



6. Generalversammlung GastroAargau

## Bierselige Versammlung



Heiner Kuster, Marlene Burkhard, Urs Kohler, Bruno Lustenberger, Claudia Rüttimann, Grossratspräsident Bernhard Scholl, Gerhard Keller, Claudia Mürner, Lukas Hürlimann (v.l.)

«Ein frisches kühles Bier, das möchten wir.» Mit dieser Liedzeile stimmte der Wirtechor Bremgarten, passend zur 6. Generalversammlung von GastroAargau, ein – sie fand auf dem Areal von Feldschlösschen in Rheinfelden statt. «Das Bier wird heute nicht ausgehen», doppelte denn auch Präsident Bruno Lustenberger in seiner Begrüssung nach und ging in seiner Rede auf das vergangene Geschäftsjahr ein: «Wir sehen Licht am Horizont, auch wenn der Alltag von Auf und Abs gezeichnet ist. Denn kaum haben wir einen Berg erklommen, steht bereits ein neuer vor uns.» Deshalb wünsche er der Branche für die Zukunft mehr Konstanz. Seinen Jahresbericht führte sein Vorstandskollege Lukas Hürlimann aus und rief die Versammlung dazu auf, den Verband mit konstruktiver Kritik weiterzubringen.

Die statutarischen Geschäfte, wie die Abnahme der Jahresrechnungen und die Wahl der GastroSuisse-Delegierten, gingen speditiv über die Bühne. Einzig die Erhöhung des Mitgliederbeitrages um 50 Franken pro Mitglied gab zu reden. Während einige sich gegen die Erhöhung äusserten, forderte Markus Friedli, ehemals Gastgeber im Restaurant Täfern in Baden-Dättwil, den Beitrag gar um 100 Franken zu erhöhen. Die 50 Franken sollen gemäss Vorstand für die Einführung eines «Genuss-Gutscheines» verwendet werden sowie für dessen Werbung. Im Übrigen werde GastroAargau den Mitgliedern, die an der Generalversammlung teilnehmen, die 50 Franken in Gutscheinform wieder retournieren. Die Versammlung stimmte mit 53 Ja-Stimmen für eine Beitragserhöhung um 50 Franken.

Ein Höhepunkt der Versammlung war die zum zweiten Mal durchgeführte Verleihung des «GastroAargau Guet-Gmacht-Priis 2018». Direktor Urs Kohler konnte ihn heuer Gastgeberin Uschi Heimann vom Restaurant Eggenscheide in Oftringen überreichen, die sich seit Jahren mit einer speziellen Aktion (Stichwort: Päckli) sozial engagiert.

Bevor es zum gemütlichen Teil ging, überbrachte Massimo Suter, Vorstandsmitglied von GastroSuisse, die Grüsse und Informationen aus der Zentrale. Schliesslich konnten die rund 200 Gäste, darunter 80 Mitglieder, beim Apéro einen Blick hinter die Feldschlösschen-Kulisse werfen sowie ein Bankett inklusive Unterhaltung, Dresscode (siehe Foto) und Grussworten von Landamman Alex Hürzeler geniessen.

www.gastroaargau.ch



112. Generalversammlung GastroNidwalden

## Zusammenhalt stärken

«Das erste Jahr war für mich ein Lehr- und Wanderjahr», betont Nathalie Hoffmann, seit einem Jahr Präsidentin von GastroNidwalden, in ihrer Rede. Es sei ein turbulentes Jahr gewesen, angefangen mit der Aufgabenverteilung im neuen Vorstand, über diverse durchgeführte Aktivitäten wie den Polit-Apéro oder den Wirteausflug, die künftig den Zusammenhalt noch mehr stärken sollen, bis hin zur Neukonzeptionierung des «Menü1» und des Gastroführers sowie der überkantonalen Image-Kampagne. Alles Projekte, welche die Gastronomie befeuern sollen. Denn, wie Hoffmann betont: «Es wird auch in Zukunft nicht leichter. Umso mehr braucht es Bereitschaft, dass wir gemeinsam für unsere Interessen eintreten.»

Die statutarischen Geschäfte gingen zügig über die Bühne, so dass im Anschluss Zeit für diverse Themen und Referate blieb. Unter anderem informierte Patrick Grinschgl über die Image-Kampagne «Zentralschweiz geniess» (www.zentralschweiz-geniess.ch), an der sich alle sechs Inner- und 91 Betriebe beteiligen. Grinschgl weibelte an der Versammlung für mehr Restaurants, die mitmachen, und rief die Gastgeber auf, sich bei Interesse doch beim Vorstand zu melden.

