

News-Blatt

...frisch «aufgetischt»!

Das Informationsblatt von GastroAargau
und neu:
der Hotel & Gastro *formation* Mittelland



Nr. 48 / März 2023

Wir danken unseren Business-Partnern für die grosszügige Unterstützung

Am
nichtigen
Ort.ch



Aargauische
Kantonalbank

Platin-
Partner



Gastroconsult 
nahe. kompetent.



Main-Partner

Brauerei H. Müller AG in Baden

P. Graf Kaffeerösterei AG in Baden-Dättwil

Weinbau Hartmann in Remigen

Co-Sponsor

Impressum

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

Auflage: 2'100 Exemplare – per Mailversand

Erscheint: 4x jährlich

Herausgeber & Druck: GastroAargau

Redaktion: Team der Geschäftsstelle GastroAargau, Lenzburg

Bilder: GastroAargau, Pixabay.com, iStockphoto.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 Berufsbildnerinnen und Berufsbildner Liebe Partner und Freunde von GastroAargau

Alles neu macht der Mai – so lautet das Sprichwort. Bei uns trifft dies jedoch schon etwas früher zu.

Über die Fusion der Hotel & Gastro *formation* Aargau und Solothurn haben wir mehrfach und auf verschiedenen Kanälen informiert und wir freuen uns, dass vieles schon so gut funktioniert und die Abläufe weiter optimiert werden konnten. Seit dem gewinnbringenden Zusammenschluss werden wir vermehrt von Auszubildenden oder Patrons darauf angesprochen, ob sie unsere Neuigkeiten denn auch bekommen können...

Nichts einfacher als das!

So haben wir entschieden, in den künftigen Newsblättern im hinteren Teil immer auch Platz für Informationen der Hotel & Gastro *formation* Mittelland zu reservieren. Deshalb kommt unser erstes Newsblatt 2023 in einer etwas anderen Aufmachung daher – aber das ist Ihnen sicherlich schon aufgefallen.

Wenn Sie Tipps und Ideen haben, was die Welt der Berufsbildung bewegt, melden Sie sich bei uns, damit wir das Ganze besprechen können. Auf der nachfolgenden Tabelle sehen Sie, wann die 4 Newsblätter jeweils zur Publikation geplant werden.

Werbeaktivität GastroAargau	News-Blatt mit redaktionellem Teil
Februar	News-Blatt 1 Terminierung durch GastroAargau
März	
April	
Mai	News-Blatt 2 Terminierung durch GastroAargau
Juni	
Juli	

Werbeaktivität GastroAargau	News-Blatt mit redaktionellem Teil
August	News-Blatt 1 Terminierung durch GastroAargau
September	
Oktober	
November	News-Blatt 2 Terminierung durch GastroAargau
Dezember	
Januar	

Wir sind wieder gut gestartet und die ersten Wirtekurse und üK's sind problemlos verlaufen. Zurzeit erarbeiten wir neue Fachkurse, das QV 2023 befindet sich mitten in der Planungsphase und die ersten Vorbereitungen für die Generalversammlung gehören zu den Pendenzen.

Diese Themen und noch viel finden Sie in dieser Ausgabe des Newsblatts Nr.1/23.

Ich wünsche Ihnen viel Vergnügen beim Blättern.


Urs Kohler
Direktor GastroAargau



Trotz Corona stehen wir gut da!

«Aktuelle Mitgliederzahlen»

Gegen 20'000 Mitglieder, davon rund 2'500 Hotels, organisiert in 26 Kantonalverbänden und fünf Fachgruppen, gehört GastroSuisse zum grössten gastgewerblichen Arbeitgeberverband der Schweiz.

Vergangene Woche haben wir Post vom Infocenter erhalten und mit Freude haben wir uns den Zahlenvergleich vor Augen geführt. Man kann gut erkennen, dass unsere Mitglieder den Wert eines Verbandes erkannt haben.

	Januar	Februar	März	April	Mai	Juni
Total 2022	18'342	18'408	18'504	18'555	18'677	18'681
Total 2021	15'562	18'613	18'577	18'696	18'785	18'866

	Juli	August	Septem-	Oktober	November	Dezember
Total 2022	18'889	18'901	18'996	19'114	19'210	19'290
Total 2021	18'904	19'031	18'788	18'960	19'074	19'127

GastroSuisse-Mitglieder profitieren übrigens von Vergünstigungen bei Partnern. Nachfolgend ein Auszug, wo Sie als Mitglied profitieren können...
Alle Details finden Sie auch auf der GastroSuisse-Website!



Gratis Restaurant-Eintrag (Wert CHF 500.-) auf der grössten Gastronomie-Plattform der Schweiz auf MySwitzerland.com.



Erhalten Sie die AVIA-Karte für rund 550 Tankstellen kostenlos und sparen Sie 6.5 Rappen pro Liter. Neu profitieren auch die Mitarbeitenden mit einer Privatkarte von den Spezialkonditionen. Ausserdem gratis Pannendienst in ganz Europa.



Beantragen Sie die kostenfreie Tankkarte von Shell und sparen Sie bis 6.5 Rappen pro Liter. Sie erhalten zudem 20 % Rabatt auf alle Einzel-Autowäschen an den Shell Stationen.



Profitieren Sie von bis zu 35 % Rabatt auf die gängigsten Büromaterialien. Gratis Lieferung am Folgetag und kein Mindestbestellwert.



Nets Schweiz bietet die passende Payment-Lösung für Ihr Gastro- oder Hotellerie Unternehmen. Nutzen Sie die exklusiven Konditionen und massgeschneiderten Angebote für Zahlkartenterminals und Acquiring.



Erhalten Sie Zugriff auf das grösste HP Sortiment der Schweiz – mit Tiefstpreisgarantie: Profitieren Sie von einem Basisrabatt von 10 – 30 % sowie von monatlichen Spezialangeboten mit bis zu 50 % Rabatt.



Als GastroSuisse-Mitglied erhalten Sie 10 % auf die SUISA-Gebühren beim Tarif GT H.



Machen Sie bei Opel Gebrauch von dem Flottenrabatt und zusätzlichen Promotionen.

Eine Auffrischung kann nie verkehrt sein.

«Gut, wenn man es kann....!»

Jede und jeder kennt sie, die panische Situation, dass man in einem Notfall schnell, kompetent und hilfreich reagiert. Bei uns im GastroBildungsZentrum GBZ passieren immer wieder mal Notfälle, in denen es gilt, das Richtige zu tun. Zum Glück arbeiten bei uns gut ausgebildete Lehrpersonen, die schnell Hilfe leisten können.



Hand aufs Herz – wie ist das bei Ihnen?

Wir wollen unser Wissen weitergeben und anderen helfen sich auf echte Notfälle oder auf einfache Bagatellverletzungen vorzubereiten.

Unser Ziel ist es, einen auf unsere Berufe ausgerichteten Ersthilfekurs anzubieten, welcher Chefs und Mitarbeitende befähigt, in einem Notfall richtig zu reagieren.

Profitieren Sie von dieser spezifischen Schulung zum GastroAargau-Spezialpreis!

Erste Hilfe-Kurs für die Gastronomie	
Kursdaten	Dienstag, 25. April 2023 13h bis 17h Montag, 26. Juni 2023 8h bis 12h
Kursort	GastroBildungsZentrum GBZ Dammweg 23 in Lenzburg
Kursinhalt	Richtiges Handeln bei: Schnittverletzung, Sturz, Verbrennung, Stromunfall, Säure und Lauge auf der Haut, Herzstillstand und vieles mehr...
Kursinstruktor	Christian Bassler, Sanität Wettingen-Limmattal
Kurskosten	CHF 160 – inkl. Handout und Zertifikat mit 2 Jahren Gültigkeit



Um ein effizientes Training zu garantieren, planen wir die Schulung mit maximal 16 Teilnehmenden.

Melden Sie sich jetzt grad an →



Christian Bassler

Das **NEUE** Kursangebot!

«Berufsbildnerkurs mit eidg. anerkanntem Ausweis» **NEU: gratis bei GastroAargau!**



Bilden Sie erfolgreich Lernende im Gastgewerbe aus. Unser Kurs ist spezifisch für die Ausbildung von Lernenden im Gastro-Bereich ausgerichtet:

Koch / Köchin
Hotelfachberufe

Restaurantberufe
Systemgastronomie

Inhalte:

- Lernende im jugendlichen Alter
- Führen und Begleiten
- Bildungsplanung (inkl. Bildungsbericht)
- Lernen und Lehren
- Selektion der passenden Lernenden
- Schwierige Situationen und Suchtverhalten
- Gesetzlicher Bildungspartner, Berufsbildende und Berufsfachschule
- Qualifikationsverfahren in den Koch- & Restaurantberufen

- und die praktische Umsetzung. ***Diese Basis ist gleichzeitig die Einstiegsstufe zum Qualitäts-Label «Top Ausbildungsbetrieb».***
Man hat also grad doppelten Gewinn mit dem Kursbesuch!



