

# News-Blatt

...frisch «aufgetischt»!

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



**Nr. 49 / Juli 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, GastroSolothurn; C. Dobler

### 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**

**P**ünktlich zu den Sommerferien verschicken wir die neue Ausgabe vom Newsblatt, mit Berichten von vergangenen Aktionen und Events, Neuigkeiten rund um den üK-Schulbetrieb und mit einem interessanten Kursangebot.

Übrigens, wenn wir das Thema Weiterbildung ansprechen lohnt es sich in Ihrem Fall grad doppelt, jemanden anzumelden. Nebst gut ausgebildeten Mitarbeitenden haben Sie die Möglichkeit in diesem Jahr noch vollumfänglich von der bekannten Weiterbildungsoffensive zu profitieren und für alle unsere Kurse hat es noch ein paar wenige Plätze frei. Motivieren Sie als Chef Ihre Mitarbeitenden und zeigen Sie ihnen auf, dass eine Weiterbildung definitiv weiterbringt.

Highlights in den vergangenen Wochen waren sicherlich die «QV-Feiern» in Aarau und Olten. In feierlichem Rahmen wurden die Absolventinnen und Absolventen der Lehrabschlussprüfung 2023 geehrt und die Besten aller Gastro-Berufssparten ausgezeichnet. Wer mit dabei war kann bestätigen, wie gut die Stimmung war und wie stolz Eltern, Freunde und Bekannte waren, wie sie «ihre eigenen Jungen» auf der Bühne haben stehen sehen. Schön!

Über die Fusion der Hotel & Gastro *formation* Aargau und Solothurn haben wir in der letzten Ausgabe schon berichtet und Sie darüber informiert, dass wir dieses Newsblatt künftig auch an die Ausbildungsbetriebe im Kanton Solothurn versenden. Es hat daraufhin ein paar wenige Reaktionen gegeben, dass man diese Zusendung nicht haben will. Gefreut haben uns aber doch einige E-Mails mit Komplimenten und einem Dank, dass man die «Solothurner» auch informiert. Wir werden dies also beibehalten.

Einige von Ihnen haben bemerkt und uns darauf angesprochen, dass Claudia Mürner schon seit einiger Zeit nicht zu erreichen sei. An dieser Stelle teile ich Ihnen mit, dass Sie leider noch immer krankgemeldet ist. Michael Brückner und ich übernehmen weiterhin ihre Aufgaben und wir sind Ansprechpersonen für Ihre Anliegen. Benutzen Sie bitte die Mailadresse [info@gastroaargau.ch](mailto:info@gastroaargau.ch) – nicht diejenige von Frau Mürner. Vielen Dank!

Und nun wünsche ich Ihnen viel Vergnügen beim Blättern unserer «Sommerlektüre» und schöne Ferien – wenn Sie haben.



Urs Kohler  
Direktor GastroAargau



## «Ostergottesdienst - Neuanfang als Leitmotiv»

Die beiden Seelsorger - «für die Seelen Sorgenden» - hatten gute Gründe, das Augenmerk auf tägliche Neuanfänge zu legen. Denn wir alle haben täglich Brüche im Leben und Neuanfänge zu meistern, oft nach Chaos, Krise und mit Zukunftsangst. Ostern passt da bestens, als Jesus, der bewusst einen sehr schweren Weg ging, an Karfreitag zu Tode gebracht wurde, verloren seine Jünger all ihre Hoffnungen, doch Ostern ist ein Neuanfang: Der Tod ist nicht das Ende, sondern Auferstehung in Gottes Licht und Liebe. «Denn siehe, ich will Neues schaffen», zitierten sie Jesaja. Das Leben kennt Gutes und Böses, ist Auf und Ab, Freude und Verzweiflung.

### Adrian greift zum Bodenlumpen

Von diesen Beiden ist man sich ja einiges gewohnt, Corinne legte sich in der Klosterkirche schon mal in einen imaginären Sarg, und aus dem Off lud sie Herrgott Adrian zu sich in den Himmel ein. Diesmal war's etwas profaner, aber nicht weniger ausdrucksstark, eindrucklich und lustig: Adrian Bolzern greift zum Bodenlumpen und macht auf Kirchenbodenreinigung. Corinne: «Hei, was machst Du da?» Er: «Ich habe meinen Job verloren und muss etwas Geld verdienen.» Offen und ehrlich, sympathisch auch, schildert er seine Zäsur und seinen Neuanfang, den man zumindest im Aargau inzwischen kennt – wo ihm zudem viel Sympathie entgegenkommt: die Liebe gefunden, sich mit wunderbarer Unterstützung durch den Diözesanbischof in den Laienstand versetzen lassen, also er die Sakramente nicht mehr spenden darf, zivil geheiratet, eine hübsche Tochter bekommen, und weiterhin als Seelsorger vom Bischof die «Missio» erhalten für Gehörlosenseelsorge, Gastro-Begleiter im Aargau, schweizerischer Zirkus- und Ausstellerseelsorger. Anfangs September folgt in Berikon die richtige Hochzeit. Was für ein erfreulicher Neuanfang also. Corinne Dobler geht es ähnlich. Sie durchlebt derzeit eine Phase von Trennungsschmerz, sieht aber, wie es ihr erfrischendes Naturell ist, ihre und ihrer zwei Kinder Zukunft hell. Start in den Frühling? Schmetterlinge?

Jedenfalls können die kürzlichen Lebensgeschichten der beiden erfrischenden Seelsorgenden beispielhaft stehen für ihre interessanten Thesen von Chaos, Katastrophe und neuerlicher Auferstehung. «Alles kommt gut», sagen die Beiden. Neuanfänge sind Herausforderungen, bringen aber Vorfreude, Hoffnung und unerwartete Chancen.

Corinne Dobler nennt noch die drei Arten, wie jeder Mensch auf solche persönliche Untergänge reagiert: 1. erstarren vor Angst, 2. abhauen, 3. Gewalt, zuschlagen. Als damals ein Begleiter Jesu sein Schwert zückte, dürfte dieser trocken gesagt haben: «Halt, das ist auch keine Lösung.»

Logisch, lautet Corinnes Aufforderung an Adrian so: «Leg diesen blöden Kirchenboden-Wischmopp weg, zünd doch lieber eine schöne Kerze an – es ist dann eine mit der Abbildung der schwarzen Madonna von Einsiedeln. Die Botschaft: «In tiefster Dunkelheit ist auch Licht, Du musst es nur suchen.»



## Zum Abschied gibt's einen «Bibelkeks» in die Hand

Wie es sich in einem Gottesdienst mit der Gastfamilie gehört, wurden Brot und Wein gesegnet und allen Anwesenden gereicht. GastroAargau – Bruno Lustenberger – beschenkte die Familie Bolzern mit einer imaginären Riesentorte aus Windelstraus, winzigem Kindergeschirr und farbigem Spielzeug. In schöner Tradition sang der Wirtechor Bremgarten, der mit dem «Speisezettel» seine beliebte Dirigentin Hannah Lindner nach zwölf Jahren verabschiedete. Am Orgelpult sass erstmals Brigitte Koch. Am Ausgang gab es eine schöne Überraschung in die Hand: einen «Bibelkeks» mit einem unterschiedlichen «Wort von Gott» drin in Hüppenteig eingeschlossen. Die Symbolik: Etwas muss zerbrochen werden, damit etwas Neues entsteht. Der obligate hervorragende Apéro Riche für alle Besucher fand in den Räumen des langjährigen Gastro-Aargau-Mitglieds Pflugi Muri statt – das war unglaublich erfreulich und überraschend gut.





Eine Auffrischung kann nie verkehrt sein.

## «Gut, wenn man weiss, wie es geht...!»

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 jetzt gut ausgebildete Lehrpersonen, die schnell Hilfe leisten können.

Alle unsere üK-Lehrpersonen, das Büro-Team und der Chef sind im Frühjahr für Notsituationen trainiert worden. Danke **Christian Bassler**, für diesen lehrreichen und perfekt organisierten 1. Hilfe-Kurs bei GastroAargau.

Dieser spezielle Kurs für die Gastronomie ist in perfekter Zusammenarbeit mit Sanität Wettingen-Limmattal entstanden.



Komm doch auch

## «GGW – GastroGenussWanderung»

Mit dem Vorstand «on Tour»! Im Herbst nehmen wir Sie mit an den Hallwilersee. Ein gemütlicher Austausch während der Schifffahrt, ein feiner Apéro auf dem See und ein «gluschtiges» Abendessen mit einen «Spezial-Event» dazwischen. Und damit man wirklich ohne schlechtes Gewissen geniessen kann, planen wir einfach eine halbstündige Wanderung mit ein...

Die Detailsinladung folgt anfangs August.

Heute sollte man sich aber den «GGW-Termin» bereits notieren:

**Montag, 04.09.2023 – um 16h**

Wir freuen uns,  
wenn wir mit einem «vollen Schiff»  
in Beinwil ablegen können!



Jassturnier, bei dem alle zu Gewinnern werden

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

Traditionell am letzten Dienstag im Oktober (**dieses Jahr am 31.10.2023**) findet die GastroAargau Jassmeisterschaft in der Traube in Küttigen statt. Gastronomen und alle Freunde der Gastronomie sind herzlich eingeladen, an diesem Turnier dabei zu sein und um die Wette zu spielen.

Die genauen Informationen folgen in unserem nächsten Newsblatt.

Anmelden kann man sich jetzt schon [unter folgendem Link](#):



Wieder ein Erfolg!

## «10. Mitgliederversammlung in Lenzburg»

Die zehnte Mitgliederversammlung hat wieder in Lenzburg stattgefunden. Im «Mercure Hotel Krone» wurden die Mitglieder und Gäste empfangen und zuerst mit Liedern des Wirtechors Bremgarten überrascht. Nach der «Totenehrung» durch die GastroSeelsorger **Corinne Dobler** und **Adrian Bolzern** hat der Präsident souverän durch die Traktandenliste geführt. Rednerinnen und Redner haben die Anwesenden in ihren Bann gezogen und zu vielen interessanten Themen referiert.

Höhepunkte waren die Laudatio an **Gerhard Keller**, der nach elf Jahren im Vorstand zum Ehrenmitglied ernannt wurde und die spannende Präsentation vom «5. Guet gmacht-Priis». Dieser wurde an **Gaffhar Arefi** verliehen, welcher es mit Biss und Willen geschafft hat, 2022 als Kantonsbester bei den Kochprüfungen abzuschliessen. Danach hat er das «Wirtepatent» erlangt, um seinem Traum von einem eigenen Restaurant, näherzukommen. Man beachte, dass Herr Arefi vor sieben Jahren als Flüchtling in die Schweiz gekommen ist.

