

News-Blatt

frisch aufgetischt!



Nr. 30 / Februar 2019

Wir danken unseren Sponsoren für die grosszügige Unterstützung:



Impressum

News-Blatt für die Mitglieder von GastroAargau

Auflage: 1'300 Exemplare
Erscheint: 5x jährlich (Februar / April / Juli / September / November)
Herausgeber & Druck: GastroAargau
Redaktion: Team der Geschäftsstelle GastroAargau

GastroAargau

Bildungszentrum BZU | Suhrenmattstrasse 48 | CH-5035 Unterentfelden
T +41 (0)62 737 90 40 | F +41 (0)62 737 90 42 | info@gastroaargau.ch | www.gastroaargau.ch

Liebe Mitglieder, Partner und Freunde von GastroAargau

Wir sind mit Vollgas ins 2019 gestartet und es erwartet uns ein spannendes Jahr mit besonderen und herausfordernden Aufgaben. Die Realisierung unserer neuen «Bildungswerkstätte» in Lenzburg braucht viel Liebe zum Detail – wir wollen etwas Grossartiges auf die Beine stellen.

Ebenso laufen die QV-Vorbereitungen, hungrige Kursteilnehmer wollen Ihren Wissensdurst stillen und das Detailprogramm zu unserer Jahresversammlung will ausgearbeitet werden:



Sie sind herzlich eingeladen!

Generalversammlung

Dienstag, 02. April 2019 – 15.00 Uhr

Bildungszentrum BZU, Unterentfelden

jetzt anmelden: www.gastroaargau.ch

Zeit für Veränderung!

Uns wurde ein «Makeover» verpasst... 😊

Fast auf den Tag genau – vor acht Jahren – haben Sie die ersten Drucksachen im «neuen Outfit» in den Händen gehalten. Zeit also, den Auftritt nach Innen und Aussen zu überdenken und sich darüber Gedanken zu machen, ob man denn noch «up to date» ist.

Die Programmieretechnik im «www» verändert sich rasend schnell und es gilt diesem Trend zu folgen. Daher hat der Vorstand im Sommer den Direktor beauftragt, den Verbandsauftritt neu zu definieren und Varianten zu einem neuen Corporate Design / Corporate Identity auszuarbeiten. Einzige Bedingung war, dass die Logos nur minimal angepasst werden, um den Wiedererkennungswert nicht zu verfälschen.

Besuchen Sie uns online auf unserer neuen Webseite

www.gastroaargau.ch

Kommen Sie vorbei und reden Sie mit!

Gastro-Stamm mit Landammann

Dem Verband ist es wichtig, sich regelmässig mit der Regierung auszutauschen und die Anliegen der Gastronomie und Hotellerie mit den Verantwortlichen zu thematisieren.

Vor 9 Jahren wurde in Zusammenarbeit zwischen dem Kanton und GastroAargau der «Gastro-Stamm mit Landammann» ins Leben gerufen. 2019 empfängt – bereits zum dritten Mal in seiner Amtszeit – **Landammann Urs Hofmann** die «Wirtefamilie» und Interessierte in unterschiedlichen Regionen des Kantons.

Sind Sie unser Gast beim nächsten Treffen? Kommen Sie vorbei und diskutieren Sie mit! Klar, es wird auch etwas zum Essen und zum Trinken offeriert...



Einladung Landammann-Stammtisch 2019 mit Urs Hofmann

- Sins**
Landgasthof Löwen
Dienstag, 22. Januar 2019
19.00 – 22.00 Uhr
- Hornussen**
Restaurant Feldschlösschen
Dienstag, 9. April 2019
19.00 – 22.00 Uhr
- Tegerfelden**
Restaurant Wartegg
Donnerstag, 16. Mai 2019
19.00 – 22.00 Uhr
- Rüfenach**
Wirtschaft Zum Blauen Engel
Donnerstag, 20. Juni 2019
19.00 – 22.00 Uhr
- Oftringen**
Restaurant Alte Braui
Dienstag, 20. August 2019
19.00 – 22.00 Uhr
- Suhr**
Restaurant Sportplatz
Donnerstag, 26. September 2019
19.00 – 22.00 Uhr
- Menziken**
Restaurant Huus 74
Donnerstag, 24. Oktober 2019
19.00 – 22.00 Uhr

Einkehren erwünscht!

