

News-Blatt

...frisch «aufgetischt»!

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



Nr. 52
Februar 2024 bis April 2024

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

MR Digital in Zofingen

P. Graf Kaffeerösterei AG in Baden-Dättwil

Weinbau Hartmann in Remigen

Co-Sponsor

Impressum

News-Blatt für die Mitglieder von GastroAargau, Partner und Freunde
und die Mitgliederbetriebe der Hotel & Gastro *formation* Mittelland

Auflage:	2'100 Exemplare – per Mailversand
Erscheint:	4x jährlich
Herausgeber & Druck:	GastroAargau
Redaktion:	Team der Geschäftsstelle GastroAargau, Lenzburg
Bilder:	GastroAargau, Pixabay.com, W. Gautschi, A. Wendel, R. Kaufmann, S. Seiler, C. Dobler, A. Bolzern, M. Schweizer, S. Kogler, NZZ, GastroSuisse

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 Berufsbilderinnen und Berufsbilder
Liebe Partner und Freunde der Gastronomie

Nun - für Neujahrgrüsse bin ich definitiv zu spät. Ich hoffe aber, dass Sie das neue Jahr bei bester Gesundheit, mit grossem Elan und Tatendrang gestartet haben. Mögen Ihre zündenden Ideen gut umsetzbar und erfolgreich sein!

Im GastroBildungsZentrum GBZ in Lenzburg stehen in diesem Jahr grad einige grosse Projekte an, die uns fordern werden:

- die Mitgliederversammlung mit den Wahlen
- eine neue «Bildersprache»
- eine Anpassung unserer EDV-Anlage und der gesamten IT – inkl. Website
- die Implementierung der neuen Koch- und Hotellerie-Hauswirtschaft-Berufe ab August 2024

Natürlich werden wir uns gut vorbereiten und alles so umsetzen, wie man es sich von uns gewohnt ist. Sie werden laufend erfahren, was sich so alles tut bei uns...

In dieser Ausgabe präsentieren wir Ihnen zwei spannende Interviews und entführen Sie in die «Gastro-Welt» von damals und von heute. Wir berichten über neue und interessante Labels und über ein Aktionsprogramm zur Förderung des Images in der Gastronomie. Sie bekommen Neuigkeiten geliefert zum Thema AHV-Revision, zur Weiterführung der Bildungsoffensive und zu einem Angebot, sich ganz einfach und modern im WorldWideWeb zu präsentieren.

Im Bereich der Grundbildung bieten wir Ihnen nochmals die Vorbereitungskurse für diejenigen Lernenden an, die schon bald zum Qualifikationsverfahren antreten werden. Lesen Sie unbedingt auch den Bericht der beiden «Kochtalente», die an der IGEHO in Basel äusserst erfolgreich waren!

Nebst dem Notieren des Termins für die Mitgliederversammlung im April, sollten Sie sich auch den 26. März 2024 vormerken. Dann können Sie nämlich in der prachtvollen Klosterkirche in Muri den humorvollen Gottesdienst unserer beiden GastroSeelsorgern miterleben, den Liedern des Wirtchors Bremgarten lauschen und sich beim anschliessenden Apéro mit Kolleginnen und Kollegen austauschen.

Sie sehen, es wird wieder viel geboten und drum freue ich mich darauf, Sie bei einem der nächsten Anlässe persönlich begrüssen zu dürfen.



Urs Kohler
Direktor GastroAargau



19. Februar 2024

08.30 Uhr

BILDEN SIE ERFOLGREICH AUS!

BERUFSBILDERKURS MIT EIDG. ANERKANNTEM AUSWEIS

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

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.

Daten:

19.02. - 27.02.2024 (noch 1 Platz)

15.04. - 25.04.2024 (noch wenige Plätze)

18.09. - 26.09.2024

11.11. - 19.11.2024

Bei diesem Kurs profitieren Sie von der nationalen Bildungsoffensive im Gastgewerbe!

INHALTE

- Lernende im jugendlichen Alter
- Führen und Begleiten
- Bildungsplan (inkl. Bildungsbericht)
- Lernen und Lehren
- Selektion der passenden Lernenden
- Schwierige Situationen und Suchtverhalten
- Gesetzliche Bildungspartner
- praktische Umsetzung - Basis für

TOP
Ausbildungsbetrieb



GASTROAARGAU



JETZT ANMELDEN

GastroAargau
GastroBildungsZentrum GBZ
Dammweg 23
5600 Lenzburg

Mitgliederversammlung

am Dienstag, 23. April 2024
um 14.30h



Der Vorstand GastroAargau lädt zur Mitgliederversammlung ein:

14.30h pünktlicher Beginn der Sitzung im Mercure Hotel Krone in Lenzburg
Info: 2024 finden Wahlen statt

Anschliessend laden wir alle zum «Apéro riche» ins GastroBildungsZentrum GBZ am Dammweg 23 in Lenzburg ein.

Am besten grad anmelden und in die Agenda einschreiben!

Unter diesem Link kann man sich bereits anmelden.
Die Detailinformationen folgen später via Newsletter.



Von GastroAargau unterstützt.

«Nez Rouge zieht Bilanz»



Nez Rouge blickt auf eine weitere, erfolgreiche Advents- und Vorweihnachtszeit zurück. Gerne teilen wir die eindrücklichen Zahlen der Aktion 2023 mit Ihnen:

- 8'400 Fahrten
- 7'100 freiwillige Einsätze
- 17'000 Personen, welche nach Hause begleitet wurden

Allein in der Neujahrsnacht waren 1'188 Freiwillige auf 2'200 Fahrten unterwegs und haben dabei 5'400 Personen sicher nach Hause chauffiert. Noch eindrücklicher ist die Zahl von 527'000 Personen, welche seit Beginn der Aktion im Jahr 1990 nach Hause begleitet wurden.

Die Organisatoren danken allen, die sich an der Aktion Nez Rouge 2023 beteiligt haben. Das sind die Freiwilligen, die Partner und auch Gastronomen – die sich zahlreich für mehr Sicherheit auf unseren Strassen einsetzen – aber auch die Nutzerinnen und Nutzer, welche die Nummer 0800 802 208 gewählt haben.

Natürlich gehören zu einer erfolgreichen Aktion auch Anekdoten, die in Erinnerung bleiben und eindrückliche Statistiken. Viel Spass bei der Lektüre.

Bericht von Christoph Remund – Vorstandsmitglied GastroAargau, Ressort «Politik».

«Gelungener Start in Abtwil»

Im gemütlichen und heimeligen Ambiente fand am 24. Januar 2024 im Gasthof zum Weissen Kreuz in Abtwil der erste Landammann-Stammtisch statt. Als besonderes Highlight konnte Regierungsrat **Markus Dieth**, der Landammann des Kantons Aargau, die über 40 interessierten Gäste begrüßen, die sich unter dem Motto «Frag de Landamme» versammelt hatten.

Die Veranstaltung begann in einer herzlichen Atmosphäre, in der sich die Gäste auf eine feine, hausgemachte Bratwurst mit Rösti und einen begleitenden Aargauer Rotwein freuen konnten. Das Weisse Kreuz in Abtwil präsentierte nicht nur kulinarische Köstlichkeiten, sondern schuf auch eine einladende Umgebung, die den Austausch und die Geselligkeit förderte.

Das Motto "Frag de Landamme" setzte den Akzent für einen Abend voller spannender Tischgespräche. Die Teilnehmenden hatten die Möglichkeit, direkt mit Markus Dieth ins Gespräch zu kommen, Fragen zu stellen und ihre Anliegen zu teilen. Dieser persönliche Austausch trug dazu bei, eine Brücke zwischen der Bevölkerung und der kantonalen Regierung zu schlagen. Die Gespräche erstreckten sich über eine Vielzahl von Themen, von lokalen Angelegenheiten und Herausforderungen bis hin zu künftigen Entwicklungen in der Region. Die offene und informelle Atmosphäre ermöglichte es den Gästen zudem, einen Einblick in die Perspektiven und Visionen des Landammanns zu erhalten.

Der Abend wurde mit einem herzlichen Dank an **Margrith Engel** & dem «Kreuz-Team» und für alle Gäste abgeschlossen, die dazu beitrugen, dass diese Veranstaltung ein Erfolg wurde. GastroAargau freut sich auf die Durchführung von weiteren fünf Stammtischen im Kanton Aargau mit Landammann Markus Dieth. Die grosse Anzahl an Interessenten stellt weitere gesellige und bereichernde Abende in Aussicht.





Am besten grad alle Termine in die Agenda schreiben!
 Der Landammann und der GastroAargau-Vorstand freuen sich auf Ihren Besuch!



«Frag de Landamme» am Stammtisch mit Markus Dieth

Abtwil

Gasthof zum Weissen Kreuz
 Mittwoch, 24.1.2024
 19.00–22.00 Uhr

Hornussen

Weingut Fürst
 Mittwoch, 24.4.2024
 18.00–22.00 Uhr

Baden

Biergarten Müller Bräu
 Mittwoch, 3.7.2024
 19.00–22.00 Uhr

Rothrist

Restaurant Rössli
 Dienstag, 27.8.2024
 19.00–22.00 Uhr

Kaiserstuhl

Restaurant Kreuz
 Donnerstag, 26.9.2024
 19.00–22.00 Uhr

Rheinfelden

Feldschlösschen
 Mittwoch, 20.11.2024
 19.00–22.00 Uhr
 Treffpunkt Schösslistube

Lenzburg

Hypothekbank
 Mittwoch, 20.3.2024
 18.00–22.00 Uhr

Veltheim

Gasthof zum Bären
 Mittwoch, 29.5.2024
 19.00–22.00 Uhr

Villmergen

Brauerei Erusbacher & Paul
 Mittwoch, 14.8.2024
 19.00–22.00 Uhr

Gontenschwil

Restaurant Löwen
 Mittwoch, 11.9.2024
 19.00–22.00 Uhr

Aarau

Restaurant Laterne
 Donnerstag, 17.10.2024
 19.00–22.00 Uhr

GastroSuisse sucht Protagonisten aus der Branche.

«Casting-Aufruf für die neue Imagekampagne»

CASTING AUFRUF

Werde
Teil unserer
**Gastro-
Kampagne!**

Du liebst deinen Beruf in der Gastronomie- und/oder Hotelleriebranche und möchtest zeigen, was du draufhast? Dann haben wir etwas für dich: **Werde Teil einer grossen Kampagne** und hilf uns, die vielfältigen Berufe der Branche auch anderen schmackhaft zu machen!

WORUM GEHT'S?

GastroSuisse will im Rahmen einer Kampagne Videos produzieren, welche die **Kraft und Magie der Berufe der Gastro- und Hotelleriebranche zeigen**. Dafür wollen wir mit unglaublichen «**Gastro-Stunt-Videos**» die Schweiz begeistern. Diese Produktion wird 1–2 Tage deiner Zeit in Anspruch nehmen. Dafür wollen wir mit unglaublichen «Gastro-Überraschungs-Stunts» die Schweiz überraschen. Hast du Lust, Teil des Gastro-Stunt-Teams zu werden? Die Filmproduktion wird im März/April 1–2 Tage deiner Zeit in Anspruch nehmen.