**Bruno Lustenberger** hat seine Arbeit als Präsident perfekt gemacht und die Mitgliederversammlung planmässig kurz vor 17h geschlossen. Nach einem kurzen Apéro unter freiem Himmel, wurden die rund 160 Gäste ins GastroBildungsZentrum GBZ gefahren, wo Kochlernende im 1. Lehrjahr feine Häppchen zubereitet haben, welche Restaurantlernende gekonnt und äusserst freundlich servierten. Zudem konnte man sich bei unseren Sponsoren, die neuesten Informationen zu ihren Produkten und Dienstleistungen abholen.

Weitere Bilder findet man [auf der GastroAargau-Website](#).



Den Film über Gaffhar Arefi findet man [unter diesem Link](#).



### Der neue Vorstand ab 02.05.2023

v.l.n.r

Heiner Kuster  
Christoph Remund (neu)  
Claudia Rüttimann  
Lukas Hürlimann  
Bruno Lustenberger



# Impression der 10. Mitgliederversammlung





## Spezialangebot für GastroAargau-Mitglieder

VALSER<sup>+</sup>



# 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](https://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

Hinter den Kulissen vom Bundeshaus.

## «Exklusive Exkursion mit dem Vorstand»

Bei prachtvollerem Wetter ist eine stattliche Delegation Aargauer Gastronominnen und Gastronomen, zusammen mit dem Vorstand, nach Bern gereist. Im «Delli», wie man das «Restaurant Della Casa» in Bern liebevoll nennt, wurde die Gruppe erwartet und herzlichst zum Apéro willkommen geheissen. Ein Mittagessen der Sonderklasse wurde aufgetragen und den Service hätte man besser nicht machen können. Besuch gab es dann noch von **Tobias Burkhalter**, Präsident von GastroBern und von NR **Matthias Jauslin**. Unser Ehrengast war NR **Lilian Studer**, welche später die Bundeshausführung mit uns gemacht hat.

Pünktlich haben wir das "Delli" verlassen und nach einem kurzen Fussweg sind wir beim Bundeshaus angekommen. Ein erstes Staunen über die Ausführungen von Lilian zum «Rathaus der Schweizerischen Eidgenossenschaft», dann die Sicherheitskontrolle und schon wurden wir von unserer Führerin zum Rundgang erwartet. NR **Andreas Meier** hat sich auch dazu gesellt. Spannend war es, die ehrwürdigen Hallen zu betreten und interessant, den Geschichten und Anekdoten der Aargauer Nationalrätin zu lauschen. Man durfte sich sogar auf die Stühle der National- und Ständeräte setzen und hatte so ein bisschen das Gefühl mittendrin zu sein...

DANKE liebe Lilian, dass wir dich besuchen durften und du uns «deinen Arbeitsort in Bundesbern» gezeigt hast. Es war für uns alle ein grossartiges Erlebnis mit vielen Eindrücken!





Wozu denn in die Ferne schweifen...

## «Wallfahrt zu den Benediktinerinnen»

**G**ut 40 Frauen und Männer fanden sich am 4. Juli 2023 beim Kloster Fahr ein, um einen wunderschönen Tag miteinander zu verbringen.

Nach einer interessanten und kurzweiligen Führung durch das um 1130 gegründete Benediktinerkloster stärkten sich alle bei einem Apéro am Klosterbrunnen. Danach feierte die Gesellschaft einen berührenden Gottesdienst mit den beiden Gastro-Seelsorgenden **Corinne Dobler**, **Adrian Bolzern**, dem **Wirtechor Bremgarten** und dem **Handörgelspieler Housi**. Adrian und Corinne liessen sich von dem ersten Wunder Jesu' inspirieren, welcher das Wasser in Wein verwandelte und die beiden schlossen daraus, dass Gott den Menschen die Lebensfülle wünscht und zuspricht. Da es aber nicht immer gute Zeiten im Leben gibt und man manchmal «schlechte Karten» hat, gab es für alle am Ende des Gottesdienstes eine «Jesus-Jokerkarte», die man in allen Lebenssituationen spielen kann.

Nach der Feier zog die Gesellschaft nach Wettingen und liess sich von **Lukas und Carina Hürlimann** im Freihof verwöhnen. Es war - einmal mehr - eine genussvolle und abwechslungsreiche Reise.





NEU im Angebot

## «Hygieneschulung bei GastroAargau»

NEW

Das Gastgewerbe setzt Fachkenntnisse im Umgang mit Lebensmitteln voraus. Bei diesem neuen Kurs erlernen Sie die wichtigsten Hygienegrundlagen in der Gastronomie. Sie erhalten während der beiden Kurstage clevere Tipps und wertvolle Informationen, um im Alltag einen hygienisch einwandfreien Betrieb zu führen und alle Normen der Lebensmittelsicherheit einzuhalten.



Lassen Sie sich – und/oder Ihre Mitarbeitenden – von ausgewiesenen Referenten erklären, wo es wichtig ist hinzuschauen und wo es gar gefährlich werden kann, wenn man zu wenig Kenntnisse über Hygiene hat!

**Nutzen Sie die Gelegenheit und melden Sie sich grad jetzt an zum Kurs:  
23./24.08.2023 und 08./09.11.2023**

Anmelden kann man sich jetzt schon [unter folgendem Link:](#)



Kursangebot für Quereinsteiger/innen

## «Wir machen perfekte Gastgeber»

GastroAargau bietet einen Kurs für interessierte Studierende und Quereinsteiger an? Schulen Sie Ihre Bankettaushilfen und die es werden wollen mit diesem Einsteigerkurs und wirken dem Fachkräftemangel entgegen.

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

Auf dem Schulprogramm stehen:

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



Doris Dorer  
Restauratrice-Hotelière HF

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

**Die aktuellen Kursdaten finden Sie hier**

Mit der nötigen Unterstützung klappt der Umstieg

Partner-Beitrag

## «Wieder eine Erfolgsgeschichte!»

Der gelernte Koch **Daniel Jukic** schult sich mit Hilfe des Sozialdienstes zum Arbeitsagogen um, da ein starkes Zittern der Hand ihn am Kochen hindert. Dank dem Programm AMIplus der RAV und seinem engagierten Arbeitgeber "Buechehof" in Lostorf wurde dies möglich.

**Maria-Monika Ender, Kommunikation Amt für Wirtschaft und Arbeit Aargau**

Die Hoffnung auf eine normale Arbeit oder gar eine Karriere hatte Daniel Jukic fast aufgegeben. Sieben Jahre war er von der Sozialhilfe abhängig. "Ich sah mich höchstens am Fließband in der Fabrik stehen", erzählt er. Der gelernte Koch EFZ konnte seinen Beruf wegen einer fokalen Dystonie, einem starken Zittern der Hand, nicht mehr in der A-la-carte-Küche ausführen. Er jobbte in Restaurants, im Lager oder im Vertrieb, doch nirgends klappte es langfristig.

### Neue Perspektiven

Bis der 36-Jährige vor drei Jahren eine Einladung vom Sozialdienst Buchs erhielt. Er sollte sich bei der Integrationsberaterin **Gabriela Lemcke** im RAV Suhr melden und am Programm AMIplus teilnehmen. "Das Erstgespräch war toll, Frau Lemcke war so sympathisch", erinnert sich Daniel Jukic. Die Sympathie war gegenseitig. Auch Gabriela Lemcke hat gute Erinnerungen an den gelernten Koch. Sie klärte mit ihm ab, was trotz seiner Beeinträchtigung noch möglich ist, und prüfte mit ihm verschiedene Berufe. "Mir kam die Idee mit dem Arbeitsagogen, da mir Herr Jukics hohe Sozialkompetenz auffiel", erzählt die Integrationsberaterin. Arbeitsagogen und -agoginnen begleiten Menschen mit erschwertem Zugang zur Arbeitswelt bei der beruflichen Integration. Mit geeigneten Arbeitsarrangements unterstützen sie Betroffene in ihrer Kompetenzerweiterung und Eigenständigkeit. Mit dem Ziel, dass sie wieder nachhaltig im Arbeitsmarkt Fuss fassen können.



Gabriela Lemcke, Integrationsberaterin im RAV Suhr: "Herr Jukic geht seinen Weg trotz vieler Hindernisse – das beeindruckt mich."

### Kein einfacher Start

Gabriela Lemcke konnte Daniel Jukic sehr schnell einen Praktikumsplatz im "Buechehof" in Lostorf vermitteln. "Mir gefiel es von Beginn weg sehr gut, auch wenn es herausfordernd war nach so langer Zeit ohne Tagesstruktur", sagt Daniel Jukic. Er wollte die Chance packen, die ihm das Sozialamt ermöglichte. Doch war sein Weg bisher nicht immer einfach, weil Daniel Jukic auch privat einige Schicksalsschläge erlebte und zu meistern hatte. Im "Buechehof" fühlt er sich willkommen.

Im Praktikum sind seine verborgenen Talente für Gebäudetechnik und Hauswartung zum Vorschein gekommen. Nach dem erfolgreich absolvierten Praktikum macht er nun eine 20-monatige Ausbildung zum Arbeitsagogen in der Küche und in der Hauswartung des "Buechehofs".

### Mehr Zeit fürs Lernen

**Sonya Egger**, Leiterin Arbeit und Integration im "Buechehof", sagt: "Wir versuchen, Daniel so gut es geht zu unterstützen, damit er die Ausbildung schafft." Der Besuch der Fachhochschule Luzern ist für Daniel Jukic eine Herausforderung, er hatte schon während der Kochlehre mit Prüfungsangst zu kämpfen. In der Ausbildung muss er nun Studienarbeiten schreiben, was er nicht gewohnt ist. Deshalb darf er sich während der Arbeit im "Buechehof" einen Tag Zeit nehmen fürs Lernen. "Ich bin sehr dankbar für diese Möglichkeit", sagt Daniel Jukic.



*Sonya Egger, Leiterin Arbeitsbereiche, und Daniel Jukic im "Buechehof". Daniel Jukic ist dankbar, dass er hier die Ausbildung zum Arbeitsagogen machen kann.*

### Sozialkompetenz zählt

Der Arbeitsagoge **Michele Guerrisi** ist der Ausbildner von Daniel Jukic. Er berichtet: "Daniel ist sehr motiviert, manchmal will er sogar fast zu viel und ich muss ihn stoppen." Die wichtigsten Eigenschaften für den Beruf des Arbeitsagogen wie hohe Sozialkompetenz und Empathie bringe er mit. Michele Guerrisi betont, dass man Daniel Jukic so weit wie möglich entgegenkomme, aber der Ausbildungsplatz kein geschützter Arbeitsplatz sei, sondern im ersten Arbeitsmarkt. "Noch bis Ende März 2024 muss Daniel dranbleiben, es ist sehr streng, auch mit Wochenendeinsätzen – aber er packt das", ist Michele Guerrisi überzeugt.



