

# News-Blatt

frisch «aufgetischt»!



**Nr. 38 / August 2020**

## Wir danken unseren Sponsoren für die grosszügige Unterstützung:

Am  
richtigen  
Ort.ch



Aargauische  
Kantonalbank



Part of the Carlsberg Group

*graf kaffee*

Täglich aromafrisch geröstet!



Main-Partner



Co-Partner

## Impressum

News-Blatt für die Mitglieder von GastroAargau

Auflage: 1'200 Exemplare

Erscheint: 5x jährlich (Januar / März / Juni / August / November)

Herausgeber & Druck: GastroAargau

Redaktion: Team der Geschäftsstelle GastroAargau

## 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, Partner und Freunde von GastroAargau

**E**in verrücktes Jahr findet auch in der zweiten Jahreshälfte seine Fortsetzung. Schweren Herzens mussten wir unsere geplante und dann verschobene Generalversammlung von GastroAargau letztendlich absagen. Das Risiko wäre zu gross gewesen und die Auflagen fast nicht erfüllbar. Nach all den positiven Berichten über das Aargauer Gastgewerbe wollten wir keine negativen Kritiken von der Presse, die ja bekanntlich vielfach nur darauf warten...

**⇒ Nur gerade 3,18 Prozent aller Mitglieder von GastroAargau wollten eine schriftliche Generalversammlung. Die grosse Mehrheit gab uns das Vertrauen bis an die Versammlung 2021, an welcher wir Ihnen dann zwei – wohl leider negative – Jahresrechnungen vorlegen werden. Dies ist, als Verein, absolut gesetzeskonform. Herzlichen Dank!**

Wie Sie alle, mussten auch wir unseren Gürtel enger schnallen – nicht nur ein Loch, sondern mindestens drei Löcher anziehen. Trotzdem ist es uns ein grosses Bedürfnis, alle Dienstleistungen nicht nur beizubehalten, sondern wenn möglich noch zu verbessern. Vermehrt hat deshalb der Vorstand in den letzten Monaten auch Sekretariatsarbeiten übernommen, insbesondere um Personalengpässe zu vermeiden.

In der Krise haben Sie gezeigt, dass sie Durchhaltewillen haben und so hoffen wir, dass wir alle gestärkt daraus hervorgehen! Weiterhin bilden Sie Lernende aus und dafür danken wir Ihnen, liebe Ausbildungsbetriebe, ganz herzlich.

Wir wünschen Ihnen alles Gute, viele zufriedene Gäste und bleiben Sie gesund!

Ihr Präsident



Bruno Lustenberger

Unsere Kontaktdaten auf einen Blick

## Organisatorisches

### Standardöffnungszeiten GastroAargau

#### Réception

Montag bis Freitag: 08.00 bis 11.30 Uhr sowie 13.30 bis 16.00 Uhr

Andere Öffnungszeiten werden via Telefonbeantworter und/oder Website kommuniziert.

#### Telefon-Support

<b>GastroAargau</b>	Montag bis Freitag: 13.30 bis 16.00 Uhr	<b>T 062 737 90 40</b>
<b>GastroSuisse - Infozentrale</b>	Montag bis Freitag: 08.00 bis 12.00 Uhr 13.30 bis 17.00 Uhr	<b>T 0848 377 111</b>
<b>Rechtsauskünfte GastroSuisse</b>	Montag bis Donnerstag: 09.30 bis 11.30 Uhr 14.00 bis 16.00 Uhr	<b>T 0848 377 111</b>
<b>GastroSocial</b>	Montag bis Freitag: 08.00 bis 11.45 Uhr 13.30 bis 16.30 Uhr	<b>T 062 837 71 71</b>
<b>Wirteprüfungskommission Christoph Müller</b>		<b>T 062 723 54 75</b>

Schwiizerdüütsch, Spanisch, Englisch oder Französisch, please?

## Sprachschule im GastroBildungsZentrum GBZ



In den Unterrichtsräumen von GastroAargau kann man neu auch Sprachen erlernen. Eine Kooperation mit «auftakt» macht es möglich, abends - vor dem nach Hause gehen - noch schnell eine Sprachkurslektion zu besuchen. Neugierig geworden?

