



GASTROAARGAU

Verband für Hotellerie
und Restauration



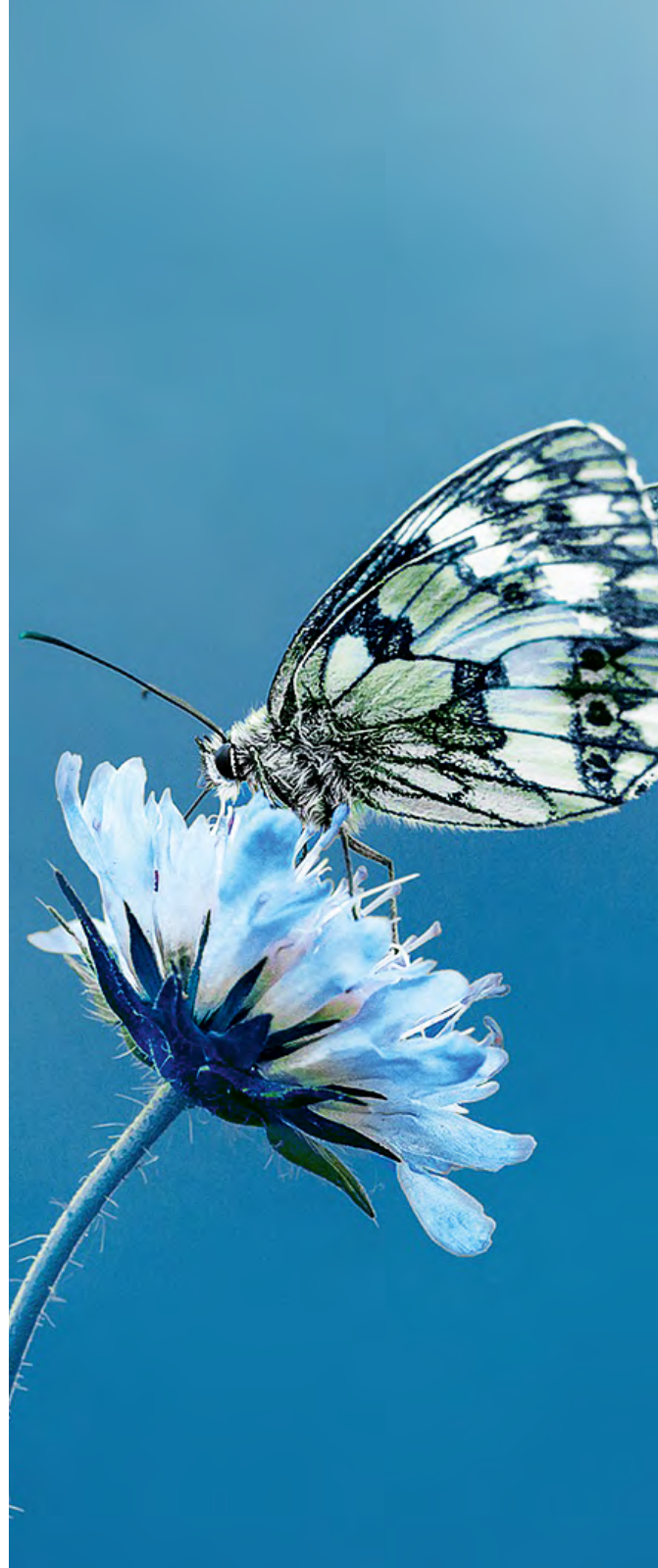
Jahresbericht 2019





Bruno Lustenberger
Präsident GastroAargau

«Von der Raupe
zum Schmetter-
ling – oder vom
Rohbau zum
Charakter-Bijou.»



Es war hart das 2019, sehr hart!

Liebe Leserin, lieber Leser

In der Vergangenheit gab es als Präsident von GastroAargau einfachere Jahre als das Verfllossene! Aber wir – und insbesondere ich – wollten es so. Also war das leicht abgeänderte Motto «Gringe abe ond boue» der ehemaligen Leichtathletin Anita Weyermann angesagt und wir haben es entsprechend durchgezogen!