*Michele Guerrisi  
Ausbildner im  
"Buechehof": "Daniel  
packt das."*

## Wünsche für die Zukunft

Daniel Jukic ist froh, wieder tätig zu sein. "Die Arbeit tut meinem Selbstwertgefühl gut", sagt er. Er arbeitet sehr gern mit den Menschen mit kognitiven Beeinträchtigungen, die im "Buechehof" leben und arbeiten. "Sie haben keine Maske auf, ich bekomme vielfach zurück, was ich gebe." Er schätzt das Gefühl, gebraucht zu werden und sein Wissen teilen zu können. Wenn alles gut geht, wird er nächstes Jahr um diese Zeit bereits eine feste Stelle als Arbeitsagoge haben und sich definitiv von der Sozialhilfe lösen können. Die Arbeitsmarktchancen von Arbeitsagogen sind sehr gut.

Integrationsberaterin Gabriela Lemcke findet: "Alle haben sich in diesem Fall kulant und grosszügig gezeigt, der Sozialdienst und der Buechenhof, sodass die Integration von Herrn Jukic möglich wurde – das ist vorbildlich." "Wir würden eine solche Integration wie mit Daniel jederzeit wieder machen. Wir sollten die Chance nutzen, Menschen vom Sozialdienst wiedereinzugliedern, auch um dem Arbeitskräfte- und Fachkräftemangel zu begegnen. Arbeit ist für mich mehr als nur Lohn, sie ist wie die Wirbelsäule des Menschen, sie gibt Stabilität, strukturiert den Tag in Arbeit, Freizeit und Ferien, ist sinnstiftend, bietet soziale Kontakte und das Gefühl dazu zu gehören", sagt Sonya Egger. Und Daniel Jukic wünscht sich für die Zukunft: "Dass es so positiv weitergeht, ich eine gute Stelle finde und ich mich immer weiterentwickeln kann."

---

## Eine gelungene Arbeitsmarktintegration!

Flüchtlinge und vorläufig Aufgenommene – eine Chance auch für Ihren Betrieb

GastroAargau berichtet bereits zum dritten Mal von einer erfolgreichen Integration in den Gastroberufen im Kanton Aargau.

Möchten Sie einem Flüchtling, einer vorläufig aufgenommenen oder einer sozialhilfebeziehenden Person die Chance geben, Arbeitserfahrungen in Ihrem Betrieb zu sammeln? Sie profitieren von einer motivierten Arbeitskraft, die während der gesamten Einsatzdauer geschult und begleitet wird. Bei der **Kontaktstelle Integration Arbeitsmarkt (KIA)** können Sie sich unverbindlich informieren. Schreiben Sie ein Mail mit Ihren Koordinaten an [integrationspartner-arbeit@ag.ch](mailto:integrationspartner-arbeit@ag.ch) und Sie werden kontaktiert. Den Flyer mit den verschiedenen Einsatzmöglichkeiten finden Sie [unter diesem Link](#).

## Arbeitgeberservice RAV

Haben Sie eine Stelle zu besetzen?

Melden Sie sich bei uns. Wir helfen Ihnen schnell, unkompliziert und kostenlos.

[Unter diesem Link](#) finden Sie Ihre Ansprechpartner unter «Arbeitgebende».



Danke für den Besuch!

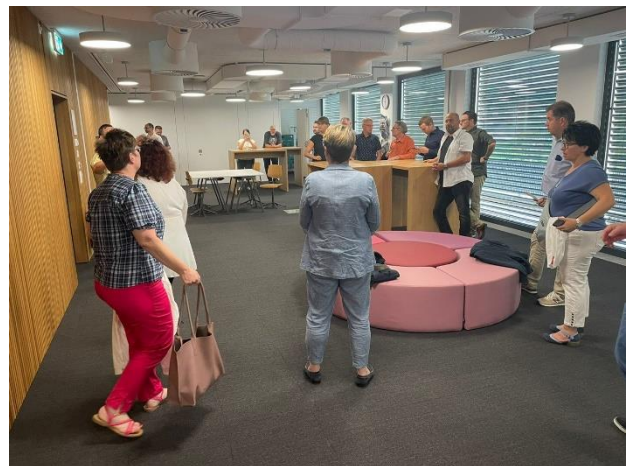
## «Die HGU im GBZ»

Der Zentralvorstand (ZV) der Hotel & Gastro Union (HGU) besucht einmal im Jahr eine Region. Da wird eine zweitägige Sitzung abhalten. Jeweils am ersten Abend, organisiert der Vorstand der Region, ein Abendprogramm um die Region besser kennen zu lernen.

In diesem Jahr wurde die Sitzung in Lenzburg organisiert. Der ZV besuchte mit dem Vorstand der Region Nordwestschweiz, das GastroBildungsZentrum GBZ in Lenzburg. **Michael Brückner** hat die interessierte Gruppe durch das Ausbildungszentrum geführt und hat kompetent die Philosophie der Hotel & Gastro *formation* Mittelland erklärt. Anschliessend wurden die Gaumen im Hotel-Restaurant Ochsen, mit einem köstlichen Abendessen, verwöhnt.

Der Vorstand der Region NWCH und der ZV danken für die spannende Führung durch das GBZ.

*Franziska Gasser*  
Präsidentin Region NWCH, Hotel & Gastro Union



### «Bye Bye Geri»

Wer an der diesjährigen Mitgliederversammlung anwesend war oder den Bericht weiter vorne gelesen hat weiss, dass es im Vorstand einen Wechsel gegeben hat. Nach elf Jahren Vereinsarbeit wurde **Geri Keller** durch den Präsidenten gebührend verabschiedet.



Angefangen hat alles damit, als es im Kanton Aargau noch Bezirkswirtevereine gegeben hat. Geri Keller hat diese Anlässe regelmässig besucht und sich aktiv eingebracht. Irgendwann wurde der damalige Präsident, **Sepp Füglistaller**; auf Geri aufmerksam und hat einen Besuch in Hottwil angekündigt. Bei einem Gespräch unter vier Augen wurde ihm offeriert, aktiv in der Aargauer Gastronomie mitzumachen. Als Quereinsteiger in die Branche, mit acht Jahren Erfahrung im Gemeinderat und mit der Motivation der eigenen Familie hat er zugesagt. So war er von Anfang an dabei, wie der Bezirkswirtevereine aufgelöst und zu einem neuen - in der Zwischenzeit erfolgreichen - Konstrukt zusammengeführt wurde.

Ursprünglich hat Geri Keller den Beruf des Werkzeugmachers erlernt, sich stetig weitergebildet und mit einem Nachdiplomstudium (NDS) den beruflichen Weg in dieser Branche abgeschlossen. Eine eigentliche Gastro-Laufbahn kam für ihn nicht in Frage, weil er unter anderem in jungen Jahren seine Mutter verloren hat. Der Vater stand plötzlich allein da mit «drei Buben» und so wurde das Elternhaus – das Gasthaus Bären in Hottwil – irgendwann verkauft. Er hat dann seine heutige Frau Esther kennengelernt, welche ein echter Vollblutprofi in der Küche ist. Weit über die Region hinaus sind die Spezialitäten aus dem Bären, die man notabene auch über die Gasse kaufen kann, bekannt. Nach der Aufgabe der Familie Brunner, die den Betrieb jahrelang geführt hat, war für Geri und Esther klar, aus der Mitgliedschaft in der «Bären-Genossenschaft» mehr zu machen. Die beiden waren immer aktiv mit dabei und haben sich jahrelang mit guten Ideen eingebracht. 2006 kam es dann zur Übernahme des Gasthaus Bären und zu verschiedenen Modernisierungen und Erweiterungen.

Heute steht der Betrieb als Vorzeigeobjekt da. «5 Sterne haben wir zwar nicht, aber dafür findet man 5 Tatzen im Logo», meint Geri scherzhaft. Wenn diese Tatzen für Leidenschaft, Kreativität, Gastfreundschaft, Motivation und Bewusstsein für Regionales stehen, dann befindet man sich definitiv bei Kellers in Hottwil.

Bei der Neugründung von GastroAargau wurden für die Vorstandsmitglieder Resorts eingeführt, welche die anfallenden Aufgaben auf alle verteilen sollte. Als ehemaliger Gemeindevertreter lag es auf der Hand, dass alles rund um die Politik durch Geri bearbeitet werden sollte – und dies war ein Glücksfall!

Als aktiver Turner und begeisterter Jasser war es einfach, mit Grossräten und Regierungsräten in Kontakt zu kommen. Schon bald wurde Geri in der Kantonshauptstadt Aarau als verlässlicher Partner von GastroAargau wahrgenommen, mit dem man auf Augenhöhe diskutieren konnte. Diese Tatsache war vor allem während der Covid19-Pandemie wertvoll.

Ein Höhepunkt in der Karriere als Vorstandsmitglied war sicherlich die «Erfindung» vom Landammannstammtisch, an dem damals Sepp Füglistaller und der Aargauer RR **Urs Hofmann** beteiligt waren. Hofmann ist bekannt als volksnah und gemütlich - dies hat die Bevölkerung immer goutiert. Auch heute noch wird es bei ihm meist «etwas später, wenn die Stammtische unter seiner Führung organisiert werden...

Rückblickend war Geri Keller immer dafür besorgt und engagiert, dass sich GastroAargau und die Gastrobranche positiv darstellt. Wenn es galt, Neuerungen und Veränderungen anzupacken, war Geri mit dabei. Damit er den Kontakt zur Basis nie verloren hat, war er oft unterwegs. Er hat vor allem Wirtekolleginnen und -kollegen aus dem Fricktal besucht, war als Repräsentant an Ausstellungen und Messen mit dabei und hat sich stets für die Stärkung des Tourismus im Kanton Aargau eingesetzt. «Gastronomie und Tourismus gehören nun mal zusammen» sagt Geri aus tiefer Überzeugung!

Highlights für Geri waren der Umzug nach Lenzburg oder Exkursionen, die er zusammen mit den Mitgliedern erlebt hat. Eine besondere Erfahrung war für ihn die Zeit der Pandemie. Einerseits wurde man förmlich gezwungen sich immer und immer wieder zu verändern und anzupassen und andererseits war es erstaunlich, den Mut aufzubringen Dinge zu entscheiden, die eigentlich keiner fundierten Grundlage entsprachen. Diese Ausnahmesituation hat den Vorstand und die Mitarbeitenden auf der Geschäftsstelle während dieser Zeit gelehrt, einfach etwas zu probieren und dann aber auch zu Entscheiden zu stehen.