TOPE
Ausbildungsbetrieb
Entreprise formatrice
Azienda formatrice

Es erwarten Sie sechs abwechslungsreiche Kurstage sowie ein wertvoller Austausch unter Berufskollegen/innen. Sie gewinnen viel neues Wissen und erhalten Ideen für den vielseitigen Praxisalltag.

Nächste Kurse:

22. März 2023

und

26. April 2023

Bei diesem Kurs
profitieren Sie von der
nationalen Bildungsopen-
sive im Gastgewerbe!

**DU
MACHST
KARRIERE.
WIR
BEZAHLEN.**

 **WEITERBILDUNG-
INKLUSIVE.CH**

Kursdaten und Anmeldung:



gastroaargau.ch

Nicht vergessen!!

«10. Generalversammlung in Lenzburg»

Zum Glück gibt es keine «Covid-Restriktionen» mehr und es sieht momentan auch nicht danach aus, dass wir mit sowas rechnen müssen. Umso mehr freuen wir uns, dass wir die Hauptversammlung physisch planen und wir Sie nach Lenzburg einladen dürfen.



Nebst dem ordentlichen Geschäft steht dieses Jahr auch eine Statuten-Änderung bevor. Bei der Annahme wird es künftig nicht mehr «Generalversammlung» heissen, sondern «Mitgliederversammlung» - um nur einen Punkt vorwegzunehmen. Und über den Mitgliederbeitrag muss auch wieder abgestimmt werden.

Die Hauptversammlung findet erneut im «Mercure Hotel Krone» statt und für den gemütlichen Teil fahren wir Sie wieder ins GastroBildungsZentrum GBZ am Dammweg. Lernende aus einer Koch- und Restaurantklasse der BBBaden werden sich «gluschtige Ideen» ausdenken, um Sie kulinarisch zu verwöhnen.

10. Generalversammlung GastroAargau am Dienstag, 02. Mai 2023 in Lenzburg

Der Postversand der Einladung erfolgt zu einem späteren Zeitpunkt!



Impressionen
von 2022



Zeigen Sie, dass Sie zu den Besten gehören!

«Die Berufsbildenden 2023 heissen...»

GastroSuisse und Swiss Gastro Solutions suchen auch 2023 die besten Berufsbildenden des Jahres. In vier Kategorien können Lernende Berufsbildende bis Mitte März nominieren. Die Auszeichnung ist pro Kategorie mit CHF 10'000.- dotiert.

Was macht einen guten Berufsbildner oder eine gute Berufsbildnerin aus? Um Zukunftsträger 2023 zu werden, wird Wert auf die Ausbildungskompetenz, auf Motivation, Kreativität und Persönlichkeit gelegt. Lernende, die überzeugt sind, dass ihre Berufsbildenden diesen Preis auch verdient haben, können sie noch **bis am 15. März 2023** online auf zukunftstraeger.ch nominieren.

Der Titel «Zukunftsträger» wird seit 2011 in den Kategorien Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in, Fleischfachmann/-frau, Koch/Köchin, Restaurantfachmann/-frau vergeben. Hinter dem Preis steht die Idee, das Engagement für die handwerkliche Berufsbildung zu fördern. Die Berufsbildner, welche unermüdlich und mit grossem Einsatz Lernende ausbilden und fördern, sind Grundlage der Qualität des Schweizer Handwerks. Eine unabhängige Fachjury bewertet die Kandidaten. Pro Kategorie werden drei Berufsbildende nominiert, die von der Jury besucht und beurteilt werden. Einer davon wird zum Berufsbildner des Jahres bestimmt.

Ist das nicht etwas für Sie als Chef oder als Motivation für Ihre Berufsbildnerin oder Berufsbildner im Betrieb?



Bildlegende:

Die Zukunftsträger 2022 (von links): Beatriz Silva, Marion Riedel-Hirschmann, Jérôme Streiff, Nicolas Kraus, Adrian Dähler, Lena Schraner, Monika Stampfli, Laura Schürch (Bild: Linda Pollari)

Wir freuen uns sehr, dass **Adrian Dähler** zum Berufsbildner des Jahres 2022 gewählt wurde.

Nebst seinen Qualitäten aus Ausbildung schätzen wir ihn als Prüfungsexperte in den Kochberufen.

«Guet gmacht, Adi!»

Jetzt grad anmelden!

«Exklusive Exkursion mit dem Vorstand»

Bethlehem, Lorraine, Neufeld, Murifeld, Monbijou, Kirchenfeld... Genau! - Das sind berühmte Stadtteile von Bern. Diesmal planen wir für unsere Mitglieder und Freunde von GastroAargau einen besonderen Ausflug in die Bundeshauptstadt der Schweiz. Auf dem Programm stehen feines Essen in einem typischen Berner Restaurant, ein Stadtbummel und eine exklusive Führung durch das Bundeshaus. Wer es aus der langen Liste der 200 Nationalräte sein wird, sei an dieser Stelle noch nicht verraten. Sicher ist aber, dass wir die eine oder andere Geschichte und Anekdote, welche sich hinter den verschlossenen Türen zugetragen hat, erfahren werden.



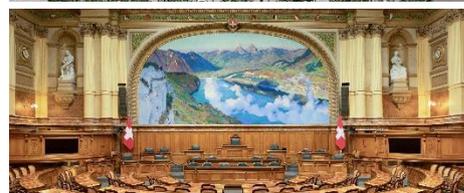
Die Anreise planen alle individuell und zu einem Pauschalpreis von nur CHF 75 ist man mit dabei.

Am besten grad anmelden unter www.gastroaargau.ch – die Plätze sind beschränkt, de «gschneller isch de gschwinder!»

Programm vom Dienstag, 28. März 2023

Individuelle Anreise Treffpunkt um 11h 11.45h Mittagessen	Restaurant «Della Casa» bei Tobias Burkhalter – Präsident GastroBern Schauplatzgasse 16 in Bern 031 / 311 21 42
14.00h	Bummel zum Bundeshaus
14.30h	Eingangskontrolle und Führung durch das Bundeshaus ► <u>Sicherheitshinweise beachten!</u>
15.30h	Ende des offiziellen Anlasses
Anschliessend	Austausch mit dem Vorstand bei einem Bier oder einem Glas Wein
Individuelle Rückreise	Unser Service: ► <u>SBB-Fahrplan</u> ◀

Zur Anmeldung →



Mitmachen und profitieren!

«Regionalprodukte bringen Mehrumsatz!»

Auch dieses Jahr führt der Bauernverband Aargau (BVA) zusammen mit Gast-AroAargau das Projekt «Regionalprodukte in der Gastronomie» durch. Auf diese Weise soll die Zusammenarbeit zwischen der Gastronomie und der Landwirtschaft aktiv gefördert werden.

Diese Aktion wurde im vergangenen Jahr bereits das 14 Mal durchgeführt, wobei rund 2'500 Gutscheine à CHF 50 in den 32 teilnehmenden Betrieben eingelöst wurden. 2022 profitierten die angemeldeten Restaurants mit einem Mehrumsatz von über CHF 120'000.

Die Gutscheine erhalten Bauernfamilien, welche Mitglied des BVA sind und dort gleichzeitig versichert sind.

Die Aktion dauert vom 11. August bis zum 30. November 2023.

Aargauer Restaurationsbetriebe,
welche bewusst Aargauer Produkte
aus der Landwirtschaft verarbeiten
und servieren, erhalten das Gütesiegel
«Aargau isch fein»



Folgende Kriterien müssen erfüllt sein, um das Gütesiegel zu bekommen:

- Aktive Zusammenarbeit mit 1 Aargauer Landwirtschaftsbetrieb
- Mindestens 2 Aargauer Weiss- und 2 Aargauer Rotweine im Angebot
- Mindestens 4 Destillate aus den Kanton Aargau auf der Karte
- Angebot von mindestens 4 Speisen mit Hauptkomponenten aus dem Aargau
- Es besteht eine Deklarationspflicht
- Folgende Rohstoffe sollen aus dem Aargau stammen oder mindestens aus der Schweiz: Rind-, Kalb-, Schweine- und Kaninchenfleisch, Poulet, Eier, Kartoffeln und Gemüse

Sind Sie interessiert bei **«Aargau isch fein»** mitzumachen oder haben Sie Fragen?

Fordern Sie heute noch das Anmeldeformular per Mail an oder kontaktieren Sie ganz einfach Melanie Keller vom BVA – 056 / 460'50'42

Jetzt anmelden
und profitieren!

Anmeldschluss: 25. April 2023

Zur Einstimmung auf die Ostertage

«Komm doch auch!»

Traditionell laden wir auch in diesem Jahr unsere Mitglieder und Freunde der Gastronomie zum «Besinnungstag» nach Muri ein.

