

# News-Blatt

frisch «aufgetischt»!



**Nr. 43 / Dezember 2021**

Wir danken unseren Partnern für die grosszügige Unterstützung!

Am  
nichtigen  
07.11.17



Aargauische  
Kantonalbank

**TopCC**  
clever & charmant



**FELDschLÖSSchen**

Part of the Carlsberg Group

**graf kaffee**  
Täglich aromafrisch geröstet!

**Coca-Cola** 

**Heró**  
GASTRONOMIQUE

Main-Partner

  
**Müller Bräu**

Weingut  
Remigen  
**Hartmann**  
Ihr naturnahes Weinerlebnis

Co-Partner

## Impressum

### News-Blatt für die Mitglieder von GastroAargau, Partner und Freunde

Auflage: 1'200 Exemplare  
Erscheint: 4x jährlich  
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 Liebe Partner und Freunde von GastroAargau

**K**ennen Sie **Corinne Dobler** auf dem Titelbild?  
Es freut mich, dass unsere Gastro-Seelsorgerin das Vorwort in diesem Newsblatt schreibt! Drum fasse ich mich diesmal kurz und wünsche Ihnen heute schon: frohe Festtage und einen guten Rutsch ins 2022.

Urs Kohler  
Direktor GastroAargau

---

### *Unter welchem Stern auch immer.*



*Die anstehende Weihnachtszeit steht erneut unter einem besonderen Stern: Es ist noch unklar, wohin er uns führt. Aber die Reise scheint auch diesmal beschwerlich und kräftezehrend zu werden.*

*Darum ist es wichtig Proviant dabei zu haben und die Kräfte gut einzuteilen. Als Seelsorgerin bin ich um die Seelen besorgt und bitte dich deshalb darum: Halte deine Seele warm, gib ihr jeden Tag ein bisschen Aufmerksamkeit, höre ihr zu und pflege sie auf deiner Reise gut. Sonst droht die Gefahr auf der Reise zusammenzubrechen, weil da keine Kraft oder Vision mehr ist, man sich verläuft und nicht ankommt. Die Reise kann nur ein Erfolg werden, wenn die Reisenden sorgfältig und bewusst unterwegs sind, damit alle heil und sicher ankommen.*

*Du fragst dich vielleicht: Wie soll ich denn zu meiner Seele gut zu schauen? Schön, dass du fragst, hier mein Rat:*

*Halte Ausschau nach leichten Momenten in deinem Alltag, auch wenn es vielleicht wenige sind. Denke jeden Tag ein paar Momente darüber nach, was dich trägt und dir Halt gibt. Und: Lass dich immer wieder zu etwas Spielerischem hinreissen.*

*Falls dich meine Worte angesprochen haben, schreib mir doch einfach eine E-Mail ([corinne.dobler@ref-aargau.ch](mailto:corinne.dobler@ref-aargau.ch)) oder ein WhatsApp (079/640 18 44) mit der Adresse und ich lasse dir ein Adventsbüchlein zukommen, das ich eigens für die Adventszeit gemacht habe und helfen soll gut für sich zu sorgen.*

*Und nun wünsche ich dir eine gesegnete Adventszeit, in der du nicht nur dem Stern folgst, sondern auch erkennst, dass du Stern bist für viele Menschen in deinem Umfeld!*

*Komm gut im neuen Jahr an!  
Corinne Dobler*

Ruth & Bruno Hartmann lädt ein

## «Adventsausstellung, Degustation & Verkauf»

Wir hoffen, dass diese Zeilen Sie bei guter Gesundheit erreichen. Mit unserem Rebbauteam blicken wir auf ein bewegtes Rebjahr zurück, in dem uns die Natur vor Herausforderungen stellte. Wegen Hagelschlag Ende Juni konnten wir nur etwa die Hälfte der üblichen Traubenmenge ernten.

Aber die Trauben-Qualität, die sich im Zuckergehalt ausdrückt, verspricht fruchtige und gehaltvolle Weine. Wir freuen uns, Ihnen unser ganzes Qualitätssortiment in der gepflegten Ambiente unseres Weingutes zu präsentieren.