Geri Keller wünscht sich für GastroAargau, dass die Branche weiter «blüht», die Qualität der Lehrlingsausbildung immer im Fokus steht und dass die Mitglieder mit ihren Anliegen Gehör finden.

Mit «DANKE für die gute Zusammenarbeit!» verabschiedet sich Geri bei Michi und Urs.

Ps.) auch für uns war es eine Freude, Geri bei seinen Projekten zu unterstützen.

Dieses Interview hat Urs Kohler, bei einem heissen «Graf-Kaffee» geführt.







Mit Verantwortung  
genossen.



# Feldschlösschen BÜGEL

Angenehm würzig und hopfenaromatisch



FELDSCHLÖSSCHEN VERBINDET.

SEIT  1876



Ernstes, Lustiges, Nachdenkliches und Interessantes...

## «GastroAargau-Würzbissen»

Wie angekündigt präsentieren wir wieder eine Kurzgeschichte unter der Rubrik «Würzbissen». Diesmal stammt sie aus der Feder von Claudia Rüttimann – Präsidentin der Hotel & Gastro *formation* Mittelland und Vorstandsmitglied bei GastroAargau.

### Traumjob – von Claudia Rüttimann

«Was - du führst ein Hotel? Oh ja, das ist auch mein Traum!»

Es scheint, als ob jede und jeder ein Restaurant oder Hotel führen möchte. Am liebsten an einem weissen Badestrand oder in einem heimeligen Bergdorf. Die Film- und Fernsehbranche tut alles dafür, damit dieses romantische Bild der Hotel-direktorin oder des Hotelchefs in den Köpfen der Menschen Gestalt annimmt.

«Das ist doch optimal, an einem wunderbaren Ort Menschen bewirten und dabei gut Geld zu verdienen», so stellen sich viele unsere Arbeit vor. Leider sieht die Realität in vielen Betrieben anders aus. Der Ort mag zwar schön sein, doch die Investitionen in die Immobilie liegen schon länger zurück und die Gäste stehen nicht Schlange vor dem Eingang.

Es braucht viel Fachkompetenz, einen grossen körperlichen, seelischen und geistigen Einsatz, viele kreative Ideen und oft einen langen Atem, um in dieser Branche erfolgreich zu sein. Nichts für Menschen, die schnell und leicht ein grosses Vermögen erlangen möchten. Doch all denen, die es gewagt haben und täglich mit Freude und Begeisterung ihr Werk vollbringen, denen gratuliere ich, und gönne ihnen den Erfolg. Und ja, dann ist es wirklich ein Traumjob.

---

Mitmachen - jetzt erst recht!

## «Tiefere Kommissionen»



GOOD NEWS für Gastrobetriebe: per 01.07.2023 reduziert die Organisation die Kommission von 1.25 % auf 0.95 % – also um 24 %! Das ist ein starkes Zeichen – erst recht in Zeiten der Teuerung. Andere Anbieter haben nach wie vor höhere Kommissionen.

Die über 9'000 Mitglieder von Schweizer Lunch-Check profitieren von kostenloser Werbung. Unter der Rubrik «Gastro-Tipp» stellt Lunch-Check regelmässig Restaurants vor – sowohl auf der Website als auch auf den Social-Media-Kanälen. Selbstverständlich wird auch jedes Mitglied im Restaurant-Verzeichnis aufgelistet.

Vielleicht ist schon bald Ihr Betrieb dabei? Auf «[lunch-check.ch/gastro](http://lunch-check.ch/gastro)» sehen Sie alle Vorteile und können Ihre kostenlose Mitgliedschaft beantragen.

Mitmachen lohnt sich!

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 beliebte «**G1 Gastro-Grundseminar**» mit dem «**Wirtepatent**» für die Gesamtschweiz 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!](#)

Unbedingt profitieren!

## «Gehört ebenfalls zur Bildungsoffensive!»

**B**ilden Sie erfolgreich Lernende im Gastgewerbe aus – wir haben den passenden Kurs, um sich dieses Wissen anzueignen. Mit der Bildungsoffensive können Sie sich selbst kostenlos weiterbilden – natürlich gilt dieses Angebot auch für Ihre Mitarbeitenden im Betrieb.

Der **Berufsbildnerkurs mit eidg. anerkannten Ausweis** kann nun auch bei GastroAargau absolviert werden.

► **Hier geht es zur Anmeldung**

**DU MACHST KARRIERE - DER L-GAV BEZAHLT.**

Dieser Kurs ist für die spezifisch für die Ausbildung von Lernenden im Gastro-Bereich ausgerichtet:

- **Koch / Köchin**
- **Restauration**
- **Hotelfach**
- **Systemgastronomie**



Die Begleitung junger Menschen auf ihrem Weg ins Berufsleben ist eine spannende Aufgabe und als Berufsbildner/in gilt es, die Lernenden systematisch, fach- und zeitgemäss in der Grundbildung zu unterstützen. Dieser eidgenössisch anerkannte Kurs vermittelt die Basis, um Lernende an ihrem Arbeitsplatz optimal zu fördern und zu begleiten.

Es erwartet Sie ein umfassender Kurs sowie ein wertvoller Austausch unter Berufskollegen/innen. Sie gewinnen viel neues Wissen und erhalten Ideen für den vielseitigen Praxisalltag.

### **Auszug aus dem Kursinhalt:**

- Den Umgang mit Lernenden positiv gestalten und Auswahl der Lernenden
- Lehren und Lernen im Betrieb, Führen und Erziehen
- Suchtprävention, Arbeitssicherheit, Gesundheit
- Sozialkompetenzen
- Ausbildungsplanung
- Qualifikationsverfahren (QV)
- Berufsbildner und Berufsfachschule
- Rechtliche Grundlagen und Berufsbildung
- Praktische Umsetzung

**Jetzt grad anmelden!**

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)





Eine Auffrischung kann nie schaden!

## «Spannende Tageskurse für Berufsbilder»

**B**erufsbildnerinnen und Berufsbildner sind zuständig für die praktische Ausbildung von Lernenden in einem Lehrbetrieb. Sie führen die Lernenden in den Betriebs-, Berufs- und Arbeitsalltag ein. Lernziele werden durch sie definiert. Zudem begleiten, unterstützen und fördern sie die Lernenden in den berufsspezifischen Fähigkeiten im Lehrbetrieb.

In grösseren Betrieben erfolgt die Ausbildung von Lernenden oftmals durch mehrere Personen. Die Berufsbildenden werden durch weitere Personen unterstützt, die sich an der Ausbildung von Lernenden beteiligen, nachfolgend Ausbilderinnen und Ausbilder genannt.

Für folgende Aufgaben sind die Berufsbildnerinnen/Berufsbildner verantwortlich und können dabei von Ausbilderinnen/Ausbildern unterstützt werden:

- Praktische Ausbildung der Lernenden im Lehrbetrieb
- Einführung der Lernenden in den Betriebs-, Berufs- und Arbeitsalltag
- Definition der Lernziele
- Unterstützung und Förderung in den berufsspezifischen Kompetenzen
- Planen der Lerninhalte

Zielgruppen sind:

- Berufsbildnerinnen/Berufsbildner und Ausbilderinnen/ Ausbilder
- Berufsbildnerinnen/Berufsbildner (ehemals Lehrmeisterinnen/Lehrmeister), die schon lange ausbilden und ihr Wissen erneuern wollen
- Berufsbildnerinnen/Berufsbildner aus dem Ausland, die das Schweizer Bildungssystem kennen lernen wollen
- Ehemalige Ausbildungsbetriebe, die wieder ausbilden möchten
- Junge Berufsfachleute, die sich auch in der Ausbildung engagieren wollen

Im GastroBildungsZentrum GBZ in Lenzburg werden verschiedene Tageskurse angeboten.

### Kochberufe

**Mittwoch, 27.09.2023 und Montag, 06.11.2023**

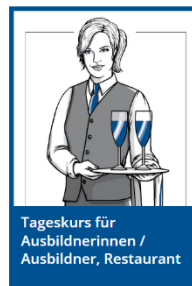
### Restaurantberufe

**Dienstag, 05.09.2023**

### Hotellerie-Hauswirtschaft

**Donnerstag, 19.10.2023**

Für eine Anmeldung klicken Sie auf das Symbolbild – danach wählen Sie Kursdaten und Kursort



# Frisch wie selbstgemacht

## Gekühlte Dressings & Traiteursaucen

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



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

**Hero**  
GASTRONOMIQUE

Neuigkeiten aus der Zentrale von GastroSuisse

## «Mindestlöhne im Gastgewerbe steigen!»

Die Mindestlöhne im Gastgewerbe steigen im Jahr 2024 gemäss der Teuerung auf Basis der Septemberprognose 2023 und zusätzlich real um 5 Franken pro Monat auf jeder Mindestlohnstufe. Dies haben die Sozialpartner im Gastgewerbe vereinbart. Sie beantragen beim Bundesrat zudem die Verlängerung der Allgemeinverbindlicherklärung bis Ende 2024.

Die Teuerung wird auf allen Mindestlohnstufen ausgeglichen und auf jeder Stufe steigen die monatlichen Mindestlöhne zusätzlich real um 5 Franken.

Zusätzlich zu den beschlossenen Mindestlohnerhöhungen läuft auch das im Jahr 2010 gestartete Aus- und Weiterbildungsprojekt des L-GAV weiter. Dieses finanziert derzeit 48 Angebote und vergütet zudem für einen Grossteil der Kurse Lohnkostenersatz an die Betriebe.

Die Sozialpartner verhandeln gemäss Art. 34 L-GAV jährlich über eine Anpassung der Mindestlöhne. Es sind dies auf Arbeitnehmerseite Hotel & Gastro Union, Syna und Unia, auf der Arbeitgeberseite GastroSuisse, HotellerieSuisse sowie Swiss Catering Association SCA.

---

GastroSuisse kann helfen!

## «Neues Datenschutzgesetz ab 1.9.2023»

Per 1. September 2023 gelten das neue Datenschutzgesetz (DSG) sowie die dazugehörige Datenschutzverordnung (DSV). Sie regeln die Datenbearbeitungen (jede Arbeit an Personendaten, vom Erfassen bis zum Löschen).

Sämtliche Mitarbeitende, die Daten von (natürlichen) Personen bearbeiten, müssen wissen und verstehen, wie sie mit diesen Daten umzugehen haben und schriftlich zur Einhaltung der Vertraulichkeit und des Datenschutzes verpflichtet werden. Sofern nicht bereits im Arbeitsvertrag geregelt, haben entsprechende Mitarbeitende eine Datenschutzrichtlinie zu unterzeichnen.

GastroSuisse hat ein Merkblatt erstellt, um diese Vorgabe möglichst einfach umzusetzen.

Mitglieder können Informationen, Merkblätter und Mustervorlagen zu diesem Thema [im geschützten Bereich herunterladen](#) .





