilnehmen und interessanten Referaten zuhören.

Mitglieder von GastroSuisse und ihre Mitarbeiterinnen profitieren von einem Spezialpreis. Mitarbeiterinnen deren Betrieb zum Zeitpunkt der Anmeldung zwingend dem L-GAV des Gastgewerbes untersteht, profitieren zudem von der nationalen Ausbildungsoffensive.

Die nächsten Termine:

Vom 23. bis 27. Oktober 2022 und vom 8. bis 12. Januar 2023
im Romantikhof Schweizerhof, Grindelwald

► [Alles zum Forum](#)

► [Alles zur Spezialpreis](#)

Möglich – aber es gibt einiges zu beachten!

«4-Tage-Woche im Vollzeitpensum»

Den gastgewerblichen Unternehmen fällt es immer schwerer, genügend geeignete Mitarbeitende zu finden. Manche Arbeitgeber versuchen, ihre Attraktivität mit neuen Arbeitszeitmodellen zu steigern. Dazu gehört auch die 4-Tage-Woche für Vollzeitmitarbeiter. Das ist in der Schweiz grundsätzlich möglich. Doch es ist einiges zu beachten!

Was es alles zu beachten gibt finden Sie auf dem neuen Merkblatt von GastroSuisse.



Wenn nicht jetzt – wann dann?

«Die Berufsbildung zieht an den Zürichsee»

Synergien sollte man immer nutzen und das haben sich die Verantwortlichen von GastroSuisse zu Herzen genommen.

Mit der Neuorganisation der beiden Hotelfachschulen Genf und Zürich wird man die Ausbildungsabteilung von GastroSuisse ins neue Konzept einbinden.

Ab 1. April 2022 findet man die Teams um **Zita Langenstein** und **Thomas Fahrni** in den Räumen der Belvoirpark Hotelfachschule in Zürich.

Perfekte Räume, eine professionelle Infrastruktur und eine grossartige Lage tragen dazu bei, weiterhin interessante und gewinnbringende Kurse zu besuchen.

bisher		Neu ab 01.04.2022
GastroSuisse Blumenfeldstrasse 20 8046 Zürich	Unternehmerausbildung Weiterbildung Training & Coaching	Hotelfachschule Zürich Seestrasse 141 8002 Zürich

Die Mailadressen und Telefonnummern bleiben übrigens gleich!

Die Krone Aarburg ist passé!

«... was macht eigentlich der Präsident von GastroAargau Bruno Lustenberger?»

Aus der Presse war zu vernehmen, dass **Bruno Lustenberger** das Hotel Krone in Aarburg verkauft und den Räumungsverkauf hinter sich gebracht hat. Etliche Mitglieder wollen natürlich wissen, was die Pläne vom GastroAargau-Präsidenten sind und wie es ihm inzwischen geht. **Urs Kohler** hat **Bruno Lustenberger** befragt – lesen Sie das Interview von letzter Woche:



Bruno wie geht es dir und wie hast du die letzten Monate verbracht?

Zuerst möchte ich mich bei allen Mitgliedern, dem Vorstand und den Mitarbeitern von GastroAargau bedanken, welche uns während der Pandemie die Stange gehalten haben. Es war als Verbandspräsident nicht einfach, immer die richtigen Entscheidungen zu treffen, aber wir sind alle zusammengerückt und haben die schwierige Situation gemeinsam gemeistert.

In etwas über 200 Interviews, davon über 80 in TV und Radio, versuchte ich unsere Forderungen zu platzieren und habe immer auch auf die grossen Herausforderungen des Gastgewerbes hingewiesen. Dieser Prozess ist jetzt abgeschlossen und was blieb sind Freundschaften unter anderem auch mit Journalisten.

Fast täglich wurde ich angefragt, ob ich nicht in die Politik einsteigen möchte. Aber keine Angst, dies erspare ich allen, es wird nie der Fall sein. Erstens sagt mir die politische Arbeit nicht viel und zweitens bin ich mit 58 Jahren eindeutig zu alt dafür.

