



GASTROAARGAU

Verband für Hotellerie
und Restauration

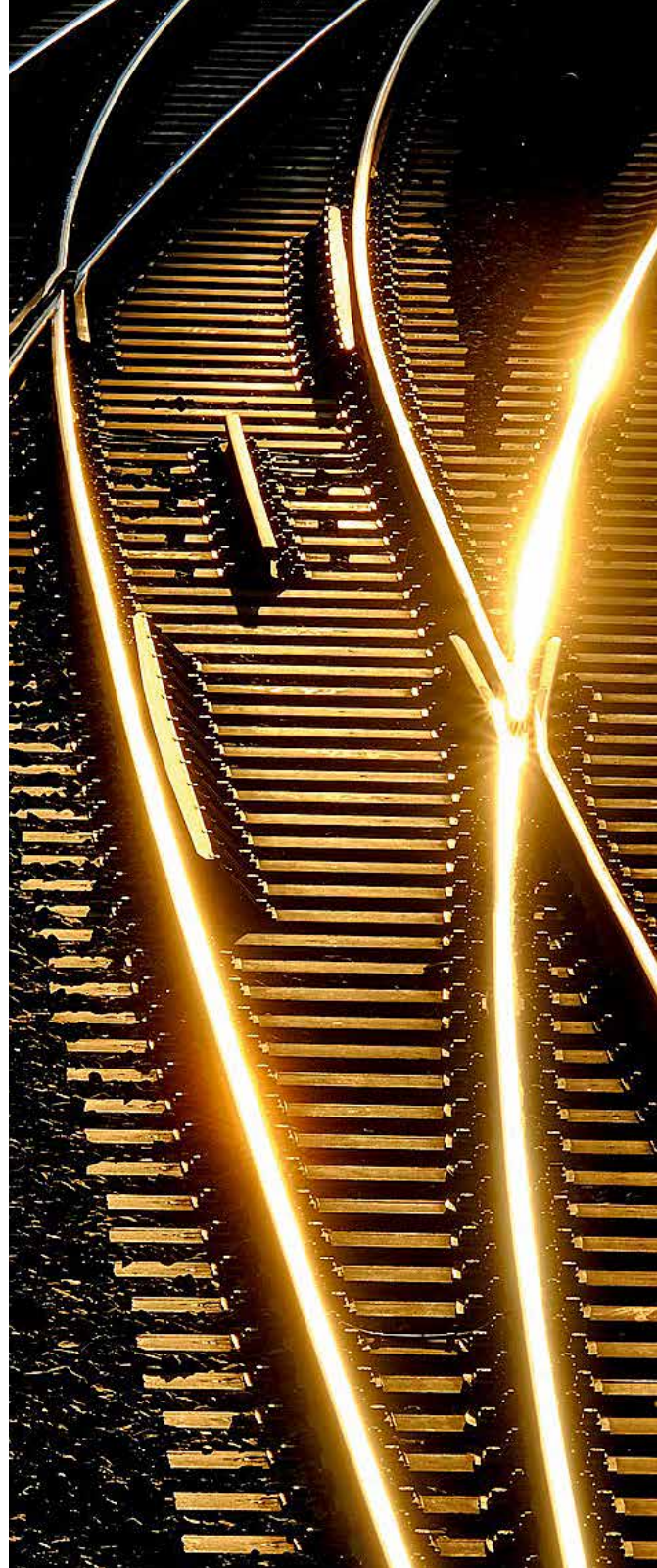
Jahresbericht 2018





Bruno Lustenberger
Präsident GastroAargau

«Wenn alles wie
vorgesehen
abläuft, ziehen
wir im Dezember
2019 in Lenz-
burg ein.»



Die Weichen sind gestellt!

Liebe Leserin, lieber Leser

Wenn meine Gedanken um das verflossene Jahr kreisen und ich zurückblicke auf das, was beim Verband GastroAargau alles geschehen ist, stelle ich fest, dass unsere Aufgaben noch vielfältiger geworden sind. Nebst dem «Daily Business» konnten wir erfolgreich die neue Software für unsere Lernenden implementieren, wir haben uns ein neues Erscheinungsbild gegeben und waren an diversen ausserkantonalen Messen und Ausstellungen – auch im Auftrag der Regierung – präsent. Das Highlight war sicher die Zugermesse, an der wir ein Restaurant geführt haben. Zusammen mit Aargau Tourismus präsentierten wir so unseren vielfältigen Kanton den Messebesuchern und konnten typische kulinarische Spezialitäten anbieten.