DIE KAMPAGNE

Die Kampagne will die Fähigkeit der Hotellerie & Gastronomie Branche zeigen, Menschen magische Momente zu bescheren, die nur durch die Hand von echten Gastro-Profis zum Leben erweckt werden können. Entsprechend produziert GastroSuisse in Zusammenarbeit mit der Produktionsfirma John Allen Videos, die eine «Gastro-Stunt-Crew», beim Ausführen von spektakulären Aktionen zeigt. Beispielsweise beim blitzartigen Verwandeln eines Parkhaus-Aufzuges in ein Bistro oder beim Überraschen von Spaziergänger*innen mit einem Mitternachts-Zauberwald. Gezeigt werden die Videos im Rahmen unserer Onlinekampagne, auf unseren Websites und unseren Social Channels.





VORAUSSETZUNGEN FÜR DIE BEWERBUNG FÜR DIE «GASTRO-STUNT-CREW»

- Du bist zwischen **18-30 Jahre** alt.
- Du hast eine **Ausbildung in der Gastro- oder Hotelleriebranche*** absolviert.
- Du bist in deinem Beruf und als Charakter **dynamisch, motiviert und engagiert.**
- Du begeisterst dich für aussergewöhnliche Erlebnisse und scheust dich vor keiner Herausforderung.
- **Du fühlst dich vor der Kamera** und in der Interaktion mit anderen Teilnehmenden aus der Branche wohl.

WAS SPRINGT FÜR DICH DABEI RAUS?

Als Teil dieser Kampagne wirst du nicht nur selbst an Bekanntheitsgrad gewinnen, sondern hast die Chance, mit spannenden Persönlichkeiten aus der Branche zu netzwerken. Zudem kannst du dieses ausserordentliche Engagement in deinem Lebenslauf mitaufnehmen.

GASTRO  **SUISSE**

*Koch/Köchin, Küchenangestellte*r, Systemgastronomiefachfrau/-mann, Hotel-Kommunikationsfachfrau/-mann, Restaurantfachfrau/-mann, Restaurantangestellte*r, Fachfrau/-mann Hotellerie-Hauswirtschaft, Kauffrau/-mann Hotel-Gastro-Tourismus, Hotelfachschüler*innen CH ab 4. Semester

WIE BEWIRBST DU DICH?

Fühlst du dich angesprochen? Dann **bewirb dich jetzt mit einem Video** (30 Sekunden bis 1 Minute, kann mit dem Smartphone gefilmt sein) und werde Teil der «Gastro-Stunt-Crew».

BAUE DAS BEWERBUNGSVIDEO WIE FOLGT AUF

1. Kurze Vorstellung mit: Vorname, Name, Alter, Wohn- und Arbeitsort, Sprachkenntnisse, aktueller Stand in der beruflichen Karriere
2. Sage uns, wieso du in deinem Job unschlagbar bist und warum genau DU Teil der Stunt Crew sein solltest!

Das Video schickst du dann direkt an:
nikolaj.maerz@gastrosuisse.ch

Einsendeschluss ist der 12. Februar 2024.

Bei Fragen oder für weitere Informationen melde dich direkt bei:
Nikolaj März
GastroSuisse
nikolaj.maerz@gastrosuisse.ch
+41 848 377 111

Wir freuen uns auf deine Bewerbung!

Der Name ist Programm.

«Fait Maison - Das Label für Hausgemachtes»



Schon wieder ein neues Label - denken Sie sich vielleicht... Das unter anderem von GastroSuisse und Slowfood gegründete Label für kochende Restaurants «Fait Maison» setzt sich zum Ziel, dem Wunsch der Gäste nach Transparenz zu entsprechen, die hausgemachten Speisen zu fördern und auch die Regionalität und Saisonalität zu fördern.

Was bringt das Label Ihrem Betrieb?

Sie helfen mit, ein nationales Label für die Schweizer Gastronomie aufzubauen, welches sowohl Ihnen als auch Ihren Gästen wertvolle Vorteile bietet:

- Authentische Positionierung und Differenzierung gegenüber Mitbewerbern
- Einfaches Kommunikationsinstrument gegenüber Ihren Gästen
- Vertrauensvorschuss durch das Label und die Transparenz
- «Hausgemacht» gilt als Sympathieträger
- Landesweite Sichtbarkeit und Bekanntheit
- Das Label gilt als Nachhaltigkeitsnachweis bei SWISSTAINABLE

Im Jahresbeitrag von CHF 350.00 sind die jährlichen Kontrollen inbegriffen.

Differenzieren Sie sich von Halbfertig- oder Fertigprodukten und werten Sie Ihre hausgemachten Speisen ganz einfach auf!

Haben wir Sie «gluschtig» gemacht?

Erste Informationen findet man [auf der Website](#).

Haben Sie Fragen?

René Kaufmann - Berater und Botschafter für die Deutschschweiz - steht gerne zur Verfügung.

☎ 079 / 634 19 32

✉ rene.kaufmann@gastundfreund.ch



Zur Einstimmung auf die Ostertage.

«Komm doch auch!»

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

Dienstag, 26. März 2024 um 15.00h

Ökumenischer Gottesdienst in der prachtvollen Klosterkirche in Muri mit anschliessendem Apéro

Mitwirkende:

Corinne Dobler

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

Adrian Bolzern

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



Wirtechor Bremgarten



Urs Kohler im Interview mit Werner Gautschi.

«Der singende Wirt am Hallwilersee»

Der Werdegang und die vielen Talente von **Werner Gautschi** sind bemerkenswert. Grund genug, der Leserschaft ihn und seine Verdienste in dieser Ausgabe vorzustellen.



Die Familie Gautschi hat 1949 das Restaurant Hallwil in Seengen gekauft. Beide waren erfolgreiche Wirtsleute und für ihren «Wernerli», wie die Eltern ihren Sohn liebevoll nannten, gab es statt Fussballspielen auf dem Pausenplatz schon früh ersten Lektionen im Pommes Frites backen oder Fische filetieren. Dieses Umfeld hat ihm gefallen und rasch war klar, dass ihr Sprössling eine Laufbahn in der Gastronomie einschlagen wird.

Nach der Lehre hat Werner an einigen Saisonstellen sein Wissen erweitert und auf der Lenzerheide, in Arosa und in Lausanne konnte er spannende Kontakte knüpfen. An der imposanten EXPO '64 sammelte er zudem Erfahrungen in Bezug auf grosse Festwirtschaften. Sein Lehrchef, **Josef Kopp** vom legendären «Top Air» in Kloten, hat ihm eines Tages das Angebot gemacht, im «Swiss Chalet» in Puerto Rico ein Praktikum zu machen. Aus den wenigen Wochen sind dann eineinhalb Jahre geworden, die Werner Gautschi geprägt haben.

1972 hat Werner als Pächter das Restaurant Schiffflände in Birrwil übernommen. Die Eröffnung ist phänomenal gelungen und den anwesenden Gästen wurde nebst kulinarischer Unterhaltung auch Musik und Gesang geboten – Werner ist nämlich talentierter Klavierspieler und Sänger. Daher war tags drauf im «Wynetaler» vom singenden Wirt zu lesen. Er wusste genau, dass er und seine Mitarbeitenden durchaus eine Chance haben, wenn alle «Vollgas» geben. Schon nach kurzer Zeit gehörte der neu eröffnete Betrieb am Hallwilersee zu den guten Adressen im Kanton.

Ein «Novum» zu der Zeit war, dass das Schiffflände-Team angefangen hat, im Schloss Hallwil «Caterings» anzubieten. Schnell hat es sich herumgesprochen, dass man neuerdings nicht nur noch in einem Bankettsaal eine Hochzeitsfeier abhalten kann. Und um zu dieser erlauchten Gesellschaft zu gehören, die sowas erleben konnte, hat man halt auch schon mal an einem Donnerstag gefeiert, wenn die Wochenenden schon ausgebucht waren. Das waren noch Zeiten...

Zu diesen Gästen gehörte unter anderem auch der international bekannte **Anton Mosimann**. Sie kannten sich notabene schon von früher, nämlich aus dem Hotel Kulm im St. Moritz – als Souschef war ihm «Toni» unterstellt. In all den Jahren hat sich eine «dicke Freundschaft», wie Werner es nennt, entwickelt und so durften er und seine Frau an «Tonis» 60. Geburtstag im «The Dorchester Hotel» in London mit dabei sein. Dass dieser Anlass perfekt war, brauchen wir an dieser Stelle wohl nicht zu erklären.



Erinnerungsbild der Gäste - anlässlich dem 60. Geburtstag von Anton Mosimann am 23.02.2007

Wie anfangs erwähnt, hat sich Werner Gautschi schon früh als Ausbilder für Köchinnen und Köche engagiert. Seinen 43 Lernenden hat er während 30 Jahren das Rüstzeug mitgegeben, in der Gastronomie erfolgreich zu sein. Noch heute besteht Kontakt zu einigen aus der damaligen Zeit. Wie schon sein Vater, wurde Werner in das Amt als Prüfungsexperte im Kanton Aargau eingeführt. Nach kurzer Zeit ist er damit aufgefallen, genau hinzusehen, treffend zu protokollieren und sich mit sachlichen Verbesserungsvorschlägen einzubringen. Er wurde daher schon bald vom damaligen Obmann in das vertrauensvolle Amt als Prüfungsleiter eingesetzt.

Von der schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe (SFG) in Weggis wurde vorgegeben, dass man fortan in den Kantonen Sammelprüfungen organisieren soll. Als aktives Mitglied der kantonalen Fachkommission (KFG) war Werner mit grossem Widerstand konfrontiert. Der damalige Präsident **René Lustenberger** liess sich jedoch nicht beeindrucken und hat 1978 die letzten Betriebsprüfungen absolvieren lassen. In der Bau- und Wirtefachschule in Unterefelden wurde eine moderne Schulküche eingerichtet und ein komplett neues Prüfungsprozedere geplant. Von Anfang an hat alles bestens funktioniert und schon bald waren Verantwortliche aus der ganzen Schweiz in Entfelden anzutreffen. «Fragt im Aargau nach!» konnte man damals aus Weggis hören.

Werner Gautschi war übrigens der Fachexperte vom heutigen GastroAargau-Direktor **Urs Kohler**, der 1983 seine Kochprüfung am Herd 1 im BZU abgelegt hat...

30 Jahre war Werner Gautschi kantonaler Kochfachexperte, 18 Jahre Präsident der kantonalen Fachkommission (KFG), 17 Jahre «Gilde-Ambassador» der Region Aargau und Basel, 10 Jahre Präsident der schweizerischen Kommission für schriftliche Prüfungsaufgaben und zudem 5 Jahre Delegierter im Stiftungsrat BZU - ein Leistungsausweis, der sich wirklich sehen lassen kann.