GastroAargau-Gutscheine jetzt erhältlich

GastroAargau gibt seit 01. Mai 2018 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.



Rückvergütung

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

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.

Ausnahme

- Es steht den Wirten frei, ob sie mehr als 1 Gutschein pro Konsumation annehmen wollen oder nicht. (Obwohl auf den Gutscheinen steht, dass man nur 1 Gutschein anrechnen kann pro Konsumation).

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

→ Für weitere Fragen erreichen Sie das Team der Geschäftsstelle
T +41 (0)62 737 90 40 (Bürozeiten)

INVOL – ein Zwischenbericht von der Front

Mit der Integrationsvorlehre (INVOL) will der Bundesrat die berufliche Integration von anerkannten Flüchtlingen und vorläufig aufgenommenen Personen fördern. In Zusammenarbeit mit dem Departement Bildung, Kultur und Sport engagieren sich GastroAargau sowie die Berufsschule Aarau für dieses Projekt im Berufsfeld Gastronomie.

Im Sommer 2018 starteten 13 junge Erwachsene zwischen 22 und 25 Jahren zur einjährigen Gastro-Integrationsvorlehre. In der Klasse befinden sich Lernende aus Eritrea, Afghanistan, Syrien und der Türkei.



⇒ **Das Ziel ist, dass möglichst viele nach dieser Vorlehre eine EBA- oder EFZ-Ausbildung in unserer Branche absolvieren können.**

Erste Eindrücke: «Die Lernenden sind sehr interessiert, äusserst höflich und wissbegierig. Ihnen ist klar, dass sie durch eine zwei- oder dreijährige Ausbildung nicht mehr von der Sozialhilfe abhängig sein müssten und somit ein selbstbestimmtes Leben führen könnten. Die Sprache ist bei den allermeisten das grösste Problem und der Unterricht damit nicht immer ganz einfach. Das Smartphone wird in jeder Stunde als Übersetzer eingesetzt und immer wieder suchen wir nach Synonymen, um Verständnis zu schaffen. Der Unterricht findet an zwei Schultagen mit je sechs Lektionen Berufskunde und Allgemeinbildung statt. In der Allgemeinbildung geht es vor allem um das Lesen und Schreiben, aber auch um Kultur und Tradition in der Schweiz. In einem zusätzlichen Abendkurs erlernen die Invol-Lernenden das Tastaturschreiben und bekommen dadurch einen weiteren Zugang zur deutschen Sprache und zum Alphabet.



© Berufsschule Aarau bsa. Fotos: Daniel Brüsweiler

In der Berufskunde unterrichte ich die Fächer Betrieb, Sicherheit, Lebensmittel, Getränke und Werterhaltung und baue, wenn immer möglich, praktische Unterrichtseinheiten ein. Selbständige Arbeits- und Hausaufgabenstunden runden den schulischen Unterricht ab. Ein zweitägiger üK hat im Januar stattgefunden.

Ich bin sehr stolz über die Fortschritte dieser Lernenden! Ebenso freuten mich die positiven Rückmeldungen der Berufsbildnerinnen und Berufsbildner. Dass das Projekt «INVOL» ein Gewinn für alle ist – davon bin ich überzeugt.»

Bericht: **René Hofmann**,
Berufsschullehrer, Berufsschule Aarau bsa

Infos: www.gastroaargau.ch | **INVOL**



Nicht verpassen...

2. Lehrmeisterfest
Dienstag, 19. März 2019 – 18.00 Uhr
Bildungszentrum BZU, Unterentfelden

Eingeladen sind alle Berufsbildnerinnen und Berufsbildner –
wir freuen uns auf einen regen Austausch!

Applaus!