Unsere Weihnachtsdegustation ab dem 26. November bis 18. Dezember, zu den üblichen Öffnungszeiten, wird durch eine Adventsausstellung bereichert.

Zudem empfehlen wir Ihnen den Flammlachs-Schmaus am Freitag, 17. Dezember, von 16.00 bis 19.00 Uhr am Samstag, 18. Dezember, von 9.00 bis 19.00 Uhr

Wir bedanken uns herzlich, dass Sie unsere im Einklang mit der Natur produzierten Weine geniessen.

Über die Festtage, vom 19. Dezember bis 8. Januar, bleibt das Weingut geschlossen.

Wir wünschen Ihnen alles Gute, Gesundheit, Zufriedenheit und schöne Weihnachten mit vielen erfüllten Wünschen im neuen Jahr.



Herzliche Grüsse

Bruno und Ruth Hartmann und das Weinbauteam.

Absage der Aktion

## «Nez Rouge»



Die Verantwortlichen von Nez Rouge Aargau haben entschieden: Die beliebte Präventionskampagne für mehr Sicherheit auf den Aargauer Strassen fällt auch in diesem Jahr aus.

Bis zuletzt hatten die Verantwortlichen um Vereinspräsident Heinz Fehlmann gehofft, dass in diesem Jahr eine Aktion stattfinden kann. Doch jetzt ist klar: Die Autos der freiwilligen Fahrerinnen und Fahrer bleiben auch in diesem Jahr in der Garage. Die Freiwilligen werden auch im kommenden Dezember keine Einsätze fahren. Es ist bereits das zweite Mal in Folge, dass die Aktion wegen der Coronapandemie nicht durchgeführt werden kann.

Hoffen auf 2022

Die Verantwortlichen sind zuversichtlich, dass im Jahr 2022 endlich wieder eine Nez Rouge Aktion im Kanton Aargau durchgeführt werden kann.



Ein Edelweiss für alle, die unserem Planeten etwas Gutes tun:  
Unsere Kaffeekapseln sind zu 100% kompostierbar und mit  
dem Nespresso®-System kompatibel. Die 4er-Schachteln  
eignen sich besonders für Hotelzimmer und lassen sich  
mit Ihrem Firmenlogo bedrucken.



Für Naturverliebte

*graf kaffee*

P. Graf Kaffeerösterei AG

Im Grund 13, 5405 Baden-Dättwil | Tel. 056 483 00 40 | [www.graf-kaffee.ch](http://www.graf-kaffee.ch)

## Rückblick 34. Wirte- und Gäste Jassmeisterschaft

# «GastroAargau hat einen neuen Jasskönig»

**T**raditionell am letzten Dienstag im Oktober wird im Restaurant Traube in Küttigen gejasst.

Nach dem coronabedingten Ausfall 2020 war das Interesse gross. Rekordverdächtige 77 Wirte und Wirtinnen und Gastronomie-Freunde nahmen teil und spielten um den Titel des Jasskönigs.

Mit 4287 Punkten setzte sich **Bruno Hürzeler** gegenüber dem Teilnehmerfeld durch. Platz 2 sicherte sich **Belinda Rickli** mit 4245 Punkten und Rang 3 mit 4258 Punkten ging an **Sepp Roos**. Wir gratulieren herzlich!

Nach dem Jassen verwöhnten **Patrick Michel und sein Team** die Gäste mit einem feinen 3 Gang Menü, bevor der reichlich gefüllte Gabenwagen «geplündert» wurde.







## «Der AGV lädt zur Umfrage ein»

**D**er Aargauische Gewerbeverband lädt unsere Mitglieder zur Teilnahme an der 31. KMU-Umfrage ein.

Es ist ganz einfach - klicken Sie auf den untenstehenden Link und füllen Sie die Umfrage bequem an Ihrem Arbeitsplatz oder auch gerne unterwegs mit dem Mobile aus. Alternativ finden Sie den Zugang zur Umfrage auch auf unserer Homepage (<https://agv.ch/Aktuell/KMU-Barometer>).

<https://www.umfrageonline.ch/s/5fd7037>

Wir freuen uns über eine rege Teilnahme! **Die Umfrage läuft bis zum 17. Dezember 2021.** Wie gewohnt präsentiert der AGV die Resultate in der Januar-Ausgabe der «Aargauer Wirtschaft».

