

News-Blatt

frisch «aufgetischt»!



Nr. 37 / Juni 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

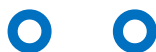
Liebe Mitglieder, Partner und Freunde von GastroAargau

Die aktuelle Zeit fordert einiges von uns. Die vergangenen Wochen waren gespickt mit grosser Ungewissheit und dem Üben von Geduld und einem Stück Machtlosigkeit. Auf der anderen Seite boten diese Wochen auch Anlass dazu, neue Wege einzuschlagen oder Bewährtes zu überdenken. Die Corona-Krise «zwingt» uns, feste Strukturen und Abläufe zu ändern und in Windeseile anzupassen...

Oder hätten Sie noch anfangs Jahr gedacht, dass so etwas geschehen könnte? Schlag auf Schlag wurde unser Alltag durchgeschüttelt, entschleunigt aber auch vor grosse Herausforderungen gestellt. Was «normal» und alltäglich war, galt es innert Kürze neu zu «erfinden».

In unseren elektronischen News konnten wir Sie jeweils zeitnah mit den neusten Massnahmen, Regelungen und bedienen und mögliche Hilfeleistungen stellen - und dies werden wir auch zukünftig tun. Und zwar direkt online – so sind sie auf einen Klick schnellstmöglich informiert – und können diese Infos intern «gäbig» weiterleiten.

In diesen Tagen kehren wir Schritt für Schritt in einen neuen Alltag zurück, der neue Formate bietet und immer noch stark von den Schutzmassnahmen dirigiert werden.



DER KÜRZESTE WEG

zwischen zwei Menschen

IST EIN LÄCHELN!



...dafür braucht es keine Worte –
und der 2 Meter-Abstand kann problemlos eingehalten werden!

In diesem Sinne wünschen wir Ihnen auch weiterhin viel Zuversicht,
Durchhaltewille und Elan!

Besonders aber natürlich viele dankbare, verständnisvolle
und treue Gäste, die Sie verwöhnen dürfen!

Vorstand und Team Geschäftsstelle

GastroAargau

Ein Virus stellt die (Gastro-)Welt auf den Kopf

Verbands-Unterstützung in der Corona-Zeit

Die vergangenen Wochen haben gezeigt, dass sich eine Verbandsmitgliedschaft u.a. auch auszahlt, um persönlich und kompetent während schwierigen Zeiten unterstützt zu werden! Und natürlich werden wir auch künftig für Sie da sein! Hier ein paar Feedbacks, die uns erreicht und unsere Gemüter erfreut haben! 😊

«Huus 74», Menziken

Niemand hat mit einem solchen Frühlingsstart gerechnet. Auch unser Gastrobetrieb war für die Zeit vom 15.03.2020 – 30.06.2020 gezwungen zu schliessen, das Hotel wurde offengehalten, über die ganze Zeit.

Das Team Huus74 Menziken hat in allen Phasen, die Unterstützung, die rasche Information mit den Zusatzerklärungen durch GastroAargau sehr geschätzt. Einfach, verständlich, zeitgerecht und kompetent. Dafür bedanken wir uns ganz herzlich. Dies war Verbandsarbeit, wie man sich diese wünscht, in einer «ausserordentlichen Lage» - Bravo.

Team Huus 74,
Coni und Max Härrli sowie Ursi und Felix Matthias

«Maria's Esszimmer im Seetal», Beinwil am See

Die Corona-Krise hat mir gezeigt, wie wichtig die Mitgliedschaft bei GastroAargau ist.

Mit den für unsere Branche aufbereiteten Behörden-Informationen konnte ich mir schnell einen verständlichen Überblick verschaffen. Die Angebote von GastroAargau haben mir Sicherheit gegeben, denn gemeinsam geht es besser!

Mirjam Strub

«Restaurant Storchen», Mühlau

Vieles scheint unmöglich, bis es dann getan wird!

Mein Dank gilt allen, die uns in dieser besonderen Zeit mit Rat und Tat unterstützt haben und im Hintergrund eifrig für uns Arbeiteten.

Es gab stets Hoffnung auf eine Zukunft für uns und mit Corona.

Regula Strebel

«Restaurant Müli», Mülligen

Ich bin der GastroAargau extrem dankbar für die laufenden und wertvollen Infos, Tipps und Hilfestellungen während der Corona-Zeit!