In all den Jahren ist Werner vielen interessanten Leuten begegnet und daraus sind schöne Freundschaften entstanden, die heute noch gepflegt werden. Als perfekt «eingespieltes Duo» waren **Walter Konrad** und er bei vielen bekannt und man hat gemeinsam die Weichen gestellt für einen erfolgreichen Verband und eine bemerkenswerte Lehrlingsausbildung.

Quasi als Vater der legendären «Flachseewanderung» und Mitinitiant der Kochkunstausstellungen im BZU kannte man Werner als Stratege und cleverer Organisator. Zu seinem Steckenpferd gehörte zudem jeweils die Festwirtschaft an der Berufsausstellung in Lenzburg (Vorläufer der ab' in Wettingen). Eine weitherum geläufige Anekdote sei hier verraten: Werner kommt mit fünf gestapelten Geldkassetten in den Raum und ein Wackeln dieses Turms verheisst nichts Gutes. Geschickt wie er ist, will er das Herunterfallen der Kassette verhindern und greift so unglücklich danach, dass er sich den Finger verstaucht hat. Böse Zungen behaupten, dass er fast wie Rumpelstilzchen herumgetanzt sei und sein Finger immer roter wurde...

Nach rund 60 Jahren Berufserfahrung im Gastgewerbe - wird Werner gefragt - was ist denn heute anders als früher?

«Der Gast hat sich komplett verändert!» Begründet wird diese Aussage damit, dass man heute anspruchsvoller ist und es grossen Effort braucht, um seine Gäste zu begeistern und zufrieden zu stellen. Das hat wohl auch mit den vielen Möglichkeiten zu tun, die fast rund um die Uhr geboten werden. Und im Vergleich zu früher rät der Profi, noch genauer zu kalkulieren und das Thema Kostenoptimierung nie aus den Augen zu lassen! Es gibt zum Glück aber immer noch erfolgreiche Unternehmer, die wissen, wie gut gelebte Gastronomie heute funktioniert - das gefällt ihm!



Gesundheitlich geht es dem heute über 80-Jährigen blendend und er ist reisefreudig geblieben. Werner ist noch immer ein perfekter Gastgeber, im Wohnzimmer wird gekonnt am Flügel musiziert oder man trifft sich regelmässig zum Jassen. Speziell zu erwähnen ist zudem seine Leidenschaft zum Fischen und so trifft man Gautschis immer wieder mal beim Fische fangen...



Werner erwähnt immer wieder seine Frau **Anna Maria Gautschi** und betont, dass sie ihm in all den Jahren eine wertvolle Stütze war. «Ich konnte mir keine bessere «Hausherrin» wünschen, wenn ich wieder mal in Kommissionsangelegenheiten unterwegs war» sagt er zum Schluss und sein Blick wandert mit einem Lächeln zu ihr.

Alles Gute für euch beide und Danke für das Interview.

Informationen zur AHV-Revision.

«Stabilisierung der AHV – was ändert sich?»

Am 25. September 2022 hat die Schweizer Stimmbevölkerung die beiden Vorlagen zur AHV-Reform angenommen. Damit kommt das grösste Sozialwerk der Schweiz vorerst wieder ins finanzielle Gleichgewicht.

Die Stabilisierung der AHV umfasst hauptsächlich vier Massnahmen:

1. Vereinheitlichung des Rentenalters (Referenzalters) von Frauen und Männern auf 65 Jahre

Das Referenzalter der Frauen wird schrittweise um jeweils drei Monate pro Jahr von 64 auf 65 Jahre erhöht.

Das Rentenalter wird neu als Referenzalter bezeichnet. Es bezeichnet das Alter, in dem die AHV-Rente ohne Abzüge oder Zuschläge bezogen werden kann.

2. Ausgleichsmassnahmen für Frauen der Übergangsgeneration

Die Erhöhung des Referenzalters kann für Frauen, die kurz vor der Pensionierung stehen, ein Einschnitt in die Lebensplanung bedeuten. Darum wird die Erhöhung mit zwei Ausgleichsmassnahmen abgedeckt. Diese kommen den Frauen der Jahrgänge 1961 bis 1969 zugute.

3. Flexiblerer Rentenbezug in der AHV

Männer und Frauen können ihre Rente ab 63 Jahren vorbeziehen und bis zum vollendeten 70. Altersjahr aufschieben. Neu kann die AHV-Rente auch als Teilrente vorbezogen oder aufgeschoben werden. Dies ermöglicht einen gleitenden Übergang vom Erwerbsleben in den Ruhestand.

4. Zusatzfinanzierung durch die Erhöhung der Mehrwertsteuer

Der AHV fliesst eine Zusatzfinanzierung über eine Erhöhung der MWST zu. Der reduzierte Steuersatz wird ab Januar 2024 von 2,5% auf 2,6 % erhöht, der Normalatz von 7,7% auf 8,1 %. Diese Zusatzfinanzierung bringt der AHV jährliche Mehreinnahmen von rund 1,4 Milliarden Franken und trägt somit zur Stabilisierung der Finanzen bei.

Ab Januar 2024 sind die Neuerungen in Kraft. Aber wie heisst es so schön: nach der Reform ist vor der Reform. Die Schweizerinnen und Schweizer werden kaum drum herumkommen, zu einem späteren Zeitpunkt noch einmal über eine AHV-Revision abzustimmen...

Hier finden Sie weitere Informationen:

- ▶ [Basiswissen AHV – auf der GastroSocial-Seite](#)
- ▶ [Ausführungsbestimmungen zur AHV-Reform 21](#)
- ▶ [Was ändert sich ab dem 1.1.2024](#)

- ▶ [Erklär-Video zur AHV-Reform 21](#)



GastroAargau goes «Social Media».

«In der Hauptrolle: die Gastro-Berufe»

Unsere Berufe, bzw. die Gastro-Lernenden im üK Betrieb haben es verdient, bei unserem neuesten Projekt in die Hauptrolle zu schlüpfen. Wie es der Titel sagt, gehen wir «Social Media»...

An einem spannenden und lehrreichen Kurstag, unter der professionellen Leitung von **Angie Wendel**, haben die Mitarbeiter der Geschäftsstelle gelernt, was gute «Image-Filme» ausmachen und natürlich, wie man diese ganz einfach kreiert...

Zusammen mit Angie wurden die einige Tage zuvor geschossenen Fotos und die gedrehten Videoclips Schritt für Schritt bearbeitet, geschnitten, musikalisch unterlegt und zu kurzen Filmchen zusammengefügt. Unglaublich, welche Möglichkeiten sich da bieten!

In Zukunft werden wir regelmässig kurze Filme und Fotos aus dem üK-Betrieb auf Facebook und Instagram posten und freuen uns, wenn Sie diese fleissig teilen und damit Werbung für die grossartigen Gastro-Berufe machen!




Sind Sie daran interessiert, Ihren Auftritt auch neu zu gestalten und zu erfahren, wie einfach es ist, sich im WorldWideWeb neu zu positionieren?

Kontaktieren Sie Angie Wendel – da wird Ihnen geholfen!

Angie Wendel

FilmMix

Kreative Filmproduktion für Werbung und Corporate Films

 079 / 288 58 06



Beschlossene Sache!

«Neue Deklarationspflicht für Brot»



Um die Nachverfolgbarkeit von Getreideprodukte zu gewährleisten hat das eidgenössische Parlament die Motion von Ständerat **Peter Hegglin** (CVP/ZG) angenommen. Es geht darum Transparenz zu schaffen für eine immer stärker wachsende Konkurrenz durch die Einfuhr von Backwaren aus dem Ausland. Wie bei anderen Lebensmitteln auch, muss die Rückverfolgbarkeit der Produkte gewährleistet sein – hiess es in der Begründung der Motion.

Konkret bedeutet dies:

Ab 1. Februar 2024 gilt eine Deklarationspflicht für den Offenverkauf von Brot und Backwaren. Die Konsumentinnen und Konsumenten sollen besser erkennen, wo offen verkaufte Brote und Feinbackwaren produziert werden. Deshalb müssen Bäckereien, Restaurants/Hotels und der Detailhandel das Produktionsland künftig schriftlich, anstatt nur mündlich, angeben.

Weiterführende Informationen finden Sie im Newsletter von GastroSuisse oder auf der Website des Parlaments.

Der Kanton Aargau informiert!

«Hier wird Ihnen geholfen!»



Im Departement Gesundheit und Soziales (DGS) steht der Mensch im Zentrum. Das Gesundheits- und Sozialwesen, der Verbraucherschutz, das Militär und der Bevölkerungsschutz betreffen die Aargauerinnen und Aargauer direkt und teilweise sehr konkret. Deshalb setzen sich die Mitarbeitenden im DGS täglich dafür ein, gute Lösungen für die Aargauer Bevölkerung zu erarbeiten.

Im Gastgewerbe haben Sie es hauptsächlich mit dem Verbraucherschutz zu tun – genauer gesagt mit der Lebensmittelkontrolle und dem Lebensmittelinspektorat. Die Lebensmittelkontrolle ist im eidgenössischen Lebensmittelgesetz geregelt. Die Kantone sind dafür die Vollzugsorgane. Die Mitarbeitenden des Lebensmittelinspektorats kontrollieren sämtliche Lebensmittelbetriebe, vom Kiosk bis zur Industrie, bezüglich hygienischen Umgangs mit Lebensmitteln und auf Aspekte der Täuschung.

Nützliche Informationen finden Sie unter folgenden Links:

- ▶ Merkblätter – gesetzliche Vorgaben, Kennzeichnungsvorschriften und mehr...
- ▶ Lebensmittelkontrolle – man schaut genau hin!
- ▶ Lebensmittelinspektorat – Bewilligungen, Gastgewerberecht, Wirtekurs etc.

Und wenn Sie konkrete Fragen haben:



062 / 835 30 20



lebensmittelkontrolle@ag.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**

REMINDER!

Die Unternehmensnachfolge angehen, solange es noch geht.

«Wenn's am schönsten ist, soll man ans Aufhören denken...»

In den nächsten 5 Jahren stehen 50'000 KMU-Firmen vor dem Entscheid: den Betrieb weitergeben oder schliessen. Immer wieder kommt es vor, dass Eigentümer von erfolgreichen Betrieben keinen Nachfolger finden oder sich nicht bzw. zu spät mit dem Thema beschäftigen.

Um Eigentümern und Besitzern von gastgewerblichen Liegenschaften auf dieses wichtige Thema zu sensibilisieren, plant GastroAargau einen Informationsanlass zum Thema «Übergabe meines Betriebes». Dieser ist spezifisch auf die Gastrob- ranche ausgerichtet.

Sebastian Seiler thematisiert die ersten notwendigen Schritte, die grössten Fallstricke und die einfachsten Möglichkeiten der Unternehmensübergabe.

Natürlich dürfen auch Fragen gestellt werden 😊.



