

News-Blatt

...frisch «aufgetischt»!

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



Nr. 50 / Oktober 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

Quasi «druckfrisch» finden Sie das dritte Newsblatt in Ihrer Mailbox. In einer Welt, die sich ständig weiterentwickelt und Veränderungen in rasendem Tempo erlebt, ist es von Bedeutung, gut informiert zu sein. Unser Ziel ist es, Ihnen genau diese Informationen zu liefern – in einer verständlichen und vielseitigen Form.

Meine beiden Team-Kollegen und ich arbeiten mit Freude daran, Ihnen interessante Neuigkeiten zu liefern. Wir sind der Überzeugung, dass eine gut informierte Branche die Chance hat, schneller auf Veränderungen zu reagieren und sich auf Neues einzustellen. Zudem wollen wir aufzeigen, was wir alles auf die Beine stellen und wo wir überall involviert sind, um den Verband attraktiv zu halten und so den Mitgliedern einen Mehrwert zu bieten.

Der Fachkräftemangel in der Gastronomie führt zu Qualitätsproblemen und Personalfluktuation – das wissen wir. Lösungsansätze könnten die Verbesserung der Arbeitsbedingungen und verstärkte Ausbildungsprogramme sein. Bei den Arbeitsbedingungen gibt es schon erste erfolgsversprechende Modelle. Bei letzterem haben wir genau das Richtige: ermöglichen Sie Ihren Mitarbeitenden sich weiterzubilden - mit der Bildungsoffensive ist das erst noch gratis!

Ich lade Sie ein, unsere Seiten zu durchstöbern, sich über das Kursangebot zu informieren, über das eine oder andere zu schmunzeln und Anlässe Revue passieren zu lassen. Freuen Sie sich aber auch auf die Aussagen, Anekdoten und Fakten unserer Interview-Partner.

Hoffentlich gefällt Ihnen diese Newsblatt-Ausgabe wir hoffen doch, dass Sie auch diesmal profitieren können. Ihre Meinung und Ihr Feedback sind uns wichtig, also zögern Sie nicht, uns Ihre Gedanken und Anregungen mitzuteilen.


Urs Kohler
Direktor GastroAargau



Wiedersehen mit den Ehemaligen!

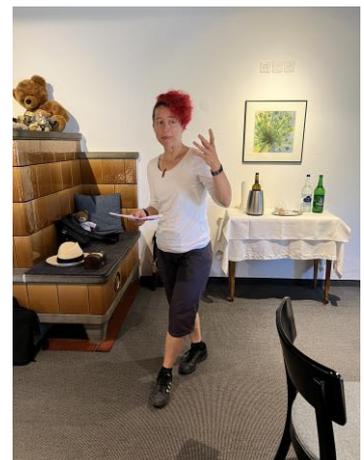
«Ehrenmitgliedertreffen in Hottwil»

Traditionen soll man pflegen und daher hält der Vorstand am jährlichen Ehrenmitgliedertreffen fest. Am 21. August 2023 trafen sich 30 ehemalige Präsidenten der Bezirkswirtevereine, GastroSuisse-Delegierte und der Vorstand bei **Geri und Esther Keller** im Gasthaus Bären in Hottwil. Im neu umgebauten und gemütlich eingerichteten Weinkeller wurden die Gäste empfangen und mit einem Glas Aargauer Weisswein begrüsst. Der Präsident hat erst über die verschiedenen Themen bei GastroSuisse berichtet, bevor es für die Anwesenden Informationen aus den Ressorts der Vorstandsmitglieder gegeben hat.

Esther Keller hat ein feines Menü zubereitet, welches von Geri und dem Bären-Team charmant serviert wurde. Vor dem Dessert hatten die Anwesenden Gelegenheit, Fragen zu stellen, Lob und Tadel zu verteilen und Inputs anzubringen. **Hanspeter Schaerz** hat sich zum Schluss für das Engagement bedankt und den Einsatz vom Vorstand und den Mitarbeitenden der Geschäftsstelle gelobt.

Unsere GastroSeelsorgerin **Corinne Dobler** überraschte die Anwesenden mit einer wunderbaren Geschichte von einem Zauberring und jede/r durfte sich sogar einen eigenen aus der wertvollen Schmuckschatulle nehmen.

Auch dieses Jahr war es wieder ein freudiges Wiedersehen und ein interessantes Zusammensein. Ein grosses Danke für die Gastfreundschaft geht an Geri und Esther und das Bären-Team.



Zusätzlicher Mitarbeiter auf der Geschäftsstelle

«Das neue Gesicht in Lenzburg»

Etliche Personen haben mitbekommen, dass **Claudia Mürner** seit Mai dieses Jahres nicht mehr am Arbeitsplatz anzutreffen ist. Leider ist sie noch immer erkrankt und kann die Arbeit weiterhin nicht wieder aufnehmen. Der Vorstand hat entschieden, eine zusätzliche Stelle zu bewilligen, um das Mini-Team, welches nur noch aus **Urs Kohler** und **Michael Brückner** besteht, zu entlasten.

Seit September wird ein neuer Mitarbeiter im OdaOrg, in der üK-Planung, im Kursverwaltungsprogramm und weiteren administrativen Arbeiten eingearbeitet. Hier stellen wir ihn kurz vor:

- + **Stephan Rickenbach** wohnhaft in Würenlingen
- + 46 Jahre alt, verheiratet und Vater einer Tochter
- + Lehre als Koch «Restaurant Kreuzstrasse» in Stein
- + Zusatzlehre als Kellner «Chez Jeannette» in Aarau
- + Abschluss der Hotelfachschule Belvoirpark in Zürich
- + Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement
- + Letzte Arbeitsstelle – 12 Jahre als F&B-Manager im Hotel Sonne in Küsnacht



Wir heissen Stephan Rickenbach herzlich willkommen und freuen uns auf eine gute Zusammenarbeit.

Claudia Mürner wünschen wir weiterhin gute Besserung und hoffen, dass es ihr bald wieder besser geht.

Das Label für besondere Aargauer Gastrobetriebe

«Aargau isch fein»

Wenn Aargauer Bauernfamilien und Aargauer Restaurants zusammenarbeiten, bekommen die saisonalen und regionalen Produkte einen glanzvollen Auftritt auf dem Teller. Die direkte Vermarktung in nahe gelegene Restaurants erspart den Landwirtinnen und Landwirten lange Lieferwege und Zwischenhändler...

Zusammen mit dem Bauernverband Aargau wurde das Label "Aargau isch fein" kreiert. Es braucht nur wenige Kriterien, um dieses Qualitätslabel zu erhalten.



Wollen Sie nicht auch zu denjenigen gehören, welche besonderen Wert auf regionale Köstlichkeiten legen? Informationen findet man [mit diesem Klick!](#)

Das **NEUE** Kursangebot!

«Berufsbildnerkurs mit eidg. anerkanntem Ausweis»



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:

27. November 2023

und

19. Februar 2024

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

**DU
MACHST
KARRIERE.
WIR
BEZAHLEN.**

inkl
WEITERBILDUNG-
INKLUSIVE.CH

**Kursdaten
und Anmeldung:**



gastroaargau.ch

Gemeinsam etwas für die Branche tun «Wir haben die Wahl!»

Am 22. Oktober 2023 entscheidet sich, wer für die nächsten vier Jahre in den National- und den Ständerat einzieht. Als grosser und wichtiger Wirtschaftszweig mit 260'000 Beschäftigten muss das Gastgewerbe auch in der Politik angemessen vertreten sein. Daher wollen GastroSuisse und GastroAargau die Interessenvertretung für die Branche im nationalen Parlament stärken.

Mit der Kampagne «Wahlen à la carte» werden schweizweit 200 ausgewählte Kandidierende zur Wahl in den National- und den Ständerat empfohlen.

Detailinformationen [finden Sie unter diesem Link](#) → Kanton Aargau

*Die Entscheidungshilfe
von GastroAargau
für die Wahlen
am 22.10.2023*



Der TOP-Kandidat für den Ständerat



Thierry Burkart (FDP, bisher)

Listennr.