Felix Ott hat das «SVEB-Zertifikat Kursleiter»

Auch als üK-Lehrperson gilt es nicht stillzustehen, sondern sich immer wieder weiterzubilden! **Felix Ott**, Lehrperson für die überbetrieblichen Kurse der Küchenangestellten und Koch-Lernenden absolvierte das Modul 1 der SVEB-Zertifizierungs-Reihe. Damit hält er nun das «SVEB-Zertifikat Kursleiter» in den Händen und kann weitere Module zur Vertiefung und Erweiterung in Angriff nehmen, um Lernveranstaltungen mit Erwachsenen durchzuführen.

Wir gratulieren und wünschen weiterhin viel Ausdauer beim Lernen!

Was ist neu? Sie erfahren es am Infoanlass!

Implementierung Restaurantberufe

Auf Beginn des Schuljahres 2019/20 werden die neuen Restaurantberufe Restaurantfachfrau/-mann EFZ und Restaurantangestellte/r EBA eingeführt. Im Rahmen der Revision beider Restaurantberufe orientiert die Hotel & Gastroformation Schweiz über die beschlossenen Änderungen.

- Was bedeutet dies für die Lehrbetriebe und die Lernenden?
- Welche Neuerungen gibt es?
- Wie erfolgt die Umsetzung – und was gilt es zu beachten?

Antworten auf diese Fragen erhalten Sie als Berufsbildende und Ausbildende an unseren Info-Anlässen

- **Dienstag, 26. Februar 2019,**
09.00 - 12.00 Uhr
- **Dienstag, 19. März 2019,**
14.00 - 17.00 Uhr

«Aula»
Bildungszentrum BZU,
Unterentfelden

Jetzt anmelden: www.gastroaargau.ch

Agenda

25. Februar 2019	Beginn Berufsbildnerkurs Gastronomie (5 Tage)
26. Februar 2019 sowie 19. März 2019	Implementierung Restaurantberufe (3h)
08. – 11. März 2019	Creativa (www.bs-aarau.ch)
19. März 2019	2. Lehrmeisterfest Hotel & Gastro formation Aargau
26. März 2019	KOPAS-Kurs
25. März 2019	Schulung Lern- und Leistungsdokumentation Kochberufe
27. März 2019	Schulung Lern- und Leistungsdokumentation Restauration
27. März 2019 sowie weitere Termine	«Warenkorb-Training» – Warenkorb 1 (1 Tag)
02. April 2019	Generalversammlung GastroAargau, Bildungszentrum BZU Unterentfelden (siehe separate Einladung)
02. April 2019 sowie weitere Termine	«Warenkorb-Training» – Warenkorb 2 (1 Tag)
08. April 2019 sowie weitere Termine	«Warenkorb-Training» – Warenkorb 3 (1 Tag)
08. April 2019	Tourismus-Gipfel Aargau, Laufenburg
12. April 2019 sowie weitere Termine	«Warenkorb-Training» – Warenkorb 4 (1 Tag)
15. April 2019 sowie weitere Termine	«QV-Werkstatt» Restaurationsberufe EFZ / EBA
16. April 2019	ökumenischer Gottesdienst, Klosterkirche Muri (siehe separate Einladung)

Weitere Infos zu diesen und weiteren Aktivitäten finden Sie online:

www.gastroaargau.ch



Dienstag, 16. April 2019, 15.00 Uhr
ökumenischer Gottesdienst
in der Klosterkirche Muri

Stimmen Sie sich auf die Ostertage ein!

Begeistern Sie die Jugend!

Ferienpass-Aktion – eine gute Sache

Der nächste Sommer kommt bestimmt...☺!
Die Ferienpass-Aktion ist eine gute Idee, um für unsere vielfältige Gastronomie zu werben – und damit die ganz Kleinen mit dem «Gastro-Virus» zu infizieren.

⇒ Infos rund um die Angebote und Möglichkeiten in Ihrer Region finden Sie im Netz – wir freuen uns, wenn Sie bei einer Aktion mitwirken und uns anschliessend darüber berichten!
(Mail an: info@gastroaargau.ch)

Impressionen vom «Hotel Aarehof», Wildegg:
Die Kinder kochen mit einem Koch Pasta, essen zusammen und backen leckere Guetzli zum Abschluss.