Der Infoanlass findet an zwei verschiedenen Daten - in der Zimmerstunde - statt:

Daten	<ul style="list-style-type: none">- Dienstag, 13. Februar 2024 von 15 bis 17 Uhr- Montag, 11. März 2024 von 15 bis 17 Uhr
Ort	GastroBildungsZentrum GBZ Dammweg 23 in Lenzburg
Zielgruppe	Gastronomen und Hoteliers, die sich mit der Betriebsübernahme befassen oder diese planen
Inhalt	<ul style="list-style-type: none">- Sinnvolle Ausgangslage schaffen- Nachfolger finden- Steueraspekte berücksichtigen- Was ist wirklich wichtig und Praxisbeispiele - uvm.
Referent	Sebastian Seiler - Geschäftsführer und Beratungsprofi der Firma PROGREDO AG, Zürich
Kosten	CHF 40.00 inkl. Handout und anschliessendem Apéro, um die erhaltenen Informationen zu diskutieren.

Um einen effizienten und lehrreichen Nachmittag zu garantieren, planen wir beide Veranstaltungen für maximal 20 Personen.

ANMELDUNG

Interessierte, welche sich danach aktiv mit dem Thema befassen und konkrete Umsetzungsmöglichkeiten, inklusive Musterablauf mit vielen praktischen Tipps erhalten möchten, wird (bei entsprechender Teilnehmerzahl) ein aufbauender Tageskurs organisiert.

Michael Brückner im Interview mit Adrian Strub.

«Nachgefragt in der «Oberstadt Baden»



Im Sommer 2021 eröffnete das Restaurant Oberstadt Baden seine Tore, nachdem das Restaurant einige Jahre geschlossen war. Geschäftsführer **Alex Berger** ist seitdem dabei. **Adrian Strub** leitet die Geschicke in der Küche seit Sommer 2023. Das Restaurant befindet sich mitten in Baden in einem denkmalgeschützten Jugendstil Haus mit einem schönen Stadtgarten.

Welche drei Worte beschreiben den Gastronomie-Betrieb?

Jung, dynamisch, authentisch.

Was zeichnet die «Oberstadt Baden» aus?

Wir sind ein hoch motiviertes Team, was in allen Bereichen Spass an der Arbeit hat.

Ein besonders einzigartiges Element ist unsere monatliche Aktualisierung des gesamten 6-Gang-Menüs, was nicht nur für Abwechslung sorgt, sondern auch sicherstellt, dass unsere Gäste stets neue kulinarische Erlebnisse genießen können. Um das Menü stetig zu verbessern, haben wir einen besonderen Ansatz. Jeweils am 1. Mittwoch und Donnerstag im Monat bieten wir am Abend ein 5-Gang-Überraschungsmenü an. Dies dient als Probelauf für die Küche und wird vom Küchenchef persönlich vorgestellt. Hierbei teilt der Chef seine Gedanken hinter den Gerichten und wir erhalten wertvolles Feedback von den Gästen.



Wie lautet die Philosophie in der Küche?



Die Küchenphilosophie bei uns? Ehrlich gesagt, sind wir noch in der Findungsphase. Als Küchenchef ist das meine erste Stelle und ich teste noch ein paar Dinge aus. Hier ein paar Eckpunkte: Saisonalität ist uns wichtig – das spiegelt sich klar in unseren Menüs wieder. Wichtig ist mir auch, dass das Kochen dem Team Spass macht. Essen sollte nicht nur gut schmecken, sondern auch mit einer Portion Freude und Leidenschaft zubereitet werden. Langfristig streben wir mehr Nachhaltigkeit bei der Wahl unserer Lebensmittel an. Klingt super, oder? Aber manchmal ist der Weg dahin kniffliger als gedacht. Wir arbeiten dran!

Das Restaurant bietet nebst dem klassischen Oberstadt Menü auch ein Veganes Menü an. Wo sind zum einen die Herausforderungen bei der Gestaltung und zum anderen wie wird dieses Menü bei den Gästen angenommen?

Die Herausforderungen bei der Gestaltung des veganen Menüs sind definitiv spürbar. Die Pâtisserie stellt dabei eine besonders anspruchsvolle Aufgabe dar, da auf Ei zu verzichten eine echte Herausforderung ist. Die Definition der Hauptkomponente ist schwierig, weil in der klassischen Küche Fleisch oft im Mittelpunkt steht. Trotz dieser Hürden wird das vegane Menü von den Gästen äusserst positiv

aufgenommen. Veganer schätzen es sehr, die gleiche Anzahl an Gängen genießen zu können wie ihre nicht-veganen Begleiter:innen. Aber auch Personen, die sich nicht vegan ernähren probieren immer wieder unsere veganen Gerichte und sind positiv überrascht.

Empfehlen Sie somit, vegane Gerichte auch bei anderen Restaurants verstärkt anzubieten?

Absolut! Grundsätzlich empfehle ich, vegane Gerichte verstärkt in die Menüs anderer Restaurants aufzunehmen. Die Nachfrage nach veganen Optionen nimmt stetig zu und indem man diese fest in die Menükarte integriert, wird es einfacher, auf entsprechende Anfragen zu reagieren. Wichtig ist, dass die veganen Gerichte mit der gleichen Leidenschaft gekocht werden wie alle anderen Gerichte auch. Dann kommt dies auch bei den Gästen gut an.

Was wird bei der alkoholfreien Essensbegleitung serviert?

Für unsere alkoholfreie Essensbegleitung bieten wir derzeit eine Auswahl an alkoholfreien Weinen und verschiedenen Fruchtsäften an. Wir arbeiten jedoch kontinuierlich daran, das Angebot zu erweitern und zu verfeinern. Unser Ziel ist es, innovative Essenzen, Balsame und Säfte zu kreieren, um eine vielfältige und ansprechende alkoholfreie Begleitung zu bieten.

Im «Gault Millau» ist das Restaurant mit 14 Punkten bewertet und Sie haben auch sonst diverse Auszeichnungen. Was sind die Ziele des Restaurants?

Die Ziele des Restaurants liegen vor allem darin, Freude an der Gesamterfahrung zu haben. Wir streben danach, dass unser Team Freude an ihrer Arbeit hat und dass die Gäste glücklich und zufrieden sind. Wenn wir unsere Gäste verwöhnen können, entsteht für uns ein Gefühl der Freude und Erfüllung. Wir setzen uns bewusst keine konkreten Ziele für Punkte in Bewertungen wie dem «Gault Millau-Führer». Natürlich freuen wir uns über höhere Bewertungen, aber es ist nicht unser vorrangiges Ziel. Unsere Hauptmotivation liegt darin, eine positive und genussvolle Atmosphäre zu schaffen.



In Ihren Wanderjahren sind Sie auf bekannte Größen in der Gastronomie gestossen wie z.B. Rolf Mürner, Harry Pfändler und Sie haben auf einem biologischen Bauernhof gearbeitet. Was hat Sie am meisten geprägt und können es heute im Restaurant Oberstadt am besten einbringen?

Von Rolf habe ich in der Pâtisserie enorm viel gelernt. Vor meiner Zeit bei ihm wurde die Pâtisserie oft als «Beigemüse» betrachtet, doch er hat mir zahlreiche Tipps und Tricks beigebracht. Die tägliche Praxis auf seinem extrem hohen kulinarischen Niveau hat mich deutlich vorangebracht.

Bei Harry hatte ich die Gelegenheit, meine Chefkochausbildung zu machen. Erfahrung sammelte ich in verschiedenen Bereichen von Spezialanlässen und Caterings bis hin zu Banketten und dem «à la carte-Geschäft». Die vielfältigen Erfahrungen bei ihm haben mir wertvolle Einblicke in die Küchenorganisation gegeben.

Sie bilden erfolgreich Lernende aus und sind auch als Prüfungsexperte in den Kochberufen tätig, haben also viel mit der heutigen Jugend zu tun. Was sind

die grössten Herausforderungen bei der Generation Z?

Eine der grössten Herausforderungen ist die Pünktlichkeit. Aber ich versuche, dies als Chance zu nutzen, um den Lernenden zu zeigen, dass wir alle aufeinander angewiesen sind und ihre Arbeit einen wichtigen Beitrag für das Team leistet. Da ich selbst noch jung bin habe ich persönlich keine Probleme mit der Generation Z festgestellt.

Es ist entscheidend, Freude am Beruf zu zeigen und die Leidenschaft für die Gastronomie an die Lernenden weiterzugeben. Mein Ziel ist es, sie mit dem "Gastrovirus" anzustecken und ihnen die Begeisterung für die kulinarische Welt zu vermitteln. Eine positive Einstellung, gegenseitiger Respekt und die Förderung der Freude am Beruf sind entscheidende Elemente, um die Herausforderungen bei der Ausbildung der Generation Z erfolgreich zu bewältigen.

Was machen Sie zum Ausgleich in Ihrer Freizeit, wir haben gehört Sie haben viel Ferien? 😊

Ja, da ist etwas Wahres dran, wenn man viel und intensiv arbeitet, braucht man einen Ausgleich. Diesen finde ich im Winter auf Skitouren und beim Skifahren, ausserdem spiele ich Unihockey im Verein. Dazu kommen noch Bouldern, Wandern, Klettersteige - insgesamt viel Sport und Zeit in der Natur. Ich habe das Gefühl, als hätte ich 100'000 Hobbys. Meine Freundin begleitet mich seit meiner Lehre. Sie kennt die Vor- und Nachteile des Gastgewerbes und ihre Unterstützung gibt mir einen festen Halt zu Hause. Ich freue mich besonders auf die gemeinsamen Ferien mit ihr - eine Zeit, in der ich mich jeweils richtig erholen kann.

Kontakt

Oberstadt Restaurant
Geschäftsführer Alex Berger
Chefkoch Adrian Strub
Oberstadtstrasse 8
5400 Baden

Tel.: 056 222 62 62
E-Mail: info@oberstadt-baden.ch
Homepage: www.oberstadt-baden.ch

Öffnungszeiten

Mittwoch - Freitag
11.30 – 14.30 Uhr

Mittwoch - Montag
18.00 – 23.30 Uhr

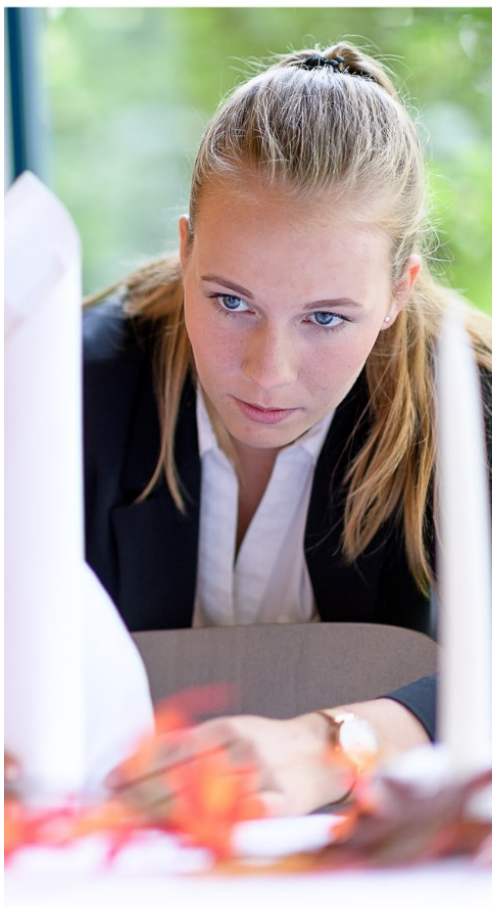
Dienstag geschlossen

Gibt es ein bestimmtes Restaurant, von dem Sie gerne in der nächsten Ausgabe mehr erfahren würden?