Rechtsanwalt

Präsident der FDP.Die Liberalen
Schweiz

[Website](#) →

«Das Gastgewerbe hat eine unverzichtbare gesellschaftliche Aufgabe. Dank dem Gastgewerbe können sich Menschen treffen und austauschen. Für den dafür nötigen Freiraum setze ich mich seit Jahren ein.»



Unsere Empfehlung für den Ständerat



Thierry Burkart

FDP.Die Liberalen | Bisher

Steckbrief Geboren am 21. August 1975, wohnhaft in Baden

Beruf Rechtsanwalt

Funktion Ständerat, Präsident der FDP.Die Liberalen Schweiz

«Das Gastgewerbe hat eine unverzichtbare gesellschaftliche Aufgabe. Dank dem Gastgewerbe können sich Menschen treffen und austauschen. Für den dafür nötigen Freiraum setze ich mich seit Jahren ein.»



Marianne Binder-Keller

Die Mitte

Steckbrief Geboren am 15. Juni 1958, wohnhaft in Baden

Beruf Kommunikationsberaterin, Publizistin

Funktion Nationalrätin, Präsidentin der Die Mitte Aargau

«Meine Grossmutter war Wirtin im Badener Hotel Rosenlaube. Das Engagement für die Hotellerie und Gastronomie ist deshalb auch familiär begründet. Die Branche stellt einen grossen wirtschaftlichen Wert dar, aber auch einen unverzichtbaren gesellschaftlichen und kulturellen.»



Benjamin Giezendanner

SVP

Steckbrief Geboren am 22. April 1982, wohnhaft in Rothrist

Beruf Unternehmer (Mitinhaber und CEO eines Transport- und Logistikunternehmens)

Funktion Nationalrat, Präsident des Aargauischen Gewerbeverbands

«Die Gastronomie bildet einen wichtigen Teil des Gewerbes und bietet Tausende Arbeitsplätze. Insbesondere im Grenzkanton Aargau gilt es, die Unternehmerinnen und Unternehmer mit möglichst guten Rahmenbedingungen zu unterstützen und für eine blühende und vielfältige Gastrolandschaft zu sorgen.»

Die TOP-Kandidierenden für den Nationalrat



Marianne Binder-Keller

Die Mitte | Bisher

Steckbrief Geboren am 15. Juni 1958, wohnhaft in Baden
Beruf Kommunikationsberaterin, Publizistin
Funktion Nationalrätin, Präsidentin der Die Mitte Aargau

«Meine Grossmutter war Wirtin im Badener Hotel Rosenlaube. Das Engagement für die Hotellerie und Gastronomie ist deshalb auch familiär begründet. Die Branche stellt einen grossen wirtschaftlichen Wert dar, aber auch einen unverzichtbaren gesellschaftlichen und kulturellen.»



Maja Riniker

FDP.Die Liberalen | Bisher

Steckbrief Geboren am 23. Mai 1978, wohnhaft in Suhr
Beruf Betriebsökonomin FH
Funktion 2. Vizepräsidentin des Nationalrats

«Ich kann mich mit dem Gastgewerbe identifizieren, weil es in der Branche viel innovatives Unternehmertum gibt, kleinere und mittlere Betriebe, Familienbetriebe, welche liberale Ansätze und nicht noch mehr Regulierung benötigen.»



Benjamin Giezendanner

SVP | Bisher

Steckbrief Geboren am 22. April 1982, wohnhaft in Rothrist
Beruf Unternehmer (Mitinhaber und CEO eines Transport- und Logistikunternehmens)
Funktion Nationalrat, Präsident des Aargauischen Gewerbeverbands

«Die Gastronomie bildet einen wichtigen Teil des Gewerbes und bietet Tausende Arbeitsplätze. Insbesondere im Grenzkanon Aargau gilt es, die Unternehmerinnen und Unternehmer mit möglichst guten Rahmenbedingungen zu unterstützen und für eine blühende und vielfältige Gastrolandschaft zu sorgen.»



Andreas Meier

Die Mitte | Bisher

Steckbrief Geboren am 11. Februar 1962, wohnhaft in Klingnau
Beruf Weinbau-Unternehmer
Funktion Ehemals Kursleiter GastroSuisse für eidg. dipl. Sommeliers, Vizepräsident Aargauer Gewerbeverband

«Ich bin familiär und als Winzer mit dem Gastgewerbe verbunden. Das Leben der Gastgeberinnen und Gastgeber verbessert man mit einer Lösung für den Fachkräftemangel und durch das Verhindern von Gesetzen, die der Schweizer Gastronomie einen Wettbewerbsnachteil verursachen.»

Statement von Andreas Meier

Weitere Empfehlungen für den Nationalrat



Thomas Burgherr

SVP | Bisher

Steckbrief Geboren am 1. August 1962, wohnhaft in Wiliberg
Beruf Unternehmer
Funktion Ehemaliger Präsident der SVP Aargau

«Wirtschaft, KMU und auch das Gastgewerbe müssen von unnötigen bürokratischen und administrativen Hürden befreit werden. Für diese unternehmerische Freiheit setze ich mich in der Wirtschaftskommission des Nationalrates ein und möchte das auch weitere vier Jahre tun.»



Alois Huber

SVP | Bisher

Steckbrief Geboren am 21. November 1962, wohnhaft in Wildegg
Beruf Landwirt
Funktion Vizepräsident SVP Bezirk Lenzburg

«Einer meiner Söhne ist zurzeit im letzten Semester der Hotelfachschule. Unsere jüngste Tochter arbeitet als Köchin in einem Restaurant mit 15 Gault-Millau-Punkten. Deshalb sind mir die Sorgen und Nöte im Gastgewerbe bekannt.»



Andreas Glarner

SVP | Bisher

Steckbrief Geboren am 9. Oktober 1962, wohnhaft in Oberwil-Lieli
Beruf Unternehmer
Funktion Präsident der SVP Aargau

«Während der Pandemie wurden mit einem Federstrich alle Restaurants geschlossen. Den Wirtinnen und Wirten wurde von einem Tag auf den anderen die Existenz entzogen. Dafür, dass dies nie mehr vorkommt, werde ich mich einsetzen!»



Matthias Samuel Jauslin

FDP.Die Liberalen | Bisher

Steckbrief Geboren am 20. April 1962, wohnhaft in Wohlen
Beruf Unternehmer, eidg. dipl. Elektroinstallateur
Funktion Ehemaliger Präsident der FDP.Die Liberalen Aargau

«Mit meinem Elektroinstallationsbetrieb habe ich regelmässig Kontakt mit dem Gastgewerbe und weiss um die grosse Arbeit hinter den Dienstleistungen der Branche. Als echter Gewerbler setze ich mich dafür ein, dass die Vielfalt und Qualität im Gastgewerbe erhalten bleibt.»



Stefanie Heimgartner

SVP | Bisher

Steckbrief Geboren am 25. April 1987, wohnhaft in Baden
Beruf Transportunternehmerin
Funktion Vizefraktionspräsidentin SVP Schweiz

«Als Unternehmerin und Vorstandsmitglied des Aargauer Gewerbeverbandes kenne ich die Anliegen des Gewerbes aus erster Hand. Darum setze ich mich für den Abbau von Regulierungsvorschriften und gegen die Bevormundung in Ernährungsfragen ein.»



Lilian Studer

EVP | Bisher

Steckbrief Geboren am 20. Dezember 1977, wohnhaft in Wettingen
Funktion Präsidentin der EVP Schweiz

«Aus unserer Gesellschaft und Kultur ist das Gastgewerbe für ein gutes «Plauderstündchen» oder für den Gaumen nicht wegzudenken. Gute Rahmenbedingungen, wie genügend Fachkräfte, sind für die Branche von grosser Bedeutung, weshalb ich mich als Politikerin für Lösungen einsetze.»



Martina Bircher

SVP | Bisher

Steckbrief Geboren am 13. April 1984, wohnhaft in Aarburg
Beruf Inhaberin Bircher Consulting
Funktion Vizeammann Aarburg

«Mein Vater hatte fast 40 Jahre ein Restaurant, ich bin daher mit der Gastronomiebranche aufgewachsen. Durch den Familienbetrieb kenne ich exakt die Herausforderungen des Gastgewerbes.»