In dieser Ausgabe präsentieren wir das «White House in Rheinfelden. Der Familienbetrieb mit integrierter Boutique wird von Phillip und Astrid Thoma mit Ihren drei Töchtern geführt. Wir durften das Interview mit Jenny Thoma führen.

## Welche drei Worte beschreiben den Gastronomie-Betrieb?

Aussergewöhnlich, Erlebnis, Fleisch

## Was zeichnet das «Wh!te House» aus?

Die Liebe zum Detail, spezielle Dekorationen wie z.B. ein Einhorn, das in der Mitte des Restaurants steht. Wir sind ein Familienbetrieb, der anders und einzigartig ist.

## Wie lautet die Philosophie der Küche?

Die Kunst der raffinierten Einfachheit

## Wer aus der Familie kommt auf solch kreative Speise- und Getränkekarten?

Die Karten gestalten wir zu dritt (Jenny, Astrid & Phillip) als Team.



## Das «Wh!te House» ist ein Familienbetrieb, der anders und einzigartig ist. Herrscht da immer Friede, Freude und Eierkuchen?



Es funktioniert eigentlich alles reibungslos, Meinungsverschiedenheiten gibt es natürlich zwischendurch schon auch und werden nach dem Service sofort geklärt.

## Woher holen Sie sich die Inspiration??

Im Ausland und auf Reisen. Wir nehmen das Beste aus unseren Reisen mit und vereinen dies in Rheinfelden.

## Auf Ihrer Homepage Restaurant White House befinden sich Bilder von der Ibiza Modeschau. Was kann man sich unter diesem Event vorstellen?

Das White House hat eine Boutique, die in das Restaurant integriert ist. Einmal jährlich findet die Modeschau statt, die von uns drei Töchtern (Jenny, Nathalie & Tanja) während eines ausgefallenen 3 Gang Menü präsentiert werden. Die diesjährige Veranstaltung im August war frühzeitig ausverkauft.

## Die Gastronomie braucht mehr von..... und weniger von.....?

Mehr Geniesser und weniger Profiteure

## Wie tanken Sie Ihre Energiereserven auf?

Ich lebe und liebe den Beruf. Das ist für mich mehr als Beruf, sondern Lifestyle. Am liebsten lasse ich mich in einem Restaurant verwöhnen, gleichzeitig hole ich mir neue Inspirationen.

## Sie haben einen Wunsch frei....?

Ich wünsche mir eine Welt zu erschaffen die den Gästen den Alltag ein paar Stunden vergessen lässt.

## Du warst diesen Jahr Bei den Restaurantfachberufen als «Schnupperexpertin» im Einsatz. Wie hast du die Prüfungen erlebt?

Es hat Spass gemacht und war interessant. Ich finde es wichtig, dass man am Ball bleibt und zukünftige Lernende unterstützt.

Kontakt	Öffnungszeiten
Restaurant White House Familie Thoma Habich-Dietschy-Strasse 10 4310 Rheinfelden	Donnerstag - Samstag von 18.00 – 23.00 Uhr  Sonntag 12.00-16.00 Uhr & 18.00 – 22.00 Uhr
Tel.: 061 831 05 05 E-Mail: <a href="mailto:astrid.thoma@bluewin.ch">astrid.thoma@bluewin.ch</a> Homepage: <a href="http://www.restaurant-whitehouse.ch">www.restaurant-whitehouse.ch</a>	



Als nächsten Interviewpartner in der September Ausgabe wünscht sich Jenny Thoma mehr von der «Pinte» in Sisseln zu erfahren.



## «Gourmet-Dinner mit Tom Walter!»

Im Rahmen der Aargauischen Landwirtschaftsausstellung in Lenzburg vom 30.08. bis 03.09.2023, laden Aargau Tourismus zusammen mit **Tom Walter**, GastroAargau und dem Bauernverband Aargau zu einem exklusiven Gourmet-Dinner am **Abend des 2. September** ein. Gekocht wird mit frischen Zutaten, welche direkt im Gemüsegarten vor Ort geerntet werden.

Die limitierten Tickets sind ab sofort erhältlich!



Fruchtbare Zusammenarbeit an der ALA23:  
Koch Tom Walter (l.) und Gemüsegärtner Roman Käser

«Ich will mit meinem Menü das Bewusstsein für die Saison und die Herkunft der Produkte schärfen», sagt Tom Walter und ergänzt: «Im Supermarkt ist fast die ganze Auswahl an Obst und Gemüse ganzjährig verfügbar. Das hat nichts mit der Realität der saisonalen Produktion der Landwirtschaft zu tun.»

Der 23-jährige Aarauer ist Chef de Partie bei Starköchin Tanja Grandits. Ihr Restaurant Stucki in Basel darf sich mit atemberaubenden 19 Gault-Millau-Punkten und zwei Michelin-Sternen schmücken. Viel mehr gibt es in der Spitzengastronomie nicht zu holen.



## Bewusstsein schärfen

Bewusster Konsum, bewusster Einkauf – das Wort Bewusstsein fällt oft, wenn der 23-jährige Aarauer sein Konzept für das Gourmet-Dinner an der ALA23 erläutert. Er will mit seiner Kochkunst das Bewusstsein dafür schärfen, wie viel Arbeit in hochwertigem Obst und Gemüse steckt, wie viel nachhaltiger eine saisonale und regionale Lebensmittelproduktion ist.

Für diese Werte steht auch das Gütesiegel «Aargau isch fein», welches der Bauernverband Aargau vor zwei Jahren gemeinsam mit GastroAargau lanciert hat. Das Label zeichnet Restaurants aus, die mit regionalen und saisonalen Produkten kochen.

## Fruchtbare Zusammenarbeit

Tom Walter betont: «Die Zusammenarbeit zwischen uns Köchen und den Landwirten, die unsere frischen Zutaten produzieren, ist unheimlich wichtig. Ich kann nur mit erstklassigen Zutaten auch erstklassig kochen.» Das hört Roman Käser gerne. Der Gemüsegärtner aus Birmenstorf verantwortet, gemeinsam mit vielen anderen, das grosse Gemüsefeld der ALA23. Er sagt: «Die Produktion von gesunden und nachhaltigen Produkten, die höchsten Anforderungen genügen, ist meine tägliche Motivation bei der Arbeit.»

## 80 exklusive Plätze zu vergeben

Die ALA23, die grosse Ausstellung der Aargauer Landwirtschaft, findet vom 30. August bis 3. September auf der Schützenmatte in Lenzburg statt. Eine der Attraktionen ist ein grosser Gemüsegarten, der auf dem Ausstellungsgelände angepflanzt wird. In diesem Garten erntet Tom Walter das Gemüse, das er gleich nebenan in ein Gourmet-Dinner verzaubern wird. Die einzelnen Gänge tragen Namen wie «Tomate, Gerste, Basilikum» oder «Rande, Kartoffel, Thymian».

Das Gourmet-Dinner ist eine Zusammenarbeit von Aargau Tourismus, GastroAargau und Bauernverband Aargau. Es findet am **Samstag, 2. September 2023**, auf dem Gelände der ALA23 in Lenzburg statt. Der exklusive Viergänger kostet CHF 180.- inkl. Wein, Mineral und Café.

Der Vorverkauf für die 80 Plätze ist angelaufen. [Ticket-Link](#)



Nichts verpassen ... anmelden und dabei sein!

## «Nächste Termine»

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

17. August 2023	<u>«Lebensmittelrecht», Wirtefachschule</u>	
23. August 2023	<u>Hygienekurs - Gastronomie</u>	
28. August 2023	<u>«Personalrecht», Wirtefachschule</u>	
04. September 2023	GGW - GastroGenussWanderung am Hallwilersee	
05. September 2023	<u>Aargauische Berufsschau - ab'23 – Tägi Wettingen</u>	
05. September 2023	<u>Tageskurs für Berufsbildende, Restauration</u>	
07. September 2023	<u>«Gastgewerberecht», Wirtekurs</u>	
11. September 2023	<u>KOPAS-Kurs</u>	
12. September 2023	<u>«Buchhaltung», Wirtefachschule</u>	
21. September 2023	<u>Berufsbildnerkurs mit eidg. anerkanntem Ausweis</u>	
27. September 2023	<u>Tageskurs für Berufsbildende, Kochberufe</u>	
28. September 2023	<u>GO! – Wissen für Festwirte</u>	
12. Oktober 2023	<u>TOP – Ausbildungsbetrieb Einstiegskurs</u>	
16. Oktober 2023	<u>Service Grundkurs</u>	
19. Oktober 2023	<u>Tageskurs für Berufsbildende, Hauswirtschaft</u>	
30. Oktober 2023	<u>TOP – Ausbildungsbetrieb Stufe 2</u>	
30. Oktober 2023	<u>KOPAS-Kurs</u>	

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



Wir wollen Sie treffen!

## «Lehrmeisterfest 2023»



Wegen der Corona-Pandemie wurde das Lehrmeisterfest ausgesetzt. Jetzt darf man sich aber wieder treffen und das wollen wir auch tun! Dieses Jahr treffen wir uns im Gerolag-Center in Olten zu einem Kennenlernen, zum Info-Austausch und einem ungezwungenen Zusammensein.



Der Vorstand der Hotel & Gastro *formation* Mittelland wird anwesend sein, ebenso die üK-Lehrpersonen und die Chefexperten und weitere Fachexpertinnen und -experten (PEX). Nutzen Sie die Gelegenheit, diese Personen kennenzulernen und Ihre Fragen bei den richtigen Stellen anzubringen.

Reservieren Sie sich heute schon den **Dienstag, 29.08.2023 – um 18h**  
Die Detailsinladung wird den Berufsbildern und PEX via OdaOrg zugestellt.

Wir freuen uns auf Sie!

Unbedingt Mitmachen!!

## «Networking der besonderen Art»



Bei «Young Chefs Unplugged» bauen sich Teilnehmende in spannenden Vorträgen und in Workshops Wissen aus. Zudem bietet sich an diesem Event die Möglichkeit, sein Netzwerk – auch über die Landesgrenzen hinaus – auszubauen.

DER Event für junge Köchinnen und Köche aller deutschsprachigen Länder!

Zeitplan und Anmeldung  
unter diesem Link:



Bildquelle



Wichtige Information zum üK

## «Besuchen Sie heute noch OdaOrg»



Im Kanton Aargau kennt man das Kursverwaltungsprogramm «OdaOrg» schon länger, etwas neuer ist es bei den Berufsbilder im Kanton Solothurn. In dieser Ausgabe informieren wir Sie zu einzelnen Punkten in Zusammenhang mit den Aufgebotsen zu den überbetrieblichen Kursen (üK) in den Koch- und Restaurantberufen beider Kantone.