Topmodern, grosszügig und ökologisch

Die eingeweihten Mitglieder und Leser wissen es schon: Im letzten Jahr haben wir unser GastroBildungsZentrum und somit den Hauptsitz von GastroAargau in absoluter Rekordzeit (neu) gebaut. In den vergangenen Monaten durften wir daher immer wieder schwierige Entscheidungen treffen, von welchen wir eigentlich gar keine Ahnung hatten. Wir wurden konfrontiert mit Lüftungsmengenumsatz in den Schulzimmern, in der Küche und im Restaurant, mit Brandschutz-Sicherheitsauflagen, mit Stromleitungsquerschnitten und vielen anderen Knacknüssen. Dabei könnten wir doch eigentlich viel besser kochen und servieren, als bauen!

Nichts desto trotz – es ist vollbracht und GastroAargau hat seit Ende 2019 ein neues Zuhause. Stolz sind wir, dass unsere Ökobilanz – nach dem Rutsch zu den Grünen an den eidgenössischen Wahlen – jetzt absolut vorbildlich ist. Schon unsere Lage am Bahnhof Lenzburg ist dafür prädestiniert, dass die Lernenden, Studenten aber auch die Mitarbeitenden und der Vorstand per ÖV anfahren können und dann in nur drei Minuten am Unterrichts- oder Arbeitsort sind. Unser Gebäude erfüllt die höchsten Minergie-Standards und dass wir auch den «Food Waste» in den Griff bekommen, daran zweifle ich keinen Augenblick. Somit steht in Lenzburg nicht nur das modernste, sondern auch das ökologischste GastroBildungsZentrum der Schweiz. Und darauf sind wir stolz. Mehr als stolz!



Durchhaltewille ist gefragt

Dass wir von GastroSuisse momentan dem L-GAV-Verhandlungstisch fernbleiben, hat einen einzigen Grund: Die Gewerkschaften wollen durch die Hintertüre den gesetzlichen Mindestlohn einführen, dies nachdem ihm die Stimmbürger auf nationaler Ebene eine klare Absage erteilt haben. Für Branchen, welche keinen Gesamtarbeitsvertrag haben, kann es wohl sinnvoll sein, einen Mindestlohn einzuführen – nicht aber für das Gastgewerbe. Übrigens läuft der L-GAV solange weiter, bis er von einer Partei gekündigt wird. Ja, und in der Vergangenheit waren es nie die Arbeitgeber, welche dies gemacht haben...

Obwohl im vergangenen Jahr die Umsätze im Gastgewerbe leicht angezogen haben, bleibt es – insbesondere auf dem Land – schwierig, die nötigen Renditen zu erzielen. Der Kostendruck ist nach wie vor sehr gross und insbesondere dem Rhein entlang spüren unsere Gastronomen die deutlich niedrigeren Löhne und Warenkosten und daher auch die günstigeren Preise in den Restaurants in Süddeutschland.

Grossartige Lernende machen die Schweiz stolz

Stolz dürfen wir auf unseren Nachwuchs sein! Mit 16 Medaillen an den WorldSkills hat die Schweiz einmal mehr gezeigt, dass unsere Berufsbildung – mit dem dualen System – die Weltbeste ist. Selbstverständlich dürfen wir uns nicht auf den Lorbeeren ausruhen. Hier im Kanton Aargau haben wir mit unserem neuen GastroBildungsZentrum nun die Infrastruktur dazu, um auch in Zukunft im Gastgewerbe den Takt angeben zu können.

Was ich noch sagen wollte...

Mein Dankschön geht in erster Linie an unseren Direktor Urs Kohler. Nur dank ihm war es möglich, unseren Neubau in Rekordzeit umzusetzen. «Merci vielmol», lieber Urs! Danken möchte ich aber auch allen Mitarbeitenden von GastroAargau, dem Vorstand, den Architekten, den Bauführern, den Bauleuten und allen anderen Institutionen und Personen, welche uns im vergangenen Jahr unterstützt haben.