Yannick Berner

FDP.Die Liberalen

Steckbrief Geboren am 23. Mai 1992, wohnhaft in Aarau
Beruf Director Digital & Marketing und Verwaltungsrat URMA AG
Funktion Grossrat

«Das Schweizer Gastgewerbe ist vielfältig und sowohl aus politischer als auch unternehmerischer Sicht bedeutend. Es schafft Arbeitsplätze, fördert den Tourismus und stärkt die wirtschaftliche Entwicklung der Schweiz.»



Sabina Freiermuth

FDP.Die Liberalen

Steckbrief Geboren am 26. Dezember 1964, wohnhaft in Zofingen
Beruf Direktionsassistentin NSH, Leiterin Administration & Buchhaltung einer Anwaltskanzlei
Funktion Grossrätin, Parteipräsidentin FDP.Die Liberalen Aargau

«Das Schweizer Gastgewerbe bietet den Menschen Jobs, Ausbildung, Integration. Ebenso finden wir dort Genuss und Geselligkeit. Die Branche braucht gute Rahmenbedingungen. Dafür engagiere ich mich.»



Adrian Schoop

FDP.Die Liberalen

Steckbrief Geboren am 15. November 1985, wohnhaft in Turgi
Beruf CEO Schoop Gruppe
Funktion Grossrat, Gemeindeammann Turgi

«Attraktive Rahmenbedingungen sind für ein gesundes Gastgewerbe unabdingbar. Ich werde mich deshalb bei einer Wahl gegen die Regulierungsfut und Steuerwut einsetzen. Die Entlastung des Gewerbes ist für mich ein Herzensanliegen.»



RÖSTFRISCH.
KAFFEEKULTUR AUS
BADEN-DÄTTWIL.

BADENFAHRT: Lungo – Espresso
Je nach Stimmung: vollmundig kurz oder crémig lang.



Haben Sie das Jassfieber? – Kommen Sie vorbei

«36. Wirte- und Gäste-Jassmeisterschaft»

Am **Dienstag, 31.10.2023** ist wieder soweit und wir bitten alle Jassbegeisterten an den Spieltisch. Gastronomen und Freunde der Gastronomie sind herzlich dazu eingeladen am Turnier mit dabei zu sein und um die Jasskrone zu spielen. Wie gewohnt findet die Meisterschaft im Restaurant Traube in Küttigen statt.

Das Besondere an diesem Event ist zweifellos, dass niemand mit leeren Händen nach Hause geht! Alle bekommen einen Preis, den man sich sogar selber aussuchen kann...

Gespielt wird Einzelschieber mit französischen und deutschen Karten (**bitte bei der Anmeldung angeben**) mit zugelosten Partnern. Es werden 4 Passen zu 12 Spielen pro Runde gejasst.

Der Einsatz beträgt CHF 40.00 in bar vor Ort - inkl. 3 Gang Abendessen.

Jassmenü

Bunter Saisonsalat
mit gehacktem Ei

* * *

Zarter Schweinsbraten
an Rosmarinjus
Bunte Gemüse garnitur
Hausgemachte Eierspätzli

* * *

Wiener Apfelkuchen



Standblattausgabe ab 13.30 Uhr

Restaurant Traube
Hauptstrasse 58, 5024 Küttigen



Anmeldung bis 30. Oktober 2023 unter
www.gastroaargau.ch oder info@gastroaargau.ch



**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**

*Es gibt Momente im Leben, da steht die Welt für einen Augenblick still.
Und wenn sie sich dann weiterdreht, ist nichts mehr, wie es war.*

In tiefer Trauer teilen wir euch mit, dass mein lieber Mann,
unser lieber Papi, unser lieber Bruder, Onkel und Götti

Richard «Richi» Engel-Ineichen

15. September 1964 – 4. September 2023

Wirt Gasthaus zum Weissen Kreuz in Abtwil



unerwartet gestorben ist. Mitten in seinem Leben hörte sein gutes Herz
einfach auf zu schlagen. Lieber Richi, wir vermissen dich unendlich.

In stiller Trauer: Margrith Engel-Ineichen
Patrick und Ramona
Sascha und Michelle
Kurt Engel mit Arlette und Familie
Romy und Peter Schröter und Familie
Frieda und Martin Bühlmann und Familie
Claudia und Martin Troxler
Verwandte und Freunde

Traueradresse: Margrith Engel, Hochdorferstrasse 3, 5646 Abtwil

Urnenbeisetzung: im engsten Familienkreis

Trauergottesdienst: Samstag, 16. September 2023, 10.00 Uhr in der Pfarrkirche Abtwil
mit Live-Übertragung in die Turnhalle

Die Urne befindet sich ab Dienstag, 12. September 2023 im Aufbahrungsraum.

Anstelle von Blumen berücksichtige man die Vereine: Drohnenkitzrettung, c/o Thomas Christen
8934 Knonau; IBAN CH22 0483 5115 1333 2000 3 oder First Responder Oberfreiamt 5643 Sins;
IBAN CH57 8080 8002 3970 4358 1

Gilt als Leidzirkular.

Wer Richi Engel gekannt hat weiss, wie er vor Lebensfreude und Energie gestrotzt hat. Seine Ideen, sein Engagement in der Aargauer Gastronomie und seine Leidenschaft als Gastgeber haben uns immer wieder zum Staunen gebracht. Kein Wunder, dass er rasch zu den Delegierten «GastroSuisse» gehörte und GastroAargau mit ihm einen verlässlichen Partner hatte, der «unsere Sprache» gesprochen hat. Vorbildlich war er an allen Anlässen mit dabei und hat sich mit guten Voten eingebacht.

Am Anlass von GastroAargau durften einige von uns die letzten Stunden seines Lebens mit ihm verbringen. Was perfekt angefangen hat, nämlich mit einer Schifffahrt auf dem Hallwilersee, hat ein abruptes Ende genommen.

Wir sind traurig, dass wir Richi nicht mehr bei uns haben.
Seiner Frau Margrith, seinen Söhnen und den Angehörigen wünschen wir viel Kraft für die schwierigen Momente.

In Gedenken an Richi.

Vorstand und Direktion GastroAargau

Die CAPRA Cuvée's aus dem Jurapark Aargau



Wir sind ein Familienbetrieb, der grossen Wert auf Qualität, Nachhaltigkeit und Innovation legt.

Durch das Zusammenwirken von Natur und Winzer entstehen authentische regionale Weine mit Terroir-Charakter.

Die Zusammenführung verschiedener Traubensorten (Cuvée) schafft neue Aromen und Trinkerlebnisse.

GastroAargau bestärkt mit Ihrem Gütesiegel unsere Qualität und das Vertrauen zwischen Winzer, Gastronomie und Weinliebhaber.



CAPRA Cuvée rot

Traubensorten:
Blauburgunder
Garanoir
Zweigelt
Dornfelder
Cabernet Jura

Reiffruchtiger Auftakt mit vielen Finessen von schwarzen Früchten und würzigen, samtigen Tanninen



CAPRA Cuvée weiss

Traubensorten:
Müller-Thurgau
Garanoir
Pinot Gris

Lieblich spritziger Weisswein mit Quitten- und Pfirsicharomen mit ausgewogener Harmonie im Gaumen

www.weinbau-hartmann.ch

Die Erfolgsgeschichte geht weiter!

«Gemeinsam für eine gute Sache!»

Kostenlose Zuckerbeutel und Bierdeckel von Nez Rouge Aargau für die Aargauer Gastronomie.

In knapp zwei Monaten sind sie wieder auf den Aargauer Strassen unterwegs... Die freiwilligen Fahrerinnen und Fahrer von Nez Rouge Aargau. Und dieses Jahr stehen sie früher als üblich im Einsatz. Bereits ab 21 Uhr kann der Heimfahrdienst in diesem Dezember in Anspruch genommen werden.

Die meisten Gäste, welche das Angebot von Nez Rouge Aargau nutzen, um sicher nach Hause zu kommen, befinden sich zum Zeitpunkt ihrer Abholung in einem Restaurant oder einer Bar. Entsprechend wichtig ist es für den Erfolg der Aktion von Nez Rouge Aargau, in der Aargauer Gastronomie präsent zu sein.