Vor allem da ich mich noch nie mit Kurzarbeit befasst habe, wäre ich ohne diese Hilfe wahrscheinlich eher etwas verloren gewesen mit der ganzen Bürokratie...

Tessa Schneider

Wo Vermögen
verwalten nicht
ein Vermögen
kostet, bin ich
am richtigen
Ort.

Am
richtigen
Ort.ch



Aargauische
Kantonalbank

Jahresbericht Amt für Verbraucherschutz

Das Amt für Verbraucherschutz (AVS) kontrollierte 2019 in einer grossen Kampagne Grossanlässe und Märkte. Erstmals wurden systematisch Proben bei Verpflegungsbetrieben erhoben und untersucht. Neben grösseren und kleineren Märkten wurden die Grossanlässe Eidgenössisches Turnfest, Argovia Fäscht, Heitere Open Air, Street Food Festival, We-Love-Thailand Festival, Riverside Open Air, World Food Festival und die MAG (Markt Aarauer Gewerbetreibender) inspiziert. Am häufigsten mussten mangelhafte Handwascheinrichtungen beanstandet werden.

Die Beanstandungsquote von 34 % liegt unter der allgemeinen, alle Lebensmittelbetriebe umfassenden Beanstandungsquote von 56 % (2018). Als Fazit darf man feststellen, dass vermeintliche Profis, die geschäftsmässig an Märkten und Grossanlässen agieren, nicht besser abschneiden als Amateure (Vereine, Private), die sich vermutlich ihrer Wissenslücken bewusst sind und sich deshalb vorgängig mit der Thematik auseinandersetzen.

Kontrollierte Betriebe (Festzelte, Stände, Food Trucks etc.)	326
Beanstandete Betriebe	112 (34 %)
Untersuchte Proben	131
Beanstandete Proben	23 (18 %)
Beanstandungsründe	Mängel Handwaschgelegenheit, Reinigungszustand, Lagerung, thermische Prozesse und Selbstkontrolle

Lesen Sie den ganzen AVS-Jahresbericht oder die Informationen aus dem Lebensmittelinspektorat ab Seite 15 unter:

www.ag.ch/de/dgs/verbraucherschutz/jahresberichtepublikationen/jahresberichtepublikationen.jsp

oder Google-Suchfunktion: «AVS Jahresbericht»

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 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!

«**Maria's Esszimmer**», Beinwil am See
Dienstag, 09. Juni 2020

«**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

Neuer Termin – jetzt reservieren!



Generalversammlung

Dienstag, 15. September 2020

Beginn: 15.00 Uhr
Hotel Krone, Lenzburg

Der Versand der Einladung erfolgt zu einem späteren Zeitpunkt!

Sich den speziellen Umständen anpassen!

QV 2020 unter Corona-Richtlinien

Herausfordernd

Seit dem 18. Mai 2020 findet im GastroBildungsZentrum GBZ die Lehrabschlussprüfung in den Kochberufen statt. Eine zentrale Auflage des BAG ist, dass wir 2 Meter Abstand und 4m² Platz für jede Person einhalten müssen. Diese Vorgabe bei der Planung haben dem Chefexperten Urs Kohler und dem technischen Prüfungsleiter Christoph Schmitz einiges abgefordert. Da wir in diesem Prüfungszyklus jeweils nur sechs Lernende pro Durchgang prüfen können müssen viel mehr Tage reserviert werden. Zusammen mit den vorgegebenen Schutzmassnahmen werden die Kosten in diesem Jahr einiges höher ausfallen.

Freudig

Erfreulich ist, dass dem Experten-Team schön angerichtete Teller, kreative Warenkorbgerichte und gut abgeschmeckte Speisen präsentiert werden. Ein Dank geht also an die Ausbilderinnen und Ausbilder, die die Lernenden gut auf das diesjährige Qualifikationsverfahren vorbereitet haben!

Ausserordentlich

In den Hotellerie- und Restaurationsberufen finden in diesem Jahr leider keine Lehrabschlussprüfungen statt. Wegen dem Corona-Virus wird die Variante 3b angewendet, bei der die Lehrbetriebe, anhand eines vorgegebenen Rasters, die Abschlussnote errechnen. Wir bedauern diesen eidgenössischen Entscheid ausserordentlich – zumal diese jungen Berufsleute eben auch «sehr parat» gewesen wären...