**auf**takt

Besuchen Sie heute noch die Website! [www.auftakt.net](http://www.auftakt.net)

Welcome & Goodbye

## Personelles

«In jedem Ende liegt ein neuer Anfang.» Miguel de Unamuno. (1864 - 1936)

### Eintritt



**Julia Dössegger-Geiger** heisst die neue üK-Lehrperson für Restaurationsberufe und wird die Lernenden in die Geheimnisse der perfekten Gästebetreuung einführen. Sie unterrichtet bereits im Kanton Baselland und gehört auch zum QV-Experten-Team im Kanton Aargau mit dazu.

Den Start hat sie bereits bravourös gemeistert. Wir wünschen ihr auch weiterhin viele motivierte und wissbegierige Lernende.

Sie können unsere neue üK-Lehrperson per Mail erreichen:  
[doessegger@gastroaargau.ch](mailto:doessegger@gastroaargau.ch)

### Austritte

**Marlene Burkhard** hat das Sekretariat über lange Jahre hinweg mit Ihrem Allrounder-Wissen geprägt.

Sie hatte für alle Mitgliederanfragen ein offenes Ohr und bediente die Kunden auch am Schalter mit einem Lächeln!

**Catherine Bachmann-Lütolf** hat während drei Jahren die Lernende mit Begeisterung unterrichtet und erfolgreich für die Lehrabschlussprüfung fit gemacht.



**Wir bedanken uns bei Marlene und Catherine herzlich** für die schöne Zusammenarbeit und wünschen den beiden nur das Allerbeste. Auf ein Wiedersehen bei anderer Gelegenheit freuen wir uns bereits jetzt 😊!

## Applaus für frischdiplomierte Berufsfachleute!

In diesem Jahr waren es besondere Umstände – aber eines bleibt gleich: Wir freuen uns über eine neue Schar frischdiplomierter Gastronomie-Berufsleute und wünschen Ihnen viel Glück und Erfolg, um auch in Zukunft kulinarisch und gastfreundschaftlich aufzutumpfen! «Coronabedingt» musste leider auf die QV-Feier im grossen Rahmen verzichtet werden – die Bestplatzierten möchten wir Ihnen dennoch nicht vorenthalten:

### Herzliche Gratulation zu grossartigen Leistungen

## Noten 5.3 und besser

#### Restaurationsfachfrau/-mann EFZ

<b>5.5</b>	<b>Christen Nicola Alexander</b>	«Gasthof zum Schützen», Aarau
	<b>Falchi Melo Esquerdo Fernanda</b>	«Restaurant zur Mühle», Oberentfelden
	<b>Hüsser Svenja</b>	«Hotel Linde Fislisbach», Fislisbach
	<b>Lindenmann Thomas Christoph</b>	«Gasthaus zum Schloss Falkenstein», Niedergösgen
<b>5.3</b>	<b>Liechti Michelle</b>	«Hotel Restaurant Ochsen», Lenzburg
	<b>Lorenzi Mara Mona</b>	«Gasthof zum Schützen», Aarau
	<b>Trachsel Fabienne</b>	«Restaurant Niesenberg», Kallern

#### Restaurationsangestellte/r EBA

<b>5.5</b>	<b>Redondi Luca Joel</b>	Trinamo AG «Hotel Barracuda», Lenzburg
------------	--------------------------	--

#### Hotelfachfrau/-mann EFZ

<b>5.3</b>	<b>Hächler Denise</b>	«Hotel Krone Lenzburg», Lenzburg
------------	-----------------------	----------------------------------

#### Systemgastronomiefachfrau/-mann EFZ

<b>5.5</b>	<b>Steiner Chiara</b>	«McDonald's Restaurant», Aarau
------------	-----------------------	--------------------------------