Kreativität und Können gefragt!

Zwei Aargauer Lernende mischen um den Sieg mit!



Schweizer Kochlernende im 2. und 3. Lehrjahr hatten ab August 2018 rund vier Monate Zeit, ein Gericht nach den Vorgaben des Wettbewerbsveranstalters zu kreieren. Das Thema lautete «vom Mittelmeer bis in die Schweizer Berge».

Neun junge Kochtalente überzeugten die Jury mit ihren Gerichten am meisten – darunter zwei Aargauer

Marina Koch,
«Hotel Krone»,
Lenzburg
(2. Lehrjahr)

Tom Walter,
«Hotel Kettenbrücke»,
Aarau
(3. Lehrjahr)

Am 21. März 2019 müssen die Teilnehmenden dann beweisen, dass sie ihre Kreativität vom Papier auch auf den Teller bringen können. Innerhalb von drei Stunden gilt es live, vor einer fachkundigen Jury, eine Vor- und eine Hauptspeise zuzubereiten.

Wir wünschen den teilnehmenden Aargauern viel Glück und gutes Gelingen!

Das Baby ist da!

Catherine Bachmann mit zusätzlicher Aufgabe



Seit dem 26. September 2018 ist die üK-Lehrperson der Restauration, **Catherine Bachmann**, «Mami» der kleinen ***Julie Charlotte***. Die letzten Wochen haben die beiden die Kennenlernzeit genossen und einen etwas anderen Alltag erlebt. Nun ist die sympathische Kursleiterin wieder da, um mit Freude und Tatendrang die Lernenden im Restaurationsbereich fit zu machen für den Betriebsalltag und das bevorstehende QV.

Praxisnah und intensiv

Ausblick QV-Vorbereitung für Lernende

Die Hotel & Gastro formation Aargau bietet als Vorbereitung für das bevorstehende Qualifikationsverfahren ein «**Warenkorb-Probekochen**» für die Kochlernenden und eine «**QV-Werkstatt**» für die Restaurationsfachlernenden an.



An diesem intensiven Tag haben die Kochlernenden die Gelegenheit, in der Schulküche die vorbereiteten Rezepte unter fachkundiger Beobachtung umzusetzen und anzupassen. Die Restaurationsfachlernenden trainieren das Aufdecken und Dekorieren, die Mise-en-place-Arbeiten für den Guéridonservice sowie die Fertigung und den Käseservice und sie vertiefen die Verkaufsgespräche und stellen verschiedene Cocktails her.



Die zukünftigen Profis in ihrem Fach werden von ihrer üK-Lehrperson gezielt auf das QV vorbereitet, können neue Ideen sammeln und sich mit den Kollegen austauschen!

Daten und Anmeldung: www.gastroaargau.ch

Nachgefragt bei... Hotel Restaurant Ochsen, Lenzburg



Im Herzen von Lenzburg, am Rande der Altstadt, zeigt sich das geschichtsträchtige Ochsen-Gebäude. Die **Gastgeber Madeleine und Chris Schatzmann** und ihr Team verstehen es, immer wieder neue Ideen umzusetzen und präsentieren einen äusserst vielfältigen Betrieb.

Welche drei Worte beschreiben Ihren Gastronomie-Betrieb?

Lässig, unkompliziert, professionell

Hier steckt «Pionier-Geist» drin – wie zeigt sich das?

1971 eröffnete mein Vater die 1. Bar im Städtchen Lenzburg und 1995 führten wir hier das erste rauchfreie Restaurant ein. Wir führen den Betrieb nun in der 4. Generation. Vor Kurzem haben wir die Bar und das Restaurant Satteltasche vereint und dabei das Beste mitgenommen.

Was motiviert Sie, immer wieder etwas Neues anzustreben?