Wehrmutstropfen

Und zum Schluss noch ein Wehrmutstropfen obendrauf, denn in diesem Jahr findet auch keine Abschlussfeier statt. Die Fähigkeitsausweise werden wie bis anhin vom Amt direkt an die Lehrbetriebe zugestellt.

An dieser Stelle bedanken wir uns bei allen die mitgeholfen haben in dieser schwierigen Situation ein faires und korrektes Qualifikationsverfahren durchzuführen.

Impression QV 2020

Kochprüfungen



Der Wettbewerb findet trotz Corona statt

SwissSkills zeigt sich im neuen Format!

Ausgewählte jungen Berufsleute in der Hotellerie-Hauswirtschaft, Restauration und Küche messen sich in diesem Jahr vom 11. bis 13. September 2020 in Weggis.

Wegen dem Corona-Virus findet die geplante Durchführung der Wettbewerbe als «SwissSkills Championships» in Weggis statt. Die Besten reisen 2021 nach Shanghai an die WorldSkills.

Die Teilnehmenden in der Hotellerie-Hauswirtschaft und Restauration konnten im Februar noch mittels Standard-Assessments bei GastroSuisse ermittelt werden. Die Kandidatinnen und Kandidaten der Küche wurden erst Ende Mai und daher erstmals «sur Dossier» durch ein Gremium nominiert. Dies ist ein Novum, da kein persönlicher Kontakt mit den Bewerberinnen und Bewerbern zu Stande kam.

Jean-Claude Schmocker - Leiter Bildungsmarketing und Projekte - blickt den bevorstehenden Wettbewerben zuversichtlich entgegen. Einerseits aufgrund der grossen Leidenschaft, die er spürt und andererseits, weil die Wettbewerbe viel Spannung versprechen.

Und das Beste zum Schluss:

Mit **Tabea Rosenkranz** aus Unterkulm (Restauration) und **Tom Walter** aus Aarau (Küche) hat der Aargau gleich zwei Favoriten, die um die Goldmedaille kämpfen.

Heute schon wünschen wir den beiden coole Ideen und gutes Gelingen bei den Vorbereitungen!



www.swiss-skills.ch

Weiterbildung für die Zukunft!

Berufsbildnerkurs Gastronomie mit eidg. anerkanntem Ausweis

➔ Nächster Kurs

22. / 23. / 25. / 29. / 30. Juni 2020, jeweils 08:30 - 16:25 Uhr

Dieser Kurs ist für die spezifisch für die Ausbildung von Lernenden im Gastro-Bereich ausgerichtet:


Koch / Köchin | Restauration | Hotelfach | Systemgastronomie

Die Begleitung junger Menschen auf ihrem Weg ins Berufsleben ist eine spannende Aufgabe und als Berufsbildner/in gilt es, die Lernenden systematisch, fach- und zeitgemäss in der Grundbildung zu unterstützen. Dieser eidgenössisch anerkannte Kurs vermittelt die Basis, um Lernende an ihrem Arbeitsplatz optimal zu fördern und zu begleiten.

Es erwartet Sie ein umfassender Kurs sowie ein wertvoller Austausch unter Berufskollegen/innen. Sie gewinnen viel neues Wissen und erhalten Ideen für den vielseitigen Praxisalltag.

Inhalte

- Den Umgang mit Lernenden positiv gestalten
- Lehren und Lernen im Betrieb, Führen und Erziehen
- Suchtprävention, Arbeitssicherheit, Gesundheit
- Sozialkompetenzen
- Ausbildungsplanung
- Auswahl der Lernenden
- Qualifikationsverfahren (QV)
- Berufsbildner und Berufsfachschule
- Rechtliche Grundlagen und Berufsbildung



Bei 100% Anwesenheit erlangen Sie den Kursausweis der SBBK (Schweizerische Berufsbildungsämter-Konferenz).

Damit sind Sie berechtigt Lernende in der Schweiz auszubilden!

Kosten

CHF 650.00 für Mitglieder GastroAargau / CHF 750.00 für NM-GastroAargau + CHF 100.00 für ausserkantonale wohnhafte TN.

Jetzt anmelden: www.gastroaargau.ch

VALSER: Dank Nachhaltigkeit bei den Konsumenten punkten

Das Bewusstsein in Bezug auf die Umweltbelastung des eigenen Konsums hat in den vergangenen Jahren stark zugenommen. Immer mehr Konsumentinnen und Konsumenten legen grossen Wert auf nachhaltige Produkte. VALSER ist seit Jahren Vorreiterin in Sachen Nachhaltigkeit und baut diese Rolle mit verschiedenen Initiativen weiter aus.