Dienstag, 4. April 2023 – 15.00 Uhr

ökumenischer Gottesdienst in der prachtvollen Klosterkirche in Muri
mit anschliessendem Apéro

Zur Anmeldung →



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

Er ist unterwegs als Seelsorger für die Circusleute, Schausteller und Markthändler/innen und neu auch für die Gehörlosengemeinde in der Nordwestschweiz. Er bezeichnet sich selbst als humorvoller Chaot mit gutem Herzen.

Und der Wirtechor Bremgarten



Sicherheit für alle Gäste

«Nez Rouge Aargau sagt Danke»

Nachdem die Aktion «Nez Rouge Aargau» und alle Arbeiten im Hintergrund in der Zwischenzeit beendet sind, plant man bereits die nächste Saison. Ab Ende November 2023 sollen die Zentrale in Lenzburg wieder eingerichtet und die Fahrer und Fahrerinnen rekrutiert sein.

Feedback gibt es aber erstmal vom Präsidenten und aus der Pressestelle von «Nez Rouge Aargau»: 843 Freiwillige | 34 Einsatztage | 1'449 Fahrten | 2'674 beförderte Personen | 50'242 zurückgelegte Kilometer und ganz viele schöne Komplimente – wenn das nicht eine erfreuliche Bilanz ist...

GastroAargau als Partner von «Nez Rouge Aargau» freut sich über diesen Erfolg und hat die Unterstützung bereits wieder zugesagt.



Der neue Leitfaden für Schankanlagen ist da!

«Perfekt gezapftes Bier»

Die technische Kommission des Schweizer Brauerei-Verbandes hat eine neue Broschüre erstellt, in der beschrieben ist, wie Bier perfekt gezapft wird, welche Ausschank-Fehler zu vermeiden sind, wie die Gläser korrekt gepflegt werden sollen und wie Reinigung und der Unterhalt korrekt auszuführen sind. Dieser Leitfaden richtet sich in erster Linie an Schankanlagenbetreiber und Gastronomen, die eine hervorragende Bierqualität beim Offenausschank erhalten möchten. Neu benützen wir diesen Leitfaden auch im üK der Restaurant-Berufe.

Alle Dokumente sind auf Deutsch, Französisch und Italienisch auf der Website kostenfrei im digitalen Format verfügbar:

<https://bier.swiss/rund-ums-bier/leitfaden-schankanlagen/>



Die Mitgliedsbrauereien des Schweizer Brauerei-Verbands unterstützen die Ausbildung des Gastgewerbes und offerieren Ihnen die Leitfäden.

Uns gefällt diese Broschüre und wir empfehlen sie.



Schweizer Brauerei-Verband
Association suisse des brasseries
Associazione svizzera delle birrerie
Associazioni svizra da bierarias

Ein Jubiläum, das zu reden gibt!

«Claudia Mürner – wer kennt sie nicht»

Am Dienstag, 02. April 2013, pünktlich um 8 Uhr morgens stand **Claudia Mürner** im Vorraum vom ehemaligen Geschäftssitz von GastroAargau in Unterentfelden und wurde vom damaligen Präsidenten **Sepp Füglistaller** und den Mitarbeitenden als neue Arbeitskollegin willkommen geheissen. Schnelle Rechner haben bemerkt, dass sie dieses Jahr ihr 10-jähriges Dienstjubiläum feiern kann.



Wenn man einen Blick ins damalige Bewerbungsdossier wirft, kommt man aus dem Staunen kaum heraus. Nach dem KV-Lehrabschluss bei der Bernischen Kantonalbank sind einige interessante Stellen aufgelistet. Ein paar «Highlights» sollen hier erwähnt sein: Circus Knie – on Tour, Reiseleiterin für Esco-Reisen und «Product Managerin» bei Ferrero (ja genau - die, mit der Piemont-Kirsche)!

In der Rubrik Weiterbildungen findet man auch Spannendes zu lesen. So hat die Claudia mehrere Sprachaufenthalte in Italien, Frankreich und Spanien erlebt, hat eine Zusatzausbildung gemacht als Bibliothekarin und hat daheim ein Diplom für professionelle Kinesiologie an der Wand hängen. Nicht ohne, wie wir meinen...

Dieser umfangreiche Lebenslauf macht Claudia Mürner zu dem, was sie heute ist. Aber nicht nur das, denn auch ihre professionelle Art im Umgang mit Menschen, der reiche Wissensschatz was den üK- und Schulbetrieb betrifft und der grosse Bekanntheitsgrad bei unseren Mitgliedern, Berufsbildenden, Lehrpersonen und Prüfungsexpertinnen und -experten. Wer hat die Stimme nicht schon am Telefon gehört: «GastroAargau, mi Name isch Claudia Mürner» - mit dem sympathischen Berner Dialekt notabene.

Wir sind stolz, dass wir einige langjährige Mitarbeitende haben – Claudia gehört mittlerweile zu den Dienstältesten. Dieser Umstand garantiert Kontinuität, bringt eine immer gleichbleibende Qualität mit sich und führt zu stetiger Verbesserung unserer Leistungen im Verbandssekretariat und im Schulbetrieb.

Liebe Claudia

Herzliche Gratulation zum 10-jährigen Dienstjubiläum bei GastroAargau.

Wir sind glücklich darüber, dass du zum Team gehörst und wir tagtäglich auf dein Engagement und deinen vorbildlichen Einsatz zählen dürfen.

Wie sagt dein Chef immer: «man müsste dich kopieren und klonen können!» 😊

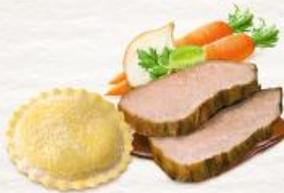
Auf weiterhin gute Zusammenarbeit und noch viele Jahre mehr!

Vorstand GastroAargau


**PARMA
DORO**
**Pasta
ripiena**
LAVORAZIONE ARTIGIANALE
NEU

Pasta wie handgemacht

Frisch auf den Teller? Natürlich, denn unsere Pasta ripiena wird nach sorgfältiger Verarbeitung mit hochwertigsten Zutaten sofort tiefgefroren.


Medaglioni Limone

Medaglioni Brasato

Medaglioni Steinpilze

Ravioli Ricotta Spinat

Ravioli Käse Birnen

- ✓ Pasta wie handgemacht - dünner Teig mit über 50% Füllung und grosse Pastaformen
- ✓ Hergestellt in der Schweiz mit Eiern aus Schweizer Freilandhaltung
- ✓ Innert 10 Minuten servierbereit
- ✓ Gut portionierbar, da lose gefroren
- ✓ Praktische Verpackung sorgt für idealen Produktschutz



Ernstes, Lustiges, Nachdenkliches und Interessantes...

«GastroAargau-Würzbissen»

Ab dieser Ausgabe servieren wir Ihnen kleine Kurzgeschichten, welche unsere Vorstandsmitglieder oder Gastro-Kolleginnen und -kollegen verfasst haben. Manches ist wahr, vieles hat sich genau so zugetragen und einiges ist vielleicht ein bisschen erfunden – aber wirklich nur ein bisschen...

Wir präsentieren heute gleich zwei Beispiele, um Sie damit «gluschtig» zu machen weiterzulesen oder vielleicht selbst etwas zu veröffentlichen. Wir freuen uns auf viele «knackig-kurze» Einsendungen per Mail.

Weitere Geschichten findet man auf unserer Website.

Plötzlich geht es dir miserabel! - von Bruno Lustenberger

Zu den Daten:

26. Dezember, Skiunfall, Schulterfraktur, mindestens zwei Monate Ausfall, grosse Schmerzen!

Genau so kann es passieren und dann muss man halt durch. Idealerweise mit einer guten Versicherung, welche auch die Rehakosten an einem schönen Ort übernimmt. Dieser Ort könnte dann das «Hof Weissbad» bei Appenzell sein. Nebst vielen Behandlungen mit täglicher Physio, hilft ein feines Essen und gute Gespräche mit Leidensgenossen sehr zum schnelleren Heilungsverlauf. Zu guter Letzt braucht es – mindestens bei mir – noch einen Appenzeller Alpenbitter mit Eis und auch die Nacht wird um einige Wachstunden kürzer... Also die Gastronomie und Hotellerie fördert definitiv die Heilung und die guten Bekanntschaften bleiben vielleicht fürs Leben. Bleiben Sie gesund oder machen Sie das Beste daraus!

Die Gäste von Einst und Heute - von Michael Hauenstein

Die goldenen Gastrojahre – in schönsten Erinnerungen schwelgen dabei die «älteren» Gastronomen. Täglich sei das Restaurant voll gewesen, gutes Geld hätten Sie verdient, da sei noch Wein und Schnaps getrunken worden, dicke Zigarren geraucht und ein Cognac dazu geschlürft und notabene das Ganze mit Champagner gestartet. Das waren noch Zeiten.