Ein zukunftsweisendes Projekt

Das mit Abstand grösste Projekt von GastroAargau haben wir im August in Angriff genommen. Nachdem sich die Möglichkeit ergab, das über die Jahre lieb gewordene Bildungszentrum zu verlassen und sich in Lenzburg eine ideale Alternative bot, haben wir innert Tagen – oder treffender innert Nächten – die Weichen neu gestellt.

GastroAargau hat an seinem langjährigen Sitz in Unterentfelden sehr viel erreicht und wir dürfen uns, ohne überheblich zu sein, als Kantonalverband mit der grössten Berufsausbildung rühmen. Dafür gehört meinen vier Vorgängerpräsidenten Walter Baumann, Walter Konrad, Christian Burri und Josef Füglistaller mein grösster Dank. Mit Tatendrang und Weitsicht haben sie es in den letzten vierzig Jahren verstanden, den Verband GastroAargau zu dem zu machen, was er heute ist!



In den letzten Jahren reifte dann aber auch immer mehr der Wunsch, unseren Standort zu wechseln. Zum einen, weil die Aus- und Weiterbildungsaktivitäten von GastroAargau gewachsen sind und deshalb in den letzten Jahren externe Räumlichkeiten zugemietet werden mussten. Zum andern auch, weil Lenzburg zentraler gelegen ist. Doch was ist der Hauptgrund, dass wir das BZU verlassen wollen? Nach über vierzig Betriebsjahren steht eine Totalsanierung der Liegenschaft an. Dies hätte ein temporärer Umzug in ein Provisorium bedeutet und wäre mit einem sehr grossen Aufwand und hohen Kosten verbunden gewesen. Nun gilt es die neue Wirkungsstätte zukunftsweisend zu realisieren!

Nur wer sich bewegt, kommt vorwärts

Danken möchte ich ganz herzlich meinen Vorstandsmitgliedern, unserem Direktor Urs Kohler, den Mitarbeiterinnen der Geschäftsstelle, unseren engagierten üK-Lehrpersonen aber auch allen anderen Personen und Institutionen für die hervorragende Zusammenarbeit im vergangenen Jahr!

«Mit Freude blicke ich auf ein tatenreiches Verbandsjahr zurück.»

Es macht mir Spass als Präsident von GastroAargau neue Wege zu beschreiten und dabei auf Unterstützung zählen zu können. Dass wir jetzt bei GastroSuisse und der Hotel & Gastro formation Schweiz stark vertreten sind kann sich nur positiv für GastroAargau auswirken.

Im aktuellen Jahresbericht sehen Sie gleich selbst, was wir in den vergangenen Monaten ins Rollen gebracht haben ...



VORSTAND UND DIREKTION GASTROAARGAU



V.l.n.r.: Urs Kohler, Lukas Hürlimann, Bruno Lustenberger, Heiner Kuster, Claudia Rüttimann, Gerhard Keller