Nach dem Verkauf der Krone bleibt mir jetzt noch das Hotel Bahnhof in Aarburg, welches mit **Heinz Jäggi** in sehr guten Händen ist und welches er wohl besser führt als ich es je könnte. Ebenfalls besitzt die Familie meines Bruders – nachdem er das Hotel Storchen in Schönenwerd verkauft hat - noch zwei Hotelbetriebe im Aargau und Luzern. Die Familie Lustenberger bleibt also der Gastronomie/Hotellerie treu, wir haben einfach unsere Nachfolgeregelung bereits umgesetzt. Eigentlich gaben wir uns dafür ein paar Jahre mehr Zeit, der Prozess konnte aber bereits jetzt abgeschlossen werden, und alle sind happy darüber.

Und wie sieht jetzt deine Woche aus, du hast wohl sehr viel mehr Freizeit?

Als Aussendienstmitarbeiter von GastroAargau, so nenne ich mich öfters selbst, esse ich mindestens zwei Mal wöchentlich in einem Aargauer Restaurant oder Hotel. Oft in Verbindung mit der Erledigung von Pendenzen oder Sitzungen. Dann gibt es auch immer noch telefonische Anfragen und Mails von Mitgliedern und ganz verschiedenen Institutionen. In der Pandemie waren dies bis zu 40 pro Tag, jetzt vielleicht noch 10 pro Woche. Dazu kommen natürlich diverse Konferenzen und Besprechungen, welche ich von Amtes wegen besuchen muss und als Zugabe werde ich an viele schöne Anlässe eingeladen, darf in diversen Jurys mitarbeiten und werde auch öfters als Referent, unter anderem für den Wirtekurs, angefragt.

Im Vorstand von GastroSuisse bekleide ich das Amt als Verwaltungsratspräsident und Präsident des Führungsausschusses der Hotelfachschulen Genf und Zürich. Zurzeit haben wir an diesen Schulen einen sehr grossen Umbruch. Wir haben einen neuen Rahmenlehrplan eingeführt und ab August wird es möglich sein, die Hotelfachschule auch berufsbegleitend zu absolvieren. Lesen sie das GastroJournal vom 7. April 2022, es wird alles darinstehen. Ebenfalls haben wir das ganze Erscheinungsbild up to date gebracht. Daneben bin ich als Präsident der Berufsbildungskommission auch für viele weitere Ausbildungen im Gastgewerbe in Charge.

An der Hotel- und GastroFormation in Weggis bekleide ich das Amt als Vizepräsident im Vorstand. Auch dort ist die Berufsbildung und im Speziellen auch die höhere Berufsbildung unsere tägliche Arbeit.

Damit es mir nie langweilig wird, habe ich noch ein paar Stiftungsrats- und Verwaltungsratsmandate, welche mit dem Gastgewerbe im Zusammenhang stehen.

Dann bist du also immer noch fast zu 100 % tätig?

Der grosse Vorteil ist, dass ich jetzt einen geregelten Arbeitsablauf habe, und mindestens das Wochenende jeweils frei ist. Es ist tatsächlich so, dass ich wohl immer noch 100 % arbeite, es war auch nie mein Ziel bereits jetzt in Pension zu gehen. Ebenfalls habe ich in den letzten Monaten das Zufahren wieder entdeckt, man kommt einfach viel entspannter an eine Sitzung.

Hast du keine Wehmut?

Nein, ich wollte diesen Weg gehen und ob man mit 58 oder 65 oder 70 seinen Betrieb verkauft, ist eigentlich egal. Wenn es passt, dann passt es halt. Ebenfalls konnte ich gleichzeitig alle meine Expertentätigkeiten abgegeben. In 28 Jahren habe ich über 2000 Köche, Chefköche, eid dipl. Küchenchefs, Wirte und Hoteliers in verschiedenen Fächern geprüft. Wie gesagt: alle diese Ämter führe ich jetzt nicht mehr aus, was eine grosse Entlastung ist.

Wie sieht es privat aus?