Um das zu erreichen, gibt es für die Aargauer Restaurants und Bars die Möglichkeit, kostenlos Zuckerbeutel und Bierunterteller zu bestellen. Bestellt werden kann in folgenden Mengen:

- Kartons à 1000 Zuckerbeutel
- Kartons à 100 Bierdeckel

Schicken Sie Ihre Bestellung inkl. Lieferadresse per Mail an:
zucker@nezrougeaargau.ch

Zucker und Bierdeckel sind GRATIS!

Diese Aktion wird unterstützt von GastroAargau und Hotelierverein Aargau



Es betrifft viele von uns!

«Nationaler Tag der betreuenden Angehörigen»

Am 30. Oktober, internationaler Tag der betreuenden Angehörigen, bedankt sich die IG für pflegende und betreuende Angehörige für das Engagement.

Arzttermine organisieren, Essen kochen, ins Spital fahren oder beim Duschen und Anziehen helfen: Alltägliches kann schnell zu einem riesigen Berg von Aufgaben heranwachsen. Die Pflege und Betreuung von Angehörigen sind für viele befriedigend und eine Selbstverständlichkeit. Doch sie kosten auch Kraft und Zeit.

Im Kanton Aargau gibt es zahlreiche Unterstützungsangebote für pflegende und betreuende Angehörige. Vom Fahrdienst über individuelle Beratungsangebote, Tagesstätten oder Angebote im Bereich der finanziellen Unterstützung: Informieren Sie sich, welche Angebote Sie am besten entlasten könnten. So finden Sie mehr Zeit für sich selbst, können Kraft tanken und die Zeit mit Ihren Liebsten erholt geniessen.

Mehr zum Thema in der Broschüre: «Mir selber und anderen Gutes tun».

Unsere Branche ist ein «People-Business» und da auch bei uns Menschen im Zentrum stehen, machen wir auf diese Aktion aufmerksam. Viele von uns stecken vielleicht sogar in der Situation, dass sie Angehörige oder Freunde pflegen und im Alltag unterstützen.

Um auf diesen nationalen Tag aufmerksam zu machen, stehen bedruckte Zuckerbeutel zur Verfügung, welche gratis bei GastroAargau abgeholt werden können.

**Kommen Sie vorbei
und sichern Sie sich ein paar dieser Kartons!**

... und selbstverständlich laden wir Sie zu einem feinen «Graf-Kaffee» bei uns ein.

Besuchen Sie uns am Dammweg 23 in Lenzburg



Jetzt profitieren!

Nutzen Sie diese einmalige Gelegenheit und beziehen Sie **kostenlos Zuckerbeutel** für Ihren Betrieb und helfen Sie mit, die Aktionen bekannt zu machen.

Zuckerbeutel	Nationaler Tag der betreuenden Angehörigen	Abholung in Lenzburg GastroAargau Dammweg 23 Mo – Fr von 8 bis 16h
Zuckerbeutel und Bierdeckel	Nez Rouge-Aktion	Bestellung per Mail inkl. der Lieferadresse zucker@nezrougeaargau.ch

Ernstes, Lustiges, Nachdenkliches und Interessantes...

«GastroAargau-Würzbissen»

Grosseinsatz – von Claudia Rüttimann

Das Handy klingelt – die Maschinenstimme gibt bekannt: Feueralarm im Hotel. Es ist Nacht. Der Albtraum aller Hoteliers. Das Signal ist selbstverständlich raus und die Feuerwehr fährt mit zwei grossen Fahrzeugen und mindestens fünfzehn Mann Besatzung vor. Alles geht schnell. Von aussen ist nichts zu sehen. An der Schalttafel bei der Réception blinkt das Zimmer 308.

Sofort begeben sich zwei Feuerwehrleute via Treppe in den 3. Stock. Einzelne Gäste, aufgeweckt durch den schrillen Alarmton stehen schlaftrunken auf dem Flur. Man klopft laut und bestimmt an die Zimmertüre. Und dann das Bild, welches den Einsatzleuten noch lange in Erinnerung bleiben wird. Ein grossgewachsener, verduzt dreinblickender Inder mit weissem Turban um den Kopf, steht frisch geduscht mit nur einem Badetuch bekleidet vor den Schweizer Feuerwehrleuten. Es stellte sich schnell heraus, dass der Gast genüsslich und lange geduscht hatte. Der Dampf der sich dabei entwickelte, quoll beim Öffnen der Badezimmertüre heraus und löste den Alarm aus.

Man entschuldigte sich beim Gast für die Störung. Andere Kulturen - andere (Bade)sitten. Und lieber so als ein wirkliches Feuer im Haus...

MAXIMALER GESCHMACK IN DEN FEINSTEN LOCATIONS



Weihnachten kommt bestimmt...

«Es geht schneller als man denkt!»

In den letzten Ausgaben des Newsblatts haben wir von der Kooperation mit Schweizer Lunch-Check berichtet und die exklusive «**Geschenkkarte für die Aargauer Gastronomie**» vorgestellt. Erfreulicherweise hat sich die Liste mitmachender Betriebe verlängert und das lohnt sich – mit der Senkung des Kommissionsatzes – erst recht!

Die Geschenkkarte kann einfach über diesen Link bestellt und unkompliziert in über 500 registrierten Betrieben im Kanton Aargau eingelöst werden. Sie hat kein Verfallsdatum und ist **ausschliesslich im Kanton Aargau gültig**. Auf diese Weise können Sie die Aargauer Gastronomie gezielt unterstützen.



Auch wenn uns draussen die Herbstsonne noch wärmt und man eher an Wanderausflüge durch goldene Wälder anstatt an Weihnachten denkt, geht es schneller als man meint... Schon bald hört man erste Weihnachtslieder in den Läden und die Schaufenster werden üppig dekoriert. Das ist dann die Zeit der Hektik und (fast) allen graut davor, sich dann in die Menschenmassen zu begeben, um Geschenke zu kaufen.



Unser Tipp:

Bestellen Sie doch heute schon die exklusive «**Geschenkkarte für die Aargauer Gastronomie**» und planen Sie eine Überraschung für die engagierten Mitarbeitenden im Betrieb, für die treuen Stammgäste, für Ihre Liebsten oder für sich selbst. Der Shop ist 24 Stunden geöffnet und innert maximal 48 Stunden liegen die Karten im Briefkasten.

Interview mit einem GastroAargau-Mitglied

Nachgefragt bei der «Pinte» in Sisseln



In dieser Ausgabe präsentieren wir das Restaurant Pinte in Sisseln. Seit mittlerweile 25 Jahren führt **Franz Dominik Brogle** mit seiner Frau **Carmen** das Restaurant erfolgreich im kleinen Dorf Sisseln, ganz im Norden vom Aargau.

Welche drei Worte beschreiben den Gastronomie-Betrieb?

Traditionell, gutbürgerlich, ehrlich

Was zeichnet die «Pinte» in Sisseln aus?

Wir sind ein langjähriger Familienbetrieb mit traditioneller Küche.

Wie lautet die Philosophie in der Küche?

Neues mit Altbewährtem verbinden, war nicht nur das Credo für unseren Umbau im 2016, sondern auch bei meinen Gerichten.

Wie würden Sie Ihre Stammkunden beschreiben und was schätzen diese am meisten an Ihrem Restaurant?

Wir haben sehr treue und langjährige Stammkunden, die in der Pinte die kontinuierliche Qualität der Speisen schätzen.

Sie betreiben die Pinte in der 5. Generation. Können Sie etwas zu Geschichte des Hauses erzählen?

Das Haus geht seit dem 19. Jahrhundert als «Restaurant Jegge» hervor. Mit der Heirat zwischen Elsa Jegge und Fridolin Brogle im Jahr 1933 ging die Führung der «Pinte» in die Hände der Familie Brogle. Das Restaurant wurde mehrfach an- und umgebaut, das letzte Mal vor meiner Zeit im Jahr 1972. 1998 übernahm ich das Zepter in der Pinte. 2016 stand der letzte grosse Umbau des Restaurants an und sieht seither so aus wie man es heute kennt.