Vorstand GastroAargau

Bruno Lustenberger, «Hotel Krone», Aarburg
lustenberger@gastroaargau.ch

Präsident GastroAargau

- Finanzen
- Öffentlichkeitsarbeit
- Vorstand GastroSuisse

Gerhard Keller, «Gasthaus Bären», Hottwil
keller@gastroaargau.ch

Vorstandsmitglied GastroAargau

- Gastgewerbe und Politik
- Kommission Politfonds GastroSuisse

Lukas Hürlimann, «Restaurant Freihof», Wettingen
huerlimann@gastroaargau.ch

Vizepräsident GastroAargau

- Vorstand Aargauischer Gewerbeverband
- Herausgeberrat GastroJournal

Heiner Kuster, «Hotel Restaurant Stalden», Berikon
kuster@gastroaargau.ch

Vorstandsmitglied GastroAargau

- Messen und Ausstellungen
- Vorstand Aargau Tourismus

Claudia Rüttimann, «Hotel aarau-West», Oberentfelden
ruettimann@gastroaargau.ch

Vorstandsmitglied GastroAargau

- Präsidentin Hotel & Gastro formation Aargau

Geschäftsstelle GastroAargau

Urs Kohler
kohler@gastroaargau.ch

Direktor GastroAargau und
Vizepräsident Hotel & Gastro formation Aargau

Claudia Mürner
muerner@gastroaargau.ch

Leiterin Administration Berufliche Grundbildung

Marlene Burkhard
burkhard@gastroaargau.ch

Leiterin Finanz- und Kurswesen

Andrea Hunziker
hunziker@gastroaargau.ch

Assistentin GastroAargau

AKTIVITÄTEN 2018

10. Wettbewerb

Aargauer Gastro-Lernende

13. Januar 2018
Bildungszentrum BZU
in Unterentfelden

1. Lehrmeisterfest

20. März 2018
Bildungszentrum BZU
in Unterentfelden

Ökumenischer Gottesdienst

27. März 2018
Klosterkirche in Muri

6. Generalversammlung

GastroAargau

24. April 2018
Brauerei «Feldschlösschen»
in Rheinfelden

Delegiertenversammlung GastroSuisse

8. Mai 2018 in Locarno

Praktisches QV

Aargauer Gastro-Berufe

15. Mai bis 21. Juni 2018
Bildungszentrum BZU
in Unterentfelden

25. Kegelmeisterschaft

5. bis 17. Juni 2018
«Gasthof Bad Schwarzenberg»
in Gontenschwil

QV-Feier Gastro-Berufe

7. Juli 2018
Bildungszentrum BZU
in Unterentfelden

6. Ehrenmitglieder-Treffen

21. August 2018
«Restaurant Post» in Bözen

Besteigung 4000er

26. bis 28. August 2018
«Bishorn» im Wallis

Pilz-Nachmittag

10. September 2018
«Restaurant Kastanienbaum»
in Strengelbach

6. HerbstForum

25. September 2018
«Gasthof zum Rössli» in Wohlen

Zugermesse

20. bis 28. Oktober 2018 in Zug

ZAGG

21. bis 24. Oktober 2018
in Luzern

31. Wirte-Jassmeisterschaft

30. Oktober 2018
«Restaurant Traube» in Küttigen

Gastrostamm mit Landammann

Seit Jahren pflegt GastroAargau gute Beziehungen zur Kantonsregierung und aus diesem Grunde wurde der «Landammann-Stammtisch» ins Leben gerufen. 2018 begrüßte der Landammann Alex Hürzeler die Interessierten aus der Bevölkerung zu einer lockeren Gesprächsrunde, wo über Politik und das Weltgeschehen diskutiert wurde und auch Persönliches seinen Platz hatte. Natürlich durfte ein kleiner Imbiss nicht fehlen. Wir bedanken uns bei allen Besuchern und den Stammtischgastgebern für interessante Diskussionsabende.

Die Termine 2019 mit dem Mitgründer der Stammtische, Landammann Urs Hofmann, finden Sie hier: www.gastroaargau.ch

Wir laden Sie herzlich ein zum
Landammann-Stammtisch
mit Landammann Alex Hürzeler

Magden
Dienstag, 10. April 2018
Gasthaus Blume, 19.00 bis 22.00 Uhr

Fislisbach
Montag, 25. Juni 2018
Landhotel Linde, 19.00 bis 22.00 Uhr

Kirchdorf
Montag, 9. Juli 2018
Landgasthaus Hirschen, 19.00 bis 22.00 Uhr

Wohlen
Mittwoch, 8. August 2018
Restaurant Sternen, 19.00 bis 22.00 Uhr

Mägenwil
Donnerstag, 6. September 2018
Gasthof Bären, 19.00 bis 22.00 Uhr

Unterkulm
Freitag, 12. Oktober 2018
Restaurant Wannenhof, 19.00 bis 22.00 Uhr



Wir freuen uns auf Ihren Besuch.
Landammann Alex Hürzeler, die sechs Stammtischgastgeber
und der Vorstand von Gastro Aargau



Highlights

GRANDIOS
Bruno Lustenberger wurde an der Delegiertenversammlung von GastroSuisse mit einem Glanzresultat in den Vorstand von GastroSuisse gewählt.