### TOP-Ausbildungsbetriebe haben Top-Lernende

## «Aus Top Lernenden werden Top Fachkräfte»

**D**as Zertifikat „TOP-Ausbildungsbetrieb“ (TAB) zeichnet branchenübergreifend Unternehmen aus, die sich besonders intensiv bei der Ausbildung von jungen Menschen engagieren. Das tun sie, indem sie sich mithilfe von TAB kontinuierlich weiterentwickeln und dadurch ihre Lernenden auf dem Weg ins Berufsleben optimal begleiten.

TOP-Ausbildungsbetrieb ist ein Unterstützungssystem, das jedem Betrieb dort zur Seite steht, wo er Hilfe braucht. TAB hat eine tiefe Eintrittsschwelle, um den Betrieben den Eintritt in die Stufe 1 und somit zum Label zu erleichtern.

Informationen und Anmeldung finden Sie unter folgendem [Link](#).



**TOP**  
Ausbildungsbetrieb



Ausbildnerin **Michelle Suttrop**, Leitung Front Office vom Mercure Hotel Krone in Lenzburg, über den Einsteigerkurs von Top Ausbildungsbetrieb :



## **Einsteigerkurs TOP Ausbildungsbetrieb Ein Erfahrungsbericht**

In unserem Betrieb machen wir bereits sehr viel für die Berufslernenden und unterstützen sie sorgfältig auf ihrem Weg zum Abschluss. Damit dies geschieht erwarten wir aber auch Eigeninitiative von den Lernenden. Und auch unsere Ausbilder sollen sich laufend praktisch und theoretisch weiterbilden.

Daher habe ich den Einsteigerkurs der TOP Ausbildungsbetriebe besucht, um die Ansichten von einer externen Person zu erfahren. Im Kurs waren viele Ausbilder aus der Gastronomie anwesend, vereinzelt aber auch solche aus der Carrosserie- sowie Gärtnereibranche.

Die Herausforderungen, mit denen wir es zu tun haben, kennen diese Branchen auch und man kann gut voneinander lernen.

Ich selbst wurde noch einmal sensibilisiert auf den «Perfekten Lehrling». Es ging darum, wie wir uns einen Lehrling vorstellen, was er mitbringen und wie er sich integrieren sollte. Dabei ist wichtig im Hinterkopf zu behalten, dass all die Wünsche, die wir haben wie z.B. interessiert, motiviert, Begeisterung zeigen, Interesse an Hintergrundwissen, etc., dass wir all diese Wünsche erst einmal selbst erfüllen und vorleben müssen. Erst dann können wir dieselben Ansprüche an unseren Lehrling stellen.

Im Unterricht haben wir noch mit einem interessanten Farbmodell gearbeitet. Dabei lernten wir die unterschiedlichen 'Lehrlingstypen' kennen (aufgabenorientiert, extrovertiert bis hin zu menschenorientiert, introvertiert sowie die jeweiligen Mischformen) und erhielten Tipps für den erfolgreichen Umgang mit den jeweiligen Berufslernenden. Ziel davon ist, die Berufslernenden optimal und individuell zu fördern und auch zu fordern.

Ich persönlich empfinde den Kurs als eine gute Sache und habe den Austausch sowie die Inputs sehr geschätzt. Nun geht für mich die Reise im Betrieb weiter. Einerseits mit meinen Berufslernenden und andererseits überlegt sich mein Betrieb die anderen Ausbilder auch noch an den Kurs zu schicken, um danach das Label TOP Ausbildungsbetrieb zu beantragen.

Auch wenn es einen gewissen Mehraufwand bedeutet, vor allem auch, um das Label zu behalten, lohnt sich in der heutigen Zeit dieser Einsatz. Viele Eltern wollen, dass ihre Kinder in einen guten Ausbildungsbetrieb kommen und orientieren sich neben anderen Argumenten an solchen Labels. Und als Ausbilderin gibt es mir zusätzlich ein gutes Gefühl, in einem anerkannten und geprüften Ausbildungsbetrieb tätig zu sein.