Ich lebe in einer schönen Partnerschaft, bin oft unterwegs und fröne meinen Hobbies dem Bergsteigen, Skifahren und ganz einfach gute Kollegen treffen, was viele Jahre zu kurz kam. Ebenfalls bin ich jetzt ein akzeptables Mitglied im Turnverein, nachdem ich jahrelang keine Zeit dafür hatte.

Und was für Ambitionen hast du noch?

Ich werde mich mit allen Mitteln für den Nachwuchs im Gastgewerbe einsetzen. Wir brauchen junge Leute, welche auch in der Zukunft gewillt sind in unsere Berufe einzusteigen und dann die Karriereleiter emporzusteigen.

Privat sind dieses Jahr 11 Viertausender fest eingeplant, sofern es die Wetterverhältnisse zulassen. Meine Weltreise auf dem grössten Containerschiff musste ich leider um ein Jahr verschieben, da ich die nötigen Visa infolge Corona nicht bekam. Aber aufgeschoben ist nicht aufgehoben.

Lieber Bruno ich danke dir für das Interview und wünsche dir mit GastroAargau weiterhin eine gute Zeit.

Lust auf einen Bügelabend?



MEIN BIER IN BÜGELFLASCHEN

Perfekt auf das QV 2022 vorbereitet

«Warenkorbtraining und QV-Werkstatt im GBZ»

Das nützliche und beliebte Warenkorbtraining und die lehrreiche QV-Werkstatt für den Service findet im April unter der Führung von unseren üK Instruktoren **Silvan Sprecher** und **Julia Dössegger** statt.

Geschult werden alle 4 Warenkörbe an je 2 unterschiedlichen Tagen. Wer sich den Feinschliff unter den geschulten Augen unseres üK Instruktors und am Prüfungsort holen möchte, ist hier genau richtig.

Im Service liegt das Augenmerk auf den Arbeiten am Gast sowie den neu eingeführten Küraufgaben. Wer sich noch etwas Sicherheit an seiner Küraufgabe verschaffen will, hat hier die beste Gelegenheit dazu.

**2022 GRATIS
FÜR ALLE
TEILNEHMENDEN!!!!**



QV Vorbereitung



Melde Dich noch schnell an:

Mögliche freie Daten Warenkorbtraining:

Warenkorb 1: Montag, 11. April 2022

Warenkorb 2: Dienstag, 12. April 2022

Warenkorb 3: Mittwoch, 13. April 2022

Warenkorb 4: Donnerstag, 14. April 2022

Mögliche freie Daten QV Werkstatt:

Mittwoch, 20. April 2022

Freitag, 22. April 2022

GastroSocial – ein bewährter Partner

«Corona – ein Blick zurück auf die letzten 2 Jahre»

Die schweizweiten Massnahmen gegen die Corona-Pandemie wurden vom Bundesrat per 17. Februar 2022 grösstenteils aufgehoben. Mit diesem Entschluss entfielen auch diverse wirtschaftliche Unterstützungsmassnahmen. So können seit diesem Zeitpunkt für die meisten Anspruchsgrundlagen keine Leistungen der Corona-Erwerbsersatzentschädigungen mehr bezogen werden.

Die letzten zwei Jahre waren einschneidend für die Hotellerie und Gastronomie. Die Branche wurde durch den Ausnahmezustand während der Corona-Pandemie hart getroffen. **Als Ausgleichs- und Pensionskasse für das Hotel- und Gastgewerbe hat auch GastroSocial eine Bewährungsprobe durchlaufen – und sich als Partner in der Krise bewährt.** Während die Gastro- und Hotelbetriebe 2021 für mehr als vier Monate nahezu komplett geschlossen wurden, war es die zusätzliche Aufgabe von GastroSocial, den Corona-Erwerbsersatz trotz stetig ändernden Bedingungen zeitnah und zuverlässig auszurichten.

Seit März 2020 hat die GastroSocial Ausgleichskasse insgesamt 159'882 Auszahlungen an Corona-Erwerbsersatzentschädigung getätigt – das entspricht einer Brutto-Gesamtsumme von 496'692'943 Franken. **Davon fallen 8'685 Auszahlungen mit einer Brutto-Gesamtsumme von 27'230'231 Franken auf den Kanton Aargau.**

GastroSocial ist froh, den betroffenen Gastronomen und Hoteliers damit ein wenig geholfen zu haben.