HOCH HINAUS
12 Mitglieder von GastroAargau bestiegen in Begleitung eines Bergführers das «Bishorn» auf 4153 m ü.M.



- 1 Bruno Lustenberger ist neu im Vorstand von GastroSuisse
- 2 Reger Austausch beim 1. Lehrmeisterfest
- 3 Gipfeltreffen – GastroAargau «on Top of Bishorn»
- 4 Erfolgreiche Pilzernte am Pilznachmittag
- 5 GastroSeelsorgerin Corinne Dobler verteilt das Abendmahl im ökumenischen Gottesdienst
- 6 Die Gewinner der Wirte-Jassmeisterschaft spielten ihre Trümpfe aus

Zusammenarbeit mit Mehrwert – Dankeschön!



6. Generalversammlung in Rheinfelden

Alles andere als Bier-Ideen

«Es ist wieder etwas Licht am Horizont vom Gastro-Himmel», mit diesen Worten begrüßte der Präsident Bruno Lustenberger die rund 200 Mitglieder und Gäste zur Jahresversammlung vom 24. April 2018 in Rheinfelden! Gemeint war damit die nicht mehr gestiegenen Fixkosten, die leicht gesunkene Mehrwertsteuer und die gutgestellte Familienausgleichskasse. Dank der langjährigen Partnerschaft zwischen GastroAargau und der Firma Feldschlösschen kam die Idee auf, die Generalversammlung im einzigartigen (Schloss-)Areal durchzuführen: gesagt – getan! Der Präsident führte gewandt durch die Traktanden, die von den 81 Stimmberechtigten gutgeheissen wurden. So wurde u.a. der Jahresbericht genehmigt, die Finanzen abgesegnet und die Delegierten gewählt.

Diese Herzensangelegenheit berührt!

Der zweite «Guet-Gmacht-Priis» wurde von Direktor Urs Kohler an die Gewinnerin Uschi Heimann vom «Restaurant Eggenscheide» in Oftringen übergeben. Die Gastwirtin macht sich das Geschenkeverpacken quasi zur Jahresaufgabe. In den letzten Jahren waren es bis 798 Päckli, welche während der Adventszeit in der glanzvoll geschmückten Gaststube für eine Zehnernote gekauft werden konnten. Die Einnahmen fliessen vollumfänglich in soziale Institutionen und dieses grossartige Engagement wurde zurecht belohnt!

Massimo Suter, Vorstandsmitglied von GastroSuisse, überbrachte die Grussworte vom Dachverband und der neue Direktor von GastroSocial, Björn Wertli, nutzte die Gelegenheit, sich der Versammlung kurz vorzustellen.

«Die Einnahmen fliessen vollumfänglich in soziale Institutionen und dieses grossartige Engagement wurde zurecht belohnt!»



Ein «Prosit» auf den zweiten Teil

Beim Apéro draussen an der herrlichen Frühlingssonne wurden rege Gespräche über die Versammlung und den Gastronomiealltag geführt, bevor es weiter ging zum Bierfest, wo die Küchen-Crew mit einem speziellen Menü auftrumpfte. Jedes Gericht enthielt nämlich Bierkomponenten: als Start eine Biersuppe, zum Hauptgang ein Malzgratin und ein süsser «Bieramisu-Abschluss». Die feine Note wurde von einem passenden Bier unterstrichen.

Grussworte aus der Regierung

Der Landammann Alex Hürzeler unterstrich in seiner Grussbotschaft, dass es die Zukunftsfähigkeit der Berufe in Gastronomie und Hotellerie zu sichern gelte. Um die Attraktivität im Gastronomiebereich zu stärken, brauche es immer wieder neuen Effort und neue Berufe oder Praktika im Ausland würden dazu beitragen. Der Aargauer Bildungsdirektor zeigte sich erfreut, dass sich GastroAargau auf diesen innovativen Bahnen bewegt.