## TopCC – der clevere, charmante Cash & Carry für Gastronomie, Handel und Geschäftskunden

TopCC ist Ihr kompetenter Partner für Kunden aus Gastronomie, Handel und Geschäftskunden. Unsere Philosophie und unser Erfolg basiert auf kompromissloser Kundenorientierung, einer hervorragenden Frischeabteilung, der riesigen Auswahl an einem umfassenden Sortiment von bis zu 30'000 Artikeln sowie attraktiven Preisen.

Als einziger Cash&Carry Markt in der Schweiz bieten wir Ihnen eine bediente Metzgerei. Unsere Chefmetzger und unser qualifiziertes Fachpersonal beraten und betreuen Sie persönlich.

Auch in unserer Weinabteilung ist die ganze Welt zu Hause. So aussergewöhnlich vielfältig unsere Weine sind, so kompetent sind unsere Weinfachberater. Bei uns finden Sie für jeden Anlass die passende Traube. Und das zu attraktiven Preisen.

Wir freuen uns, Sie bald im TopCC begrüßen zu dürfen.



TopCC Rothrist



TopCC Hendschiken

## Bitte beachten Sie unsere Themen-Schwerpunkte mit Top Angeboten:

Unsere aktuellen Beilagen ersehen Sie unter: [www.topcc.ch](http://www.topcc.ch) oder finden Sie in einem unserer 11 TopCC Märkte.



**Weihnachtsaktionen**  
ab 06.12.2021 in Ihrem TopCC





«Schatz, wo gehen wir heute essen?»

Die Antwort hat der Restaurant-Finder auf [www.topcc-gastro-club.ch](http://www.topcc-gastro-club.ch)

## Festtagsgeflügel

ab 13.12.2021 in Aktion



## Zigarren & Whisky

ab 13.12.2021 in Aktion



**Profitieren Sie von attraktiven Vorteilen und beantragen jetzt Ihre kostenlose TopCC Kundenkarte online unter:**

[www.topcc.ch/kunden/kartenantrag/](http://www.topcc.ch/kunden/kartenantrag/)

Alle Einkaufsbestimmungen finden Sie unter: [www.topcc.ch](http://www.topcc.ch) (Rubrik Kunden/ Einkaufsbestimmungen)



Wir sind für Sie da. **11 x in der Deutschschweiz.**

**TopCC Infos: 0800 800 070 (GRATIS) | [info@topcc.ch](mailto:info@topcc.ch) | [www.topcc.ch](http://www.topcc.ch)**





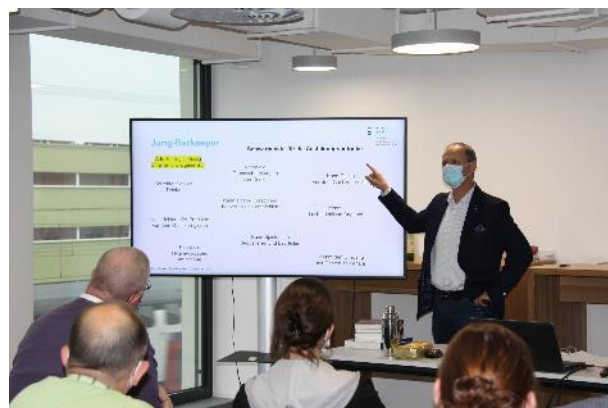
Bestens informiert über das QV 2022 der Restaurantfachleute

## «Berufsbildnertagung Ergänzungskompetenz»

Im November wurden den Expertinnen und Experten, den Berufsbildnerinnen und Berufsbildnern sowie allen Interessierten an 2 verschiedenen Tagen Einblicke in das Qualifikationsverfahren gewährt. **Edith Weber** (Chefexpertin Kanton Solothurn) und **Urs Kohler** (Chefexperte Kanton Aargau) führten gekonnt durch die Kurse.

Die revidierten Berufe Restaurationsfachfrau und -mann, die sich übrigens seit dem Lehrstart 2019 Restaurantfachfrau und -mann nennen, gehen jetzt zum ersten Mal an die Abschlussprüfungen.