## Koch/Köchin EFZ

<b>5.7</b>	<b>Koch Marina Lina</b>	«Hotel Krone Lenzburg», Lenzburg
<b>5.5</b>	<b>Hanselmann Lisa Maria</b>	«Restaurant Bänziger», Seon
<b>5.4</b>	<b>Graf Nepomuk</b>	«Hotel Seerose», Meisterschwanden
	<b>Kaufmann Janine</b>	«Rehaklinik Bellikon», Bellikon
	<b>Kuprecht Mirjam</b>	«Psychiatrische Dienste Aargau», Windisch
	<b>Schneeberger Fernanda</b>	«Restaurant Schlossgarten», Schöffland
	<b>Schreiber Janine</b>	«Park-Hotel am Rhein», Rheinfelden
<b>5.3</b>	<b>Ackle Joshua</b>	«Landgasthof Ochsen», Wölflinswil
	<b>Baumann Anna Sara</b>	«Spitalzofingen AG», Zofingen
	<b>Gerhard Patricia Sarah</b>	«Pflegeheim Sennhof», Vordemwald
	<b>Kreuzer Raphael</b>	«Pfändler's Gasthof zum Bären», Birmenstorf
	<b>Leimgruber Jonas</b>	«Gasthof zum Schützen», Aarau
	<b>Schwartz Niklaus Robin</b>	«Wirtshaus zur Heimat», Ehrendingen
	<b>Streit Amy</b>	«Eichberg Seengen AG», Seengen

## Küchenangestellte/r EBA

<b>5.3</b>	<b>Davi Veronica</b>	«Gasthof Engel», Ehrendingen
------------	----------------------	------------------------------

Als Hotellerieangestellte/r EBA haben keine Lernenden die Note 5.3 oder besser erreicht.

## Die Gastronomie-Lehre als Sprungbrett

# Neuer Lehrbeginn 2020 mit Chancen!

# 180

neue Gastro-Lernende

...haben in diesen Tagen den ersten Schritt in der Gastronomie-Karriere gemacht.

**Wir wünschen allen 1. Lehrjahr-Gastros viel Freude, Neugier und Erfüllung in ihrer Lehrzeit!**

Unterstützt von einem tollen Lehrbetrieb – und hier gilt der Dank, an alle, die sich für die Nachwuchsförderung einsetzen – werden die Grundsteine für die Berufswelt gelegt und die Sozialkompetenzen erweitert!

## Mit E-Learning zum «Wirtepatent»

**D**ie meisten Schweizer Kantone verlangen zur Führung eines Gastronomiebetriebes einen staatlich anerkannten Fähigkeitsausweis. GastroAargau geht diesbezüglich neue Wege und bietet diesen Lehrgang komplett neu an.

### Ideale Voraussetzungen für eine berufsbegleitende Weiterbildung

Die heutige Bildungslandschaft ist definitiv nicht mehr so, wie sie viele «von früher» noch kennen. E-Learning als Ausbildungsvariante nimmt in allen Bereichen einen immer grösseren Stellenwert ein. Die Vorteile liegen auf der Hand – man kann eine Weiterbildung zeit- und ortsunabhängig absolvieren und die Kosten für diese Kursmodule sind in der Regel günstiger, als wenn man im Klassenzimmer sitzt. GastroAargau und GastroSuisse haben sich zusammengetan und für den Kanton Aargau ein Konzept erstellt, wie Interessierte sich zur Wirtin oder zum Wirt ausbilden und danach einen eigenen Betrieb führen kann.

### Wie funktioniert «E-Learning»?

Während sechs Monaten erhalten die Kursteilnehmenden Zugriff auf die Lernplattform, welche digitale Lernmaterialien und interaktive Lernkontrollen bietet. Im «Frage-Forum» beantworten ausgewiesene Modulbetreuer oder die Modulbetreuerinnen inhaltliche Fragen. Andere Teilnehmende können alle Fragen und die Antworten jederzeit im «Frage-Forum» nachlesen – eine gute Sache also! Es besteht zudem die Möglichkeit weitere drei Module zu buchen, auch hierfür eine Prüfung abzulegen und mit einer Zertifikatsprüfung das G1-Zertifikat GastroSuisse zu erlangen. Dieses Zertifikat entspricht den strengsten kantonalen Ausbildungs- und Prüfungsvorschriften und ist deshalb in allen Kantonen als Fähigkeitsausweis anerkannt. Mit dem Bestehen der geforderten Modulprüfungen ist man ausserdem bereits auf halbem Weg zur Berufsprüfung als Gastro-Betriebsleiter mit eidg. Fachausweis (G2) und danach zum Gastro-Unternehmer/in mit eidgenössischem Diplom (G3).