Und heute? Das Eis ist dünner geworden, die Kalkulation straffer, Promillegrenze, Rauchverbot, Personal teuer usw. Ja so ist es, die Zeiten ändern sich. Ich glaube nicht, dass das Rauchverbot und die Promille der Todesstoss in der Gastronomie sind. Die heutigen Preise in der Gastronomie sind transparent, der Kunde weiss, was der Gastronom im Einkauf bezahlt, und der Kunde will eine Top-Qualität. Nicht nur beim Fleisch und Gemüse, nein auch im Service und aus dem Keller. Geben wir ihm das doch – die Gastronomie funktioniert heute noch genau gleich wie früher – wer dem Gast ein faires und gutes Preis-/Leistungsverhältnis anbietet hat Erfolg. Aber ein solch richtig "geiles, fettes" goldenes Gastrojahr – das würde ich auch mal gern erleben.



Nutzen Sie zusätzliches Potenzial

«Erinnern Sie sich...?»

GastroAargau und Schweizer Lunch-Check sind im letzten Jahr eine Kooperation eingegangen und haben die exklusive «**Geschenkkarte für die Aargauer Gastronomie**» lanciert.

Die Geschenkkarte kann einfach über diesen Link bestellt und unkompliziert in über 500 registrierten Betrieben im Kanton Aargau eingelöst werden.

Unternehmen und 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**. Auf diese Weise können Sie die Aargauer Gastronomie gezielt unterstützen.



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.**

Und eben: 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

Zur Info: bereits ausgestellte und abgelaufene
GastroAargau Gutscheine
können weiterhin eingelöst werden!

Wir zeigen Ihnen wie es geht!

«GO!» Wissen für Festwirte

Die Anforderungen an eine Festwirtschaft, an ein heimeliges Vereinsbeizli oder an einen coolen Foodtruck werden in Bezug auf Hygiene, Arbeitssicherheit und Temperaturprüfung immer zahlreicher. GastroAargau schafft mit diesem Kurs im Dschungel der Regeln Klarheit und bietet Tipps und Tricks zum Gelingen eines professionellen und gesetzeskonformen Auftritts an Ihrem nächsten Fest.

Inhalte:

- ✚ Sie kennen die 5 wichtigsten Gesetze bei der Durchführung einer Festveranstaltung
- ✚ Sie erstellen ein Hygienekonzept für eine Veranstaltung
- ✚ Sie definieren fehlerfrei ein Angebot von Speisen und Getränke
- ✚ Sie wissen über die gängigen Sicherheitsmassnahmen Bescheid
- ✚ Sie erfahren Wichtiges im Bereich Personalwesen



Kurskosten:

CHF 160.00 für Mitglieder GastroAargau

CHF 190.00 für Nichtmitglieder (NM)

Inkl. Kursunterlagen und Checklisten

Kursdaten und Anmeldung:



[GastroAargau.ch](https://www.gastroaargau.ch)



Applaus

«Michael Brückner darf jetzt auch...»

Viele kennen ihn noch vom Hotel Zofingen, wo er als Direktionsassistent tätig war und sich etliche Jahre für das Wohl der Gäste und für die Ausbildung der Lernenden engagiert hat. Am 1. Februar hatte **Michael Brückner** bereits das zwei-jährige Jubiläum bei GastroAargau und der Hotel & Gastro *formation* Mittelland.

Nach der Einführungszeit in die Sekretariatsarbeiten, in die Eigenheiten des GBZ und in das Kursverwaltungsprogramm «OdaOrg» wurde der engagierte Berufsmann zudem zum Stellvertreter des Aargauer Chefexperten in den Restaurantberufen gewählt. Das Schulen und Unterrichten von Lernenden und Prüfungsexpertinnen und -experten hat ihn plötzlich fasziniert. Beim Gespräch über die Karriereplanung wurden ihm die nächsten Schritte zum perfekten Instruktor aufgezeigt. Kurzerhand hat er sich im Lernwerk in Olten für eine Weiterbildung angemeldet.



Inzwischen hat Michael Brückner erfolgreich das Modul 1 der SVEB-Zertifizierungsreihe absolviert. Er hält nun das erste SVEB-Zertifikat in den Händen und kann weitere Module zur Vertiefung und Erweiterung in Angriff nehmen. Er darf nun auch offiziell unterrichten und Lernveranstaltungen mit Erwachsenen durchführen.

Wir gratulieren und wünschen weiterhin viel Ausdauer beim Lehren und Lernen!

Wissenswertes

«Jugendschutz im Gastgewerbe»

Das Gastgewerbe und der Jugendschutz gehören zusammen und bereiten nicht immer nur Freude - vor allem wenn es um den Alkoholverkauf an Jugendliche geht. Testkäufe zeigen, dass noch immer Aufklärungsbedarf besteht und nicht bei allen Berufskolleginnen und -kollegen Klarheit herrscht diesbezüglich...

In Zusammenarbeit mit GastroSuisse hat die Eidgenössische Alkoholverwaltung eine Website erstellt, auf welcher Informationen zum Jugendschutz zu finden sind. In nur gerade mal 30 Minuten können die Mitarbeitenden zu diesem heiklen Thema «fitgemacht» und mit einem Lerntest kann sogar ein personalisierter Schulungsnachweis erlangt werden. Mit dieser Massnahme kann sichergestellt werden, dass die Mitarbeitenden wissen, was sie tun, was erlaubt ist und was nicht und welche Bestimmungen beachtet werden müssen.

Selbstverständlich ist diese Web-Schulung gratis!

Hier steht wie's geht: www.jalk.ch



«Der sympathische Charmeur»

Bescheiden, witzig, Schnelldenker, Stratege und Macher – genau so kennen wir **Sepp Füglistaller**. Wir haben die Ehre, ihn als nächsten Interviewpartner im GastroBildungsZentrum GBZ zu begrüßen:

Aufgewachsen ist Sepp auf einem Bauernhof mit einer Wirtschaft. Er wurde von einem sehr, sehr strengen Lehrer unterrichtet. In der Klasse waren 4 Mädchen und 8 Jungen. Der Lehrer hat darauf bestanden, dass alle Jungen eine Lehre absolvieren und zum Berufsberater gehen. Die Mädchen haben zu heiraten und zu Hause zu bleiben. Auch Seppi durfte nicht zum Berufsberater, der Lehrer hat entschieden, dass er zu Hause auf dem Hof als Bauer bleibe. Zu dieser Zeit war das üblich und er gehorchte, obwohl sein Traum war, Koch zu werden.

Der Vater kannte **Arnold Spring** von der Krone in Bremgarten und vermittelte Seppi als Koch in die Lehre. Der begnadete Küchenchef verstand sich ausgezeichnet mit dem jungen Lernenden und hatte Verständnis für die Situation, dass er vor Dienstbeginn auf dem Bauernbetrieb mitarbeitete und liess ihn ab und zu später zur Arbeit erscheinen. Er war es auch, der den jungen Koch ins Hotel Flüela in Davos zu Gredig's vermittelt hat.



Das Reisefieber und die Abenteuerlust packte Sepp Füglistaller und er arbeitete fast 10 Jahre im In- und Ausland in verschiedenen Häusern und absolvierte die Hotelfachschule «Montana» in Luzern.

1975 erhielt der junge Gastronom ein Angebot, in New York das Hilton Hotel zu führen. Er hatte aber andere Pläne: so heiratete Sepp seine Ursi und sie hatten die Möglichkeit, im Kellerämterhof in Oberlunkhofen als Wirtepaar zu starten. 1982 konnten die beiden den Betrieb kaufen und sie profitierten, wie andere damals auch, von den goldenen Jahren. Ab 1988 ging es kontinuierlich jedes Jahr besser, bis 1989 erstmals der erwartete Umsatz nicht mehr erreicht wurde. Schon damals herrschte ein Fachkräftemangel und das junge Ehepaar musste neue Wege suchen, sich bewegen und sich wirtschaftlich anpassen. Sie bauten, für damals ein eher neuartiges Catering-Geschäft auf, welches ihnen ein gewinnbringendes Standbein und grossen Bekanntheitsgrad bescherte. Dank sehr guten und treuen Mitarbeitenden haben «Füglistaller's» bis 2016 gewirtet. Leider hat sich keine Nachfolge ergeben, so dass sie den Betrieb schliesslich verkauften. Heute stehen auf diesem Grundstück moderne Wohnungen mit einem prächtigen Weitblick – so wie ihn Sepp Füglistaller immer schon hatte.

Die Verbandstätigkeit hat sich so ergeben, dass Sepp die freudige Nachricht von der Geburt seines ersten Sohnes sofort **Hanspeter Schaerz** mitteilen musste. Noch während der ausgelassenen Feier für den Stammhalter, akquirierte ihn der damalige Präsident als Vorstandsmitglied vom Bezirkswirteverein Bremgarten. Schaerz

förderte Sepp als Experten für die schriftlichen Wirteprüfungen und unterstützte ihn, als er Präsident vom Bezirkswirteverein und später im Kantonalverband für die Berufsbildung verantwortlich wurde. Als Vizepräsident im Kantonalverband war er immer ein Macher, ein Vermittler und ein geschickter Brückenbauer. Die Ergänzung zu **Christian Burri** als begnadeter Stratege war perfekt. Während 5 Jahren hatte Sepp das Präsidium inne und konnte seinen Nachfolger nach und nach auf sein Amt vorbereiten. Füglistaller's Verbandstätigkeit erstreckte sich am Schluss über 32 Jahre – das muss ihm erstmal einer nachmachen.