Wie kann ich mich anmelden



Videoanleitung zum Einloggen



üK-Richtlinien



Neuorganisation für den üK1  
(nur für Berufsbilder im Kanton Solothurn)



Grobplanung der üK



Verschiebung von einem üK



Informationen zu den Ergänzungskompetenzen  
in den Restaurantberufen



Tipps für sichere Passwörter





## «Festlicher Anlass im Hotel Arte in Olten»



Am 3. Juli 2023 hat GastroSolothurn und die Hotel & Gastro *formation* Mittelland zur diesjährigen «QV-Abschlussfeier» eingeladen.

Herzliche Gratulation an alle Absolventinnen und Absolventen und an die Lehrbetriebe. Ein grosses Dankeschön an alle Gäste, Helfer und Sponsoren, welche die Feier zu einem würdigen Anlass machten. Ein spezieller Dank gebührt unserem Regierungsrat **Dr. Remo Ankli**, welcher der Feier beiwohnte.

### Erfolgreiche Lehrabschlussfeier

Über 380 Besucher sind unserer Einladung gefolgt. Davon 85 Absolventen aus den Berufen Hotel-Kommunikationsfachfrau EFZ, Restaurantfachfrau/Restaurantfachmann EFZ, Restaurantangestellte/Restaurantangestellter EBA, Köchin/Koch EFZ, Küchenangestellte/Küchenangestellter EBA und Hotelfachfrau EFZ.

Fachkräfte sind für die Hotellerie und Gastronomie ein wichtiger Erfolgsfaktor. Deshalb spielen die Nachwuchsförderung sowie die Wertschätzung der Lernenden eine immer wichtigere Rolle. Unser Berufsverband organisierte deshalb im Hotel Arte in Olten für alle Absolventinnen und Absolventen diese gemeinsame Abschlussfeier mit festlicher Übergabe der eidg. Fähigkeitszeugnisse und der Notenausweise. Anschliessend war ein reichhaltiger Apéro geplant. Mit **Jonathan Wepfer**, Vize-Schweizermeister an der letzten SwissSkills in Bern, hatten wir einen dynamischen Mann unter uns, welcher über die grossartigen Möglichkeiten in der Branche erzählte. Vielen Dank Jonathan.

### 22 Absolventinnen und Absolventen in den Rängen 1-3

Von den insgesamt 85 Absolventen schlossen 22 in den Rängen ab. Dies ist eine grosse Leistung und ein tolles Resultat dieses Jahrgangs. Für diese Leistung wurden die Absolventen speziell geehrt und mit einem Champagnerkübel mit Namen und Beruf, sowie die Gesamtnote graviert, beschenkt - dazu noch einen Blumenstrauss und eine Flasche Champagner Nicolas Feuillatte.

Jahrgangsbeste mit der Note 5.6 ist **Jasmin Peter**, Restaurant s'Zäni im AZB in Breitenbach.

Ohne Sponsoren wäre eine solche Feier nicht möglich. Herzlichen Dank an GastroSolothurn, Victor Meyer, Hotelbedarf Sempach-Station, welche die Weinkübel gesponsert hat. **Walter Rohrbach** hat den Champagne Nicolas Feuillatte offeriert. Ein Danke auch an das Hotel Arte, die nicht alle Leistungen verrechnet, sondern gesponsert haben. Vielen herzlichen Dank an alle!

**Peter Oesch** - Past Präsident GastroSolothurn

# Rangliste der Gastroberufe im Kanton Solothurn



## Qualifikationsverfahren 2023 - Kanton Solothurn

Beruf	Name	NOTE	Rang	
<b>Köchin EFZ</b> Restaurant s'Zäni Alterszentrum	Peter Jasmin	PA 5.2	5.6	1
<b>Köchin EFZ</b> A & A Gastro GmbH Gasthof National	Werthmüller Leonie	PA 5.4	5.3	2
<b>Koch EFZ</b> Hirschen Erlinsbach Landhotel Hirschen	Limacher Justin	PA 5.1	5.3	3
<b>Koch EFZ</b> Alters- und Pflegezentrum Thüringhaus	Amberg Fabio Gino	PA 5.1	5.3	3
<b>Küchenangestellte EBA</b> Alterszentrum Wengistein	Roth Panida	PA 5.1	5.4	1
<b>Küchenangestellte EBA</b> VEBO Genossenschaft Oensingen	Dubach Maria del M	PA 5.2	5.3	2
<b>Küchenangestellte EBA</b> Bachtelen	Hinni Lea Jasmine	PA 5.0	5.3	3
<b>Küchenangestellter EBA</b> Alters- und Pflegezentrum am Bach	Erler Gian	PA 4.5	5.3	3
<b>Restaurantfachmann EFZ</b> Gasthof Kreuz, Egerkingen	Wylar Eskil Willy	PA 5.0	5.1	1
<b>Restaurantfachfrau EFZ</b> Hotel Arte Olten	Damm Michelle	PA 5.2	5.0	2
<b>Restaurantfachmann EFZ</b> Restaurant zum Löwen Messen	Mischler Adrian Noa	PA 5.1	4.8	3
<b>Restaurantfachfrau EFZ</b> Hirschen Erlinsbach Landhotel Hirschen	Wey Melissa	PA 4.7	4.8	3
<b>Restaurantfachfrau EFZ</b> Restaurant zum Löwen Messen	Rindlisbacher Lisa	PA 4.6	4.8	3
<b>Restaurantangestellte EBA</b> Restaurant & Hotel Baseltor	Rubin Pamela Ann	PA 4.8	5.3	1
<b>Restaurantangestellte EBA</b> Restaurant Salzhaus Solothurn	Alves Vitorino Gomes Patr	PA 4.9	5.0	2
<b>Restaurantangestellte EBA</b> Restaurant & Hotel Baseltor	Luyeye Nicole	PA 4.4	4.7	3
<b>Restaurantangestellte EBA</b> VEBO Genossenschaft Oensingen	Wiersma Tatjana Na	PA 4.2	4.7	3
<b>Hotelfachfrau EFZ</b> Astoria Gastronomie AG in Olten	Bruhin Gina Marion	PA 5.0	5.2	1
<b>Hotelfachfrau EFZ</b> Hotel Olten in Olten	Buser Vanessa	PA 4.8	5.2	2
<b>Hotelfachfrau EFZ</b> ohne Lehrbetrieb	Baltisberger Alina	PA 4.8	4.5	3
<b>Hotel- Kommunikationsfachfrau</b> Kreuz Kappel	Graf Melanie	PA 4.9	4.8	1
<b>Hotel- Kommunikationsfachfrau</b> La Couronne Hotel Solothurn	Carissimi Chiara Joana	PA 4.7	4.7	2



Weitere Bilder der QV-Feier  
findet man in der Fotogalerie:











üK-Lehrpersonen-Wechsel in den Restaurantberufen

## «Bye-Bye & Welcome»

Wer kennt sie nicht - **Julia Dössegger** mit dem sympathischen Thurgauer Dialekt? Sie, die alles über Wein weiss, perfekte Produkte- und Herstellungskennnisse hat und es versteht, den Lernenden in den Restaurantberufen spielerisch Wissen beizubringen - sie verlässt ihren Arbeitsplatz in Lenzburg auf Ende des Schuljahres. Sie und ihr Mann haben im Januar Nachwuchs bekommen und hierfür gratulieren wir herzlich. Die jungen Eltern wollen sich erstmal der kleinen Tochter widmen und das ist verständlich. Wir wünschen der kleinen Familie alles erdenklich Gute!

Als Nachfolgerin haben wir **Melanie Wernle** gewinnen können. Bekannt ist sie bereits als Fachexpertin in den Restaurantberufen und stand auch in diesem Prüfungszyklus im Einsatz. Als gelernte Restaurantfachfrau hat sie zudem die Prüfung als Bereichsleiterin Restauration absolviert und war schon an einigen Wettbewerben als Jurorin tätig. Vor wenigen Wochen hat sie zudem das Diplom als «Berufskundelehrperson Sekundarstufe II» erhalten. Wir gratulieren zu dieser Auszeichnung und freuen uns, Melanie als Nachfolgerin von Julia im August begrüßen zu dürfen.



Nachwuchswerbung für Schülerinnen und Schüler

## «Ansprechen, Erzählen, Begeistern»



Die Aargauische Berufsschau (AB) findet alle zwei Jahre statt und genießt beim Zielpublikum einen hohen Stellenwert. Organisiert wird die Berufsschau vom Aargauischen Gewerbeverband (AGV). Bund, Kanton, Sponsoren und Partner tragen viel zum Gelingen des Anlasses bei.

In einem interessanten Parcours durch die heutige Berufswelt werden Schülerinnen und Schüler, aber auch Eltern und Lehrpersonen angesprochen. Demonstrationen, Informationsgespräche und manchmal sogar eigene Aktivitäten sollen helfen, angehende Lernende für unsere Branche zu interessieren.

Notieren Sie sich grad jetzt die Zeit vom **05. - 10.09.2023** und besuchen Sie unseren Messestand im Tägi in Wettingen. **Roman Oswald**, Vize-Präsident der HGf Mittelland, und sein Team, freuen sich auch Ihren Besuch und zeigen Ihnen, wie wir Nachwuchswerbung im Jahr 2023 machen.





## «Helden, Magier und Zauberer gaben sich die Ehre»



Festlich angezogene Herren mit perfekt sitzenden Krawatten und Fliegen und charmante Damen mit dezentem Make-up und Hochsteckfrisuren - was für ein Bild von der Diplomfeier der Aargauer Gastro-Lernenden am 01.07.2023.

Wer sich als Erster in der festlich geschmückten Sporthalle der Berufsschule BSA in Aarau aufgehalten hat, konnte miterleben, wie die Diplomandinnen und Diplomanden selbstbewusst den Raum betreten haben. Und daneben Eltern, Grosseltern, Freundinnen und Freunde, die sichtlich mindestens genau so stolz waren. Am Samstag sollten alle Lernenden, welche das Qualifikationsverfahren absolviert haben, geehrt und die Besten ihres Fachs ausgezeichnet werden.

Pünktlich um 14.30h begrüsst **Claudia Rüttimann**, ihres Zeichens Präsidentin der Hotel & Gastro *formation* Mittelland, die rund 800 Gäste. Sie führte als wortgewandte und humoristische «Conférencieuse» durch das Nachmittagsprogramm und war der heimliche Star an diesem Event. Namentlich begrüsst wurden die Ehrengäste wie Nationalrat Andreas Meier, die Rektoren der Berufsfachschulen Aarau und Baden, die Vertreterinnen und Vertreter von Behörden und den zuständigen Ämtern und die anwesenden Sponsoren. Natürlich wurden die Berufsbilder auch erwähnt und es kam ihnen ein grosser Dank zuteil, weil sie sich für unseren Nachwuchs in der wohl schönsten Branche der Welt einsetzen.