Gleichzeitig entschuldige ich mich, dass ich dem Einkehrtag, der Wirte-Jassmeisterschaft, den Landammann-Stammtischen und anderen Anlässen ferngeblieben bin. Es hatte schlichtweg einfach keinen Platz mehr in meinem Outlook-Kalender. Dieser war voll mit Sitzungen, auch wenn wir manchmal – mangels Sitzgelegenheiten – gestanden sind.

Auf den vor einem Jahr gestellten Weichen haben wir Fahrt aufgenommen und auf unserer Reise so einiges erlebt. Dies wollen wir im Jahresbericht nochmals Revue passieren lassen. Nach dem harten Jahr 2019 freuen wir uns auf ein schönes 2020 sowie auf Ihren Besuch bei uns in Lenzburg!



VORSTAND UND GESCHÄFTSSTELLE GASTROAARGAU



«Wir stehen für einen
grossartigen Service ein!»

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

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 2019

Creativa

8. bis 11. März 2019 in Aarau

2. Lehrmeisterfest

19. März 2019
Bildungszentrum BZU
in Unterentfelden

Präsidentenkonferenz GastroSuisse

29. März 2019
Bildungszentrum BZU
in Unterentfelden

7. Generalversammlung GastroAargau

2. April 2019
Bildungszentrum BZU
in Unterentfelden

Ökumenischer Gottesdienst

16. April 2019
Klosterkirche in Muri

Delegiertenversammlung GastroSuisse

14. Mai 2019 in Amriswil

Praktisches QV Aargauer Gastro-Berufe

7. Mai bis 19. Juni 2019
Bildungszentrum BZU
in Unterentfelden

26. Kegelmannschaft

11. bis 23. Juni 2019
«Gasthof Bad Schwarzenberg»
in Gontenschwil

QV-Feier Gastro-Berufe

6. Juli 2019
Bildungszentrum BZU
in Unterentfelden

7. Ehrenmitglieder-Treffen

20. August 2019
«Restaurant Beluga» in Aarau

Aargauische Berufsschau

3. bis 8. September 2019
in Wettingen

Pilz-Nachmittag

9. September 2019
«Restaurant Kastanienbaum»
in Strengelbach

7. HerbstForum

24. September 2019
«Restaurant Maiengrün»
in Hägglingen

32. Wirte-Jassmeisterschaft

29. Oktober 2019
«Restaurant Traube»
in Küttigen

Kantonaltag IGEHO

19. November 2019 in Basel

Gastrostamm mit Landammann

Der regelmässige Austausch mit der Regierung, um die Anliegen der Gastronomie und Hotellerie mit den Verantwortlichen zu thematisieren, ist GastroAargau ein grosses Anliegen. Deshalb gehört der «Gastro-Stamm mit Landammann» seit einigen Jahren fix in die Jahresplanung. 2019 empfing Landammann Urs Hofmann – bereits zum dritten Mal in seiner Amtszeit – die «Wirtefamilie» und Interessierte in unterschiedlichen Regionen des Kantons zu bereichernden Gesprächen auf Augenhöhe. Ein grosses Dankeschön gilt allen Besuchern für die spannenden Diskussionen und den Stammtischgastgebern für die kulinarische Verköstigung!



Die Termine 2020 mit dem Landammann Markus Dieth finden Sie hier: www.gastroaargau.ch





- 1 Spass und Action an der Verbands-Kegelmeisterschaft
- 2 Bei der Jass-Meisterschaft ist jeder ein Gewinner – hier die Bestplatzierten mit dem Gastgeber
- 3 Auch als (Koch-)Experte gilt es à jour zu bleiben – hier an einer Weiterbildung zum Qualifikationsverfahren
- 4 Vollgas beim praktischen Qualifikationsverfahren
- 5 Die Wirtechöre bei einem ihrer Auftritte
- 6 «Stage»-Lernende berichteten am Lehrmeisterfest über Motivation
- 7 Mit Adrian Bolzern und Corinne Dobler ist ein amüsant-bereichernder ökumenischer Gottesdienst garantiert
- 8 Letzte Vorbereitungen für das QV-Restauration

Zusammenarbeit mit Mehrwert – Dankeschön!