Am Informationstag wurden die Kür- und Pflichtaufgaben der 4 Ergänzungskompetenzen (Jung-Sommelier, Jung-Barkeeper, Jung-Barista und Jung-Chef de Rang) im Detail vorgestellt.



## Ergänzungskompetenz «Kür-Aufgabe» praktisch und mündlich

---

Präsentation des erstellten Dossiers:	8 Minuten Vorstellen des Dossiers
Fachgespräche:	7 Minuten Rückfragen 15 Minuten Fragen zur Reflexion
Praxisaufgabe:	max. 20 Minuten Inkl. Vorbereitung und Aufräumen
Vorgehen:	Präsentation durch Lernende – Gespräch und Bewertung durch PEX

Die gewählte Aufgabe darf **nicht** im RESTAURANT-SERVICE Skills-TRAININGS-BOOK vorkommen!

---

## Ergänzungskompetenz «Pflichtaufgabe(n)» praktisch

---

Ergänzungskompetenz «Pflichtaufgabe» praktisch

Praxisaufgabe:	eine oder mehrere «Pflicht-Aufgabe/n» durch die Prüfungsleitung bestimmt im normalen Gästeservice integriert
Zeitvorgabe:	mind. 20 Minuten

Basis der «Pflicht-Aufgabe/n» sind die im RESTAURANT-SERVICE Skills-TRAININGSBOOK enthaltenen Beispiele

---



Besuch unser Solothurner Kolleginnen und Kollegen

## «Tag der offenen Tür Solothurn»

Seit August 2021 dürfen wir Restaurant-Lernende aus dem Nachbarkanton im GBZ zu den überbetrieblichen Kursen begrüßen. Sie werden von unserer erfahrenen üK Instruktorin **Julia Dössegger** auf die bevorstehende Prüfung bestens vorbereitet.

In Zukunft finden die Prüfungen und alle üK der Restaurantfachleute und der Restaurantangestellten aus den Kantonen Solothurn und Aargau im GBZ in Lenzburg statt.

Zeit also, die Berufsbildnerinnen und Berufsbildner, die Expertinnen und Experten, die Lehrpersonen und Vertreter der Berufsbildungsämter einzuladen. Bei einem Informationsteil, einer Hausführung und anschliessendem Apéro kamen sich «Solothurner» und «Aargauer» näher.





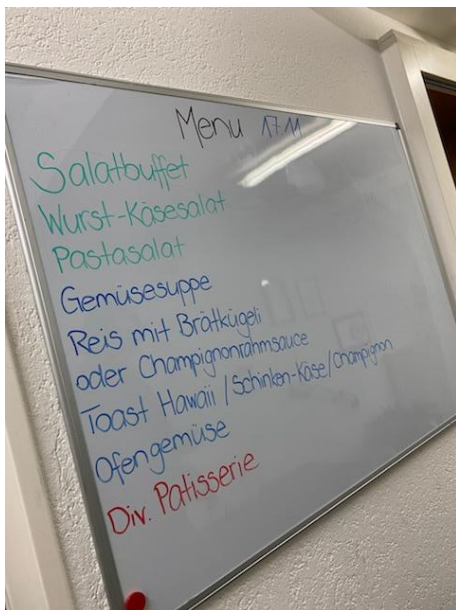
**Adventskonzert  
des Wirtchors Bremgarten  
02. Dezember 2021  
Reformierte Kirche Bremgarten**



## «Aus allem etwas machen»

Wenn ich dem Koch im Ur-Dörfli (Betrieb der Pfarrer Sieber Werke) über die Schultern schaue, staune ich jedes Mal: Aus Lebensmittelpenden zaubert er jeden Tag feine und kreative Mahlzeiten. Ich bewundere sein Kunsthandwerk. Ja, kochen hat mit Kunst zu tun! Aus dem was ist, etwas Schönes und Feines zu machen. Dazu braucht es Wissen, Inspiration, Kraft und eine Vision. Kochen ist eine wunderschöne Kunst, denn sie tut den Menschen gut, macht sie satt und verwöhnt ihre Sinne.