Wir wollen etwas bewegen, damit Geld verdienen und dies wieder investieren. Über die letzten Jahre haben wir unseren Betrieb nach und nach immer wieder verändert. Allbewährtes wollen wir mit Neuem kombinieren. Unsere Gäste schätzen dies und wir leben das Persönliche. Unser Gastronomie-Alltag macht Freude!

Sie führen einen sehr vielfältigen Betrieb – wie läuft die Koordination?

Mit dem Angebot von Restauration, Hotellerie, Seminarräumlichkeiten, Catering, oder sogar Feines für Zuhause decken wir ein breites Angebot ab. Meine Frau und ich ergänzen uns gut bei der Aufgabenverteilung und wir können auf langjährige und wertvolle Mitarbeiter zählen.

Welche Werte wollen Sie Ihren Lernenden mitgeben?

Die Lernenden sollen eine gute Grundausbildung geniessen und ein vielfältiges Fundament schaffen können. Hier gehört auch dazu, dass sie mal «durchbeissen» müssen und Herausforderungen meistern lernen.

Wie empfinden Sie die Gastronomie heute?

Die vielen Gesetze erschweren das Gastronomieleben. Die Anforderungen sind gross und das Essverhalten hat sich verändert. Hier hilft nur, mit Persönlichkeit und Motivation dem Jammern zu trotzen und immer wieder neue Ideen umzusetzen. Wünschenswert ist es, dass die Wertschätzung gegenüber dem Essen – und dass ein professioneller Service mit top Produkten auch etwas kostet – wieder steigt. Ich stelle fest, dass dies in der Gesellschaft in der heutigen Zeit mehr und mehr verloren geht.

Wie tanken Sie Ihre Energiereserven auf?

Mit Familienzeit, Ferien und Sport – früher legte ich mich in der Zimmerstunde hin – heute gehe ich Joggen oder Biken, um wieder neue Energie aufzutanken!



www.ochsen-lenzburg.ch

Hotel Restaurant Ochsen & Lodge

Burghaldenstrasse

Telefon 062 886 40 80

5600 Lenzburg

Mail: info@ochsen-lenzburg.ch

Öffnungszeiten Restaurant «Satteltasche»

Montag – Mittwoch, 06:30 – 23:00 Uhr

Donnerstag – Samstag, 06:30 – 24:00 Uhr, Sonntag, 07:00 – 22:00 Uhr

Hotel & Lodge / Bankett & Seminare - 7 Tage für Sie geöffnet

Vielen Dank, für das Interview 😊.

Als nächster Interviewpartner in der April-Ausgabe wünscht sich

Chris Schatzmann mehr vom Restaurant Einstein in Aarau zu erfahren.

«Netzwerken» ist angesagt...

Landwirtschaft & Gastronomie – Ein Paar mit Potenzial



Speed-Dating-Event am 04. April 2019, 13.30 Uhr

Immer mehr Köchinnen und Gastronomen setzen auf die Zusammenarbeit mit lokalen Produzenten. Sie erhalten dort frische, seltene Sorten, innovative Produkte, lokale Spezialitäten und transparente Produktionsbedingungen. Ebenfalls fordern und fördern sie damit Familienbetriebe mit Handwerk, Innovation, Qualitätsbewusstsein und Leidenschaft.

Sie schätzen zwar die Vielfalt und Qualität von Regionalprodukten, wissen aber nicht, wo Sie diese einfach beziehen können? Genau dort setzt der Speed-Dating-Event an.

Investieren Sie Zeit und Engagement – als Gegenleistung lernen Sie verschiedene interessante, potenzielle Geschäftspartner/innen kennen. Regionale Produkte sind in der Gastronomie gute Argumente, die Gäste vom eigenen Betrieb zu überzeugen.

So funktioniert Speeddating:

- Sich in 4 Minuten austauschen: Betrieb, Produkte, Wünsche des Abnehmers, Machbarkeit
- Gong erklingt – auf zum nächsten potenziellen Geschäftspartner
- Apéro im Anschluss als Netzwerk-Plattform

Nutzen Sie die schnelle Art der Kontaktaufnahme und starten Sie mit «netzwerken».