Wir danken unseren Hauptspensoren für die wertvolle Zusammenarbeit



RÜCKBLICK 7. GENERALVERSAMMLUNG

Der Verband zeigt sich innovativ!

Als der Durchführungsort der Jahresversammlung vom 2. April 2019 im Bildungszentrum BZU in Untereentfelden festgelegt wurde, wusste noch niemand, dass im selben Jahr ein Umzug bevorsteht. Unter den rund 150 Anwesenden waren 61 stimmberechtigte Personen und die Traktanden wurden im Eiltempo abgehandelt.

Bewährte Tradition und neue Impulse

Regierungsrat Stephan Attiger zeigte auf, dass das Departement Bau, Verkehr und Umwelt und die Gastrobranche einiges gemeinsam haben. Beide setzen sich für einen attraktiven Kanton Aargau ein: Der Wirt lädt zum Einkehren und Geniessen ein, als «Strassenbauminister» und Zuständiger für die Mobilität setzt sich das Departement dafür ein, dass die Menschen den Weg in die Wirtschaft gut und gerne auf sich nehmen.



Beitragserhöhung mit Mehrwert

Auf den ersten Blick zeigte sich das Traktandum «Erhöhung des Mitgliederbeitrages um 50 Franken» nicht unbedingt positiv. Zum einen wünscht sich der Verband mehr Mitglieder an seiner Jahresversammlung und zum andern sollen zusätzliche Umsätze in der Aargauer Gastrobranche generiert werden. Weshalb eine Erhöhung des Mitgliederbeitrages? «Win-Win» heisst die Zauberformel: Das Geld fliesst in Form eines GastroAargau-Gutscheines wieder an das Mitglied zurück, sofern dieses die Generalversammlung besucht. Dieser mutigen und innovativen Idee – und somit der Beitragserhöhung – wurde zugestimmt.

Über die Herausforderungen des Lebens hinauswachsen

Kris Sebastiampillai heisst der 3. «Guet-Gmacht-Priis»-Preisträger. Nach einer geglückten Flucht in die Schweiz, startete der junge Mann aus Sri Lanka damals seine Arbeit als Tellerwäscher im Hotel Zofingen. Es folgte der Aufstieg vom Hilfskoch über eine dreijährige Kochlehre EFZ zum Chefkoch. Mittlerweile darf der Küchenchef vom Golfrestaurant aarau-WEST stolz auf seine Meilensteine im Berufsleben zurückblicken: Über 30 ausgebildete Lernende sowie eine Umsatzsteigerung in der Küche um mehr als das Dreifache. Eine Geschichte, die bewegt – herzliche Gratulation.

«Träume wahr werden lassen und an seine Fähigkeiten glauben.»

Sinnliche Erlebnisse sind gefragt

Der Trésorier von GastroSuisse, Walter Höhener, überbrachte die Grussworte vom Dachverband und orientierte im sympathischen Appenzeller-Dialekt über aktuelle Themen. Für Renata Siegrist-Bachmann sollen sich Restaurantbesuche auch weiterhin abheben vom Essen zu Hause. Als Wirt – und somit sozusagen auch als «Food-Influencer» – könne man diese sinnlichen und delikaten Erlebnisse bieten, so die Aargauer Grossratspräsidentin.