Bei GastroSuisse war Sepp in vielen Kommissionen eine wichtige Stimme: 6 Jahre Engagement in der Baukommission haben ihn mit Stolz erfüllt - war das grossartige Projekt doch die Hotelfachschule in Zürich. Als Vizepräsident war er zudem in der Stiftung der Bau- und Wirtefachschule im BZU vertreten und hat aktiv in diesem Gremium mitgewirkt. Dieses Ausbildungszentrum an der Suhrenmattstrasse wurde 1978 eingeweiht und 1979 fand die erste Sammelprüfung der Kochlernenden in Unterentfelden statt. Ein Novum zu damaligen Zeiten. Sepp Füglistaller's «Stift» – wie man früher noch sagte – war ebenfalls an dieser Prüfung. Als Gast hat sich sein Lehrmeister damals verzweifelt gefragt, warum er denn den Hauptgang nicht schickt. Und heute erzählt er mit einem herzlichen Grinsen: «...konnte er auch nicht, weil es zu wenig Platten und Anrichtegeschirr zur Verfügung hatte!».

1998 wurden die erste Sanierung und Modernisierung der Küche in Unterentfelden in Angriff genommen. Sepp und die Mitglieder der Baukommission haben die Zeichen der Zeit erkannt - man wollte schweizweit wieder modern und führend sein in der Grundbildung und mit über 2 Mio. Franken Investitionskosten ist ihnen dies auch gelungen. Das BZU war lange Garant für interessante Weiterbildungskurse, spannende Vorträge und Kommissionssitzungen aller Art.



2012, Sepp Füglistaller war Präsident von GastroAargau, fand der Zusammenschluss der Bezirkswirtevereine zu einem kantonalen Verband statt. GastroSuisse unterstützte dieses Vorhaben in keiner Art und Weise, aber auch da war Sepp Füglistaller visionär.

Wenn sich **Bruno Lustenberger**, der aktuelle Präsident, auch heute noch regelmässig mit Sepp austauscht, kann man rückblickend feststellen, dass sich dieser Entscheid als richtig und wichtig erwiesen hat.

Füglistaller hat während seiner Amtszeit ein jährliches Treffen der Ehrenmitglieder eingeführt. Die Anwesenden haben danach die neuesten Informationen vom Verband in die «alten Sektionen» hinaus getragen. Noch heute sind die Ehrenmitglieder wertvolle Stimmen, die sich trauen Kritik offen auszusprechen. Vor allem während der «Covid19-Pandemie» haben sie sich als Meinungsträger etabliert.



In verschiedenen Kommissionen und Organisationen war Sepp Füglistaller immer gern gesehen. Die interessantesten Vereinigungen, die mit der grössten Vernetzung, waren der Aargauische Gewerbeverband (AGV) und Aargau Tourismus (AT), wo er notabene auch einmal Präsident war. Dort lernte er nebst **Christine Egerszegi** eines Tages auch **Silvia Flückiger** kennen und so begann ein immer intensiverer Kontakt mit Bundesbern. Heute nennt er es Glück, dass er die ehemalige Bundesrätin **Doris Leuthard**

persönlich kannte und sich so die Türen zum Parkett der Parlamentarier/innen wie von selbst öffnete. An zahlreichen politischen Anlässen lernte Sepp immer mehr interessante Menschen kennen, mit denen er am gleichen Strick ziehen oder aber auch mal heftig debattieren konnte.

Noch heute sucht Sepp Füglistaller den Kontakt zu Menschen, denen er helfen und die er tatkräftig unterstützen kann. Wo Not in der Küche ist, kann man auf ihn zählen: Einsätze an der Operettenbühne Bremgarten, in Seelisberg, Emmetten, Zürich, Nussbaumen und Muri gehören auch heute noch zu seinem Wochenplan. Ach ja, und wenn's wirklich irgendwo «brennt», bietet er sogar via Telefonsupport seine Hilfe an...



Sepp Füglistaller - ein Gastro durch und durch, der auch heute noch aktiv an der Front und in der Küche anzutreffen ist. Er weiss viel zu berichten, kennt «tausend Leute» und bringt mit seinen Anekdoten und Geschichten die Leute immer wieder zum Staunen und zum Lachen.

Er vergisst jedoch nie, immer auch seine Ehefrau Ursi zu erwähnen!

Ohne sie als Unterstützung wäre das überaus grosse Engagement während der aktiven Zeit im Kellerämterhof oder im Verbandswesen gar nicht erst möglich gewesen. Dafür ist er sehr dankbar und weiss, dass dies nicht selbstverständlich ist. Ein echter Gentleman eben...

Danke für dieses spannende Interview. Wir wünschen dir gute Gesundheit und dir und deiner Frau Ursi viel Freude mit den Enkelkindern.

Und: bis zum nächsten Mal!



Exklusiv
für Kundinnen
und Kunden
der AKB

Mehr Freizeit für weniger Geld

Mit dem [AKB Freizeitportal](#) schenken wir Ihnen attraktive Freizeitangebote.

akb-freizeitportal.ch

Am
richtigen
Ort.ch



**Aargauische
Kantonalbank**

Gut ausgebildete Mitarbeitende nützen dem Betrieb!

«Bildungsoffensive ist verlängert»

Warum beim Qualifikationsgespräch nicht auch das Thema «Weiterbildung» ansprechen – wetten, dass bei einem Kursbesuch alle zu Gewinnern werden?

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, welche 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.

Eindeutig IHRE Vorteile

- ✚ Vorbereitung für alle Kantone möglich
- ✚ Lernen, wann und wo es grad passt
- ✚ 6 Monate Zugang zur umfangreichen Lernplattform
- ✚ CHF 2'600 Kurskosten für die gesamte Schweiz
- ✚ Alle Lehrmittel sind inbegriffen
- ✚ Interaktive Lernkontrolle, damit alles präsent bleibt
- ✚ Frageforum, wenn etwas nicht klar ist



Definitiv IHR Plus

- ✚ Weiterbildung zu G2 Gastro-Betriebsleiterin / Betriebsleiter mit eidgenössischem Fachausweis
- ✚ Weiterbildung zu G3 Gastro-Unternehmerin / Unternehmer 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 grad anmelden!

Man muss wissen, was man tut! – Teil 1

«Alles andere als gefährlich!»

Unser Nachbarkanton Solothurn hat eine interessante Informationskampagne gestartet, bei welcher es sich lohnt, genauer hinzuschauen! Es geht um das Thema: «E-Mail». Fast jeder von uns verschickt täglich E-Mails und/oder bekommt das Postfach gefüllt damit. Viele Absender sind bekannt, Spam-Mails ärgern einem, weil der Speicherplatz «zugemüllt» wird und bei anderen wundert man sich, weil man plötzlich auf einer Verteilerliste steht. Nur schon allein diese Umstände sollten uns ermahnen, genauer hinzusehen...

Nutzen Sie die Gelegenheit und besuchen Sie die Seite aus dem Kanton Solothurn. Wetten, Sie werden sich selbst ertappen, wie schnell man eine «digitale Falle» tritt!

Alles Wissenswerte findet man mit einem Klick



Man muss wissen, was man tut! – Teil 2

«Tipps für sichere Passwörter»

Die vier meist verwendeten Passwörter findet man unten aufgelistet. Dabei weiss eigentlich jede und jeder, dass dies völliger Unsinn ist! In der immer mehr digitalisierten Welt kommt man mit einer persönlich Erkennung nicht sehr weit. Sobald man Informationen haben oder etwas bestellen will, muss man sich identifizieren – ob man wirklich «Fritz Muster» heisst, bleibe dahin gestellt. Und es braucht ein Passwort! Es lohnt sich sicherlich, sich auch mal darüber Gedanken zu machen.

Wie man ganz einfach sichere und (fast) unknackbare Passwörter generiert, das haben wir schon länger auf unserer Website aufgeschaltet.

Besuchen Sie uns – natürlich auf unserer SICHEREN Website!

Die 4 meistverwendeten Passwörter:

- Platz 1: **123456** (verwendet: 10.359 Mal)
- Platz 2: **password** (verwendet: 2.901 Mal)
- Platz 3: **123456789** (verwendet: 2.669 Mal)
- Platz 4: **12345** (verwendet: 2.396 Mal)



Interview mit einem GastroAargau-Mitglied

Nachgefragt beim: «Centurion TowerHotel»

In dieser Ausgabe präsentieren wir das 2021 neu eröffnete Lifestyle Hotel mit Bar & Restaurant im Herzen von Brugg, gleich neben dem Bahnhof und dem Campus Brugg. Der Betrieb gehört zur Gruppe der aargauhotels.ch und wird erfolgreich von der sympathischen **Sandra Schuler** geführt. Lesen Sie das Interview, welches wir beim letzten Besuch mit der jungen Direktorin geführt haben.