### Ausbildung ist wichtig, um erfolgreich zu sein!

Das «Wirtepatent», bzw. der «Fähigkeitsausweis zum Führen eines gastgewerblichen Betriebes» ist im Kanton Aargau obligatorisch. Wer gewerbsmässig Speisen und Getränke zum Verzehr vor Ort verkauft, muss eine Prüfung ablegen und diese auch bestehen.

Das kantonale Gastgewerbegesetz schreibt vor, dass Kenntnisse nötig sind in den Bereichen Buchführung, Gastgewerbe-, Lebensmittel- und Personalrecht. Diese Kurseinheiten können einzeln gebucht werden.

⇒ **Selbstverständlich ist eine Mischform mit Präsenzunterricht im neuen Ausbildungszentrum von GastroAargau in Lenzburg möglich.** Jedes Modul schliesst immer mit einer schriftlichen Prüfung ab.

### Weiterbildung, die sich bezahlt macht!

Absolventinnen und Absolventen von eidg. Berufsprüfungen (G2) und Höheren Fachprüfungen (G3), mit Wohnsitz in der Schweiz, haben zudem Anrecht auf eine direkt vom Bund finanzierte Unterstützung von max. 50% der anrechenbaren Kosten für die Vorbereitungsseminare. Unterstützt werden aber nur Kandidatinnen und Kandidaten, die die eidgenössische Abschlussprüfung absolvieren. Zu den anrechenbaren Vorbereitungskosten der eidg. Berufsprüfung (G2) gehören auch die Kosten im Zusammenhang mit G1 und/oder Wirtkurse, die nach dem 1. Januar 2017 entstanden sind.

Berufsangehörige erhalten grosszügige finanzielle Unterstützung vom L-GAV für das Gastgewerbe. Ein weiterer Grund also, auf fundierte Kenntnisse in der Gastronomie zu setzen und sich weiterzubilden.



#### Voraussetzungen E-Learning

- Mindestalter: 18 Jahre
- Gute mündliche und schriftliche Kenntnisse in Deutsch

#### Voraussetzung zur Prüfungszulassung

- Identitätsnachweis
- Fristgerechte Prüfungsanmeldung
- Fristgerechte Bezahlung der Prüfungsgebühren
- Nachweis der 6-monatigen praktischen Tätigkeit zum Erwerb der Hygienekenntnisse (§ 10 GGv)

#### Informationen und Anmeldung

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



## In Dättwil bleibt alles beim Neuen

Es tut sich was bei Graf Kaffee in Dättwil. Nicht nur in den Trommeln der Rösterei, die sich trotz (oder vielleicht sogar wegen) Covid-19 fleissig weiterdrehen. Bewegung zeigt sich zurzeit vor allem in der Chefetage.

Nach einem guten Jahr in der Doppelfunktion als Verwaltungsratspräsident und interimistischer Geschäftsführer hat Johann Eberle die operativen Geschicke des Unternehmens am 1. Juli 2020 in die erfahrenen Hände von Fridolin Landolt gelegt. Der Verwaltungsrat der P. Graf Kaffeerösterei AG hat diesen zum neuen Geschäftsführer ernannt und freut sich auf eine starke Zusammenarbeit.

Fridolin Landolt stammt – der Name lässt es vermuten – aus dem Glarnerland. Allerdings ist er im Zuzibiet aufgewachsen und seit 23 Jahren hier beheimatet. Schulen und Ausbildungsinstitute besuchte er in Baden und Zürich. Heute wohnt er mit seiner Lebenspartnerin im sonnigen Hertenstein.

Bisher war Fridolin Landolt als Geschäftsführer in der Dienstleistungsbranche tätig. Sein Schwerpunkt liegt bei familiengeführten Unternehmen. Umso beschwingter legt er Hand bei Graf Kaffee an. Mit seiner langen Erfahrung als Dienstleister liegen ihm die Wünsche und Bedürfnisse von Kunden, Geschäftspartnern und Mitarbeitenden besonders am Herzen. «Als Unternehmer weiss ich um die Wichtigkeit von Familienunternehmen für die Schweiz – gerade in schwierigen Zeiten», so Landolt zu seiner neuen Herausforderung.

Bei Graf Kaffee locken Amt und Materie gleichermassen. Fridolin Landolt nennt guten Kaffee seit Jahren einen treuen Begleiter, sei es für kurze Genusspause im Geschäftsalltag oder als erlaubtes Doping beim Sport. Die neuen Aufgaben sind für den qualifizierten Praktiker denn auch alles **andere** als kalter Kaffee.