Was war Ihr Ansporn den Familienbetrieb zu übernehmen?

Ich wollte den elterngeführten Betrieb und zeitweise das einzige Restaurant in Sisseln weiterführen und weiterentwickeln.

Welche Vision haben Sie für die Zukunft des Restaurants Pinte?

Ich möchte auch in den nächsten Jahren das Restaurant «Top» führen.

Sie sind ein beliebtes Ziel für Wandergruppen. Haben Sie eine spezielle Wandertour, die Sie empfehlen können?

Der Rheinuferweg zwischen Laufenburg und Stein, direkt am Rheinufer entlang ist eine Wanderung wert. Natürlich mit einem Abstecher zur Stärkung in die «Pinte».

Was ist ihr Erfolgsrezept so nah an der deutschen Grenze?

Wir haben viele deutsche Gäste, die qualitativ hochwertige Speisen mit einem guten Preis-Leistungsverhältnis schätzen.

Was geniessen Sie, wenn Sie selbst Gast sein dürfen?

Ich geniesse gutes Essen und gute Gespräche bei guten Kollegen.

Kontakt

Restaurant Pinte
Familie Franz Dominik und Carmen Brogle-Villiger
Hauptstrasse 9
4334 Sisseln

Tel.: 062 873 12 70
E-Mail: rest.pinte@bluewin.ch
Homepage: www.pinte-sisseln.ch

Öffnungszeiten

Dienstag-Freitag
8.00 Uhr – 24.00 Uhr
Samstag
17.00 Uhr – 24.00 Uhr
Sonntag
10.00 Uhr - 22.00 Uhr
1. Samstag & Sonntag im Monat geschlossen



Wir sind gerade beim richtigen Thema. Von welchen guten Wirte-Kollegen möchten Sie in der nächsten Ausgabe mehr erfahren?

In der nächsten Ausgabe möchte ich etwas vom **Restaurant «Ochsen» in Wölflinswil erfahren.**

Wir danken für das offene und herzliche Gespräch mit Franz Dominik Brogle.



Wir geben Sicherheit!

«GO!» Für den Vereinsanlass, die Gewerbe-Ausstellung oder den Herbstmarkt...

GO! - so heisst der von Gastro Aargau organisierte und durchgeführte Abend- oder Samstag-Vormittagskurs, welcher sich an Betreiber von Festwirtschaften oder an Vereinsmitglieder richtet, die für den gastronomischen Teil der Veranstaltung zuständig sind.

Unser Fachreferent verrät Ihnen, was Sie wissen müssen...

Von A wie Alkoholausschank **bis Z** wie Zahlungsvortäuschungen. Er vermittelt auf kompakte und verständliche Art wertvolle Tipps für die praktische Umsetzung und weist auf die zu beachtenden Punkte bezüglich Publikation des Angebotes, Hygiene, Sicherheit und Gesetzgebung hin.

Nach dem Kurs wissen Sie, bzw. die Gastro-Verantwortlichen, worauf es bei der Organisation und Durchführung eines erfolgreichen Festanlasses ankommt, damit das Fest auch für den Veranstalter zum Genuss wird.

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 (inkl. Unterlagen):

CHF 160.00 für Mitglieder GastroAargau

CHF 190.00 für Nichtmitglieder (NM)

Kursdaten und Anmeldung:



www.gastroaargau.ch



Die nächsten Anlässe für GastroAargau-Mitglieder und Freunde der Gastronomie

«Wir wollen euch dabei haben!»

Wir haben in der Geschäftsstelle die Köpfe zusammen gestreckt und uns Gedanken gemacht, welche Art von Anlässen Euch nächstes Jahr zu einer Teilnahme verleiten könnte...

Unser Anspruch beim Brainstorming war, euch gesellige Stunden zu ermöglichen, aber auch etwas zu bieten, wo Ihr, wie man so schön sagt, «was mitnehmen» bzw. profitieren könnt.

2 Tage

Ausflug in die Region Appenzell mit Besichtigung der Brauerei Locher, Appenzeller Alpenbitter, Flauder und Bärli-Biber-Manufaktur. Mittagessen bei Esther Friedli und Toni Brunner im Landgasthof Sonne in Ebnet Kappel.

1 Tag

Besichtigung «Trauffer Erlebniswelt» in Hofstetten und Führung durch die Produktionsküche der Jungfrauabahn. Fahrt auf das Jungfraujoch mit Apéro in der exklusiven VIP-Eisbar und Mittagessen.

1 Tag

Reise ins Val de Travers zu den Asphaltminen, mit Degustation vom Asphalt-Schinken, Absinth-Fahrt im historischen Zug und Besichtigung von Tête-de-Moine und Mauler.

2 Tage

Trike- und Töfftour ins Tessin, Essen bei Massimo Suter in Morcote, Schifffahrt und Besuch im Zollmuseum.

2 Tage

Reise ins Wallis mit Teilnahme an den Ehringer Ringkuhkämpfen in Sion, Besichtigung Salzbergwerk in Bex und ein Besuch der Mosimann Collection in Glion.

1 Tag

Führung hinter die Kulissen vom Flughafen Kloten mit dem Besuch von «Gate Gourmet». Gemütliches Abendessen im Restaurant Runway 34.

1 Tag

Besichtigung vom «Innovationspark» in Würenlingen, Empfang durch NR Andreas Meier in der Rebschule und Abendessen mit Weindegustation im Restaurant Sternen.

Dies nur ein paar der neuen Ideen...

An der nächsten Vorstandssitzung ist die Jahresplanung traktandiert. Vorgesehen sind vorerst zwei Mitgliederanlässe.

Wir freuen uns darauf, ganz viele Anmeldungen zu bekommen, wenn wir 2024 die Ausschreibungen machen.

Nichts verpassen ... anmelden und dabei sein!

«Nächste Termine»

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

16. Oktober 2023	<u>Service-Grundkurs</u>	
18. Oktober 2023	<u>G1 Modul 4 «Personalrecht», Wirtefachschule</u>	
25. Oktober 2023	<u>GO! – Festmanagement für Alle</u>	
26. Oktober 2023	<u>G1 Modul 1 «Gastgewerberecht», Wirtefachschule</u>	
30. Oktober 2023	<u>TOP – Ausbildungsbetrieb Entdeckendes Lernen</u>	
30. Oktober 2023	<u>KOPAS-Kurs</u>	
31. Oktober 2023	<u>36. Wirte- und Jassmeisterschaft, Küttigen</u>	
02. November 2023	<u>G1 Modul 1 «Lebensmittelrecht», Wirtefachschule</u>	
04. November 2023	<u>GO! – Festmanagement für Alle</u>	
08. November 2023	<u>Hygienekurs -Gastronomie</u>	
13. November 2023	<u>G1 Modul 3 «Buchhaltung», Wirtefachschule</u>	
27. November 2023	<u>Berufsbildnerkurs mit eidg. anerkanntem Ausweis</u>	
27. November 2023	<u>TOP – Ausbildungsbetrieb Entdeckendes Lernen</u>	
11. Januar 2024	<u>G1 Modul 1 «Lebensmittelrecht», Wirtefachschule</u>	
22. Januar 2024	<u>G1 Modul 3 «Buchhaltung», Wirtefachschule</u>	
25. Januar 2024	<u>G1 Modul 1 «Gastgewerberecht», Wirtefachschule</u>	
29. Januar 2024	<u>«Systemgastronomie», Progresso</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



Jugendliche unter 16 Jahren müssen besonders geschützt werden

«Dürfen Jugendliche eigentlich bedienen?»

Wussten Sie, dass:

- Jugendliche unter 16 Jahren keine Gäste bedienen dürfen?
- Altersgrenzen die Arbeitszeiten definieren?
- das Verbot von Nacht- und Sonntagsarbeit nicht immer gilt?

Diese und andere Regelungen finden Sie in der Broschüre des SECO.

Alle Betriebsverantwortlichen, welche Lernende beschäftigen oder diejenigen die Ferienjobs anbieten, sollten sich über die Bestimmungen im Klaren sein. Mit diesem Wissen können Sie Jugendliche auf möglichst einfache Art und Weise informieren und vor allem Antworten auf Fragen geben.