Erich Wobmann von der Agentur Lokal für Werbung wiederum präsentierte den Gastgebern das neue



Vorstand GastroNidwalden (v.l.): Beatrice Künzle, Präsidentin Nathalie Hoffmann, Tony Durrer, Andrea Amstutz.

Konzept für das «Menü1» und den Gastroführer. Künftig sollen die beiden Produkte ineinander verschmelzen und als ein Produkt einmal im Jahr erscheinen. Das neue Konzept wurde von den Gastgebern positiv aufgenommen und verabschiedet. Im Anschluss berichtete Claudia Bättig, Leiterin Arbeitsamt, über das neue Gastgewerbegesetz, das per 1. Januar 2019 in Kraft treten wird. Konkret zeigte sie die Revisionspunkte auf und berichtete über den Mehrwert der Vorlage. Ihren Bericht führte Sepp Durrer, Gastgeber im Happy Day in Wolfenschiessen und Landrat, weiter aus; er betonte, dass das neue Gesetz gesamthaft zwar keine grossen Veränderungen bringe, aber dennoch für mehr Fairness

sorge. Nicht leicht hatte es im Anschluss Tomas Jodar, Leiter RAV Obwalden/Nidwalden, der über die Stellenmeldepflicht informierte. Ein Thema, das bei den anwesenden Gastgebern auf Unverständnis stiess. Denn, wie es später auch Moritz Rogger, Vorstandsmitglied von GastroSuisse, bei seinen Ausführungen zur Lage der Branche und zum politischen Engagement des Verbandes auf den Punkt brachte: «Wer einen Chef de Partie sucht, der will keinen Casserolier.» Nach einer weiteren Orientierung durch Peter Kneubühl von Gastroconsult folgte der gesellige Teil. Kulinarisches Gastrecht gewährte den Anwesenden im Glasi-Restaurant Adler in Hergiswil Ehrenpräsident Urs Emmenegger.

www.gastronidwalden.ch



126. Generalversammlung GastroBaselland

## Wahl mit Nebengeräuschen



Der Vorstand von GastroBaselland (v.l.): Denis Schmitt, Philip Bühler, Fabienne Balmer, Urs Berger, Präsident Enrique Marlés, Bruno Gruber und Regula Nyffeler Birkenmeier.

Der Ort der Generalversammlung von GastroBaselland ist auf den ersten Blick ungewöhnlich. Die Autobus AG in Liestal habe jedoch viel gemeinsam mit der Gastronomie. «Die Dienstleistungsbereitschaft im öffentlichen Verkehr ist ebenfalls gross», betonte Enrique Marlés, Präsident von GastroBaselland, zu Beginn der Versammlung.

Neben zahlreichen Mitgliedern und Gästen konnte Marlés Elisabeth Augstburger, Landratspräsidentin von Baselland, Nationalrätin Daniela Schneeberger und Nationalrat Thomas de Courten sowie Altnationalrat Christian Miesch begrüssen.

Die statuarischen Geschäfte waren rasch abgehandelt. Gastro-

Baselland bemüht sich, noch näher bei den Mitgliedern zu sein, und hat aus diesem Grund die Strategie 2022 ins Leben gerufen. Ziel ist es unter anderem, das Erscheinungsbild zu modernisieren. «Ausserdem sind wir daran, unsere Mitglieder zu besuchen und dabei zu klären, welches ihre Erwartungen und Wünsche an uns sind», erklärte Philip Bühler vom Vorstand GastroBaselland. Dem Vorstand sei es wichtig, herauszufinden, was die Mitglieder möchten und welches ihre Bedürfnisse seien.

Weiter möchte der Verband auch den Kontakt zu den Politikern im Kanton intensivieren. «Unser Einfluss auf die Politik müsste grösser sein», erklärte Marlés. Am Politikeranlass, der Anfang März stattgefunden hat, habe der Verband

die Politiker aus dem Kanton auf seine Anliegen aufmerksam gemacht.

Weiter engagiert sich der Verband bei den Baselbieter Genusswochen, die von Anfang September bis Mitte Oktober auf dem Programm stehen. Zudem betreibt GastroBaselland am Genussmarkt in Liestal, der jeweils am Samstag stattfindet, einen Stand. Philip Bühler wies die Anwesenden darauf hin, dass sie selber gemachte Produkte ebenfalls an diesem Stand verkaufen könnten.