VALSER ist klimaneutral

VALSER setzt entschlossen und beharrlich auf die Reduktion von CO₂-Emissionen. Sämtliche Emissionen, die durch Produktion und Vertrieb entstehen, werden erfasst. Auf dieser Datengrundlage optimiert VALSER seine betrieblichen Prozesse, um den CO₂-Ausstoss wo immer möglich zu verringern.

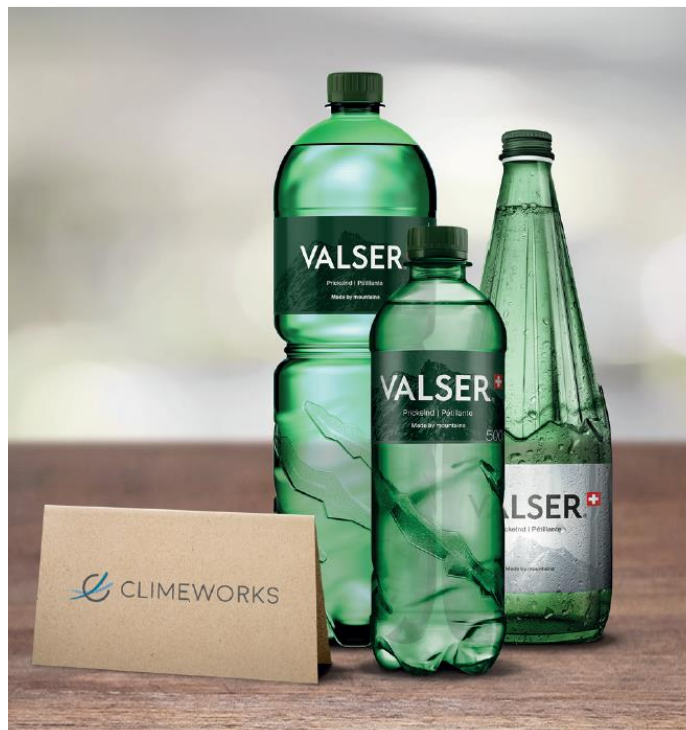
Unvermeidbare CO₂-Emissionen kompensiert VALSER zu 100 Prozent mit Zertifikaten aus qualitativ hochstehenden Klimaprojekten in Zusammenarbeit mit dem Beratungsunternehmen Swiss Climate. Dank diesen Bemühungen erhielt VALSER als erstes Mineralwasser der Schweiz die Auszeichnung als klimaneutrales Unternehmen.

CO₂ aus der Luft

VALSER beschreitet neue Wege und produziert das erste Mineralwasser mit CO₂ aus der Luft. Das CO₂, das die kohlenensäurehaltigen Getränke zum Sprudeln bringt, stammt von Climeworks. Das Schweizer Start-up filtert CO₂ aus der Luft, reinigt und bereitet es zur Wiederverwendung auf.

Mit dieser Kooperation unterstützt VALSER eine bahnbrechende Technologie, welche das Potential hat, den Klimawandel zu stoppen und sogar umzukehren.

Climeworks möchte bis 2025 ein Prozent der jährlichen globalen CO₂-Emissionen einfangen.



**VALSER mit der Vision,
einen Unterschied
für die Umwelt zu machen.**



**Verantwortung zu tragen
heisst Barrieren zu überwinden.**

VALSER ist das erste klimaneutrale
Mineralwasser der Schweiz.

VALSER   **CLIMATE NEUTRAL**
by Swiss Climate



Aktivitäten-Mitteilung unseres Partner-Verbandes

Wertgutscheine für besondere Momente im Kanton Aargau



Aargau Tourismus ruft einen Aargauer Wertgutschein – den «Erlebnismoment Aargau» – ins Leben, der in allen teilnehmenden Aargauer Unternehmen einlösbar ist.

Um die Wirtschaft und den Tourismus nach der Krise wieder anzukurbeln und fördern zu können, soll der **kontingentierte 50-Franken-Gutschein für nur CHF 35.–** erhältlich sein. Die Differenz geht dabei aber nicht zu Lasten der Leistungsträger, sondern wird von Sponsoren und Aargau Tourismus finanziert.