Das Restaurant Central in Safenwil, unter Führung von **Anita Müller**, interessiert mich.

Wir danken für das sehr kurzweilige und erfrischende Gespräch mit Adrian Strub.





12. Februar 2024 18.30 Uhr

WIR MACHEN PERFEKTE GASTGEBER/-INNEN

SERVICE-GRUNDKURS

Besuchen Sie den Grundkurs und brillieren Sie bei der nächsten Gästeeinladung bei Ihnen daheim oder lernen Sie die wichtigsten Eigenschaften, um in einem Gastrobetrieb zu arbeiten.

Das perfekte Angebot für den Wiedereinstieg ins Gastgewerbe oder als Einstieg für alle, die sich dafür interessieren - ehemalige Gastro's, Studierende, Zusatzverdienende oder Neugierige. Dieser Kursbesuch lohnt sich garantiert!

Kurskosten: CHF 430.00

DAS LERNEN SIE

- Servicegrundregeln und Serviceformen
- Serviettenformen und Tische Aufdecken
- Vom Gästeempfang bis zur Verabschiedung
- Verkaufstechnik & Reklamationsschulung
- Sicheres & selbstbewusstes Auftreten



GASTROAARGAU

[JETZT ANMELDEN](#)

GastroAargau
GastroBildungsZentrum GBZ
Dammweg 23
5600 Lenzburg



Alpinesse – massgeschneidert und exklusiv für die Gastronomie

Alpinesse kommt aus den Bündner Bergen und beschert den Gästen ein Schweizer Erlebnis. Die neue Tonic- & Mixer-Marke aus dem Hause Feldschlösschen ist massgeschneidert auf die Bedürfnisse der Gastronomie und steht dieser exklusiv zur Verfügung. Mit Tonic Water, Wild Berry Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale und Ginger Beer umfasst das Portfolio alles, was Gastronomen brauchen. Alpinesse ist wie seine Markenbotschafterin Gloria: fröhlich, spielerisch, unkompliziert, nostalgisch und einladend.

Gestatten, Gloria. Ich liebe die einfachen Freuden des Lebens, die sorglosen Momente mit Freunden und Familie.» Die stolze Botschafterin der neuen Tonic-Marke ist auch nostalgisch veranlagt. Sie erinnert sich gerne an die Zeit vor den Videocalls, Instagram und Smartphones. Als die Schweiz ein Ort spielerischer Unbeschwertheit war, an vergangene Sommer, in denen man in schicken Badeanzügen an Cocktails nippte, und an die knackig-kalten Winterstunden in heimatlichen Chalets. Alpinesse nimmt den entspannten Geist dieser vergangenen Tage auf. Die Marke wurde entwickelt, um in unserer komplexen Zeit das zeitlos Gute hochleben zu lassen, das man oft im Vertrauten findet. Und um der Gastronomie in einem Segment, in dem globale Brands den Ton angeben, ein einmaliges Schweizer Erlebnis zu bieten, das die Gäste sonst nirgends finden. Alpinesse kommt aus dem Hause Feldschlösschen und steht seit Januar 2024 exklusiv der Gastronomie zur Verfügung.



Einzigartiges Sortiment

Reines Schweizer Quellwasser aus den Tiefen der Bündner Berge vereint sich harmonisch mit einer Handvoll natürlicher Zutaten und einem Hauch feinbitterem Enzian. Mit **Tonic Water, Wild Berry Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale und Ginger Beer**, umfasst das Portfolio alles, was die Gastronomen brauchen. Für ein einmaliges Schweizer Erlebnis. Pur oder gemixt.

2+1 Einführungsangebot

Die neue Website ist online!

www.gastroaargau.ch
www.hgf-mittelland.ch

Wie bereits schon angekündigt, haben wir unseren Webauftritt überarbeitet und mit neuen Inhalten gefüllt. Seit Mitte Januar kommt die „GastroAargau-Seite und die „HGf Mittelland-Seite“ in einer neuen Aufmachung daher.

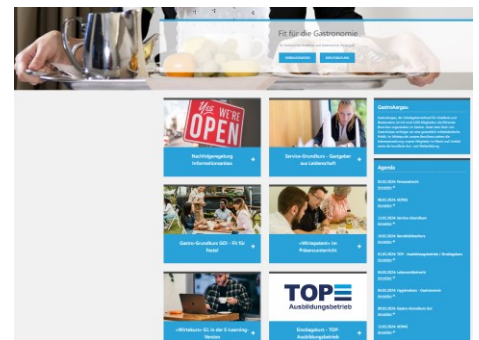
Ganz unten kann man sich für den Newsletter anmelden.

In Rubriken unterteilt findet man Informationen über uns, umfangreiche Kursangebote und Weiterbildungsmöglichkeiten, Wissenswertes zu unterschiedlichen Themen, Events und Veranstaltungen und eine Bildergalerie mit Berichten vergangener Aktivitäten. Am besten gleich auf das Logo klicken und «rumstöbern»...

Feedback ist übrigens erwünscht!



Hotel & Gastro
formation
Mittelland



Nur nicht erschrecken!

«Sirenentest am 7. Februar 2024»

Jeweils am ersten Mittwoch des Monats Februar findet in der Schweiz der jährliche Sirenentest statt. Dabei wird die Funktionsbereitschaft nicht nur der Sirenen des „Allgemeinen Alarms“, sondern auch jener des „Wasseralarms“ getestet.

Mittels Radio- und TV-Spots sowie Medienmitteilungen wird die Bevölkerung vorgängig auf den Sirenentest aufmerksam gemacht.

→ **Es sind keine Verhaltens- und Schutzmassnahmen zu ergreifen** ←

Um 13.30h wird in der ganzen Schweiz das Zeichen „Allgemeiner Alarm“ ausgelöst. Die Sirenenkontrolle darf bis 14h weitergeführt werden. Ab 14h bis spätestens 16.30h wird im gefährdeten Gebiet unterhalb von Stauanlagen zudem das Zeichen „Wasseralarm“ ausgelöst.

Audio
Wasser-Alarm



Audio
Allgemeiner Alarm



Anmelden und mitmachen!

«Kochtalente gesucht»

Die Ausschreibung für den grössten und renommiertesten Kochwettbewerb der Schweiz ist jetzt online. 1991 wurde dieser «Live-Koch-Event» ins Leben gerufen und zählt seither zu den Erfolgsgeschichten in der nationalen Gastrolandschaft. Motivierte, kreative und siegeshungrige Köchinnen und Köche, welche hauptberuflich tätig sind und mindestens fünf Jahre Berufserfahrung haben, haben die Gelegenheit, sich mit andern zu messen und um den begehrten Titel «Goldener Koch 2025» zu kämpfen.

In der Bewerbung für das Halbfinal geht es zuerst um die eigene Person mit Werdegang und zur eigenen Passion als Koch/Köchin. Im Wettbewerbsteil muss der Jury eine detaillierte Menübeschreibung (ohne Rezepturen) für eine warme Fischvorspeise mit einem Ovo/-Lacto-vegetarischen Side-Dish und einem Fleischgericht eingereicht werden. Und dann... wird man vielleicht ausgewählt am «Goldenen Koch 2025» mit dabei zu sein.

Am Halbfinaltag treten acht nominierte Kandidatinnen und Kandidaten gegeneinander an, welche anhand ihrer Menüvorschläge ausgewählt wurden. Diese Halbfinalistinnen und -finalisten kochen in zwei Gruppen – die einen morgens und die anderen nachmittags.

Das Halbfinale findet am 7. Oktober 2023 im Trafo Baden statt – das Finale erlebt man am 10. Februar 2025 im Kursaal in Bern.

Weitere Informationen zum Wettbewerb:

- ▶ [Informationen zur Aufgabe im Halbfinal](#)
- ▶ [Reglement](#)
- ▶ [Anmeldeformular](#)
- ▶ [Bilder vom Halbfinal am 30. Januar 2023 in Baden](#)
- ▶ [Bilder vom Final am 5. Juni 2023 in Bern](#)

Anmeldefrist: 30. April 2024



Die Gastrowelt fiebert mit den Schweizer Teams mit.

«ToiToiToi nach Stuttgart»

Vom 2. bis 7. Februar 2024 findet auf dem Messegelände in Stuttgart die nächste Kochkunst-Olympiade statt. Auch die Schweiz nimmt an diesem renommierten Wettbewerb teil, und zwar gleich mit fünf Teams.

Die Schweizer Kochnati beginnt mit der Zubereitung eines 3-Gang-Menüs für 110 Personen. Am zweiten Tag bereitet die Mannschaft kreativen Fingerfood, eine Showplatte, eine vegane Speise, einen Hauptgang, ein Schaustück, ein Dessert und Petits Fours für zehn Gäste und zwei Juroren zu.

Zu den grossen Favoriten gehört zweifellos auch das Regionalteam «Cercle des Chefs de Cuisine Lucerne (CCCL)». Vor vier Jahren heimste sich diese Mannschaft den Olympiasieg ein und vor zwei Jahren sogar den Weltmeistertitel. Die Erwartungen sind dementsprechend hoch und man will auch in diesem Jahr definitiv vorne mit dabei sein.

Die Aufgabe lautet: Präsentation eines Ausstellungstisches zum Thema «Switzerland 365». Es werden Gerichte aus Schweizer Produkten hergestellt und kunstvoll präsentiert. Die Jury und die Fans können sich auf eine TOP-Leistung freuen!

Speziell erwähnen wollen wird die Zusammensetzung dieses Teams – bei den Luzernern sind immerhin 2 Aargauer mit dabei. Ein Grund mehr, sich dieses kulinarische Kräftemessen nicht entgehen zu lassen!

Zu den Mitgliedern des erfolgreichen «CCCI-Teams» gehören:

- **Giovanni Cucinotta, Restaurant Stadthof, Bremgarten / AG**
- **Lam Nguyen, Hertenstein Panorama-Restaurant, Baden / AG**
- Alexander Limbach, «25 Hours Langstrasse», Zürich
- Josi Pisone, Hirslanden Klinik St. Anna, Luzern
- Tizian Mitterer, Zuger Kantonsspital, Baar/ZG
- Janet Kwarteng, JK Pastry, Schlieren/ZH

Kein Ticket mehr ergattert für den Besuch der Messe? Keine Fahrgelegenheit nach Stuttgart gefunden? Schwierig, ein paar Tage vom Betrieb fernzubleiben? ...