**[www.graf-kaffee.ch](http://www.graf-kaffee.ch)**



Sich Zeit nehmen...

## Aargauer Gastro-Familie auf Wallfahrt zur Maria

Eine «coronabedingt» etwas verkleinerte Gruppe aus Gastronomen aus dem halben Aargau, Familienangehörige und Gastro-Mitarbeitende, wie auch der Wirtechor Bremgarten wanderte für eine ökumenische Aufmunterung aus dem Lockdown zum Kraftort im stillen Tal.

Fast wäre die erst zweite Pilgerwallfahrt der Aargauer Gastronomen ins Jonental der Corona-Pandemie zum Opfer gefallen, aber die Gastro-Seelsorgerin **Corinne Dobler** (reformierte Pfarrerin, Bremgarten) und der Schweizerische Zirkuspfarrer **Adrian Bolzern** (katholischer Pfarrer in Aarau) aber zogen das Ding durch.



«In einer der grössten Krisen, die gerade das Gastgewerbe durchlebt, besinnen wir uns und finden Halt in schwerer Zeit», war der Grundgedanke. Sich seelisch (vor und in der Kapelle) und körperlich (im «Restaurant Litzi») stärken und das Zusammensein geniessen, Mut und Zuversicht fassen.

Es war ein besonders sinnliches Erlebnis, Kraft zu tanken, Ruhe und Natur zu geniessen und das bei erfrischendem Vogelgezwitscher. Ängste loslassen, still sich einlassen auf das, was hier und jetzt ist.

Adrian Bolzern nannte «seine» Schausteller und Zirkusleute, aber auch all die Dienstleistenden in der Gastronomie, die derzeit nur sehr eingeschränkt arbeiten dürfen und um ihre Existenzen bangen: «Stehaufmännchen»!

«Wir ziehen das durch, Jesus hätte es auch so gemacht.» Man setze sich für seine Ziele ein, aber nicht alles gehe halt nach Plan. «Doch gerade in Zeiten, in denen wir an unsere Grenzen stossen, können wir auf Gott vertrauen.»

Corinne Dobler ist überzeugt: «Jetzt, wo unsere Beziehungen schwieriger geworden sind, hilft uns Gott, das Fundament wieder zu finden.»

[www.wirtechor-bremgarten.ch](http://www.wirtechor-bremgarten.ch)

## «Jonental statt Jammertal»

Adrian Bolzern hat eine bodenständige Art, seine Gedanken zu äussern. Im Psalm werde der Herrgott als der Höchste und Beste geehrt und gelobt, da frage er sich halt doch hin und wieder: «Was macht er denn mit seiner Wohnung hier auf Erden? Er lässt alles verlottern, er sollte doch lieber mal so richtig ausmisten.»

Corinne Dobler antwortet mit den besten Ratschlägen aus dem Römerbrief: «Wir müssen unser Leben selbst finden und uns gegenseitig ein Licht im Dunkeln sein. Machen wir die Welt besser mit dem Geist Gottes. Wir sind alle miteinander verbunden, niemand ist allein.»

Der Wirtechor Bremgarten gestaltete die Feier unter freiem Himmel mit vielen Liedern, schön Corona-mässig standen sie je drei Meter auseinander, was ja schon stimmenmässig eine echte Herausforderung war.

Später im «Litzi» durfte man es etwas lockerer nehmen. Für jeden Teilnehmer eine spezielle Kerze als Erinnerung gab es auch. Und Max Staubli erzählte die interessantesten Begebnisse über die Marien-Kapelle im Jonental.

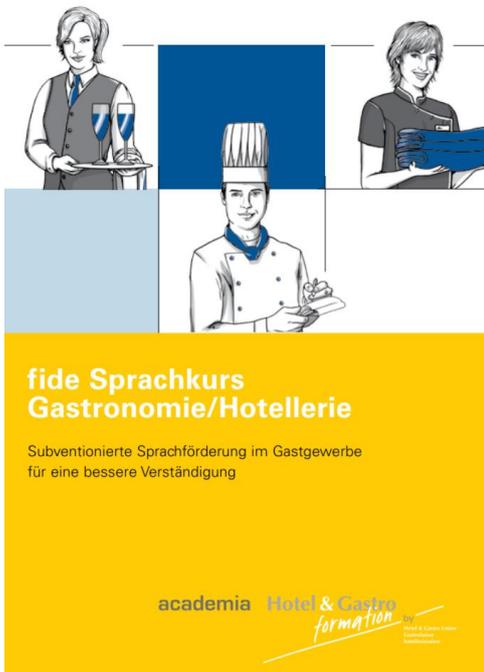
Input – Hans Rechsteiner



**Weitere Fotos**

Ein Sprachkurs mit Praxisbezug!