- 1 Bruno Lustenberger, «Guet-Gmacht-Priis»-Gewinnerin Uschi Heimann und Urs Kohler
- 2 Der Landammann Alex Hürzeler überbrachte die Grussworte
- 3 Der Vorstand nach dem Tenü-Wechsel mit Grossratspräsident Bernhard Scholl
- 4 Gastronomen unter sich
- 5 Einzug der Mitglieder in die «Pichhalle» zum Bierfest



«Food Waste» = Verlorenes Potenzial

Eine gesunde Betriebsrechnung ist die Grundlage für ein erfolgreiches Unternehmen. Nachhaltigkeit ist heutzutage in aller Munde – und dass das eine das andere stärkt, zeigte das HerbstForum von GastroAargau und Gastroconsult AG Olten vom 25. September 2018 im «Gasthof zum Rössli» in Wohlen.

Leistung steigern und Lebensmittelabfall reduzieren

Moritz Müllener (United Against Waste) zeigte anschaulich auf, was Lebensmittelabfälle in Zahlen bedeuten. Bei schweizweit rund 2,3 Millionen Tonnen Essensabfällen pro Jahr zeigt sich Handlungsbedarf! 13% des ganzen «Abfall-Kuchens» stammen aus der Gastronomie und hier gilt es ein Augenmerk darauf zu richten, was täglich im Abfalleimer landet. Wer Waren einkauft bezahlt sie – wer sie nicht verkauft zahlt grad dreifach: Einkauf – Herstellung - Entsorgung.

Wertvolle Infos sind hier zu finden:

www.united-against-waste.ch

Koryphäe aus der Kochbranche zu Gast

Georges Knecht, der ehemalige Küchenchef vom Inselspital Bern, hat so einiges erlebt in den verschiedensten (Gross-)Küchen der Top-Gastronomie auf der ganzen Welt. Für Knecht gilt, sich die modernen Verarbeitungstechniken zu Nutze zu machen. Denn jede Technik, die nicht angewendet wird, kostet Geld. Ebenso sei es auch wichtig, das Thema «Food Waste» über eine klare Kommunikation aufzugreifen.

Regelmässige Kontrolle zahlt sich aus

Daniel Hollenstein (Gastroconsult AG Olten) zeigte auf wie wichtig es ist, nicht erst am Ende des Jahres einen Blick auf die Betriebsrechnung zu werfen. Nur dank einer regelmässigen Überprüfung der Kennzahlen kann entsprechend reagiert und optimiert werden.

1 Moritz Müllener
von United Against Waste

2 Georges Knecht
erzählte aus seinem
Erfahrungsschatz

3 Daniel Hollenstein –
Direktor von
Gastroconsult AG Olten

4 Interessierte Teilnehmerinnen
sind ganz Ohr



DIE HGF-PRÄSIDENTIN HAT DAS WORT

Grosse Resonanz

Im März führten wir das 1. Lehrmeisterfest durch, um allen Danke zu sagen, die sich für die Ausbildung der Berufslernenden einsetzen. Bei den über 80 Teilnehmenden Berufsbildungsverantwortlichen war die Stimmung freudig, der Austausch wurde geschätzt und wir haben einige gute Inputs erhalten.

«Die Berufslernenden bilden die Basis für unsere Zukunft.»

Wichtig ist, dass die Ausbildungsinhalte regelmässig überprüft und an die neuen Bedürfnisse angepasst werden. Ich engagiere mich aktiv in der Arbeitsgruppe der Revision für die Kochberufe. Die Koordination durch die Hotel & Gastro formation Schweiz ist optimal und der Zeitplan wird eingehalten.

Die Revision für die Restaurantfachleute ist abgeschlossen und ab Frühling 2019 läuft die Implementierung. In Zukunft haben die Betriebe die Wahl, welche der vier Ergänzungskompetenzen ab dem 2. Lehrjahr ausgebildet werden: Jung-Sommelier, Jung-Barista, Jung-Barkeeper oder Jung-Chef de rang. Dank der Spezialisierung wird die Ausbildung attraktiver und es werden sich bestimmt wieder vermehrt Jugendliche für diesen Beruf begeistern.

In unserer Kommission der Hotel & Gastro formation Aargau laufen die Sitzungen speditiv und bestens vorbereitet ab. Der Austausch ist sachlich und zukunftsorientiert. In unserem Kanton legen wir viel Wert darauf, dass die einzelnen Interessensgebiete optimal vertreten sind und wir gemeinsam beste Lösungen ausarbeiten.

«Persönliche Treffen, das ist es, was unsere Branche ausmacht.»