Informieren Sie sich zu den Sonderbestimmungen zum Schutz der jugendlichen Arbeitnehmenden gemäss Arbeitsgesetz und Jugendarbeitsschutzverordnung.

Zusätzlicher Mitarbeiter auf der Geschäftsstelle

«Das neue Gesicht in Lenzburg»

Etlliche Personen haben mitbekommen, dass **Claudia Mürner** seit Mai dieses Jahres nicht mehr am Arbeitsplatz anzutreffen ist. Leider ist sie noch immer erkrankt und kann die Arbeit weiterhin nicht wieder aufnehmen. Der Vorstand hat entschieden, eine zusätzliche Stelle zu bewilligen, um das Mini-Team, welches nur noch aus **Urs Kohler** und **Michael Brückner** besteht, zu entlasten.

Seit September wird ein neuer Mitarbeiter im OdaOrg, in der üK-Planung, im Kursverwaltungsprogramm und weiteren administrativen Arbeiten eingearbeitet. Hier stellen wir ihn kurz vor:

- + **Stephan Rickenbach** wohnhaft in Würenlingen
- + 46 Jahre alt, verheiratet und Vater einer Tochter
- + Lehre als Koch «Restaurant Kreuzstrasse» in Stein
- + Zusatzlehre als Kellner «Chez Jeannette» in Aarau
- + Abschluss der Hotelfachschule Belvoirpark in Zürich
- + Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement
- + Letzte Arbeitsstelle – 12 Jahre als F&B-Manager im Hotel Sonne in Küsnacht



Wir heissen Stephan Rickenbach herzlich willkommen und freuen uns auf eine gute Zusammenarbeit.

Claudia Mürner wünschen wir weiterhin gute Besserung und hoffen, dass es ihr bald wieder besser geht.

Bericht von der Lehrstellenbörse in Oensingen

«Mitmachen lohnt sich»

Der Gewerbeverein Oensingen hat am 7. September, zusammen mit dem KMU- und Gewerbeverband des Kantons Solothurn, der Kreisschule Bechburg und dem Amt für Berufsbildung, Mittel- und Hochschulen im Bienkensaal in Oensingen eine Tischmesse organisiert. Rund 50 Betriebe haben ihr Lehrstellenangebot präsentiert und konnten interessante Gespräche mit Jugendlichen und deren Eltern führen.

Mit dabei war auch der Landgasthof Kreuz Kappel in Kappel, welcher von **Edith und Peter Weber** seit Jahren erfolgreich geführt wird.

Wir sagen WOW und DANKE für das vorbildliche Engagement als Ausbildungsbetrieb. Hier ein paar Impressionen vom «Gastro-Stand».



Der Austausch stand im Vordergrund

«Gemütliches Lehrmeisterfest im Gerolag»

Ende August versammelten sich rund 80 engagierte Berufsbildner und Berufsbildnerinnen im Gerolag in Olten zum mittlerweile 3. Lehrmeisterfest. Organisiert wurde dieses inspirierende Event von **Roman Oswald**, dem Vizepräsidenten von Hotel & Gastro *formation* Mittelland. **Claudia Rüttimann**, Präsidentin von Hotel & Gastro *formation* Mittelland führte souverän durch das Programm.

Die Teilnehmer genossen das schlichte, aber gelungene Abendessen zubereitet von **Dimitri Fink**, üK Instruktor in den Kochberufen, als auch anregende Gespräche und einen spannenden Austausch unter Berufskollegen.

Dieser Austausch brachte wertvolle Inputs der Lehrmeister für zukünftige Veranstaltungen sowie für die Organisation von überbetrieblichen Kursen (ÜK) und Qualifikationsverfahren (QV).

In Bezug auf die ÜK's und das QV wurde das Bedürfnis nach frühzeitiger Kommunikation der Termine sowie einer ungefähren Jahresplanung geäußert. Diesem Anliegen wurde bereits entsprochen, indem alle Termine im OdaOrg veröffentlicht wurden und die ungefähre Jahresplanung für das kommende Lehrjahr auf der Website: hgf-mittelland.ch unter Aufgebote | Login zugänglich gemacht wurde. → zur [Jahresplanung](#)

Die Idee, Alternativtermine für das Essen am QV anzubieten, stieß auf positive Resonanz. Diese Möglichkeit wird den Lehrbetrieben bereits seit den letzten Prüfungen aktiv im jeweiligen Prüfungsaufgebot angeboten.

Des Weiteren wurden allgemeine Ideen und Anregungen für "Time2Learn" und den Austausch mit WIGL diskutiert. Insbesondere wurden Schulungen zu den zukünftigen Änderungen im Berufsbild des Kochs ab Sommer 2024 im GastroBildungZentrum GBZ in Lenzburg angekündigt. → [siehe Agenda](#)

Höhepunkt des Abends war dann die Verabschiedung und Ehrung mehrerer Expertinnen und Experten, die sich über Jahre hinweg für die Berufsbildung eingesetzt haben. Leider konnten nicht alle persönlich mit dabei sein.

Wir bedanken uns herzlich für das positive Feedback zur Veranstaltung und zur Organisation. Dies ermutigt uns, dem Wunsch nach einer Wiederholung nachzukommen. Daher freuen wir uns, bereits jetzt das Ausbilder:innen-Fest anzukündigen, welches das bisherige Lehrmeisterfest ersetzen wird.

Dieses wird am **Dienstag, 27. August 2024** stattfinden.

Detaillierte Informationen folgen rechtzeitig.





Wir klären auf!

«Wie weiter mit dem Gerolag»

Es kursieren Gerüchte, welche den Fortbestand des GerolagCenters in Olten betreffen. Leider gibt es etliche Varianten, welche jedoch nicht der Wahrheit entsprechen. Wir nutzen die Gelegenheit und dieses Medium, um darüber Klarheit zu verschaffen.

Der Vorstand der Hotel & Gastro *formation* Mittelland hat an seiner letzten Sitzung vom 29.08.2023 entschieden, den Mietvertrag über den üK-Standort für die Kochberufe im Kanton Solothurn für weitere zwei Jahre zu verlängern.

Grundlagen für diesen Entscheid waren die positiven Lehrlingszahlen per August 2023, der Zustand der Schulküche und die Feedbacks der Ausbildungsbetriebe zur Organisation. Um Kosten zu sparen, werden Lösungen vor Ort gesucht, um wenig genutzte Mietflächen abzutreten und Prozesse zu optimieren. Hierfür wird **Dimitri Fink** beauftragt, Vorschläge zu unterbreiten, welche GastroSolothurn als Objektmieterin zusammen mit der HGf Mittelland prüft.

Im kommenden Jahr wird eine Neubeurteilung der Situation vorgenommen und bis dahin bleibt alles in gewohntem Rahmen.

Das geht gar nicht!

«Qualität - nicht nur im Unterricht!»

Wer am letzten «Lehrmeisterfest» anwesend war oder wer Dimitri Fink letzthin beim Unterrichten besucht hat, dem ist sicherlich aufgefallen, dass «wir uns nach Aussen» schlecht verkaufen. Die Stele mit den Logos der Mieter ist definitiv in die Jahre gekommen und das muss geändert werden!

Unser Auftritt soll so nicht sein und daher haben wir eine Anpassung bzw. Erneuerung der Beschilderung gefordert.

Die Verwaltung hat versprochen, dass man sich der Sache rasch annimmt.

Wir bleiben am Ball...!



«Lerncoaching Gastronomie»

Neben den Förderkursen für Deutsch und Mathematik bietet die Gewerblich-Industrielle Berufsfachschule Solothurn (GIBS, Teilschule des BBZ Solothurn-Grenchen) auch Unterstützung in der Fachkunde.

So auch für die Lernenden der Gastronomie-Berufe, Koch/Köchin EFZ, Restaurantfachmann/-frau EFZ, Küchenangestellte/r EBA und Restaurantangestellte/r EBA. Die Teilnahme am sogenannten «Lerncoaching» ist freiwillig und kostenlos. Die Lernenden müssen sich nicht anmelden.