Als Mitglied dieser Booster-Aktion erwarten Sie keine Kosten. Einziger Aufwand: Als Einlösestelle benötigen Sie ein Gerät, wo Sie die Gutscheine abscannen (via App auf Smartphone oder Tablet) oder den Gutschein-Code manuell eingeben können (Computer mit Internetzugang). Der eingelöste Betrag wird jeden Monat direkt auf Ihr Konto überwiesen.

Mit diesem speziellen Anreiz möchte Aargau Tourismus die Bevölkerung motivieren, Aargauer Betriebe nach der Krise wieder zu besuchen und zu unterstützen. Die Unternehmen können unter anderem von Umsatzsteigerung, Neukundengewinnung und dem zusätzlichen Marketing profitieren,

Haben Sie Interesse als Leistungsträger bei der Booster-Kampagne dabei zu sein?

Mehr Informationen erhalten Sie bei Aargau Tourismus:

T 062 823 00 73 / info@aargautourismus.ch

www.aargautourismus.ch

**Werden Sie jetzt Leistungsträger
der Booster-Kampagne!**

**Jetzt mitmachen
und profitieren 😊**

Als Mitglied **erreichen Sie potenzielle Neukunden** und können **Ihren Umsatz ganz einfach steigern** – **ohne Risiko, Grundgebühren oder versteckte Kosten!**

GastroAargau unterstützt diese Booster-Aktion und motiviert Sie, sich gleich anzumelden!

Sie können nur gewinnen!

Interview mit einem GastroAargau-Mitglied

Nachgefragt bei...

Aufgrund der aktuellen Lage pausieren wir mit der Betriebsvorstellung. Wir werden diesen Bestandteil von unserem News-Blatt baldmöglichst wieder aufgreifen können und Sie mehr über eines unserer Mitgliederbetriebe erfahren.

GastroSeelsorgerin mit Herz und Seele!

DANKE, Corinne Dobler



Sie ist da – ob in guten oder schlechteren Zeiten. Bunt, frisch, wohlwollend und immer mit den richtigen Worten zur Stelle:

Unsere GastroSeelsorgerin **Corinne Dobler!** Speziell aber in den vergangenen Wochen war Sie Anlaufstelle, wenn es um Herzens-Angelegenheit ging. Bei Gesprächen auf emotionaler Ebene hat Sie ein offenes Ohr, ist präsent und schenkt Zuversicht wie auch Hoffnung und neue Blickwinkel. Wir haben Corinne einige Fragen gestellt:

Welches war die grösste Herausforderung in den letzten Wochen?

Die Ungewissheit mit den Wirtinnen und Wirten aushalten, als nicht klar war, ob und wann die Betriebe diesen Sommer wieder aufgehen. Da gab es Momente als gemeinsames Schweigen das einzige war, was wir hatten.

Was war dein persönliches Highlight in den vergangen drei Monaten?

Es gab verschiedene: Ein Wirt, der mir poetische Texte schickte, in denen er die Krise verarbeitete. Überhaupt Wirte, die das Positive in dieser schwierigen Zeit nutzten: Sport trieben, sich Zeit für die Familie nahmen, Zeit für ihre Spiritualität fanden oder Wirte, die auf ein gesünderes Leben umstellten...

Corinne, welche positiven Erkenntnisse können wir aus der Corona-Zeit gewinnen?

Ich halte mir seither bewusster vor Augen: Nichts bleibt wie es ist. Es bringt nichts Widerstand zu leisten, wenn etwas nicht mehr so ist, wie es war. Das Leben ist ständige Veränderung. Statt mich davor zu fürchten, versuche ich herauszufinden, was mir Halt gibt im ständigen Wandel und was jetzt das Richtige zu tun ist.

Dein unermüdliches Dasein für die (Gastro-)Mitmenschen ist ein Geschenk. Was motiviert dich dazu, dich immer wieder auf Mitmenschen einzulassen und dich Sie in den verschiedenen Lebenssituationen zu unterstützen?

Einerseits ist gut essen und trinken etwas vom Schönsten im Leben und ich begleite gerne Menschen, denen das auch am Herzen liegt. Andererseits ist es für mich ein Geschenk mit Menschen unterwegs sein und ein Stück Lebensweg mit ihnen zu teilen.

Auf was freust du dich, was in der letzten Zeit auf der Strecke blieb?