Nachdem der organisatorische Ablauf der Feier bekannt gegeben wurde, hat Nationalrat **Andreas Meier** die folgende Frage gestellt: «Was will ich einmal werden?». Er zeigte auf, dass man stolz sein kann, was man erreicht hat. Die Lehre hat – wegen der Covid19-Pandemie – schon abenteuerlich begonnen und man musste viel improvisieren. Doch dies hat dazu geführt, dass man sich den wahren Grundwerten besonnen hat: Gastfreundschaft, positive Werte und Freundlichkeit. Meier ist davon überzeugt, dass wegen der Digitalisierung und der Nutzung von künstlicher Intelligenz, der Mensch künftig wieder im Mittelpunkt stehen wird. Er gab den Diplomandinnen und Diplomanden daher zum Schluss den Rat, nur an Orten zu bleiben, wo man Freundlichkeit und Menschlichkeit lebt und wenn man selbst mal Chef sei, solle man die positive Energie auf das Team abstrahlen lassen. Er danke allen für die tagtäglich geleistete Arbeit, zum Wohle der Gastfreundschaft.



Als erstes wurden alle Absolventinnen und Absolventen aus den Restaurantberufen auf die Bühne gerufen. Die Präsidentin und der Chefexperte haben allen persönlich gratuliert und sie bunt gemischt platziert. **Barbara Ott**, Fachlehrperson an der Berufsfachschule Baden, hat auf amüsante Weise ein paar witzige Geschichten aus

der Schulstube berichtet, welche einige Lacher im Publikum mit sich gebracht haben - danach wurden die Besten Ihres Fachs geehrt. Alle mit der Note 5.3 und höher durften ein Geschenk in Empfang nehmen und sich für das Siegerfoto aufstellen. Nach diesem Akt hatten die Klassensprecherinnen und -sprecher das Wort. Sie haben ihren Lehrpersonen für die (fast) drei Jahre Engagement gedankt und ihnen persönliche Geschenke überreicht.

An dieser Feier sollen auch die Lernenden Raum bekommen, um sich gebührend von ihren Lehrpersonen und üK-Instruktorinnen zu verabschieden. Wie eben dargestellt, wurden auch die anderen Berufsgattungen in der Gastro-Branche geehrt und sie konnten sich mit persönlichen Ansprachen von den Lehrkräften offiziell verabschieden.

Beim Verlassen der Bühne hat **Andreas Hofer**, Vertreter von TopCC in Hendschiken, allen einen reich gefüllten, violetten Rucksack mit auf den Weg gegeben.

**Julia Dössegger**, üK-Lehrperson in den Restaurantberufen, durfte eine prachtvolle Orchidee in Empfang nehmen. Sie wurde offiziell vom Schuldienst verabschiedet, weil sie Nachwuchs bekommen hat und sich ihr Mann und sie vorerst voll und ganz auf ihre kleine Tochter fokussieren wollen. Ein Novum an dieser Diplomfeier war das «Glücksrad». Wie damals in den 80ern in der Fernsehshow, wurden elektronisch Namen gezogen, welche sich dann einen der 12 Spezialpreise von Hero, Brauerei Müller und Coca-Cola abholen durften. Damit wurde erreicht, dass nicht immer nur die Besten mit vollen Händen nach Hause gehen, sondern jede/r hatte die Chance zu den Gewinnern zu gehören.



Statistische Angaben zur Lehrabschlussprüfung erfuhren die Anwesenden durch **Urs Kohler**, den Chefexperten in den Koch- und Restaurantberufen. Seine Ansprache begann mit Durchschnittsnoten und Prozentwerten, aber auch mit den erstaunlichen Zahlen wie 78 Expertenaufgebote, über 843 Prüfungsstunden oder 22'965 gefahrene öV- und Autokilometer. Anschliessend hat er das Wort an «seine Prüflinge» gerichtet und auf amüsante und kurzweilige Art über die Leistungen der «KüchENZAUBERER», der «Hüter des Hoteluniversums», den «wahren Stars im Housekeeping» und den «Entertainern im Restaurant» berichtet. Auf humorvolle Weise hat er die jungen Berufsleute zu «Helden der Gastronomie» gemacht und ihnen bildlich aufgezeigt, dass sie bereit sind, die «Gastro-Welt» zu erobern.

**Jonathan Wepfer**, Vize-Schweizermeister an den SwissSkills, berichtete eindrücklich von seinen Erfahrungen an Wettbewerben. Es war beeindruckend zu erfahren, was man alles erreichen kann, wenn man Herzblut für seinen Beruf spürt. Die Anwesenden haben sich sicherlich von diesem «Feu sacré» inspirieren lassen. Als junger Berufsmann bekleidet er zudem das Amt als Präsident der Bildungskommission im Berufsverband Restaurant-Service.



Anschliessend richtete **Janine Bolliger** ein paar Worte an die Lernenden der Hotelberufe. Zum Einstieg waren es lustige Anekdoten aus dem Schulbetrieb und aus ihrer Arbeitswelt, welche kurz und knackig «serviert» wurden. Bolliger war massgeblich daran beteiligt, als der neue Beruf «Hotelkommunikationsfachmann/-frau» ins Leben gerufen wurde. Sie freute sich sichtlich erleben zu können, was aus den drei Jahren Lehrzeit geworden ist und wie sich die Lernenden entwickelt haben. Ihre Gratulationen kamen von Herzen.



Wie vorgängig beschrieben, wurden alle Absolventinnen und Absolventen – natürlich unter tosendem Beifall - auf die Bühne gerufen und es wurde ihnen persönlich zur bestandenen Lehrabschlussprüfung gratuliert. Die Besten ihres Fachs haben sich mit einem strahlenden Lächeln in Szene gesetzt, so, dass es einfach war, ein perfektes Foto zu schiessen.

Zum Schluss wurde die grösste Berufsgruppe geehrt, nämlich die über 110 frischgebackenen Kochfachleute. Zügig haben sie Bühne betreten, die Gratulationen von Rüttimann und Kohler entgegengenommen und sich in Pose gestellt. **Daniel Sennrich** und **Thomas Kuster** – beides Kochfachlehrer – haben ebenfalls Amüsantes aus der Schulstube geplaudert und Erfreuliches im Zusammenhang mit Lernfortschritten berichtet. Ihre Klassen haben sich rührend für die gemeinsame Zeit bedankt und grad einige Lehrpersonen aus den beiden Berufsfachschulen in Aarau und Baden wurden reich beschenkt. Der üK-Instruktor der Köche, **Silvan Sprecher**, hat seinen Auftrag ebenfalls mit Bravour ausgeführt – auch er hatte am Schluss beide Hände voll mit Geschenken und haufenweise Anerkennung. Wenn das nicht «Wertschätzung pur» ist...



Claudia Rüttimann bedankte sich zum Schluss bei allen Anwesenden für das Erscheinen und speziell bei den Sponsoren für die grosszügige Unterstützung im Rahmen dieser Feier. Im Namen von GastroAargau und der Hotel & Gastro *formation* Mittelland hat sie zum reichhaltigen Apéro eingeladen. **Peter Keller** und sein Team vom «Restaurant Picanto» der BSA hat alle kulinarischen Register gezogen und viele wussten gar nicht recht, was sie zuerst probieren sollten. Dazu wurde der eigene Wein von NR Andreas Meier serviert - natürlich haben Claudia und Urs Kohler am Schluss auf die erfolgreich verlaufene QV-Feier angestossen.



Der Dank geht an alle Beteiligten vor und hinter den Kulissen für die Gestaltung dieses festlichen Anlasses.



# Die Rangliste mit den Besten der Besten

Alle Absolventinnen und Absolventen mit der Gesamtnote 5.3 und höher, wurden an der QV-Feier mit einem Spezialpreis von GastroAargau ausgezeichnet. Swica hat zudem noch einen Spezialpreis für die Bestplatzierten in jedem Beruf dazugelegt.



Wir gratulieren herzlich und präsentieren nachfolgend die Rangliste vom QV 2023 der Aargauer Gastro- und Hotellerie-Lernenden.

## Hotelfachfrau/mann EFZ

Vorname	Name	Ausbildungsbetrieb	Ort	Gesamtnote
Ramona Sarina	Rosenast	Hotel Aarau West AG	Oberentfelden	5.4
Elena Livia	Jost	Aarehof Betriebs GmbH	Wildeggen	5.3

## Systemgastronomiefachfrau/mann EFZ

Vorname	Name	Ausbildungsbetrieb	Ort	Gesamtnote
Lenny	Neumann	McDonald's Restaurant	Schafisheim	5.5
Luca	Aurilio	McDonald's Restaurant	Schafisheim	5.3

## Restaurantangestellte/r EBA

Vorname	Name	Ausbildungsbetrieb	Ort	Gesamtnote	Praxis
Bernardina	Nue	ZURZACH Care	Bad Zurzach	5.4	5.5
Gregory Kevin	Schwarz	Hotel Restaurant Ascott	Rombach	5.4	5.2

## Restaurantfachfrau/-mann EFZ

Vorname	Name	Ausbildungsbetrieb	Ort	Gesamtnote	Praxis
Lena	Templin	Seerose Resort & Spa	Meisterschwanden	5.6	5.6
Alina	Ricciardella	Restaurant Roter Turm	Baden	5.4	5.6
Gil Pascal	Pfändler	Gasthof zum Schützen	Aarau	5.4	5.4

## Koch/Köchin EFZ

Vorname	Name	Ausbildungsbetrieb	Ort	Gesamt- note	Praxis
Hauri	Elena Lisa	Restaurant Mürset	Aarau	5.5	5.5
Jittieng	Kanjana	Asana Spital	Menziken	5.5	5.3
Kuhn	Jasmin	Gasthof zum Schützen	Aarau	5.5	5.2
Scherrer	Michelle	Seerose Resort & Spa	Meister- schwanden	5.5	5.2
Hohl	Noah	WirnaVita AG	Würenlingen	5.5	5.1
Andermatt	Sina	Hotel Restaurant Ochsen	Lenzburg	5.4	5.2
Zwahlen	Fabian Simon	Gasthof und Metzgerei zum Ochsen	Lupfig	5.4	5
Ahmad	Zozan	Stiftung Spital Muri	Muri	5.3	5.5
Aeschlimann	Joel Damian	Borna Arbeits- und Wohn- gemeinschaft	Rothrist	5.3	5.1
Simeone	Fabio Liberato	Psychiatrische Dienste Aargau	Windisch	5.3	5.1
Böller	Noah Benjamin	Landgasthof Ochsen	Wölflinswil	5.3	5
Huber	Matteo	Seerose Resort & Spa	Meister- schwanden	5.3	4.7
Scharfmüller	Sereina	Casa Hubpünt	Seengen	5.3	4.7

## Hotellkommunikationsfachfrau/-mann EFZ

### Küchenangestellte/r EBA

### Hotellerieangestellte/r EBA

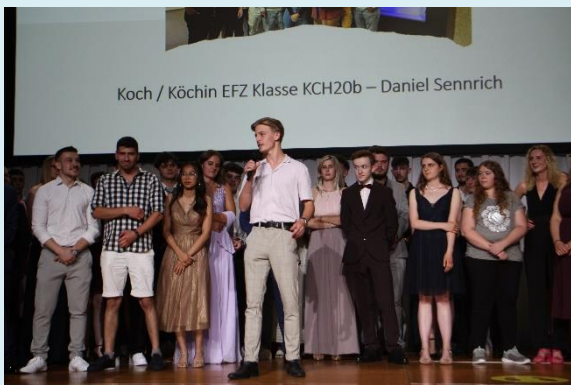
In diesen Berufen hat niemand die Gesamtnote 5.3 und mehr erreicht.