Vertrauen zahlt sich aus – Verzinsung der Altersguthaben 2021 mit 4%

Über 20'000 Arbeitgebende und 180'000 Versicherte vertrauen der GastroSocial Pensionskasse – und das zu Recht. Seit Jahren profitieren sie von einer höheren Verzinsung ihrer Altersguthaben als vom Bundesrat festgelegt. Das Ziel der GastroSocial Pensionskasse ist es, den Mindestzinssatz des Bundesrats wenn immer möglich zu übertreffen. Umso erfreulicher ist es, dieses Ziel einmal mehr erreicht zu haben:

Rückwirkend für das Jahr 2021 gewährt GastroSocial auf die Pensionskassenguthaben einen Gesamtzins von 4% (3% über dem BVG-Mindestzins von 1%).

Die konstant gute Verzinsung ist möglich dank der soliden Finanzierung, die sich seit Jahren in einem überdurchschnittlich hohen Deckungsgrad zeigt.

GastroSocial Pensionskasse – sicher trotz Krise

Der konstant sehr hohe Deckungsgrad ermöglicht es der GastroSocial Pensionskasse, **Krisenphasen gut durchzustehen und die Erwirtschaftung einer vorteilhaften Rendite für die Versicherten im Fokus zu behalten.**

Als langfristiger Investor hält die Pensionskasse der Gastronomie und Hotellerie stetig Ausschau nach Anlagen, welche mittel- und langfristig einen Erfolgsbeitrag leisten, jedoch kurzfristig nicht zu übermässig hohen Risiken führen.

Dies hat es über die letzten Jahre hinweg ermöglicht, sehr gute Renditen zu erzielen und die Reserven weiter auszubauen – und damit den Verpflichtungen einer sicheren Pensionskasse auch in herausfordernden Zeiten mehr als genug nachzukommen.

Die Vermögensanlage weist per Ende 2021 eine hervorragende Performance von 9.35% aus, welche auch im Vergleich mit der Benchmark und anderen Kassen überzeugt.

Per Ende Februar 2022 betrug der Deckungsgrad komfortable 121.8% und lag damit über dem Zieldeckungsgrad von 120.9%.



Nutzen Sie zusätzliches Potenzial

«Die Aargauer Geschenkkarte ist da»

GastroAargau und Schweizer Lunch-Check lancieren die «**Geschenkkarte für die Aargauer Gastronomie**».

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

[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.

21. März 2022	<u>Progresso «Kurs 1 Systemgastronomie»</u>
21. März 2022	<u>«Buchhaltung», Wirtefachschule</u>
28. März 2022	<u>«Lebensmittelrecht», Wirtefachschule</u>
04. April 2022	<u>Tageskurs für Ausbildner (inkl. Time to Learn)</u>
04. – 14. April 2022	<u>«Warenkorbtraining» 1/2/3/4 – (1 Tag)</u>
06. April 2022	<u>«Personalrecht», Wirtefachschule</u>
12. April 2022	Ökumenischer Gottesdienst - Klosterkirche Muri
13. April 2022	<u>«Gastgewerberecht», Wirtefachschule</u>
13. April 2022	<u>KOPAS Kurs</u>
20./21./22. April 2022	<u>QV-Werkstatt» Restauration (1 Tag)</u>
26. April 2022	<u>GENERALVERSAMMLUNG GASTROAARGAU in Lenzburg</u>
28. April 2022	Beginn QV Praktisch Restaurantfachfrau/ -mann
16. Mai 2022	Beginn QV Praktisch Restaurantangestellte/r
23. Mai 2022	Beginn QV Praktisch Köchin/ Koch
08. Juni 2022	Beginn QV Praktisch Küchenangestellte/r
13. Juni 2022	<u>Berufsbildnerkurs mit eidg. anerkanntem Ausweis</u>

Details und weitere Daten...

www.gastroaargau.ch

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