Welche drei Worte beschreiben den Gastronomie-Betrieb?

Qualität, Sharing, Grill

Was zeichnet das «Centurion TowerHotel» aus?

In erster Linie ist es das Team, das dem «Centurion» seinen Charakter verleiht, es ist jung-innovativ-zielstrebig und sehr einfühlend.

Das Hotel hat 66 Zimmer, davon 29 Apartments, welche über eine kleine Kochnische verfügen - also perfekt für Langzeit-Gäste. Und wir haben ein grossartiges Restaurant mit 80 Sitzplätzen. Das «IGNIS Grill & Wine» bietet eine vielseitige Weinkarte und eine «gluschtige» Speisekarte, welche saisonal durch unseren jungen und sehr kreativen Küchenchef Marco von Arx gewechselt wird.

Wie lautet die Philosophie in der Küche?

Hohe Qualität, regional und saisonal. Natürlich beziehen wir auch Fleisch aus Argentinien, was eigentlich nicht regional ist. Aber da legen wir die Qualität in den Fokus.



Was ist es, was deine Leidenschaft zum Beruf auszeichnet?

Ich bin schon in einer Gastronomiefamilie aufgewachsen und habe es im Blut, für mich ist es längst nicht mehr nur ein Beruf, sondern es ist meine Berufung. Die Gastronomie und Hotellerie ist ein hartes Pflaster, aber sie gibt einem so viel zurück und ja, die Arbeitszeiten sind gewöhnungsbedürftig. Aber da ist unsere Branche weit aus nicht die «ärmste» - denken wir einmal an die Bäcker, Polizisten, Floristen, SBB-Angestellte, Piloten, Ärzte...

Man trifft eine junge Direktorin im «Centurion TowerHotel» an.

Klar doch! Mein Traum war es schon immer, mit 30 Direktorin von einem übersichtlichen Betrieb zu sein. Mit 31 habe ich das Ziel erreicht und bin natürlich stolz darauf.

Bis dahin war es kein leichter Weg. Ich hatte fast immer vorbildliche Chefs und eine Familie, die hinter mir steht und vielleicht halt auch Glück. Aus all meinen zwölf Betrieben im In- und Ausland, in denen ich arbeiten durfte, konnte ich immer das Beste für mich mitnehmen.

Manchmal muss man seine Komfortzone verlassen, um weiterzukommen. Man muss immer dran bleiben - ruht man sich aus, so bleibt man stehen.

Und wie war das denn so mit der Eröffnung vor zwei Jahren?

Schlimm war einzig die Ungewissheit, wann wir denn nun öffnen dürfen. Wegen der Corona-Pandemie gab es ja erst den Lockdown und danach die Restriktionen, an die wir uns auch halten mussten.

Die grössten Herausforderungen waren, sind und bleiben die Aufgaben in Zusammenhang mit den Mitarbeitenden - alles andere läuft oft von allein! Noch nie zuvor habe ich in unserer Branche so viele Gespräche geführt, wie in den vergangenen beiden Jahren. Aber es hat sich definitiv gelohnt!



Was ist dein Antrieb heute?

Das Team ist das wertvollste Gut! Ohne alle meine Mitarbeitenden wäre das «Centurion» nicht da, wo es heute ist. Mein Antrieb ist mein Team und unsere Gäste welche Freude haben und uns auch viele hilfreiche Bewertungen abgeben. Und natürlich auch die Auslastung im Hotel und Restaurant, die wir mit guter Leistung stetig steigern.

Werden auch Lernende ausgebildet?

Oh ja! Mit den Lernenden zusammen zu arbeiten ist fantastisch und es ist eine Bereicherung, wenn man junge Menschen um sich herum hat, die «wirklich wollen». 2021 durften wir zwei Lernende aus anderen Betrieben übernehmen - in diesem Jahr werden wir sogar fünf Lernende ausbilden! Motivierte Ausbildner kümmern sich um unsere Lernenden und trainieren mit ihnen. Hilfreich ist zudem, dass wir bei den «aargauHotels» interne «QV- Vorbereitungstage» organisieren und sich alle perfekt auf den Prüfungstag vorbereiten können.

Was bringt es dir auch Prüfungsexpertin zu sein?

Da ich bei uns oft auch an der Front mitarbeite ist es für mich wichtig «up to date» zu bleiben. Als aktive Prüfungsexpertin in den Restaurantberufen werde ich geschult, worauf es bei einem guten Service ankommt, und das hilft mir jeweils, im Betrieb alles richtig weiterzugeben. Und was gibt es Schöneres als bei einem der wichtigsten Tage im Leben junger Menschen dabei zu sein und zu sehen, was sie Grossartiges leisten. In solchen Momenten bin ich auf alle diejenigen stolz, welche einen Gastroberuf wählten!



Was ist der Ausgleich zu deinem Gastronomie-Alltag?

Ich gehe gern und oft mit Freunden essen – ich versuche das Essen immer mit allen Sinnen zu geniessen. Reisen ist auch eine Leidenschaft und mit meinem Partner und seiner Tochter wandern oder in der Natur einen Cervelat bräteln, das gefällt mir. Damit ich fit bleibe, betreibe ich Aquafit und Group-Fitness. Demnächst beginne ich eine Weiterbildung im Bereich Psychologie, dann habe ich sicherlich noch einen anderen Ausgleich.

*Als nächster Interviewpartner in der Juni-Ausgabe wünscht sich Sandra Schuler mehr vom **Restaurant «White House» in Rheinfelden** zu erfahren*

Einladung zum
Aargauer Wirtschaftstag
mit Verleihung
Aargauer Unternehmenspreis



Partner-Beitrag

Sehr geehrte Mitglieder des Verbands GastroAargau

Am **Donnerstag, 27. April 2023**, treffen sich die Aargauer Wirtschaft und Politik zum 16. Aargauer Wirtschaftstag und zur Verleihung des 16. Aargauer Unternehmenspreises 2023. Zu diesem Anlass laden wir Sie herzlich nach Wettingen ins Tägi ein.

Programm

16.30 Uhr Eintreffen der Gäste

17.00 Uhr Begrüssung

Benjamin Giezendanner

Präsident Aargauischer Gewerbeverband

«Flexibel bleiben - Chancen nutzen»

Referat von Dr. Ludwig Hasler

Philosoph & Physiker, Publizist

Interview mit Madelyne Eicher-Meyer

Bestsellerautorin und Weinhändlerin edvinweine.ch

Verleihung Aargauer Unternehmenspreis 2023

Dieter Widmer

Direktionspräsident Aargauische Kantonalbank

Anschliessend Apéro riche und Netzwerkpflege

Alle Informationen zu den Finalisten des Aargauer Unternehmenspreises 2023, zum Wettbewerb und zu den Gewinnern der Vorjahre finden Sie auf der Webseite www.unternehmenspreis.ch.

Auf Ihre Teilnahme im Tägi Wettingen freuen wir uns.

Bitte buchen Sie bis am 19. April 2023 online über unsere Webseite ein Ticket.

Herzliche Gratulation zur Nominierung.

«Wir drücken Daumen!»

Mit Freude haben wir davon gelesen, dass ein Gastro-Aargau-Mitglied für den Aargauer Unternehmerpreis nominiert ist. **Alexandra und Manuel Steigmeier** vom Restaurant FAHR in Künten haben ihr Dossier eingeschickt und die Jury hat sie auf die Finalistenliste gesetzt. BRAVO! Wir drücken Daumen, dass sie gewinnen!



Das Restaurant FAHR ist eine gastronomische Besonderheit an wunderbarer Lage. Nahe der Reuss im Kanton Aargau, integriert in die einzigartige Umgebung zwischen Wasser und Naherholungsgebiet, verbindet das Fahr eine kreative Küche mit spannender Architektur und einer vielfältigen Natur.



Das Restaurant FAHR ist mit einem MICHELIN Stern und 17 Gault Millau Punkten ausgezeichnet. Weiter wurde es im Guide Bleu (7 Punkte) und mit dem Goldenen Fisch prämiert.

Foto: AZ, AKB

Voravis für unsere Mitglieder

«Am besten grad eintragen»

Wozu denn in die Ferne schweifen – das Gute liegt so nah! Dieser Spruch passt zur diesjährig geplanten Pilgerfahrt im Sommer. Unsere GastroSeelsorger und der Wirtechor Bremgarten laden Mitglieder und Freude der Gastronomie auf eine kleine Wanderung ein. Diesmal steht das weit über die Region hinaus bekannte **Kloster Fahr** auf dem Programm.

Das Kloster Fahr ist ein Benediktinerinnenkloster in der Gemeinde Würenlos und gehört seit seiner Gründung um 1130 zum Kloster Einsiedeln. Die 20 Schwestern gestalten ihr Leben nach den Regeln des heiligen Benedikt. Das Kloster führt die eigene Postleitzahl «8109 Kloster Fahr». Der Name des Klosters leitet sich von der Personenfähre ab, die neben dem Kloster über die Limmat führt.