KEIN PROBLEM!

Verfolgen Sie alles Wichtige auf dem IKA-TV-Sender - IKA TV sendet täglich!

► [Informationen zur IKA-Olympiade](#)





Teilnehmen und profitieren! Regionalprodukte bringen Mehrumsatz

Die Zusammenarbeit zwischen Gastronomie und Landwirtschaft zu fördern, dies ist das Ziel der Gastro-Aktion.

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

Der Bauernverband Aargau BVA lanciert die **Gastro-Aktion**, in Zusammenarbeit mit GastroAargau, Aargau Tourismus und dem Branchenverband Aargauer Wein bereits seit fünfzehn Jahren. Es werden jährlich rund 3'000 Gutscheine an die Bauernfamilien verschickt, welche in den Restaurants mit Gütesiegel eingelöst werden können. 2023 profitierten die beteiligten Restaurants mit einem Mehrumsatz von über 124'000 Franken.

Die Gutscheineaktion dauert vom **9. August bis 30. November 2024** und richtet sich an die Bauernfamilien, welche Mitglied des BVA sind und dort gleichzeitig versichert sind.

Voraussetzung ist, dass folgende Kriterien ganzjährig erfüllt werden:

- Mind. je 2 Aargauer Weiss- und Rotweine auf der Karte
- Mind. 4 Destillate aus dem Kanton Aargau
- Mind. 4 Speisen mit Hauptkomponenten aus dem Kanton Aargau
- Deklarationspflicht der Aargauer Speisen und Getränke auf den Angebotskarten
- Folgende Rohstoffe, wenn möglich, aus dem Kanton Aargau oder mindestens aus der Schweiz: Gemüse, Kartoffeln, Eier, Rind-, Kalb-, Kaninchen- und Schweinefleisch, Poulet
- Zusammenarbeit mit mind. einem Aargauer Landwirt namentlich kommuniziert

Feedback Karten und Überprüfung

Jeder Gast erhält zusammen mit dem Gutschein eine Feedback-Karte. So kann jeder Gast direkt während dem Restaurantbesuch seine Eindrücke aufschreiben und an den BVA weiterleiten.

Weiter werden alle Restaurants mittels Stichproben überprüft und bei den Verbesserungs-massnahmen unterstützt.

Der Bauernverband Aargau BVA unterstützen Sie in der Umsetzung dieser Gastro-Aktion.

Werbung

- Auf der Webseite und Facebookseite der Aargauer Landwirtschaft
www.landwirtschaft.ag/aargau-isch-fein
www.LandGastWirt.ch
Via Aargau Tourismus auf deren Webseite
www.aargautourismus.ch/geniessen/aargau-isch-fein
- Bei den Gastrobetrieben mittels Werbesiegel / Beachflag, Türschild, Tischsets, Gütesiegel
- Tabloid-Beilage Mitte August in der AZ mit grossem Beitrag und allen Restaurants aufgelistet
- 1'700 Aargauer Bauernfamilien erhalten einen Brief mit der Liste der Restaurants inkl. Gutschein/en



Kosten

Werbebeitrag pro Betrieb jährlich CHF 200.- (exkl. MwSt.)
plus allfällig zusätzliches Material

Unterstützungs-Material

- Gütesiegel Holzbrett «Aargau isch fein»
- Werbesiegel / Beachflag «Aargau isch fein»
- Tischsets (bis 5'000 Stück kostenlos)
- Papier Servietten «Aargau isch fein» / Edelweiss (kostenpflichtig)

Sind Sie interessiert und möchten mehr erfahren?

Fordern Sie das Anmeldeformular per E-Mail oder Telefon beim BVA an:

Damaris Etterlin

056 460 50 55

damaris.etterlin@bvaargau.ch






Jetzt anmelden!

Anmeldeschluss ist der 25. April 2024

Nichts verpassen ... anmelden und dabei sein!

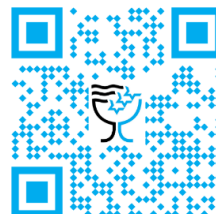
«Nächste Termine»

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

05. Februar 2024	<u>Progresso - «Systemgastronomie» (Kurs 1)</u>	
05. Februar 2024	<u>G1 Modul 4 «Personalrecht» - Wirtefachschule</u>	
08. Februar 2024	<u>KOPAS-Kurs</u>	
12. Februar 2024	<u>Service-Grundkurs - Gastgeber aus Leidenschaft</u>	
13. Februar 2024	<u>Infoanlass-Nachfolgeregelung in der Hotellerie & Gastronomie</u>	
16. Februar 2024	<u>Tageskurs Ausbilder Ausbilderinnen Restaurant</u>	
19. Februar 2024	<u>Berufsbildnerkurs mit eidg. anerkanntem Ausweis</u>	
01. März 2024	<u>TOP – Ausbildungsbetrieb - Einstiegskurs</u>	
04. März 2024	<u>G1 Modul 1 «Lebensmittelrecht» - Wirtefachschule</u>	
04. März 2024	<u>Hygienekurs für die Gastronomie</u>	
09. März 2024	<u>GO! – Wissen für Festwirte</u>	
11. März 2024	<u>Nachfolgeregelung in der Hotellerie & Gastronomie</u>	
13. März 2024	<u>KOPAS-Kurs</u>	
13. März 2024	<u>G1 Modul 1 «Gastgewerberecht» - Wirtefachschule</u>	
18. März 2024	<u>G1 Modul 4 «Personalrecht» - Wirtefachschule</u>	
26. März 2024	<u>Ökumenischer Gottesdienst in der Klosterkirche Muri</u>	
02. April 2024	<u>G1 Modul 3 «Buchhaltung» - Wirtefachschule</u>	
12. April 2024	<u>TOP – Ausbildungsbetrieb - Einstiegskurs</u>	
15. April 2024	<u>Berufsbildnerkurs mit eidg. anerkanntem Ausweis</u>	
23. April 2024	<u>11. Mitgliederversammlung in Lenzburg</u>	

www.gastroaargau.ch

«Das Leben ist wie ein Fahrrad. Man muss sich vorwärts bewegen, um das Gleichgewicht nicht zu verlieren.»



Newsblatt der Hotel & Gastro formation Mittelland



Nr. 52

Februar 2024 bis April 2024

Früh übt sich...

«Kitchen Ninjas»

So heisst die neue Nachwuchs-Initiative der Gastronomie für Jugendliche zwischen 9 und 14 Jahren, welche in Zürich erfolgreich initiiert wurde und nun über die Kantonsgrenze hinaus, unter anderem in den Aargau, ausgeweitet wird.

Weitere Informationen zu diesem spannenden Projekt, welches auch Ihrem Betrieb viele Vorteile bietet, haben wir in einem Dossier zusammengestellt.





Sind Sie dabei?

Mit der Anmeldung des Restaurants können Sie Jugendlichen einen Einblick in die Welt der gastronomischen Küche bieten und gleichzeitig einen Beitrag zur Nachwuchsförderung leisten. In 2 bis 3 Workshops können Jugendliche in mehreren Erlebnis-Workshops Gastroluft schnuppern und beim grossen Abschlussessen Freunde, Bekannte und Verwandte mit ihren Kochkünsten beeindrucken.

Die Workshops sollen zwischen dem **22. April und dem 18. Mai 2023** stattfinden. Genaue Daten und Workshops sind durch die teilnehmenden Restaurants festzulegen.

► **Jetzt über diesen Link anmelden** ◀

Bei Fragen dürfen Sie uns gerne kontaktieren

 info@gastroaargau.ch oder  062 737 90 40

Wir freuen uns auf Ihre Anmeldung **bis zum 23. Februar 2023**.



Bericht aus dem Klassenzimmer - von Stefan Kogler.

«Einsatz für bessere Bedingungen»

Jährlich besuche ich mit grossem Engagement die Lernenden der vielfältigen Gastronomie- und Bäcker-Confiseur-Berufe in den ÜK-Zentren Lenzburg und Olten sowie in den Berufsschulen. Als Berufsverband der Hotel & Gastro Union ist es das Ziel, die jungen Talente über ihre Rechte und Pflichten im Lehrverhältnis im Schweizer Gastgewerbe und in der Bäcker-Confiseur-Branche zu informieren. Es erfüllt mich mit Freude zu sehen, dass es weiterhin motivierte Nachwuchskräfte gibt, die sich für unsere wunderbaren Berufe entscheiden.

Die fünf Berufsverbände der Hotel & Gastro Union setzen sich tatkräftig für die Verbesserung der Arbeitsbedingungen und die Förderung der Bildung der Arbeitnehmenden in der Gastronomie und Bäcker-Confiseur-Branche ein. Es ist wichtig, die Qualität und Attraktivität unserer Berufe zu erhöhen.

Jedoch ist es auch unumgänglich, am Puls der Lernenden zu sein und ihre Erlebnisse in den einzelnen Betrieben zu erfahren. Viele Betriebe setzen die Richtlinien optimal um und sind sich der Verantwortung im Bereich der Ausbildung bewusst. Jedoch gibt es auch Betriebe, in welchen der Umgang mit Berufslernenden noch optimiert werden kann!

Nur durch gemeinsame Anstrengungen können wir eine positive Veränderung bewirken und die Grundlagen für eine erfolgreiche und erfüllende berufliche Laufbahn der Lernenden legen.

Packen wir es an!



Stefan Kogler
Geschäftsführer
Berufsverband Bäckerei & Confiserie Schweiz

Nachtrag:

Die Verantwortlichen der Hotel & Gastro *formation* Mittelland begrüßen dieses Engagement von Stefan Kogler.

Die Hotel & Gastro Union als Partner zu haben bringt uns alle weiter – denn nur gemeinsam sind wir stark.

«Guet gmacht Silvan!»

«Gute Ausbildung = guter Unterricht»

Einige wissen vielleicht, dass unser üK-Instruktor in den Kochberufen - seit er bei uns ist - regelmässig die Schulbank gedrückt hat. Statt in seiner Freizeit dem «süssen Nichtstun» zu frönen, hat sich **Silvan Sprecher** über zwei Jahre hinweg mit Evaluationsmethoden, Lehr- und Lernformen und mit dem Thema «Lernende beim Entwickeln von Problemlösungen unterstützen» beschäftigt. Selbstverständlich ist diese Liste nicht abschliessend – es braucht noch einiges mehr, um das Ziel zu erreichen...

Und er hat es erreicht!

Wir gratulieren Silvan Sprecher zum geschützten Titel

«Ausbilder mit eidgenössischen Fachausweis»

Lieber Silvan

Wir gratulieren dir zu dieser Leistung und bewundern die Entschlossenheit deine Ziele zu erreichen. Du hast bewiesen, dass man mit eisernem Willen, mit Disziplin und Durchhaltevermögen Grosses erreichen kann.

«Guet gmacht!»

Es macht uns sehr stolz, dass du zu unserem Team gehörst und wir den Kochlern einen perfekten Unterricht bieten können. DANKE für deinen Einsatz!