Die Unterstützung für die Lernenden bezieht sich hauptsächlich auf die Berufskunde. Etwas, das immer wieder angeschaut werden muss, ist das Rechnen. Der berühmte «Dreisatz» führt immer wieder zu Kopfzerbrechen. Aber nicht nur. Ein sehr wichtiger Teil vom Coaching sind auch die verschiedenen Lern- und Arbeitstechniken. Wie kann ich etwas lernen, was dient mir und welche Methode hilft mir am besten? So gibt es Lernende Restaurantangestellte, die einen Schulhaushalt voll mit Post-it-Zettel mit verschiedenen Weinen tapezieren, damit diese einfacher auswendig gelernt werden können und andere, die fleissig Karteikarten schreiben. Häufig wird die Zeit genutzt, um Arbeitsblätter zu vervollständigen und anfallende Hausaufgaben zu erledigen. Beliebt sei besonders die Vorbereitung auf Lernkontrollen oder aber am Ende auch die Vorbereitung aufs QV.

Dieses einmalige Angebot richtet sich an Lernende, die sich in der Berufskunde verbessern möchten, Spass am Lernen haben und motiviert sind, neue Lernstrategien kennen zu lernen. Wir sind überzeugt, dass wir vielen Lernenden helfen können, ihre Lernziele zu erreichen und ihre Lernfähigkeiten zu verbessern. Dafür bietet sie Schule einen angenehmen Lernort mit einer positiven Lernumgebung.



Was: Lerncoaching Gastronomie

Wann: jeden Donnerstag von 17:30 – 19:00 Uhr

Wie: freiwillig und kostenlos –
Lernenden können sich unangemeldet einfinden

Wo: Gewerblich-Industrielle Berufsfachschule Solothurn
im Hauptgebäude (A) des Campus, Zimmer AU017

Wir wollen sichtbar sein!

«Das Engagement der HGf Mittelland»

In dieser Ausgabe zeigen wir auf, dass wir (fast) jede Gelegenheit nutzen, um unsere Berufe in der Gastronomie an der Basis – sprich an den Schulen und in der breiten Öffentlichkeit – zu präsentieren. Lernende, Berufsbildnerinnen und Berufsbildner werden zu den Veranstaltungsorten entsandt, um 1:1 über den Alltag in der Küche, im Restaurant oder im Housekeeping zu berichten.

Hier der Aktivitätenplan im 2. Halbjahr 2023 im Kanton Aargau.

ab'23 - Berufsinfotage	05. bis 10.09.2023	Tägi, Wettingen
Lehrstellen-Parcours	12.09.2023	Berufsinfotag in Schöffland
Elternabend	14. 09.2023	Hotel Kettenbrücke, Aarau
Berufe Wohlen+	27.09.2023	Praktische Einblicke ins Hotel Villmergen im Beruf HoFa
Info-Anlass mit Besichtigung	20.09.2023	Centurion Towerhotel, Windisch
Kreisschule Aargau Süd	30.10. bis 03.11.2023	Berufsinfotage in verschiedenen Betrieben
Info-Anlass mit Besichtigung	04.11.2023	Spital Zofingen
Schulinfo Windisch	14.11.2023	Berufswahlworkshop für Schüler und Eltern

Herzlich willkommen, Melanie Wernle

«Schlüsselübergabe im GBZ»

Eine Veränderung im Team der ÜK-Instruktoren für die Restaurantberufe stand an: **Melanie Wernle** übernahm die Position von **Julia Dössegger**, die sich fortan um ihre Tochter und die junge Familie kümmern wird. Diese personelle Änderung wird mit Freude begrüsst, und wir heissen sie herzlich willkommen in unserem Team.

Wir wünschen Melanie viel Erfolg und Glück bei ihrer neuen Aufgabe als ÜK-Instruktorin für Restaurantberufe.

Möge ihr Engagement und ihre Leidenschaft für die Gastronomie dazu beitragen, die angehenden Fachleute bestmöglich auf ihre zukünftigen beruflichen Herausforderungen vorzubereiten.



Bericht vom Lehrstellen-Parcours in Schöffland

«Mitmachen lohnt sich»

Auch dieses Jahr durften wir als AARGAUHOTELS wieder am Lehrstellen-Parcours in Schöffland mitwirken. Der Event fand am 12. September statt und war ein voller Erfolg!

Nach einem effizienten Standaufbau ging es ratzfatz los und die ersten Schüler und Schülerinnen der Schule Schöffland und später von der Schule Triengen starteten ihren Parcours durch all die schön dekorierten Stände, welche die Tischmesse dieses Jahr zu bieten hatte. Die Aussteller waren wie jedes Jahr aus unterschiedlichen Branchen und ermöglichten so den Schüler und Schülerinnen, sich über differenzierte Berufsrichtungen zu informieren. Besonders freute uns persönlich das grosse Interesse an unserer Branche: Hotellerie & Gastronomie.

Wir durften spannende Erstkontakte knüpfen und konnten einen regen Austausch sowie viele gute Gespräche mit den Teilnehmenden führen. Ebenfalls als grosses Plus beim Lehrstellen-Parcours erachteten wir die Tatsache, dass wir unsere Lernende **Corina Meier**, Restaurantfachfrau im 2. Lehrjahr, aktiv in den Tag einbinden konnten. Sie als junge Berufsangehende konnte die Schüler und Schülerinnen perfekt und auf Augenhöhe abholen und ihnen schnell die Scheu nehmen, Fragen zu stellen. Davon profitierten nicht nur die Schüler und Schülerinnen, sondern auch Corina selbst, schloss sie diesen Tag mit vielen neuen und positiven Erfahrungen und Eindrücken ab.



Wir danken allen Organisatoren, Teilnehmenden und anderen Ausstellern für den grossartigen Tag. Wir sind nächstes Jahr gerne wieder mit dabei, um die spannenden Berufe in der Hotellerie und in der Gastronomie vorzustellen und unsere Begeisterung für die Branche zu teilen.»

Bericht von Sara Rüeger

«Weiterbildung inklusive» machts möglich!

Kostenlos zum TOP-Ausbildner...

Kennen Sie den Begriff TAB? - Nein, wir meinen nicht den Tabulator am Computer, sondern das nationale Unterstützungs- und Auszeichnungssystem «TOP-Ausbildungsbetrieb (TAB)»



Um was handelt es sich?

Das dreistufige Qualitäts-Entwicklungssystem trägt zur Attraktivität der gewerblichen Berufe bei. Es unterstützt Betriebe dabei, ihre Ausbildungsqualität zu erhöhen und zeichnet mit einem Label branchenübergreifend Unternehmen aus, die sich besonders intensiv bei der Ausbildung von jungen Menschen beteiligen.

TAB sensibilisiert Betriebe und deren Ausbildner auf die Erfolgsfaktoren der Ausbildung, bildet sie in spannenden Kursen gezielt weiter und stellt Umsetzungsbegleiter an der Front zu Verfügung. Es ist ein ganzheitliches Fördersystem zur Stärkung der betrieblichen Ausbildung. TAB hebt sich insofern von vielen Labels ab, das es nicht nur vorhandene Qualität beurteilt, sondern auch im Vorfeld bei der Entwicklung hilft.

Denn...

TOP-Ausbildungsbetriebe haben Top-Lernende. Aus Top-Lernenden werden Top-Fachkräfte

Warum soll ich mich für den Kurs anmelden?

- Sie erhalten ein sichtbares Qualitätsmerkmals als Entscheidungshilfe für Lernende bei der Lehrstellensuche
- Sie werden Teil eines branchenübergreifenden Systems
- Sie erfahren eine sukzessive Entwicklung durch den mehrstufigen Aufbau
- Sie erhalten konkrete und unmittelbar anwendbare Praxis-Tools
- Sie vollziehen den Wechsel vom Berufsbildner zum Lernbegleiter
- Sie entwickeln in Zusammenarbeit mit unseren Ausbildungsleitern lösungsorientierte Werkzeuge für Ihren Betrieb

Und das Beste zum Schluss...