**Reservieren Sie sich grad sofort
den Dienstag, 4. Juli 2023 –**

Details zu dieser Pilgerfahrt lesen Sie in der nächsten Ausgabe des Newsblattes.

Foto: Website Kloster Fahr



Zu Gast bei Aargau Tourismus

«Lassen Sie sich verwöhnen»



Als Mitglied von GastroAargau geniessen Sie bei Aargau Tourismus zahlreiche Vorteile – für Ihr Restaurant, aber auch mal für Sie ganz persönlich.

Wir laden Sie herzlich ein, das WeinGenussPlus-Erlebnis in Brugg-Windisch zu besuchen und sich am Stand von Aargau Tourismus mit uns auszutauschen. Und wir begrüssen Sie sehr gern am 16. Mai 2023 zum diesjährigen Tourismusgipfel in Aarau.

Einladung zum Aargauer WeinGenussPlus-Erlebnis

Im CAMPUSSAAL Brugg-Windisch degustieren Sie am 17. & 18. März hervorragende Aargauer Weine und köstliche Regionalprodukte. Geniessen Sie die lockere Atmosphäre und fachsimpeln Sie mit den mehr als 20 Winzern aus den sieben Weinregionen unseres Kantons.



Im Kinderhort kommen die Kleinsten ebenfalls voll auf ihre Kosten.

Als Co-Organisator an der Seite des Branchenverbands Aargauer Weine freuen wir uns auf Ihren Besuch!

Einladung zum Tourismusgipfel 2023

Am besten reservieren Sie sich schon jetzt den **16. Mai 2023** für Ihre Teilnahme am diesjährigen Tourismusgipfel in der Agenda – ab 17:00 Uhr mit Vorprogramm / ab 18:30 Uhr ohne Vorprogramm.

Unter dem Motto «**Wo Wasser Wunder wirkt.**» wartet ein abwechslungsreicher und spannender Abend im Kultur- und Kongresshaus (KUK) Aarau auf Sie.

Als Mitglied von GastroAargau sind Sie und Ihre Begleitung herzlich zur Teilnahme eingeladen. Weitere Informationen sowie die Möglichkeit zur Anmeldung erhalten Sie mit der definitiven Einladung.



Das Team von Aargau Tourismus freut sich, Sie kennen zu lernen.

Aargau Tourismus AG
Laurstrasse 10
5200 Brugg

T: 062 823 00 73
info@aargautourismus.ch
www.aargautourismus.ch

Spezialangebot für GastroAargau-Mitglieder

VALSER⁺



EXKLUSIVES ANGEBOT

Egal, ob prickelnd oder sanft – wir haben für jeden Ihrer Gäste das passende Mineralwasser. Zudem bieten wir Ihnen ein exklusives Angebot: **eine unbeschränkte 2+1 Aktion auf alle VALSER Mineralwässer in Glasflaschen.**

2+1

Menge & Mix
unbeschränkt



Jetzt Online
bestellen



cchbc.ch/gastro-aargau

1.

QR-Code scannen

2.

Bestellung ausfüllen

3.

Coca-Cola HBC
Aussendienstmitarbeiter:in
löst Bestellung bei Ihrem
Getränkeliieferanten aus



Bestellmöglichkeiten Glasflaschen

VALSER Still
24 × 0,33 L
20 × 0,50 L
12 × 0,75 L
20 × 1,0 L

VALSER Prickelnd
24 × 0,33 L
20 × 0,50 L
12 × 0,75 L
20 × 1,0 L

Angebot ist einmalig gültig.
Letzte Bestellmöglichkeit: 31.12.2023

Nichts verpassen ... anmelden und dabei sein!

«Nächste Termine»

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

13. März 2023	<u>«Personalrecht», Wirtefachschule</u>	
16. März 2023	<u>GO! – Wissen für Festwirte</u>	
22. März 2023	<u>TOP – Ausbildungsbetrieb Einstiegskurs</u>	
27. März 2023	<u>«Lebensmittelrecht», Wirtefachschule</u>	
27. März 2023	<u>«Systemgastronomie», Progresso</u>	
31. März 2023	<u>KOPAS-Kurs</u>	
01. April 2023	<u>QV-Werkstatt, Restaurantfachleute</u>	
04. April 2023	<u>Ökumenischer Gottesdienst - Klosterkirche Muri</u>	
05. April 2023	<u>«Gastgewerberecht», Wirtekurs</u>	
11. April 2023	<u>«Buchhaltung», Wirtefachschule</u>	
12.-15. April 2023	<u>Warenkorb Probekochen, GBZ</u>	
18.-21. April 2023	<u>Warenkorb Probekochen, Ausbildungszentrum Gerolag</u>	
17. April 2023	<u>Berufsbildnerkurs mit eidg. anerkanntem Ausweis</u>	
24. April 2023	<u>Tageskurs für Ausbildner, Restaurantberufe</u>	
24. April 2023	<u>«Systemgastronomie», Progresso</u>	
25. April 2023	<u>Erste Hilfe Kurs für die Gastronomie</u>	
26. April 2023	<u>TOP – Ausbildungsbetrieb Einstiegskurs</u>	
28. April 2023	<u>QV-Werkstatt, Restaurantfachleute</u>	
29. April 2023	<u>GO! – Wissen für Festwirte</u>	
02. Mai 2023	<u>GENERALVERSAMMLUNG GASTROAARGAU</u>	

www.gastroaargau.ch

„Es gibt nur eins, was auf Dauer teurer ist
als Bildung, keine Bildung.“

(John F. Kennedy)



News der Hotel & Gastro formation Mittelland



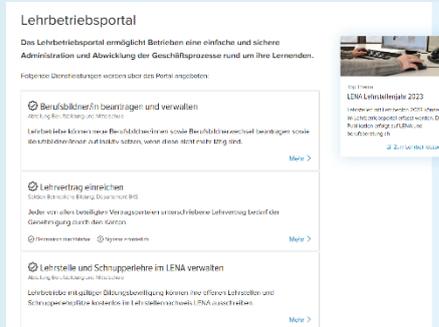
Das macht es einfach!

«Kommunikation mit der Amtsstelle»



Fertig mit dem lästigen Papierkram! Das neuartige Lehrbetriebsportal im Kanton Aargau ermöglicht eine unkomplizierte, einfache und sichere Abwicklung der Geschäftsprozesse rund um die Lernenden!

Nach der Registratur kann man ganz einfach das Lehrstellenportal verwalten, Lehrverträge einreichen oder einen neuen Berufsbildner melden. Nutzen Sie dieses Portal und halten Sie Ihre Daten aktuell, damit auch das Amt korrekt mit Ihnen kommunizieren kann und wir immer die richtigen Personen am Draht haben.



Für den digitalen Daten- und Informationsaustausch zwischen Lehrbetrieb und Kanton: www.ag.ch/lehrbetriebsportal

Wichtige Information

«Neuer Abteilungsleiter Berufslehren»



Am 1. Februar 2023 hat **Rudolf Zimmerli** sein Amt als Abteilungsleiter an seinen Nachfolger übergeben. Seit 2010 hat er sein Engagement voll und ganz in die Ausbildung gesteckt. Ihm ist es gelungen, während seiner Amtszeit die Ausbildungsqualität in den Solothurner Lehrbetrieben und in den üK-Zentren zu steigern und den Ausbildungsstandort Solothurn zu stärken. Er wird künftig als Berufsinспекtor erhalten bleiben.

Patrick Seiler hat im vergangenen Monat sein neues Amt angetreten und wird in die Fusstapfen seines Vorgängers treten. Seine jahrelange Erfahrung helfen ihm, kompetent und lösungsorientiert aufzutreten und neue Qualitätsstandards einzuführen.



Den ausführlichen Bericht finden Sie hier →



Freude herrscht im GBZ!

«Perfekter Übergang im üK-Unterricht»

Sie haben die freudige Nachricht sicherlich erfahren. **Ilaria Lia** hat am 17. Januar 2023 mit 2'130gr und 44cm das Licht der Welt erblickt. Wir gratulieren **Julia und Andi Dössegger** herzlich zur Geburt ihrer Tochter und wünschen den beiden viel «Gfreuts» mit der neuen Erdenbürgerin. Wir dürfen zudem vermelden, dass es allen gut geht und die junge Familie wohlauf ist.



Geplant war der üK-Unterricht jedoch ganz anders. Da die kleine Ilaria Lia rund einen Monat zu früh zur Welt gekommen ist, mussten wir die Planung der Kurse sofort ändern – was uns auch gelungen ist.

Michael Brückner hat die Aufgabe von Julia quasi «von heute auf morgen» übernommen und hat den üK 5 der Restaurantklassen in Windeseile organisiert. Im letzten Jahr hat er das SVEB-Zertifikat erlangt und mit dieser Ausbildung konnte er das Instruktorenamt ebenbürdig übernehmen. Das Zertifikat befähigt ihn, Lernveranstaltungen mit Erwachsenen durchzuführen. Da Herr Brückner zudem als Stellvertreter vom Chefexperten an den Restaurant-Prüfungen tätig ist, konnte er den Lernenden ganz genau vermitteln, was die Anforderungen am Qualifikationsverfahren sind. Eine gelungene Sache!