Präsidentin und Präsident gratulieren zu dieser Leistung.



Nachtrag zum IGEHO-Event.

«Zwei neue Nachwuchstalente im Aargau»

An der IGEHO – es ist zwar schon ein paar Wochen her, aber dieser Erfolg muss einfach publiziert werden – haben die beiden Berufslernenden Mustafa und Mike am Kochwettbewerb teilgenommen. Souverän haben sie Mise en place erstellt, Rezepte perfekt umgesetzt und das Timing zu jeder Zeit im Griff gehabt. All dies hat dazu geführt, dass die beiden gegen das Team aus Baselland gewonnen haben.

Wir gratulieren den beiden Kochlernenden zu diesem Erfolg und den Ausbildern aus den Lehrbetrieben für das Engagement.

Wir sagen dazu nur eines: «Guet gmacht!»



Auf der nächsten Seite lesen Sie den Bericht der beiden Sieger.

Kulinarischer Höhenflug an der IGEHO 2023

Meine Lehrzeit erreichte seinen bisherigen Höhepunkt, mit dem Kochwettbewerb an der Igeho 2023 in Basel. Im dritten Lehrjahr durfte ich zusammen mit Mike Schweizer an diesem Wettbewerb antreten.

Die Atmosphäre war von Anspannung durchzogen, als wir uns der Herausforderung stellten. Im Rahmen eines nervenaufreibenden «2-gegen-2-Duells» trafen wir auf talentierte Konkurrenz aus dem Baselland. Die Uhr tickte erbarmungslos – nur 45 Minuten, um einen vollständigen Gang mit Fisch oder Krustentieren, Stärkebeilage, Gemüsebeilage, Sauce und Garnitur zu kreieren. Wir beide mussten unter enormem Zeitdruck ein überzeugendes, kulinarisches Kunstwerk erschaffen, um unsere Gegner schlagen zu können.

Die Entscheidung fiel auf einen filetierten Wolfsbarsch. Die Schuppen des Fisches imitieren wir mit blauen Kartoffelscheiben. Daneben setzte die stark gebratene Fischhaut, als besondere Garnitur, einen visuellen Akzent und die sautierte Krevetke im Schmetterlingsschnitt, aromatisiert mit Knoblauch und Zwiebeln, versprach ein Geschmackserlebnis der Extraklasse. Der St. Galler Blaukartoffelstock, verfeinert mit Limettensaft und Raspeln, erwies sich als ideale Stärkebeilage und gelungene Farbkomponenten. Als Gemüsebeilage diente eine gefüllte, rote Peperoni mit Wirsing, Zwiebeln und Bauchspeck, die eine harmonische Geschmacksexplosion versprach. Den krönenden Abschluss bildete eine umhüllende Kürbis-Espuma als Sauce.

In der Kocharena pulsierte die Energie, als die kulinarischen Kreationen Gestalt annahmen. Die strenge Aufsicht der Juroren und die interessierten Blicke des Publikums liessen uns doch etwas nervös werden, doch die Minuten verstrichen wie im Flug, während wir unter dem Zeitdruck jede Handlung gekonnt ausführten.

Der Höhepunkt des Abends war für uns die Bekanntgabe der Sieger. Unsere Freude war riesig, als wir knapp den Sieg davontrugen. Doch neben dem Triumph, welcher dieser Sieg gebracht hat, hat es Mike Schweizer und mir aber auch gezeigt, dass wir mit unserer Leidenschaft Grosses erreichen können!

Mit Stolz blicken wir auf unser Team, auf die perfekt abgestimmte Choreografie in der Küche und die geschmackliche Freude, die wir gemeinsam erschaffen haben. Dieser Moment wird in unseren Herzen weiterleben und uns auf unserer Reise als Köche begleiten.

Kulinarische Grüsse

Mustafa Bagci – Mercure Hotel Krone, Lenzburg

Mike Schweizer – Gasthof zum Schützen, Aarau

GastroAargau goes «Social Media».

«In der Hauptrolle: die Gastro-Berufe»

Unsere Berufe, bzw. die Gastro-Lernenden im üK Betrieb haben es verdient, bei unserem neuesten Projekt in die Hauptrolle zu schlüpfen. Wie es der Titel sagt, gehen wir «Social Media»...

An einem spannenden und lehrreichen Kurstag, unter der professionellen Leitung von **Angie Wendel**, haben die Mitarbeiter der Geschäftsstelle gelernt, was gute «Image-Filme» ausmachen und natürlich, wie man diese ganz einfach kreiert...

Zusammen mit Angie wurden die einige Tage zuvor geschossenen Fotos und die gedrehten Videoclips Schritt für Schritt bearbeitet, geschnitten, musikalisch unterlegt und zu kurzen Filmchen zusammengefügt. Unglaublich, welche Möglichkeiten sich da bieten!

In Zukunft werden wir regelmässig kurze Filme und Fotos aus dem üK-Betrieb auf Facebook und Instagram posten und freuen uns, wenn Sie diese fleissig teilen und damit Werbung für die grossartigen Gastro-Berufe machen!



Sind Sie daran interessiert, Ihren Auftritt auch neu zu gestalten und zu erfahren, wie einfach es ist, sich im WorldWideWeb neu zu positionieren?

Kontaktieren Sie Angie Wendel – da wird Ihnen geholfen!

Angie Wendel

FilmMix

Kreative Filmproduktion für Werbung und Corporate Films

079 / 288 58 06



REMINDER!

«Prüfungsaufgebote für Lernende»

Die definitiven Aufgebote zu den einzelnen Prüfungsteilen werden am **Freitag, 15. März 2024** veröffentlicht.

Kochberufe aus dem Kanton Aargau:

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

Restaurantberufe aus den Kantonen Aargau und Solothurn:

Die Aufgebote werden per Post an die Ausbildungsbetriebe verschickt.

Kochberufe aus dem Kanton Solothurn:

Die Aufgebote werden per Post an die Ausbildungsbetriebe verschickt.

REMINDER!

«Informationen zum QV 2024»

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

Auf der Website der Hotel & Gastro formation Mittelland findet man alle wichtigen Unterlagen für Ausbilderinnen und Ausbilder, um Lernende auf das bevorstehende Qualifikationsverfahren vorzubereiten.



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

REMINDER!

«QV-Probekochen – der Feinschliff»

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

→ Nutzen Sie die Gelegenheit – die Plätze sind limitiert ←

Inhalte Kochberufe –

unter der Leitung von **Silvan Sprecher** und **Dimitri Fink**:



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

Kurskosten:

**CHF 220 für Mitglieder von
GastroAargau | GastroSolothurn**

CHF 270 für Nichtmitglieder



Anmeldung

Kursdaten GastroBildungsZentrum GBZ in Lenzburg:

Warenkorb 1: Montag, 29. April 2024 → **ausgebucht**

Warenkorb 2: Dienstag, 30. April 2024 → **ausgebucht**

Warenkorb 3: Mittwoch, 01. Mai 2024 → **ausgebucht**

Warenkorb 4: Donnerstag, 02. Mai 2024 → **ausgebucht**

ZUSATZTERMIN: Warenkorb frei wählbar: Freitag, 03. Mai 2024

Kursdaten GerolagCenter in Olten:

Warenkorb 1: Montag, 22. April 2024

Warenkorb 2: Dienstag, 23. April 2024

Warenkorb 3: Mittwoch, 24. April 2024 → **ausgebucht**

Warenkorb 4: Donnerstag, 25. April 2024

REMINDER!

«QV-Werkstatt für die Restaurantberufe»

Die Hotel & Gastro *formation* Mittelland bietet als Vorbereitung für das bevorstehende Qualifikationsverfahren für die Restaurantberufe eine QV-Werkstatt an.

An diesen Tagen haben die Lernenden im 3. Lehrjahr nochmal die Gelegenheit unter fachkundlicher Beobachtung für das kommende Qualifikationsverfahren zu trainieren.

Inhalte Restaurantberufe -

unter der Leitung von **Melanie Wernle** und **Michael Brückner**:



- Aufdecken und dekorieren von «à la carte-Gästetischen»
- Mise-en-place-Arbeiten für den Guéridonservice
- Käseservice mit verschiedenen Käseschnittarten
- Verkaufsgespräche zum Thema Getränke und Speisen
- Servicegrundregeln
- Schulung der Ergänzungskompetenzen
- Kassenschulung
- und vieles mehr...
- Sie fragen – wir antworten

Kurskosten:

CHF 200 für Mitglieder von
GastroAargau | GastroSolothurn

CHF 250 für Nichtmitglieder

Kursdaten: GastroBildungsZentrum GBZ Lenzburg:

QV-Werkstatt: Montag, 06. Mai 2024

(Stand 02.02.2024 noch 5 Plätze übrig)

De Gschneller isch de Gschwinder....!

Anmeldung



Das Lernendenprojekt wird wieder umgesetzt.

«Erfahrungen fürs Leben»

Was 2017 «erfunden» wurde, konnte bis 2019 erfolgreich umgesetzt werden, dann kam die Corona-Pandemie und hat alles gestoppt. Die Rede ist vom damals revolutionären Projekt «AaGaBe» (**A**usland**a**ufenthalte**G**astro**B**erufe).

Um dem Rückgang der Gastro-Lernenden entgegenzuwirken hat man sich damals überlegt, unsere Berufe nach aussen hin attraktiver zu präsentieren. GastroAargau hat in enger Zusammenarbeit mit der Berufsfachschule Baden BBB ein Projekt entwickelt, welches es Lernenden ermöglichen sollte, in einem ausgewählten Betrieb im nahen und fernen Ausland erste Arbeitserfahrungen zu sammeln. Die Kontakte von **Werner Schuhmacher** – Berufsfachlehrperson und Jurymitglied an etlichen nationalen und internationalen Kochkunstausstellungen – haben geholfen, tolle Betriebe zu finden, die ein dreiwöchiges Praktikum angeboten haben.

Die Chefs der Lernenden aus dem Küchen- und Restaurantbereich haben diese Idee unterstützt. Sobald das OK der Eltern vorlag, konnte man die letzten Details klären und die Reisen planen.

Schnell wurde man auf dieses Projekt aufmerksam und das Radio und Fernsehen hat darüber berichtet. Erfreulicherweise gab es keine Zwischenfälle und Eltern und Ausbilderinnen und Ausbilder in den Betrieben haben geschwärmt, wir «reif» und «abgeklärt» die auserwählten Lernenden zurückgekehrt sind. Wenn das nicht «Lebensschule pur» ist...

Diese Idee wurde bis zur Corona-Pandemie weitergeführt und dann eingestellt – die Gründe dafür müssen an dieser Stelle nicht explizit aufgeführt werden.

2024 soll das Projekt wieder umgesetzt werden. Die Lehrpersonen werden nach den Sportferien mit der Information und der Rekrutierung beginnen - und wir werden natürlich darüber berichten!

Ein DANKE schon mal an Werner Schuhmacher und **Rolf Häner** und GastroAargau für die Unterstützung und den Support.