## Kennen Sie «fide»?



Der Sprachkurs «fide» steht für «Français, Italiano, Deutsch in der Schweiz» und bezeichnet das schweizerische Programm zur Förderung der sprachlichen Integration.

### Für wen ist «fide»?

Mitarbeitende mit Sprachniveau unter B1 und die lernen möchten, sich im beruflichen Alltag besser zu verständigen. Teilnehmende, die mindestens 40 von 50 Lektionen des «fide»-Sprachkurses besucht haben, erhalten ein Kurssattest.

### Kursdauer

ab September 2020 - 12 Wochen à 2 Tage plus 1 Woche à 1 Tag = total 25 Tage

### Kursinformation

«fide» ist eben nicht einfach ein Sprachkurs – nein, die Teilnehmenden lernen praxisbezogenes Verhalten in den Fachbereichen Küche, Service und Hauswirtschaft.

### Kosten

Der fide Sprachkurs und das Unterrichtsmaterial werden durch die Beiträge des Landes-Gesamtarbeitsvertrages (L-GAV) subventioniert, sofern der Betrieb und der Mitarbeitende diesem **zwingend** unterstellt sind.

Sie als Arbeitgeber, zahlen eine Einschreibgebühr von CHF 50.00 und der Betrieb erhält sogar eine Arbeitsausfallentschädigung von max. CHF 500.00 pro Kurs (50 Lektionen).

### Sind Sie neugierig geworden?

Kompetente Auskünfte bekommen Sie unter: [fide@hotelgastro.ch](mailto:fide@hotelgastro.ch)

Info-Flyer oder möchten Sie jemand anmelden?

## Akzeptieren Sie Lunch-Check Karten und Geschenkkarten, um von zusätzlichem Umsatz zu profitieren!



Viele Grossfirmen haben entschieden die Schweizer Gastronomie in dieser schwierigen Zeit aktiv zu unterstützen. Sei dies über eine Aktion auf BRACK.CH, die Punkteprogramme Coop Superpunkte oder UBS KeyClub oder unzählige solidarische Unternehmen, welche für Mitarbeitende und Partner Lunch-Check Geschenkkarten erworben haben.

Profitieren nun auch Sie von diesem Potential und melden Sie sich mit beiliegendem Formular an. Das kostet Sie weder eine Anmeldegebühr noch einen jährlichen Beitrag. Es bringt Ihnen ausschliesslich Vorteile:

- ◆ **neue**, regelmässige und zufriedene **Gäste**
- ◆ **keine Mitgliedschaftsbeiträge**, keine Grundkosten oder Investitionen
- ◆ **Lunch-Check Karte** funktioniert an den gewöhnlichen Kartenlesegeräten (ep2-Standard)
- ◆ **geringe Kommission** von 1,25 %, welche tiefer ist als die meisten Kreditkarten
- ◆ **kostenlose** Werbung im Restaurant-Verzeichnis, in der Lunch-Check App und auf Wunsch auf Social Media

Werden Sie jetzt Mitglied und freuen Sie sich auf den zusätzlichen Umsatz.

→ **Mitgliedschaft beantragen** ([www.lunch-check.ch/gastro/mitglied-werden/](http://www.lunch-check.ch/gastro/mitglied-werden/))

### Kontakt und weitere Infos:



SCHWEIZER LUNCH-CHECK  
LUNCH-CHECK SUISSE  
LUNCH-CHECK SVIZZERA  
SWISS LUNCH-CHECK

Schweizer Lunch-Check  
Gotthardstrasse 55  
Postfach  
8027 Zürich  
T 044 202 02 08

**[www.lunch-check.ch](http://www.lunch-check.ch)**

Stossen Sie an und reden Sie mit!