Man trifft sich, schaut sich in die Augen, lächelt und tauscht sich aus. Diese Werte werden in Zukunft immer wichtiger sein. Und wenn es verbunden ist mit leckeren Gerichten, feinen Getränken und alles in einer schönen Atmosphäre stattfindet, dazu die Mitarbeitenden herzlich und kompetent sind, dann wird die Resonanz gross sein.

Wir kümmern uns um die Basis – und das mit Herz und Seele.



Claudia Rüttiman
Präsidentin
Hotel & Gastro formation Aargau

Vorstandsmitglied GastroAargau

«Die Stimmung war freudig, der Austausch wurde geschätzt und wir haben gute Inputs erhalten.»

10. WETTBEWERB AARGAUER GASTRO-LERNENDE

Kulinarische Meisterwerke perfekt in Szene gesetzt

Vor 20 Jahren begann alles mit einer Idee – und am 13. Januar 2018 feierte der Wettbewerb der Aargauer Gastro-Lernenden die 10. Austragung und gipfelte mit tollen Kreationen und brillanten Leistungen. Die Arbeit in unserer Branche ist herz-, kopf- und handgesteuert und die über 100 jungen Gastro-Lernenden zeigten, dass es genau diese Verschmelzung braucht, um sich kulinarisch abzuheben und den Möglichkeiten (fast keine) Grenzen gesetzt sind.

«Platz nehmen und geniessen»

400 Gäste liessen sich an einem der 32 themenspezifisch-gedeckten Gala-Tischen der Restaurationsfachlernenden verköstigen. Zum Start folgte das wunderbare Vorspeise-Bufferet der 3. Lehrjahr-Kochlernenden. Profimässig standen für den Fisch- und Hauptgang die üK-Lehrpersonen und Berufsschullehrer in der Küche im Einsatz und sämtliche Lernende waren für den speditiven Service der vielen Gäste verantwortlich. Dieser Aufmarsch imponierte sehr.

Beim Dessert-Bufferet waren die Köche und Küchenangestellten im 2. Lehrjahr die Zauberkünstler. Kein Wunder, dass bei diesen Meisterwerken fast nichts mehr übrig blieb und schon bald der Höhepunkt folgte: Die Preisverleihung und Krönung der ausgezeichneten Lernenden! Der grosse Aufwand der letzten Tage und Wochen wurde belohnt und starke Emotionen kamen zum Tragen. Die (An-)Spannung löste sich in Form von Freudentränen und die Lernenden wurden mit einem riesigen Applaus, Gold-, Silber- und Bronze-Auszeichnungen sowie grosszügigen Geschenken der Sponsoren prämiert. Die Podest-Sieger durften zudem Reisegutscheine und ein wertvolles Messerset mit nach Hause nehmen.

Ein solch grandioser Anlass ist nur Dank vielen Helfern möglich: Der ganzen Crew unter der Federführung von OK-Präsident Werner Schuhmacher gehörte ein kräftiger Applaus. Und einmal mehr wurde an diesem Abend gezeigt, wie grossartig und vielfältig die Gastronomieberufe sind!

«Der grosse Aufwand der letzten Tage und Wochen wurde belohnt und starke Emotionen kamen zum Tragen.»

1 Max Züst, Direktor der Hotel & Gastro formation Schweiz fand die Leistungen der Lernenden «hammermässig»

2 Regierungsrat Dr. Markus Dieth motivierte die Lernenden den Blick weit über den Tellerand zu werfen





3 Moderator Sven Epiney im Gespräch mit OK-Präsident Werner Schuhmacher und Vizepräsident Franz Jonke

4 Engagierte und motivierte Gesichter durch und durch

5 Speditives Anrichten der Teller

6 Gewinnerin Tischdekoration: Thema «Schwanensee» Steffi Rüfenacht, «Mercure Hotel Krone», Lenzburg

7 Gewinnerin Vorspeisebuffet: Vivienne Müller, «Kantonsspital Baden», Baden

8 Gewinnerin Dessertkreation: Gina Zimmermann, «Alters- und Pflegeheim Länzerthus», Ruppertswil



Frische Gastronomieprofis «Made in Argovia»

An der Diplomfeier der Aargauer Gastro-Lernenden vom 7. Juli 2018 wurden die neuen Berufsfachleute gefeiert! Die Zahl der 184 geprüften Lernenden aus der Hotellerie, der Restauration, der Systemgastronomie und dem Küchenbereich darf sich im gesamtschweizerischen Vergleich sehen lassen und erfreulicherweise konnten die Durchschnittsnoten zum Vorjahr gesteigert werden.