Weitere Informationen wie Film und Presseberichte findet man auf der [HGf-Mittelland-Seite](#).

Kontaktperson für Fragen ist Werner Schuhmacher:
werner.schuhmacher@bbb Baden.ch



Einige der ausgewählten Betriebe



Hotel-Restaurant Jacobi
Luxemburg



Hotel Widmanns Löwen in Königsbronn
Deutschland



Disneyland Resort Hotels
Hong-Kong



Grand Hyatt
Hongkong

Bestehende Vorgaben gelten noch 3 Jahre.

«Wir machen Sie Fit für die LLD»

Alle reden nur noch von der Revision der Kochberufe – die bestehenden Vorgaben gelten aber noch weitere drei Jahre! So auch das Führen der bestehenden Lern- und Leistungsdokumentation (LLD) in den Kochberufen.

- Kennen Sie Ihre Aufgabe als Berufsbilder:in?
- Kennen Sie den Sinn und Zweck der LLD?
- Wissen Sie, wie dieser Dokumentenordner zu führen ist?
- Wissen Sie, dass Lernende die LLD am QV verwenden dürfen?

Wenn Sie mindestens eine Frage mit «nein» beantworten müssen, dann laden wir Sie ein, sich während rund 2 Stunden fit zu machen zu diesem Thema.

Buchen Sie heute noch einen Platz für den 22. April 2024 im «Klassenzimmer» im GastroBildungsZentrum GBZ in Lenzburg.

Referent:

René Hofmann
Berufsschullehrer
Berufsschule Aarau bsa



Ihre Meinung ist gefragt.

«Lernenden-Austausch unter Betrieben»

Lernende durchleben während ihrer Lehrzeit immer wieder Höhen und Tiefen. Sie motiviert bei Laune zu halten ist nicht einfach.

Um ihnen einen Motivationsschub zu geben, ihren Horizont zu erweitern oder einfach andere Prozesse kennen zu lernen, könnte man Lernende für einen bestimmten Zeitraum in einen anderen Betrieb schicken. Dies kann regional oder gar über die Kantonsgrenze hinaus geschehen.

UNS INTERESSIERT DIE MEINUNG AUS DEN BETRIEBEN

**UMFRAGE
LERNENDENAUSTAUSCH**

Die Umfrage läuft bis 16. Februar 2024

Eine spannende Kochmeisterschaft im Kanton Aargau.

«Schweizer Meisterschaft für Kochlernende»

Am 7. März 2024 ist es wieder soweit. Dann kämpfen an der Berufsschule BBB in Baden die besten Kochlernenden der Schweiz um den Sieg am Gusto24 von Transgourmet. Bereits Mitte Januar trafen sich die neu nur noch sechs - bis 2023 waren es jeweils neun - Kandidatinnen und Kandidaten ein erstes Mal am Wettkampfort.

Lesen Sie mehr über die jungen Kochtalente und wählen Sie beim Publikumsvoting Ihren Favoriten!

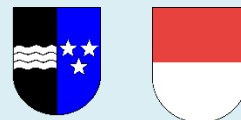
Am 8. März 2024 ab 17h haben Sie die Möglichkeit, die grosse Finalshow in Baden per Live-Stream zu verfolgen.

Wir wünschen den sechs Final-Teilnehmenden heute schon viel Erfolg und gutes Gelingen!



Informationen zu den neuen Berufen.

«Neue Gastro-Berufe: die Umsetzung der Implementierung»

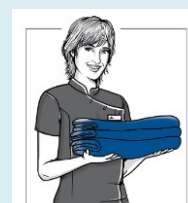


Auf der dritten Etappe zur Umsetzung der neuen Berufe stehen die Implementierungsveranstaltungen an. Hierbei wird generell über die Neuerungen informiert. Die Veranstaltungen sind für alle Berufsbildner **obligatorisch**.

Die Ausbildungsbetriebe wurden schriftlich von der OdA HW Nordwestschweiz und der Hotel & Gastro *formation* Mittelland informiert.

Wir haben für Sie als REMINDER nochmals die Einladung für den Implementierungsanlass im Aargau. Info: der Anlass in Solothurn fand am 30.01.2024 statt.

- **Praktiker/in Hotellerie-Hauswirtschaft (EBA)**
- **Fachfrau/Fachmann Hotellerie-Hauswirtschaft (EFZ)**



3. Etappe → Informationen zum neuen Beruf *Das Anmeldeprozedere hierfür erfolgt via Berufsverband.*

Was	Wo	Wer
Generelle Informationen zu den: <ul style="list-style-type: none">- neuen Berufen- Lernorten- Lerndokumentationen- Vorgaben am QV- Aufgaben der Berufsbilder in den Lehrbetrieben	Infoveranstaltungen an den Berufsschulen: <ul style="list-style-type: none">- Lenzburg- Olten	<ul style="list-style-type: none">- Berufsinspektoren- Lehrpersonen der Berufsschulen und aus den üK-Standorten- OdA HW Nordwestschweiz- HGf Mittelland

EINLADUNG UND ANMELDUNG

4. Etappe → Tageskurse für Berufsbilder: Innen und Ausbilder: innen *Das Anmeldeprozedere hierfür erfolgt via www.hotelgastro.ch.*

Was	Wo	Wer
Schulungsinhalte: Workshops, Tipps & Tricks für den Umgang mit Lernenden, Schwerpunkt Lerndokumentation «WIGL» uvm.	Tageskurse: <ul style="list-style-type: none">- Liebegg, Gränichen- Hohenlinden, Solothurn	<ul style="list-style-type: none">- Fachpersonen der OdA HW Nordwestschweiz

- Koch/Köchin EFZ 2024
- Küchenangestellte/r EBA 2024



3. Etappe der Implementierung → Informationen zum neuen Beruf <i>Detailinformationen hierfür erfolgen via OdaOrg.</i>		
Was	Wo	Wer
Generelle Informationen zu den: <ul style="list-style-type: none"> - neuen Berufen - Lernorten - Lerndokumentationen - Vorgaben am QV - Aufgaben der Berufsbilder in den Lehrbetrieben 	Infoveranstaltungen an den Berufsschulen: <ul style="list-style-type: none"> - Aarau - Baden - Solothurn 	Berufsinspektoren Lehrpersonen der Berufsfachschulen und aus den üK-Standorten

Termine und Anmeldeink für die Infoveranstaltungen:

- ▶ Berufsschule Aarau BSA am 12.02.2024 14.30h bis 16.30h
- ▶ Berufsschule GIBS Solothurn am 27.02.2024 14.30h bis 16.30h
- ▶ Berufsfachschule Baden BBB am 18.03.2024 14.30h bis 16.30h

ANMELDUNG

4. Etappe → Tageskurse für Ausbilder Anmeldung via www.hotelgastro.ch.		
Was	Wo	Wer
Schulungsinhalte: Workshops, Tipps & Tricks für den Umgang mit Lernenden, Schwerpunkt Lerndokumentation uvm.	Tageskurse: verschiedene üK-Standorte und/oder Berufsschulen AG/SO	Fachpersonen der HGf Schweiz

Der Tageskurs für Ausbildner kann irgendwo absolviert werden – es muss nicht zwingend der Heimatkanton sein!

Am besten grad anmelden!

«Berufsorientierung im Gastgewerbe»

Zeigen Sie Oberstufenschülerinnen und -schülern die Vielfalt der Gastronomie und organisieren Sie mit motivierten Mitarbeitenden einen informativen und spannenden Nachmittag im eigenen Betrieb!

Ihr VORTEIL als Betrieb:

- Potenzielle Lernende vor Ort kennen lernen
- Entschädigung pro Teilnehmer:in von CHF 20.00
- Präsentation des Betriebes und Marketing
- Wertschätzung des vortragenden Mitarbeiters
- Kompletter Support von BERUFE HOTEL GASTRO
- Präsentationsunterlagen werden zur Verfügung gestellt

Die Zusammenarbeit zwischen BERUFE HOTEL GASTRO und dem Betrieb sieht vor, dass die komplette Administration über BERUFE HOTEL GASTRO läuft und der Anlass selbständig vom Hotel oder Restaurant durchgeführt wird.

Informationsschreiben von BERUFE HOTEL GASTRO

Melden Sie Ihren Betrieb als Informationsstandort an und **profitieren** Sie.
Ihr Kontakt bei Fragen und Anmeldung:

GastroSuisse
Nachwuchsmarketing
Mike Bürkli
Blumenfeldstrasse 20
8046 Zürich

www.berufehotelgastro.ch
nachwuchsmarketing@gastrosuisse.ch
044 / 377 52 10

Das Nachwuchsmarketing präsentiert sich NEU

«BERUFE HOTEL GASTRO - ganz neu»

Die Website von «berufehotelgastro.ch» erstrahlt in neuem Glanz - modernes Design und eine optimierte Informationsseite zu Lehrstellen im Gastgewerbe. Die Macher:innen der Plattform für Berufe im Gastgewerbe und in der Hotellerie freuen sich, über eine erfolgreiche Neugestaltung ihrer Website. Insbesondere wurde die Informationsseite zu Lehrstellen, Berufsmessen und Berufen im Gastgewerbe und Hotellerie einer umfassenden Überarbeitung unterzogen, um den Nutzern ein benutzerfreundliches Erlebnis zu bieten.

Sehen Sie selbst www.berufehotelgastro.ch



BERUFE
HOTEL GASTRO

Nichts verpassen ... anmelden und dabei sein!

«Nächste Termine»

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

12. Februar 2024	<u>Implementierung - Koch 2024, Aarau</u>	
15. Februar 2024	<u>Implementierung - Berufe Hotellerie-Hauswirtschaft</u>	
16. Februar 2024	<u>Tageskurs - Ausbilder Restaurantberufe</u>	
19. Februar 2024	<u>Berufsbildnerkurs mit eidg. anerkanntem Ausweis</u>	
26. Februar 2024	<u>Implementierung Koch 2024, Solothurn</u>	
01. März 2024	<u>TOP – Ausbildungsbetrieb - Einstiegskurs</u>	
18. März 2024	<u>Implementierung - Koch 2024, Baden</u>	
Ab 22. April 2024	<u>Warenkorb Training Gerolag, Olten</u>	
22. April 2024	<u>Kurs Lern- und Leistungsdokumentation «Küche»</u>	
Ab 29. April 2024	<u>Warenkorb Training GBZ, Lenzburg</u>	
03. Mai 2024	<u>Tageskurs - Ausbilder Kochberufe</u>	
06. Mai 2024	<u>QV-Werkstatt - GBZ, Lenzburg</u>	
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 Kanton Aargau	
01. Juli 2024	Diplomfeier Kanton Solothurn	
Ab Mitte August	Start üK-Programm neues Schuljahr	
27. August 2024	4. Ausbilder:innenfest	
13. September 2024	<u>Tageskurs - Ausbilder Hotellerie-Hauswirtschaft</u>	

www.hgf-mittelland.ch