## Im Gespräch mit dem Landammann



### «Frag de Landamme» am Stammtisch mit Markus Dieth

Die Landammann-Stammtisch-Runden gehen weiter! Benutzen Sie die einzigartige Möglichkeit mit dem **Landammann Markus Dieth** auf Augenhöhe ins Gespräch zu kommen.

Herzlich Willkommen und «Prost» auf interessante und gesellige Stammtischrunden – wir freuen uns auf Sie!

**«Gasthaus Bären», Kölliken**  
Mittwoch, 09. September 2020

**«Restaurant Gotthard», Brugg**  
Montag, 21. September 2020

**«Restaurant Sonne», Leuggern**  
Freitag, 09. Oktober 2020

**«Gasthaus zum weissen Kreuz», Abtwil**  
Donnerstag, 03. Dezember 2020

Entscheidung getroffen

## ZAGG 2020 ist abgesagt

Aufgrund der Corona-Pandemie findet die ZAGG in diesem Jahr nicht statt. Einerseits fehlt es an Planungssicherheit, andererseits wäre eine Durchführung nur mit Auflagen möglich.

Ein Wiedersehen mit Berufskolleginnen und -kollegen wird also erst an der ZAGG 2022 möglich sein...

**ZAGG**

Wir freuen uns, mit Ihnen am **Montag, 19. Oktober 2020**, am Tourismusgipfel 2020 die vergangenen Monate Revue passieren zu lassen und mit Zuversicht in die Zukunft zu blicken. «Es muss von Herzen kommen, was auf Herzen wirken soll.» Dieses Motto könnte für diesen Abend nicht passender sein.

Als Mitglied von GastroAargau – und somit auch von Aargau Tourismus – sind Sie herzlich zu diesem spannenden Abend im Festsaal der Klosteranlage Muri eingeladen. Neben anregenden Gesprächen mit wichtigen Aargauer Persönlichkeiten erwarten Sie feine Häppchen und musikalische Unterhaltung.

Im Vorfeld des Tourismusgipfels haben Sie die Möglichkeit, auf verschiedenen Führungen das Klosterdorf Muri besser kennenzulernen. Bei Interesse geben Sie bei der Anmeldung bitte die gewünschte Führung an (siehe Programm).

Sind Sie dabei? Gerne nimmt das Team von Aargau Tourismus Ihre **Anmeldung** oder Fragen **bis zum 12. Oktober 2020** entgegen. Bitte direkt an: [info@aargautourismus.ch](mailto:info@aargautourismus.ch) oder 062 823 00 73.

## Programm

### 17.00 Uhr - **Kurzführungen:**

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

- Szenische Führung mit Babette ums Kloster; amüsante Geschichten und Dorfklatsch
- Kombinierte Führung Museen Muri  
Medizinhistorische Bücher, Leben der Benediktiner Mönche und Äbte,  
Schweizer Alpen- und Landschaftsmaler Caspar Wolf
- Führung Museum Pflug und Korn bäuerliche und gewerbliche Raritäten

**Treffpunkt:** 16.45 Uhr Muri Info

**Adresse:** Marktstrasse 4, 5630 Muri



ab 17.30 Uhr - **Welcome- Apéro**

18.30 Uhr - **Start Tourismusgipfel mit:**

Moderatorin Corinne Staub

Grusswort von Regierungsrat

Dr. Urs Hofmann

**Rückblick und Ausblick**

**Erlebnis Freiamt stellt sich vor**

**Musikalische Unterhaltung**

ab 20.00 bis 22.00 Uhr - **Apéro riche**

Wer spielt die besten Karten aus?

## 33. Wirte- und Gäste-Jassmeisterschaft

**Dienstag, 27. Oktober 2020**

**Start: 14.30 Uhr**

**«Restaurant Traube», Küttigen**



Einzelschieber mit **französischen und deutschen Karten** mit zugelosten Partnern. Es werden 4 Passen zu 12 Spielen pro Runde gejasst.  
(Trumpf – Obenabe – Undeufe)

**Einsatz:** **CHF 40.00 in bar vor Ort, inkl. Abendessen** (ca. 17.15 Uhr)

~ Menü ~

Saisonsalat mit Ei, Naturabeef-Geschnetzeltes  
Gemüse garnitur und Butterrösti  
inkl. Dessert: Gemischte Glace mit Rahm

**Preise:** **Jeder ist ein Gewinner!**

Attraktiver Gabentempel mit Preisen in Form von Fleisch- und Wurstwaren, Getränken, Gutscheinen, etc.