Für im Rahmen von «Weiterbildung inklusive» und für TOP-Ausbildungsbetriebs-Mitglieder sind die Kurse kostenlos!

Weitere Informationen und die nächsten Kursdaten finden Sie hier:



«Mitmachen lohnt sich»

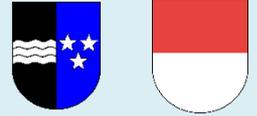
Vom 05. bis 10.09.2023 fand die traditionelle Berufsschau in Wettingen statt. Die Hotel & Gastro formation Mittelland war natürlich auch vertreten. Der Auftritt wurde dieses Mal durch **Roman Oswald** – Vize-Präsident der HGf Mittelland – geplant und realisiert. Nachfolgend sein Bericht:

«Es war eine sehr erfolgreiche und spannende Messe. Das Wetter war zum Teil fast ein bisschen zu schön, daher war es am Wochenende eher ruhig. Wir hatten am Stand grossartige Gespräche mit Schülern, Eltern und Lehrern.»

Der Beruf Koch sowie Hotelkommunikationsfachmann/-frau war sehr gefragt. Wir hatten motivierte Lernende, die sehr gerne von ihren eigenen Erfahrungen aus dem Berufsalltag erzählt haben. Uns war bewusst, dass wir nicht sehr viel Animationen hatten am Stand. Das Aufdecken sowie das Zubereiten des eigenen Gewürzsalz kamen sehr gut an. Dafür hatten wir mehr Zeit für die interessierten Jugendlichen. Es ist sicher an der Zeit, dass wir nächstes Jahr mit dem neuen Stand starten, da der jetzige wirklich nicht mehr up to date ist. Die Organisation der Messe war sehr gut, für die Grösse des Stands hätten wir fast mehr Lernende gebraucht, was sich nächstes Mal sicherlich ändern wird.»



«Neue Gastro-Berufe - die Implementierung»



In der Fachpresse haben Sie sicherlich gelesen, dass es nun mit grossen Schritten vorwärts geht, was die Implementierung der revidierten Berufe betrifft. Ab Schulbeginn 2024 können nur noch die neuen Koch- und Hotellerie-Hauswirtschaftsberufe erlernt werden. Hotel & Gastro *formation* Mittelland steht in engem Kontakt mit Hotel & Gastro *formation* Schweiz und die nächsten Schritte sind besprochen.

Was bisher geschehen ist:

Die neuen Berufsbilder wurden verbundpartnerschaftlich erstellt. D.h. der Bund, die Kantone und die Organisationen der Arbeitswelt (OdA) haben gemeinsam neue Bildungserlasse erarbeitet. Die Bildungsverordnungen und die Bildungspläne wurden dem SBFJ vorgelegt und wie folgt in Kraft gesetzt:

- Köchin EFZ/Koch EFZ und Küchenangestellte EBA/Küchenangestellter EBA: Am 1. Januar 2024
- Fachfrau Hotellerie-Hauswirtschaft EFZ/Fachmann Hotellerie-Hauswirtschaft EFZ und Praktikerin Hotellerie-Hauswirtschaft EBA/Praktiker Hotellerie-Hauswirtschaft EBA: Am 1. Oktober 2023
- Sie finden die Bildungserlasse unter dem folgenden [LINK](#).

Die Implementierung erfolgt in vier Etappen:

In einer ersten Phase wurden Bedarfsgruppen informiert: Lehrpersonen der Berufsfachschulen, Verantwortliche der üK-Zentren und Chefexpertinnen und -experten. Interessierte wurden an mehreren Anlässen im August und September zu «Teachers» ausgebildet. Zusammen mit den Verantwortlichen der OdA's und der kantonalen Berufsbildungsämter werden die Berufsbildnerinnen und Berufsbildner in den kommenden Monaten informiert. In einem vierten Schritt werden in den Regionen weiterhin die Tageskurse für Berufsbildende TK BBK angeboten. Nebst den dem Thema «Umgang mit Migration» wird in diesem Kurs die neue Lerndokumentation, welche von Hotel & Gastro *formation* Schweiz und der OdA Hauswirtschaft Schweiz in Zusammenarbeit mit WIGL als technischem Partner entwickelt wurde, geschult.

Geplantes Vorgehen in den Kantonen Aargau und Solothurn:

→ Koch/Köchin 2024 (EBA + EFZ)

Anfangs 2024:

- je 1 **Infoveranstaltung für Berufsbildende** an den Berufsfachschulen in Aarau, Baden und Solothurn
- Informationen hierfür erfolgen via OdaOrg
- *Diese Veranstaltung ist obligatorisch für alle, die Lernende in der entsprechenden Berufsgruppe ausbilden.*

Ab Frühling 2024:

- **Tageskurse für Ausbilder**
- Infos unter [Link TK BBK](#)

→ Praktiker/in Hotellerie-Hauswirtschaft (EBA)

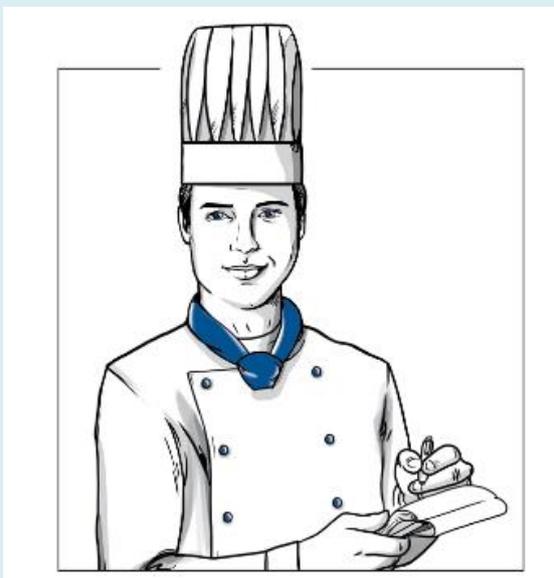
→ Fachfrau/Fachmann Hotellerie-Hauswirtschaft (EFZ)

Anfangs 2024:

- je 1 **Infoveranstaltung für Berufsbildende** im GastroBildungsZentrum GBZ in Lenzburg und GerolagCenter in Olten
- Informationen hierfür erfolgen via Berufsverband.
- *Diese Veranstaltung ist obligatorisch für alle, die Lernende in der entsprechenden Berufsgruppe ausbilden.*

Ab Frühling 2024:

- **Tageskurse für Ausbilder** – Die Kurse werden von der OdA Hauswirtschaft Schweiz und Hotel & Gastro formation Schweiz angeboten.
- Informationen hierfür erfolgen via Berufsverband.



Nichts verpassen ... anmelden und dabei sein!

«Nächste Termine»

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

16. Oktober 2023	<u>Service-Grundkurs</u>	
25. Oktober 2023	<u>GO! –Von Vereinen bis Foodtrucks: Festmanagement für alle</u>	
30. Oktober 2023	<u>TOP – Ausbildungsbetrieb Entdeckendes Lernen</u>	
30. Oktober 2023	<u>KOPAS-Kurs</u>	
04. November 2023	<u>GO! –Von Vereinen bis Foodtrucks: Festmanagement für alle</u>	
27. November 2023	<u>TOP – Ausbildungsbetrieb Entdeckendes Lernen</u>	
27. November 2023	<u>Berufsbildnerkurs mit eidg. anerkanntem Ausweis</u>	
16. Februar 2024	<u>Tageskurs Ausbilder Restaurantberufe</u>	
03. Mai 2024	<u>Tageskurs Ausbilder Kochberufe</u>	
30. September 2024	<u>Tageskurs Ausbilder Hotellerie-Hauswirtschaft</u>	
	Wichtige Termine 2024	
22. – 24. April 2024	Warenkorb Training Gerolag Olten	
29. April – 03. Mai 2024	Warenkorb Training GBZ Lenzburg	
06. Mai 2024	QV-Werkstatt GBZ Lenzburg	
Ab 06. Mai 2024	QV Kochberufe Solothurn	
Ab 13. Mai 2024	QV Restaurantberufe Aargau & Solothurn	
Ab 03. Juni 2024	QV Kochberufe Aargau	
29. Juni 2024	Diplomfeier Aargau	