Termin: Donnerstag, 04. April 2019, 13.30 bis 16.30 Uhr

Ort: Landwirtschaftliches Zentrum Liebegg

Kosten: keine / Apéro vom BVA & der Liebegg offeriert

Organisation: Bauernverband Aargau (BVA)
& Landwirtschaftliches Zentrum Liebegg

Anmeldung www.liebegg.ch > Weiterbildung > DVG002
Landwirtschaft & Gastronomie – ein Paar mit Potenzial

→ Anmeldeschluss ist der 12. März 2019!

Fragen: Marina Kindlimann vom Bauernverband Aargau ist gerne für Sie da.
marina.kindlimann@bvaargau.ch / Tel. 056 460 50 56.



Der Aargau bewegt! Mit wie viel Dynamik und Energie präsentiert sich der Kanton? Am Tourismusgipfel vom **Montag, 08. April 2019**, erfahren Sie auf unterhaltsame Art und Weise, was Aargau Tourismus 2018 bewegt hat und wo wir im neuen Jahr noch überall hinmöchten.

Wir laden Sie herzlich in die Stadthalle Laufenburg ein. Erleben Sie mit uns einen spannenden Abend. Zu interessanten Auftritten und Präsentationen versprechen wir Ihnen bewegende Musik, anregende Gespräche und feine Häppchen.

Herzlich Willkommen:

Montag, 08. April 2019, ab 17.00 Uhr, Stadthalle in Laufenburg

Programm

17.00 Uhr - Kurzführungen: (Dauer ca. 1h - fakultativ)

- Graf Hans-Tour (max. 40 Pers.)
- Salm-Tour (max. 25 Pers.)

ab 18.00 Uhr - Welcome-Apéro

18.30 Uhr - Start Tourismusgipfel mit:

Moderatorin Corinne Staub
Grusswort von Landammann Dr. Urs Hofmann

Was Aargau Tourismus bewegt mit:

Christian Koch, Leiter Sekt. Sport (BKS)
Niklaus Tschan, Geschäftsführer Sportfonds
Herbert Weiss, Stadtammann, Laufenburg

Musikalische Unterhaltung

ab 20.00 bis 22.00 Uhr

Apéro riche

Treffpunkt: 16.45 Uhr bei der Stadthalle

Adresse: Spitalstrasse, 5080 Laufenburg
Nutzen Sie die Parkhäuser und -plätze in unmittelbarer Nähe.

**Anmeldung
zum Tourismusgipfel 2019**

Per Mail: info@aargautourismus.ch
oder per Telefon 062 823 00 73

Bitte vermerken Sie Ihre Kontaktdaten sowie die gewünschte Führung.
(Pro Betrieb sind max. 2 Personen eingeladen)

→ **Anmeldeschluss:**

Montag, 01. April 2019

Wir freuen uns auf Sie!
Ihr Aargau Tourismus-Team

www.aargautourismus.ch



Exklusivangebot für Gastro Aargau

Informationstage auf dem Weingut Hartmann in Remigen 08./09./10. April von 14.00 - 17.00 Uhr

Herzlich willkommen.

Wir informieren Sie über die ökologische Traubenproduktion und die Weinherstellung des speziellen Jahrgangs 2018.

Der Informationstag ist für Sie gratis. Themen:

- Die Eigenschaften und Werte des Reb- und Weinjahrgangs 2018.
- Die sensorische Wahrnehmung der verschiedenen Weine.
- Imbiss und Erfahrungsaustausch



Wir freuen uns auf Ihr Interesse.
Bruno und Ruth Hartmann

Anmeldung: FAX 056 284 27 28 / info@weinbau-hartmann.ch

An welchem Tag dürfen wir Sie erwarten? Anmeldeschluss: 03. April

08. April / 09. April / 10. April

Anzahl Personen: _____ (max. 3 Personen pro Betrieb)

Betrieb: _____

Vor- und Nachname: _____

PLZ, Ort: _____

Telefon: _____

E-Mail: _____