Gruppenbild: Note 5.3 und höher









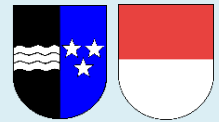




Mehr Bilder?



## Hinschauen und Verantwortung übernehmen



# «Psychisch fit in die Lehre»

Die psychische Gesundheit ist ein wichtiger Faktor für eine gute Entwicklung im Jugend- und frühen Erwachsenenalter. Stress, emotionale Erschöpfung, Müdigkeit, Einschlafschwierigkeiten und depressive Symptome sind jedoch bei 16- bis 24-Jährigen weit verbreitet. GastroAargau und das Forum BGM Aargau bieten einen kostenlosen Online-Dialog für Berufsbildende an, bei dem es darum geht, wie Berufsbildende die psychische Gesundheit der Lernenden stärken können.

In der Jugend passiert viel. Es finden starke körperliche Veränderungen statt, die mit einer vermehrten Ausschüttung von Hormonen verbunden sind. Die sexuelle Reife wird erlangt und das Gehirn verändert sich. Auch das Sozialverhalten und die Gefühlswelt der Jugendlichen ändern sich. All diese Veränderungen können zu psychischen Herausforderungen führen.

## Neue Entwicklungsaufgaben

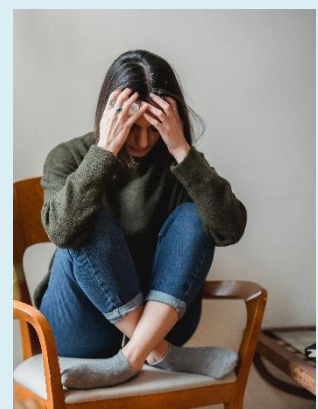
In der Jugendzeit gibt es viele neue Dinge zu lernen und schwierige Situationen zu meistern. Dabei entwickeln sich die Jugendlichen weiter und erwerben neue Fähigkeiten. Typische Aufgaben in dieser Lebensphase sind beispielweise die Folgenden:

- **Entwicklung von neuen Fähigkeiten**
  - Intellektuell, praktisch, sozial
  - Entwicklung von Selbständigkeit und Selbstkontrolle
  - Berufswahl
- **Bindung**
  - Entwickeln einer eigenen Geschlechts- und Körperidentität
  - Ablösung von den Eltern
  - Erste Erfahrungen mit romantischen/intimen Beziehungen
- **Konsum**
  - Entwicklung eines gesunden Konsum- und Freizeitverhaltens
- **Beteiligung**
  - Suche nach dem eigenen Platz in der Gesellschaft mit allen politischen und gesellschaftlichen Rechten und Pflichten
- **Entwicklung einer Identität und die Zukunftsperspektive**

## Bewältigung von Übergängen

Der Schritt von der Schule in die Berufsausbildung darf nicht unterschätzt werden. Dieser Übergang ist geprägt von Anpassungsleistungen, welche die Lernenden erbringen müssen. Dazu gehören:

- Höhere Anforderungen an die **Selbständigkeit**
- **Neue soziale Orientierung**, ohne auf die bisherigen Freundschaften aufbauen zu können





- Sich in altersdurchmischten Gruppen und auch gegenüber älteren Mitarbeitenden **einbringen** und auch **behaupten** können
- Herausfinden, welche **Erwartungen** an sie als Lernende gestellt werden und ob die eigenen **Fähigkeiten** den gestellten beruflichen Anforderungen entsprechen

Wenn ein Jugendlicher es schafft, sich anzupassen, kann er oder sie neue Erfahrungen machen und mehr Selbstvertrauen gewinnen, zumindest im beruflichen Bereich. Wenn dieser Anpassungsprozess jedoch scheitert, kann das Selbstwertgefühl im Beruf ins Wanken geraten. Wenn dies gleichzeitig mit Problemen in der Familie oder Ablehnung von einer geliebten Person passiert, kann das für den Jugendlichen sehr belastend sein und zu Problemen führen.

## Krise und Suizidalität

Die häufigste Todesursache bei Jugendlichen ist nach den Verkehrsunfällen der Suizid. Es kann sein, dass einer psychischen Erkrankung wie einer Depression mit einem Suizidversuch oder Suizid begegnet wird. Eine psychische Erkrankung ist für den gewählten «Ausweg» des Suizids aber nicht zwingend. Gerade im Jugendalter kann auch eine momentane Krise wie beispielsweise Probleme im Lehrbetrieb oder Liebeskummer einen Suizidversuch oder Suizid im Sinne einer Kurzschluss-handlung begründen.

## Stärkung der psychischen Gesundheit

Eine Möglichkeit, die psychische Gesundheit von Lernenden zu fördern, ist die Schaffung eines positiven Lernumfelds. Dies beinhaltet eine offene Kommunikation, in der Lernende ihre Sorgen und Ängste ansprechen können, ohne Angst vor Stigmatisierung oder negativen Konsequenzen zu haben. Berufsbildende sollten sensibilisiert sein und auf Anzeichen von psychischen Belastungen achten, um frühzeitig Unterstützung anbieten zu können.



Berufsbildende merken in der Regel früh, wenn es Lernenden nicht gut geht. Oft fallen jedoch das Ansprechen und der Umgang damit schwer. Aus diesem Grund bietet das Forum BGM Aargau und das Kantonale Schwerpunktprogramm Psychische Gesundheit ein kostenloses Angebot für GastroAargau an. Dieser besteht aus einem Experteninput unter anderem zur Gesprächsführung und Suizidprävention und einem moderierten Austausch. Beim Follow-up wird über die gemachten Erkenntnisse diskutiert und reflektiert.

**Wann:** 1.) **Hauptdialog:** Donnerstag, 21.09.2023, 15 bis 17 Uhr  
2.) **Follow-up:** Donnerstag, 26.10.2023, 15 bis 16.30 Uhr

**Wo:** online; den Zugangslink erhalten Sie nach der Anmeldung

**Anmeldung:** bis 29.08.2023



**Info +**  
**Anmeldung**



**D**as Lehrbetriebsportal ermöglicht allen Betrieben eine einfache und zudem sichere Administration und Abwicklung der Geschäftsprozesse rund um die Lernenden.

Für den digitalen Daten- und Informationsaustausch zwischen Lehrbetrieb und Kanton: [www.ag.ch/lehrbetriebsportal](http://www.ag.ch/lehrbetriebsportal)

In dieser Ausgabe des Newsblatts zeigen wir Ihnen, was Sie alles bequem und ohne grossen Aufwand von daheim aus machen können.

## **Lehrvertrag einreichen**

Die Einreichung und Genehmigung des Lehrvertrages erfolgt **NEU** papierlos über das Lehrbetriebsportal. Dadurch kann der Genehmigungsprozess effizienter und schneller abgewickelt werden.

Eine Anleitung hierfür finden Sie hier:

[Kurzanleitung papierlose Einreichung und Genehmigung des Lehrvertrags](#)

## **Lehrstellen und Schnupperlehre im LENA verwalten.**

Lehrbetriebe mit gültiger Bildungsbewilligung können ihre offenen Lehrstellen und Schnupperlehrplätze kostenlos im Lehrstellennachweis LENA ausschreiben. Sie können diese im Lehrbetriebsportal erfassen, mutieren und als besetzt melden.

## **Lehrzeitverlängerung beantragen**

Führt eine Krankheit oder ein Unfall zu mehrmonatigen Absenzen im Lehrbetrieb, kann der Lehrbetrieb eine Lehrzeitverlängerung beantragen.

## **Berufsbilder/in beantragen oder mutieren**



Im Lehrbetriebsportal können neue Berufsbildner/innen erfasst, sowie ein Berufsbildnerwechsel beantragt werden. Zudem können Berufsbildner/innen auf den Status «inaktiv» gesetzt werden, wenn diese nicht mehr arbeitstätig sind.

Bei Fragen und Unklarheiten erreichen Sie uns telefonisch unter 062 835 49 44 oder per E-Mail an [lehrbetriebsportal@ag.ch](mailto:lehrbetriebsportal@ag.ch)

Nichts verpassen ... anmelden und dabei sein!

## «Nächste Termine»

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

17. August 2023	<u>«Lebensmittelrecht», Wirtefachschule</u>	
23. August 2023	<u>Hygienekurs - Gastronomie</u>	
28. August 2023	<u>«Personalrecht», Wirtefachschule</u>	
04. September 2023	GGW / GastroGenussWanderung um den Hallwilersee	
05. September 2023	<u>Aargauische Berufsschau - ab'23 – Tägi Wettingen</u>	
05. September 2023	<u>Tageskurs für Berufsbildende, Restauration</u>	
07. September 2023	<u>«Gastgewerberecht», Wirtkurs</u>	
11. September 2023	<u>KOPAS-Kurs</u>	
12. September 2023	<u>«Buchhaltung», Wirtefachschule</u>	
21. September 2023	<u>Berufsbildnerkurs mit eidg. anerkanntem Ausweis</u>	
27. September 2023	<u>Tageskurs für Berufsbildende, Kochberufe</u>	
28. September 2023	<u>GO! – Wissen für Festwirte</u>	
12. Oktober 2023	<u>TOP – Ausbildungsbetrieb Einstiegskurs</u>	
16. Oktober 2023	<u>Service Grundkurs</u>	
19. Oktober 2023	<u>Tageskurs für Berufsbildende, Hauswirtschaft</u>	
30. Oktober 2023	<u>TOP – Ausbildungsbetrieb Stufe 2</u>	
30. Oktober 2023	<u>KOPAS-Kurs</u>	

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



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

(John F. Kennedy)