- 1 Regierungsrat Stephan Attiger überbrachte die Grussworte
- 2 Grossratspräsidentin Renata Siegrist-Bachmann geniesst es, als Gast einzukehren
- 3 Das Abendprogramm zeigte sich unterhaltsam
- 4 Eingefangener Schnapsschuss
- 5 Kris Sebastiampillai, «Guet-Gmacht-Priis»-Gewinner 2019
- 6 Festliches Ambiente beim anschliessenden Bankett im «eldora-Restaurant BZU»
- 7 Reger Austausch beim Apéro

Allergene halten die Gastronomie auf Trab

Das Thema «Allergene in aller Munde» führte über 50 Mitglieder an das HerbstForum vom 24. September 2019 im «Restaurant Maiengrün» in Hägglingen. Gleich als Einstieg vermittelte «Mr. Müller-Bräu», Felix Meier, seine Bier-Faszination und zeigte auf, worauf es beim Bierauschank ankommt.

Im Dschungel der Allergene

Micha Humm vom Labor Veritas machte anschaulich, was es für die Gastronomie bedeutet, sich tagtäglich mit dem Thema Allergien und Intoleranzen auseinander zu setzen. Heutzutage gibt es unzählige Formen von Allergien, mit welchen die Gäste einkehren und die Rolle des Gastwirtes zeigt sich durch eine genaue Deklaration und Auskunft sowie die penible Arbeitsweise.

Lebensbedrohliche Allergien im Alltag

Was es heisst, von einer schweren Allergie betroffen zu sein, erzählte die Referentin Angelica Dünner, Präsidentin des Vereins Erdnussallergie und Anaphylaxie, Zürich. Die Mutter eines Kindes mit schwerer Erdnussallergie zeigte auf, was es bedeutet mit diesen Gefahren zu leben. Erschreckend ist der Fakt, dass sich eine wachsende Bevölkerungsgruppe abzeichnet, die an so starken Allergien leidet. Durch eine Risikoanalyse mit dem Gast lässt sich einordnen, ob ein Restaurantbesuch möglich ist oder nicht. Daniel Hollenstein, Gastroconsult AG Olten, brachte es auf den Punkt: Es brauche das nötige Feingefühl und eine klare (aber einfache) Sprache zwischen Gastgeber und Gast. Vielleicht aber auch den Mut neue Wege zu begehen, um die steigenden Ansprüche zu meistern. Denn: «Die jungen Allergiker von heute sind die Gäste von Morgen und es zeichnet sich mehr und mehr eine neue Gästegruppe ab», so Hollenstein.

«Wissen was drin steckt.»

-
- 1 Gastronomen unter sich
 - 2 Urs Kohler mit Referentin Angelica Dünner
 - 3 Ein Thema, das für Gesprächsstoff sorgte



DIE HGF-PRÄSIDENTIN HAT DAS WORT

Viel Neues

Das 2019 brachte einiges an Neuem und so durften wir von Hotel & Gastro formation Aargau das Jahr dynamisch mitgestalten. Bereits im März führten wir die Präsidentenkonferenz von GastroSuisse durch und verschiedene Berufslernende aus dem 2. und 3. Lehrjahr begeisterten die nationalen Teilnehmenden mit kulinarischen Köstlichkeiten sowie einem perfekten Service. Dank der grossartigen Unterstützung von unserem Team der üK-Instruktoren funktionierte alles bestens.

Spezielle Freude bereitete, dass gleich zwei der neun Finalisten des «gusto-Kochwettbewerbes» aus dem Aargau stammten. Marina Koch und Tom Walter kochten auf höchstem Niveau – nochmals herzliche Gratulation zu dieser tollen Leistung. Solche Vorbilder zu haben ist motivierend.

Das Qualifikationsverfahren – zum letzten Mal im «BZU-Gebäude» – wurde von Urs Kohler und Claudia Mürner optimal vorbereitet. Zusammen mit allen Beteiligten waren diese intensiven Wochen einmal mehr sehr erfolgreich.

Um junge Menschen für eine Lehre in der Gastronomie/Hotellerie zu begeistern, haben wir wiederum einen Messe-Stand an der «ab'19» in Wettingen mit Berufslernenden geführt. Im Herbst wurde zudem zum ersten Mal ein «Meet & Eat» vom Nachwuchsmarketing von GastroSuisse in unseren Räumen angeboten. 20 interessierte Jugendliche konnten sich so direkt einen Einblick in unsere Branche verschaffen.