Diese Kunst «aus dem was da ist, etwas Schönes zu machen» ist seit geraumer Zeit nicht nur im Bereich des Kochens nötig. Neu muss man diese Kunst auch im Alltag und im Führen eines Betriebes anwenden: Die Gesetze und Auflagen ändern sich, Personal ist rarer denn je, ständig muss man sich an neue Ausgangslagen anpassen und daraus dann doch noch was Schönes machen. Wie soll das gelingen? Es braucht dazu das Gleiche wie bei der Kunst des Kochens. Wichtig ist, dass man sich dieser vier notwendigen Dinge bewusst wird und sich die Fragen ehrlich beantwortet



## **Es braucht:**

**Die eigene Kraft:** Woher hole ich mir meine mentale und physische Kraft jeden Tag neu, damit ich überhaupt das alles anpacken kann?

**Das Wissen:** Dank GastroAargau ist man immer auf dem neuesten Stand, was zu tun ist. Oder was müsste ich mir noch an Knowhow aneignen und noch besser klarzukommen mit dem was ist?

**Die Vision:** Warum tu ich, was ich tue und wofür?

**Die Inspiration:** Was gibt mir Glauben und Hoffnung weiterhin dranzubleiben, auch wenn es herausfordernd ist?

Wenn man für sich diese 4 Fragen beantwortet, gelingt es die anstehenden Zeiten durchzustehen.

## **Und falls ein Gesprächsbedürfnis da ist, bin ich gerne für dich da!**

Das Weihnachtsfest am Ende der Adventszeit wird uns daran erinnern, dass es auch in scheinbar aussichtslosen Situationen Hoffnung gibt, die Rettung aber auch ganz anders kommen kann als erwartet!

Und zum Schluss: Für mich ist die Gastronomie in der Weihnachtszeit ein Leuchstern.

Essen und Trinken führt uns wieder auf das Wesentliche zurück: Menschsein mit allen Sinnen. Beim Essen und Trinken können wir unsere Sinne für das Schöne und Genussvolle einzusetzen und alles Ärgerliche mal beiseitelassen.

**Und in diesem Sinne danke ich euch «Leuchsternen» der dunklen Weihnachtszeit, die trotz aller Widrigkeiten dranbleiben und da sind!**

Eure Corinne

[corinne.dobler@ref-aargau.ch](mailto:corinne.dobler@ref-aargau.ch)





Eine ganz besondere Ehre wurde uns zu teil

## «Schweizermeisterschaft der Disciples d'Escoffier Suisse im GBZ»

An der Schweizermeisterschaft der Disciples d'Escoffier Suisse im GBZ in Lenzburg zeigten die Teilnehmerinnen und Teilnehmer ihr Können. Für die Gewinner **Markus Schmid** in der Küche und **Raphael Bossert** im Service geht es nächstes Jahr an die Weltmeisterschaft nach Nizza (Frankreich). Wir gratulieren recht herzlich und wir sind stolz auf alle Teilnehmenden.

Es war ein grandioses Treffen von spitzen Restaurantfachexperten und der Schweizer Kochelite. Zu Gast war unter anderem Sir **Anton Mosimann**.

Im Anschluss an den Wettbewerb ging es zu einem Gala Diner ins Mercure Hotel Krone nach Lenzburg.







# Basisprodukte für Profis

- Authentischer Geschmack dank hochwertiger Zutaten
- Lässt viel Raum für eigene Kreationen
- Einfache Zubereitung, sicheres Gelingen
- Hohe Ergiebigkeit
- Hergestellt in der Schweiz

**NEU**



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

**Hero**  
GASTRONOMIQUE



# Frisch wie selbstgemacht

Gekühlte Dressings & Traiteursaucen – für Sie und Ihre Gäste geben wir unser Bestes:

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



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

**Hero**  
GASTRONOMIQUE

Nutzen Sie zusätzliches Potenzial

## «Die Aargauer Geschenkkarte ist da»

**G**astroAargau und Schweizer Lunch-Check lancieren die «**Geschenkkarte für die Aargauer Gastronomie**».

Die Karte kann einfach über <https://lunch-check.ch/produkt/geschenkkarte-aargau/> bestellt und in über 500 registrierten Betrieben im Kanton Aargau eingelöst werden.