Ich vermisse die sozialen Kontakte, die Gottesdienste und das Kirchenkaffee danach. Ich vermisse das angstfreie Zusammensein mit meinen Mitmenschen. Ich freue mich sehr, wenn das in Zukunft wieder möglich ist.

Was wünschst du dir?

Dass wir es schaffen, die Angst immer wieder loszulassen und wir gemeinsam mit einer Haltung der Dankbarkeit und Zufriedenheit durch den Tag gehen. Allerdings ist das ein Challenge, mich hauts auch immer wieder mal aus der Bahn.

Und mein zweiter Wunsch: Dass ganz viele Gäste die Gastrobetriebe im Aargau auslasten und ihre Ferien in unserem wunderbaren Kanton verbringen.



Übrigens: Corinne hat eigene Webseite...
klicken Sie doch mal rein!

www.gegenwärtig.ch

GastroSeelsorge | Corinne Dobler | Reformierte Pfarrerin

Birrenbergstrasse 12 5612 Bremgarten | T 056 631 06 26

Mobile 079 640 18 44

Sich Zeit nehmen...

Pilgern und Besinnen mit Adrian Bolzern und Corinne Dobler



Das Gastgewerbe durchlebt gerade einer der grössten Krisen. Wir besinnen uns mit einer Wallfahrt und finden Halt in dieser schweren Zeit. Wir lassen uns seelisch (in der Kirche) und körperlich (im Restaurant) stärken und geniessen das Zusammensein.



Für Wen: Alle Menschen, die mit dem Gastgewerbe verbunden sind, egal welcher Konfession oder Glauben, Sie sind willkommen!

Wann: 16. Juni 2020

Treffpunkt um 15.00 Uhr beim Parkplatz zur Kapelle in Jonen (Richtung Obschlag).

Was erwartet uns?

Vom Parkplatz führt ein kleiner Spaziergang von max. 20 Min zur Kapelle Jonen. Wir werden draussen einen Gottesdienst feiern, begleitet vom Wirtechor Bremgarten. Bitte ziehen Sie sich entsprechend an. Wir werden nur wenn's «Katzen hagelt» drinnen feiern. Nach einem kleinen Apéro vor Ort werden wir zurück zum Parkplatz gehen und uns zum «Restaurant Litzi» verschieben. Marcel Huber wird uns verwöhnen.

Kosten: CHF 37.00 für das Abendessen: Kleiner gemischter Salat, Schweinsvoren, Kartoffelstock, Mischgemüse, Coupe Romanov, (exkl. Getränke).

Für Menschen, denen es nicht möglich ist, den Betrag aufzuwenden, aber dennoch gerne teilnehmen möchten: Setzen sie sich mit Corinne in Verbindung.



Anmeldeschluss: 12. Juni 2020 bei Corinne Dobler

Corinne.dobler@ref-aargau.ch | T 079 640 18 44,

Birrenbergstr. 12, 5620 Bremgarten



Den detaillierten Beschrieb finden Sie unter: www.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. Die Terminliste wird laufend ergänzt...

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

09. Juni 2020	Landammann-Stammtisch mit Markus Dieth «Maria's Esszimmer», Beinwil am See
12. Juni 2020	Beginn Modul «Gastgewerberecht», Wirtefachschule
16. Juni 2020	Wall- und Pilgerfahrt GastroSeelsorge, Freiamt
16. Juni 2020	Beginn Modul «Personalrecht», Wirtefachschule
22. Juni 2020	Beginn Modul «Buchführung», Wirtefachschule
17. August 2020	Beginn Modul «Buchführung», Wirtefachschule
31. August 2020	Beginn Modul «Personalrecht», Wirtefachschule
09. September 2020	Landammann-Stammtisch mit Markus Dieth «Restaurant Bären», Kölliken
15. September 2020	Generalversammlung GastroAargau in Lenzburg
21. September 2020	Landammann-Stammtisch mit Markus Dieth «Restaurant Gotthard», Brugg
09. Oktober 2020	Landammann-Stammtisch mit Markus Dieth «Restaurant & Lounge Sonne», Leuggern
27. Oktober 2020	Wirte-Jassmeisterschaft, «Restaurant Traube», Küttigen
03. Dezember 2020	Landammann-Stammtisch mit Markus Dieth «Gasthaus zum weissen Kreuz», Abtwil

Details unter: www.gastroaargau.ch

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.



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

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. (Obschon 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 062 737 90 40 (Bürozeiten)