Das ganze Jahr lang beschäftigte uns der Neubau in Lenzburg. Wir sind «Feuer & Flamme» für den neuen Standort und freuen uns im alten Hero-Areal viele Branchen-«HERO's» auszubilden. In den neuen und funktionellen Räumlichkeiten werden die üK's noch mehr zu einem speziellen Erlebnis.

Ich danke allen, die sich für die Berufsbildung engagieren und somit unsere Zukunft aktiv mitgestalten. Ihr Einsatz lohnt sich auf jeden Fall!

Hotel & Gastro

formation by
GastroAargau
Hotel & Gastro Union
hotelleriesuisse aargau



Claudia Rüttiman
Präsidentin
Hotel & Gastro formation Aargau
Vorstandsmitglied GastroAargau

«Die Berufslernenden
zu Bestleistungen
anzuspornen, das ist
unsere Aufgabe!»

«Cheers» auf den diplomierten Gastro-Nachwuchs!

Claudia Rüttimann, Präsidentin der Hotel & Gastro formation Aargau, sowie Urs Kohler, hier in seiner Funktion als Chefexperte des Qualifikationsverfahrens, führten souverän durch die Diplomfeier vom 6. Juli 2019. An diesem besonderen Tag wurde den erfolgreichen Lernenden nicht nur der rote Teppich ausgerollt, sondern sie ernteten die wohlverdienten Auszeichnungen.

«Tun Sie nichts nur wegen dem Erfolg, vielmehr, packen Sie etwas mit Herzblut und Leidenschaft an – dann stellt er sich von selbst ein und die Freude darüber ist umso grösser.»

Gebildet aber nicht eingebildet

Der Aargauer Landstatthalter, Dr. Markus Dieth, besuchte die Feier persönlich. In seiner Ansprache lobte er die Aargauer Tradition der guten Gastfreundschaft. Den frisch Diplomierten zeigte er auf, dass sie sich nun mit den erlernten Fähigkeiten einen Platz in einem innovativen Gastronomiebetrieb im Kanton Aargau sichern können. «Denken Sie dran, wer nicht handelt, wird behandelt und wer arbeiten kann, kann auch feiern – und dies dürfen Sie nach diesen tollen Leistungen tun», so Dieth.

Eine vielversprechende Premiere

Erstmalig konnte an acht junge INVOL-Lernende (1-jährige Integrationsvorlehre) ein Zertifikat überreicht werden. Diese zeigten sich glücklich und dankbar für die Möglichkeiten, die ihnen in der Schweiz geboten werden. Besonders erfreulich: Fast alle konnten anschliessend mit einer Attest-Kochausbildung starten. Dies nennt man eine geglückte und sinnvolle Integrationsarbeit mit Nachahmer-Potenzial.

| Beruf | Noten | Bestraungierte Gastro-Lernende |
|---|-----------------|--|
| Hotelfachfrau/-mann EFZ 17 Absolventen/Notendurchschnitt 4.7 | Note 5.4 | Lengacher Sereina «Park-Hotel am Rhein», Rheinfelden |
| Hotellerieangestellte/r EBA 1 Absolventin/Notendurchschnitt 5.1 | Note 5.1 | Leder Jasmin «Hotel Aarau-West» Oberentfelden |
| Systemgastronomiefachfrau/-mann EFZ 2 Absolventen/Notendurchschnitt 5.0 | Note 5.2 | Mühlematter Maja nach Art. 32/34 |
| Restaurationsfachfrau/-mann EFZ 37 Absolventen/Notendurchschnitt 4.6 | Note 5.4 | Rosenkranz Tabea «Gasthof zum Schützen», Aarau Stoffel Melina «Hotel Seerose», Meisterschwanden |
| Restaurationsangestellte/r EBA 5 Absolventen/Notendurchschnitt 4.6 | Note 4.8 | Kurt Viktoria «Hotel & Restaurant zum Schneggen», Reinach Tewelde Robel «Restaurant Roter Turm», Baden |
| Koch/Köchin EFZ 95 Absolventen/Notendurchschnitt 4.5 | Note 5.3 | Wäspi Fabian Stiftung Lebenshilfe, «Hotel & Restaurant zum Schneggen», Reinach |
| Küchenangestellte/r EBA 11 Absolventen/Notendurchschnitt 4.4 | Note 4.8 | Esounga Elie-Wilfried «Alters- und Pflegeheim Im Brühl», Spreitenbach Höltzchi Oliver «Verein Phönix», Lenzburg |