**Standblattausgabe:** ab 13.30 Uhr  
«Restaurant Traube», Hauptstrasse 58, 5024 Küttigen

**Jassen Sie mit!**

**Anmeldung bis 16. Oktober 2020:**

**[www.gastroaargau.ch](http://www.gastroaargau.ch) oder [info@gastroaargau.ch](mailto:info@gastroaargau.ch)**

**Nichts verpassen...anmelden und dabei sein!**

## Nächste Termine

Sofern nichts anderes vermerkt ist, finden die Weiterbildungen und Aktivitäten im «GastroBildungsZentrum GBZ» in Lenzburg statt.

Aufgrund Covid-19 gelten für die Durchführung der Kurse / Anlässe die aktuellen Richtlinien des BAG.

03. September 2020	Beginn Modul «Personalrecht», Wirtefachschule
09. September 2020	Landammann-Stammtisch mit Markus Dieth «Restaurant Bären», Kölliken
14. September 2020	Berufsbildnerkurs Gastronomie
21. September 2020	Landammann-Stammtisch mit Markus Dieth «Restaurant Gotthard», Brugg
24. September 2020	KOPAS – Kontaktperson Arbeitssicherheit
09. Oktober 2020	Landammann-Stammtisch mit Markus Dieth «Restaurant & Lounge Sonne», Leuggern
12. Oktober 2020	Beginn Modul «Buchhaltung», Wirtefachschule
19. Oktober 2020	Tourismuskonferenz Aargau Tourismus 
21. Oktober 2020	Lern- und Leistungsdokumentation Küche
22. Oktober 2020	Beginn Modul «Personalrecht», Wirtefachschule
27. Oktober 2020	Wirte- & Gäste-Jassmeisterschaft, «Restaurant Traube», Küttigen
02. November 2020	Beginn Modul «Personalrecht», Wirtefachschule
05. November 2020	KOPAS – Kontaktperson Arbeitssicherheit
09. November 2020	Beginn Modul «Lebensmittelrecht», Wirtefachschule
18. November 2020	Berufsbildnerkurs Gastronomie
03. Dezember 2020	Landammann-Stammtisch mit Markus Dieth «Gasthaus zum weissen Kreuz», Abtwil

**Details unter: [www.gastroaargau.ch](http://www.gastroaargau.ch)**

**Einkehren erwünscht!**

## **GastroAargau-Gutscheine – jetzt bestellen!**

GastroAargau gibt Gutscheine zum Nominalwert von CHF 10.- und CHF 50.- aus, die in Mitgliederbetrieben im Kanton Aargau eingelöst werden können. Diese Gutscheine kann man in der Geschäftsstelle von GastroAargau kaufen oder online bestellen.



Bitte schicken Sie uns den ausgefüllten Gutschein, inkl. dem Einzahlungsschein, an unsere neue Adresse:

**GastroAargau  
GastroBildungsZentrum GBZ  
Dammweg 23  
5600 Lenzburg**

### **Rückvergütung**

Das Prozedere für die Rückvergütung ist auf der Rückseite des Gutscheins detailliert beschrieben. Schicken Sie uns zusammen mit dem ausgefüllten Gutschein einen Einzahlungsschein mit. Die Details sind ebenso aufgeführt unter:

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

### **Einlösefrist**

- Die Gutscheine sind grundsätzlich 1 Jahr gültig, ab Ausstelldatum.
- Wir sind kulant und anerkennen den Gutschein für weitere 6 Monate.
- Ältere Gutscheine können Sie zurückweisen – mit dem Hinweis, sich an die Geschäftsstelle zu wenden.

**Möchten Sie auf der Liste der akzeptierenden Mitglieder-Betriebe aufgeführt werden? JA – dann melden Sie uns dies per Mail: [info@gastroaargau.ch](mailto:info@gastroaargau.ch)**

Für weitere Fragen erreichen Sie das Team der Geschäftsstelle  
T 062 737 90 40 (13.30 – 16.00 Uhr)