Unternehmen, aber auch Privatpersonen, haben die Möglichkeit, die Geschenkkarte für die Aargauer Gastronomie zu verschenken. Sie kann ganztags von Montag bis Sonntag eingesetzt werden, hat kein Verfallsdatum und ist **ausschliesslich im Kanton Aargau gültig**.

Die Anmeldeunterlagen finden Sie demnächst in Ihrem Briefkasten.



### Die Geschenkkarte für die Aargauer Gastronomie

Jetzt von zusätzlichem Umsatz profitieren und bei Schweizer Lunch-Check zur Akzeptanz registrieren.

Über 100'000 Karteninhaber in der ganzen Schweiz geniessen die Vorteile der Verpflegungsbeiträge per Lunch-Check: volle Tische und zusätzliche Umsätze in den angeschlossenen Gastronomiebetrieben, neue, regelmässige und zufriedene Gäste und die Verpflegungsbeiträge von Firmen fliessen ausschliesslich ins Gastgewerbe. Die Lunch-Check Geschenkkarte funktioniert an den gewöhnlichen Kartenlesegeräten und fällig wird nur eine geringe Kommission von 1.25%. Die Erträge der nicht gewinnorientierten Genossenschaft werden zur Deckung der Kosten und Investitionen zu Gunsten der angeschlossenen Gastronomiebetriebe eingesetzt.

Kostenlose Werbung auf der Website und in sozialen Medien, sowie Aufführung im Restaurant-Verzeichnis sind weitere Vorteile von Lunch-Check.

**Für GastroAargau Mitglieder fallen keine Mitgliedschaftsbeiträge, keine Grundkosten oder Investitionen an. Das heisst, ohne Einlösungen entstehen keine Kosten.**

**Die Abrechnung erfolgt schnell und einfach auf Ihr Konto. Die Umsätze werden monatlich in der ersten Woche des neuen Monats automatisch überwiesen.**

Lunch-Check Geschenkkarten haben kein Verfallsdatum.



## Aargauer Gastronomie

- Gültig in allen Restaurants im Kanton Aargau gemäss [Restaurant-Verzeichnis](#)
- Kein Verfallsdatum
- Mindestbetrag: CHF 50.- (Spezialbeträge auf Anfrage)
- Zeitlich unbeschränkt einlösbar (Mo-So; 7x24h)
- Lieferzeit: 1-2 Arbeitstage
- kostenloser Versand

Wert eingeben CHF

1

In den Warenkorb

Weiter einkaufen

**Ausgestellte GastroAargau Gutscheine können weiterhin eingelöst werden!**



Nichts verpassen ... anmelden und dabei sein!

## Nächste Termine

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

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

10. Januar 2022	<u>Gastgeber Grundkurs</u>
17. Januar 2022	<u>«Buchhaltung», Wirtefachschule</u>
27. Januar 2022	<u>«Personalrecht», Wirtefachschule</u>
3. Februar 2022	<u>«Lebensmittelrecht», Wirtefachschule</u>
15. Februar 2022	<u>«Gastgewerberecht», Wirtefachschule</u>
16. Februar 2022	<u>KOPAS Kurs</u>
28. Februar 2022	<u>Berufsbildnerkurs mit eidg. anerkanntem Ausweis</u>
21. März 2022	<u>«Buchhaltung», Wirtefachschule</u>
28. März 2022	<u>«Lebensmittelrecht», Wirtefachschule</u>
4. April 2022	<u>«Warenkorbtraining» 1/2/3/4 – (1 Tag)</u>
06. April 2022	<u>«Personalrecht», Wirtefachschule</u>
12. April 2022	<b>Ökumenischer Gottesdienst - Klosterkirche Muri</b>
13. April 2022	<u>«Gastgewerberecht», Wirtefachschule</u>
13. April 2022	<u>KOPAS Kurs</u>
20./21./22. April 2022	<u>QV-Werkstatt» Restauration (1 Tag)</u>
26. April 2022	<b>GENERALVERSAMMLUNG GASTROARGAU in Lenzburg</b>

Details und weitere Daten...

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

Die Weiterbildungen finden unter Einhaltung der Schutzmassnahmen als Präsenzunterricht im GBZ statt.