1 Ausgezeichnete ReFa, HoFa und KCH-Lernende

2 INVOL-Lernende mit Berufsschullehrer René Hofmann

3 Erleichterung und Stolz machten sich breit

4 Glückliche Gesichter

5 Dr. Markus Dieth und der Vorstand von GastroAargau

6 Chefexperte Urs Kohler gab gute Tipps für den weiteren Weg



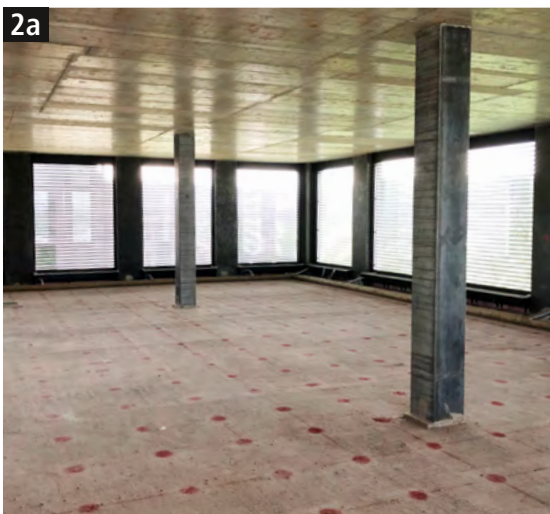
NEUES GASTROBILDUNGSZENTRUM GBZ



16 Tonnen
Gewicht der Küche

382 kW
Anschlussleistung

CHF 26'000.-
Investionskosten pro Arbeitstag



56 Beteiligte
(verschiedene
Lieferantengattungen)



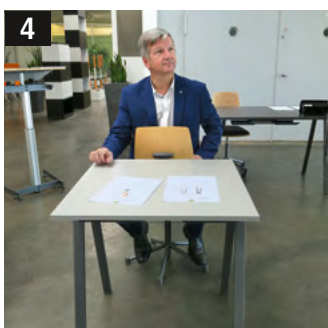
3

ca. 18'500 Meter

Elektrokabel

294 Stück

Steckdosen



4

880 Meter

Lüftungskanäle



5



6



7

8 Monate

Bauzeit

ca. 8'700 Meter

Elektrorohre



8

- 1a Vorher: Die Küche im Rohbau
- 1b Nachher: Die Küche erstrahlt im vollen Glanz
- 2a Vorher: Kahler Beton-Raum
- 2b Nachher: Das Schulrestaurant «Bellavista»
- 3 Stromleitungen soweit das Auge reicht
- 4 Die Qual der Wahl beim Möbel aussuchen
- 5 Einblick in eines der Schulzimmer
- 6 Die Reception ist am Entstehen
- 7 Unsere eigene Trafostation
- 8 Stärkung während des Umzuges:
1. Mittagessen im neuen GBZ

Besuchen Sie uns online:
www.gastroaargau.ch



Impressum

Herausgeber GastroAargau, Lenzburg

Layout Köpflipartners AG, Neuenhof

Druck Schmaeh Offset & Repro AG, Ehrendingen

Bilder GastroAargau, Geri Krischker

S. 2/3: www.pixabay

GastroAargau

GastroBildungsZentrum GBZ | Dammweg 23 | 5600 Lenzburg

T 062 737 90 40 | F 062 737 90 42 | info@gastroaargau.ch | www.gastroaargau.ch