In der Zwischenzeit findet man Michael Brückner wieder an seinem Arbeitsplatz. Die eigentliche Stellvertretung von Julia hat inzwischen ihre Arbeit aufgenommen und wir freuen uns, sie in dieser Newsblatt-Ausgabe vorzustellen.

Während dem Mutterschaftsurlaub von Julia, konnten wir eine bestausgewiesene Stellvertretung engagieren. **Martina Moor-Peterhans** ist keine Unbekannte in der Gastro-Bildungslandschaft. Sie unterrichtet bereits im Hotel Regina in Interlaken und bei der Hotel & Gastro *formation* Nordwestschweiz in Liestal. Zudem bekleidet sie seit diesem Jahr das Amt als stellvertretende Geschäftsführerin von GastroBaselland.

Liebe Martina

Wir heissen dich herzlich willkommen in Lenzburg und wünschen dir einen guten Start.



«QV-Probekochen – der Feinschliff»

Die Hotel & Gastro *formation* Mittelland bietet für die Kochberufe auch in diesem Jahr das «QV-Probekochen» als Vorbereitung für die Lehrabschlussprüfung an. An den Schulungstagen haben alle Kochlernenden der Abschlussklassen die Gelegenheit, noch einmal unter fachkundlicher Beobachtung für das kommende Qualifikationsverfahren zu trainieren.

→ Nutzen Sie die Gelegenheit – es hat noch wenige Plätze frei! ←

Inhalte Kochberufe – unter der Leitung von Silvan Sprecher und Dimitri Fink:



- Ablauf vom praktischen QV
- Umsetzen der vorbereiteten Warenkorbgerichte mit Zeitvorgabe Tipps zum gepflegten Anrichten
- Anpassen der Warenkorbgerichte auf die Begebenheiten der Schulküche
und vieles mehr...

Kurskosten:

CHF 220.00 / 200.00 für Mitglieder

CHF 270.00 / 250.00 für Nichtmitglieder (NM)

Anmeldung:



HGf-Mittelland.ch

Die Vorbereitungskurse
für die Lernenden der Restaurantberufe
sind ausgebucht – inkl. dem Zusatztag.

Änderung bei den Restaurantprüfungen

«Perfekte Amtsübernahme»

Fast alle kennen Sie – **Edith Weber**, die langjährige, Solothurner Chefexpertin in den Restaurantberufen. Sie hat massgeblich dazu beigetragen, dass das erstmals gemeinsam organisierte und durchgeführte Qualifikationsverfahren im vergangenen Jahr zum Erfolg wurde. Fair behandelte Lernende, hochmotivierte Prüfungsexpertinnen und -experten, zufriedene Gäste – so könnte man die erlebten QV-Tage im GastroBildungsZentrum GBZ in Lenzburg zusammenfassen.

Edith hat im Herbst ihren Rücktritt bekanntgegeben, um sich künftig vermehrt im eigenen, schön umgebauten Betrieb zu engagieren. Der Vorstand und der Aargauer Chefexperte sind der Meinung, dass die offizielle Verabschiedung der HGf Mittelland an der Expertentagung 2023 stattfinden soll. In der nächsten «Newsblatt-Ausgabe» berichten wir ausführlicher, wer Edith Weber ist.

Als perfekten Nachfolger konnte der ehemalige Stellvertreter der Chefexpertin, **Michael Wilhelm**, vom bekannten «Restaurant Pintli» in Feldbrunn gewonnen werden.

Wir freuen uns auf die Zusammenarbeit mit «Willi» - wie ihn alle mit seinem Spitznamen sicher noch besser kennen. 😊



Wichtige Information

«Prüfungsaufgebote für Lernende»

Die definitiven Aufgebote zu den einzelnen Prüfungsteilen werden am **Mittwoch, 15. März 2023** veröffentlicht.

Kochberufe aus dem Kanton Aargau:

Lernende und Ausbildungsverantwortliche werden per Mail informiert, sobald die Daten über OdaOrg verfügbar sind.

Restaurantberufe aus den Kantonen Aargau und Solothurn:

Am 15. März 2023 werden die Aufgebote per Post an die Ausbildungsbetriebe verschickt.

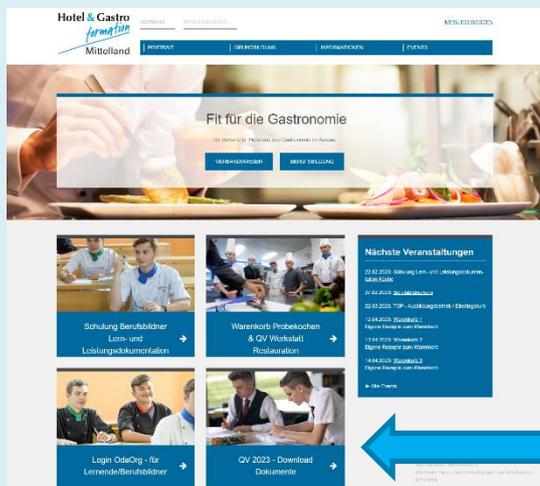
Kochberufe aus dem Kanton Solothurn:

Am 15. März 2023 sind die Prüfungsaufgebote anonymisiert auf der [HGf-Website](#) aufgeschaltet. Die Prüfungsdokumente werden Ende März per Post an die Ausbildungsbetriebe verschickt.

Reminder!

«Informationen zum QV 2023»

Doch – es erreichen uns immer noch Anfragen, wo man denn die aktuellen Prüfungsunterlagen findet...



Auf der neu gestalteten Website der Hotel & Gastro *formation* Mittelland findet man alles, was wichtig ist und diejenigen Unterlagen für Ausbilderinnen und Ausbilder, um Lernende auf das Qualifikationsverfahren vorzubereiten.

Besuchen Sie uns und melden Sie sich, wenn etwas unklar ist für Sie.

Bitte grad notieren!

«QV-Feier im Aargau und in Solothurn»

Nun sind alle Termine verifiziert und die Säle für den wichtigsten Anlass während einem Prüfungszyklus sind reserviert. Die HGf Mittelland wird auch in diesem Jahr die Leistungen aller Lernenden, welche das Qualifikationsverfahren absolviert haben, würdigen. Folgende Daten sind bestimmt:

Samstag, 1. Juli 2023 	Montag, 3. Juli 2023 
Berufsschule Aarau BSA Mehrzweckhalle 14.30h bis 16.30h	Hotel Arte in Olten
Wir gratulieren den Lernenden der Kochberufe Restaurantberufe Systemgastronomie Hotelberufe Hotelkommunikationsberufe	Wir gratulieren den Lernenden der Kochberufe Restaurantberufe Systemgastronomie Hotelberufe Hotelkommunikationsberufe

Wir freuen uns heute schon auf zwei wunderbare Feiern mit den neuen Berufskolleginnen und -kollegen.



Nichts verpassen ... anmelden und dabei sein!

«Nächste Termine»

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

13. März 2023	<u>«Personalrecht», Wirtefachschule</u>	
16. März 2023	<u>GO! – Wissen für Festwirte</u>	
22. März 2023	<u>TOP – Ausbildungsbetrieb Einstiegskurs</u>	
27. März 2023	<u>«Lebensmittelrecht», Wirtefachschule</u>	
27. März 2023	<u>«Systemgastronomie», Progresso</u>	
31. März 2023	<u>KOPAS-Kurs</u>	
01. April 2023	<u>QV-Werkstatt, Restaurantfachleute</u>	
04. April 2023	<u>Ökumenischer Gottesdienst - Klosterkirche Muri</u>	
05. April 2023	<u>«Gastgewerberecht», Wirtekurs</u>	
11. April 2023	<u>«Buchhaltung», Wirtefachschule</u>	
12.-15. April 2023	<u>Warenkorb Probekochen, GBZ</u>	
18.-21. April 2023	<u>Warenkorb Probekochen, Ausbildungszentrum Gerolag</u>	
17. April 2023	<u>Berufsbildnerkurs mit eidg. anerkanntem Ausweis</u>	
24. April 2023	<u>Tageskurs für Ausbilder, Restaurantberufe</u>	
24. April 2023	<u>«Systemgastronomie», Progresso</u>	
25. April 2023	<u>Erste Hilfe Kurs für die Gastronomie</u>	
26. April 2023	<u>TOP – Ausbildungsbetrieb Einstiegskurs</u>	
28. April 2023	<u>QV-Werkstatt, Restaurantfachleute</u>	
29. April 2023	<u>GO! – Wissen für Festwirte</u>	
02. Mai 2023	<u>GENERALVERSAMMLUNG GASTROAARGAU</u>	

www.gastroaargau.ch