«Eigenlob stimmt»

Mit diesen Worten zeigte Claudia Rüttimann, Präsidentin der Hotel & Gastro formation Aargau, auf, dass die Lernenden, die Eltern und die Berufsbildnerinnen und Berufsbildner stolz sein dürfen auf das Erreichte! Jean-Claude Schmocker, Leiter Berufe und Qualität der Hotel & Gastro formation Schweiz in Weggis, pries die frisch Diplomierten sogar als beste «Exportartikel» aus dem Aargau an.

Beruf	Noten	Bestraungierte Gastro-Lernende
Hotelfachfrau/-mann EFZ 12 Absolventen/Notendurchschnitt 4.8	Note 5.0	Frey Lucas «Thermalquellen Resort Bad Zurzach», Bad Zurzach Müller Alina «Hotel Seerose», Meisterschwanden Pelikan Liza «Hotel Engel», Zofingen
Hotellerieangestellte/r EBA 2 Absolventen/Notendurchschnitt 5.2	Note 5.2	Wanthawee Wutthiporn «Hotel Aarehof», Wildegg
Systemgastroniefachfrau/-mann EFZ 7 Absolventen/Notendurchschnitt 5.2	Note 5.5	El Idrissi Maaroufi Diana SV (Schweiz) «Timeout Restaurant», Lenzburg Minder Nadine Coop NW Wettingen «Tägipark», Wettingen
Restaurationsfachfrau/-mann EFZ 34 Absolventen/Notendurchschnitt 4.5	Note 5.5	Wirz Mirjam «Gasthof zum Schützen», Aarau
Restaurationsangestellte/r EBA 4 Absolventen/Notendurchschnitt 4.7	Note 5.0	Trungtsa Tensin Jigme «Hotel Restaurant Stalden», Berikon
Koch/Köchin EFZ 106 Absolventen/Notendurchschnitt 4.7	Note 5.4	Affentranger Samantha «Axpo Power», Baden Bolliger Rebekka «Restaurant Schlossgarten», Schöftland Dahms Elias «Asana Gruppe – Spital Menziken», Menziken Hilfiker Irina «Mercure Hotel Krone », Lenzburg Rebsamen Celine «Alters- und Pflegeheim Länzerthus», Rapperswil Zülli Samuel Kdo G UOS/RS 73 «Verpflegungszentrum Kaserne», Brugg
Küchenangestellte/r EBA 13 Absolventen/Notendurchschnitt 5.0	Note 5.2	Dias Machado Filipe «Alterszentrum Blumenheim», Zofingen Pürzel Cyril Lothar «Hotel aarau-West», Oberentfelden Unkauf Fanfonne «Verein Phönix», Lenzburg

Jean-Claude Schmocker forderte die jungen Leute auf, Imagepflege für die Gastronomie zu betreiben, Excellence anzustreben und auf Gastro-Wanderschaft zu gehen.

Persönliche Ehrung

Zur Diplomübergabe wurden die jungen Berufsleute namentlich aufgerufen, persönlich beglückwünscht und grosszügig beschenkt. Und nicht vergessen: «Eigenlob stimmt».



1 Gab den Diplomierten eine Extraportion Humor mit: Grossrat Benjamin Giezendanner

2 Erfolgreiche junge Koch-Absolventen

3 Glückliche Restaurationsfachleute EFZ

4 Claudia Rüttimann und Jean-Claude Schmocker motivierten die frischen Gastro-Profis



Einige Gesichter, die Sie als Statisten auf unserer neuen Webseite antreffen



Sie finden uns online im
frischen Look:
www.gastroaargau.ch

Impressum

Herausgeber GastroAargau, Unterentfelden

Layout Köpflipartners AG, Neuenhof

Druck Schmaeh Offset & Repro AG, Ehrendingen

Bilder GastroAargau, Geri Krischker,

S. 2/3: www.pixabay

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