Zu Diskussionen führte der Mitgliederbeitrag: Nach einer Erhöhung im vergangenen Jahr wurde er jetzt auf Antrag um 150 Franken reduziert. Dafür erhalten die Mitglieder, welche die GV besuchen, keine Rückerstattung mehr. Und die Äufnung des Fonds für Lernende wird aufgehoben.

Bei den Wahlen wurden Fabienne Balmer und Philip Bühler im Vorstand bestätigt. Diskussionen gab die Wahl von Urs Berger. Er ist stellvertretender Direktor der Wirtschaftskammer Baselland. Toni Brüderli, Gastronom aus Pratteln, monierte, dass ein Vertreter der Wirtschaftskammer nicht in einen Branchenverband passe. Enrique Marlés betonte jedoch, dass man Urs Berger angefragt habe, weil er Fachmann für die duale Berufsbildung sei. Berger wurde schliesslich gewählt.

www.gastrobl.ch



Erste Riesco-Integrationsvorlehre in Baselland und Basel-Stadt

## Schnell selbständig werden

Mitte April konnten in Liestal zehn Absolventen der Integrationsvorlehre Riesco-Gastronomie von Hotel & Gastro formation Schweiz ihre Zertifikate entgegennehmen. Dieser Lehrgang richtet sich an Flüchtlinge und vorläufig Aufgenommene, die eine berufliche Laufbahn in der Gastronomie anstreben. Während einem Ausbildungsjahr erwerben die Teilnehmerinnen und Teilnehmer Grundlagen in Deutsch, Werte und Normen der Schweiz sowie in gastro-spezifischen Bereichen wie Küche, Hauswirtschaft und Service.

Neben Betreuerinnen und Betreuern oder Lehrpersonen befanden sich unter den Gästen auch Anton Lauber, Regierungsrat des Kantons Basel-Landschaft, Vorsteher der Finanz- und Kirchendirek-

tion, Rolf Rossi, Abteilungsleiter und Asylkoordinator Baselland, sowie Bernhard Heeb, Bereichsleiter Migration und Integration Basel-Stadt.

Max Züst, Direktor Hotel & Gastro formation Schweiz, gab seiner Freude über dieses gemeinsame Projekt der Kantone Basel-Landschaft und Basel-Stadt Ausdruck und bedankte sich für die hervorragende Zusammenarbeit. Besonders hob er die Mitfinanzierung durch die Ameropa Foundation der Familie Miescher in Binningen hervor, die den Lehrgang mit 50 000 Franken unterstützte.

Die Riesco-Verantwortlichen sind für die bevorstehende Arbeitssuche zuversichtlich gestimmt, hat doch rund die Hälfte der Lehrgangabsolventen bereits

eine Arbeitsstelle in der Gastronomie gefunden oder eine solche in Aussicht. Die verbleibenden Teilnehmenden erhalten bis zu fünf Monate nach Lehrgangschluss eine regelmässige Betreuung und Unterstützung beim Verfassen von Bewerbungen und bei der Arbeitssuche.

Stellvertretend für die Lehrgangabsolventen berichteten Johannes Kesete aus Eritrea, Usama Ahmad aus Syrien und Tomas Merhawi aus Eritrea von ihren Erfahrungen. Johannes Kesete wies auf die Wichtigkeit hin, möglichst schnell eine Arbeit zu finden, um selbstständig zu werden und sich vom Sozialamt lösen zu können. Weiter stellten die Teilnehmenden fest, dass eine Arbeitssuche ohne Ausbildung und Erfahrung fast ein Ding der Unmöglichkeit ist.



Riesco-Absolventen aus den Kantonen Baselland und Baselstadt.

Heinz Gerig, Leiter Basisqualifikation Hotel & Gastro formation Schweiz, brachte es auf den Punkt: «Der Schweizer Arbeitsmarkt hat nicht auf euch gewartet. Ihr müsst besser sein als die anderen und euch mit euren erworbenen Fähigkeiten gut positionieren. Wir können nicht beeinflussen, woher der Wind kommt, wir können aber die Segel richtig setzen, um vorwärtszukommen». Für die Riesco-Absolventen besteht auch die Möglichkeit, eine weiterführende Ausbildung zu absolvieren.

www.hotelgastro.ch