



**GASTROAARGAU**

Verband für Hotellerie und Restauration



**GASTROAARGAU**  
informiert seine Mitglieder

**News-Blatt**

**Nummer 19 / August 2016**

Geschäftsstelle GastroAargau  
Bildungszentrum

Suhrenmattstrasse 48  
5035 Unterentfelden

Tel. +41 (0)62 737 90 40  
Fax +41 (0)62 737 90 42

[www.gastroaargau.ch](http://www.gastroaargau.ch)  
[www.hgf-ag.ch](http://www.hgf-ag.ch)  
[info@gastroaargau.ch](mailto:info@gastroaargau.ch)

Wir danken unseren Sponsoren für die grosszügige Unterstützung:



## Impressum

News-Blatt für die Mitglieder von GastroAargau, 2016

Auflage: 1'300 Exemplare  
Erscheint: 4x jährlich (März / Mai / August / November)  
Herausgeber: GastroAargau  
Bildungszentrum BZU, Suhrenmattstrasse 48, 5035 Unterentfelden  
Redaktion: Team Geschäftsstelle GastroAargau  
Druck: GastroAargau

**Besuchen Sie uns online: [www.gastroaargau.ch](http://www.gastroaargau.ch)**

## Liebes Mitglied von GastroAargau

### Liebe Leserinnen und Leser

Die Zeit nach den Sommerferien bringt für viele Betriebe Veränderungen mit sich. Zum einen gibt es auch dieses Jahr wieder viele junge Menschen, die einen Gastro-Beruf gewählt haben und in diesen Tagen ganz viel Neues lernen und Ihre ersten Erfahrungen im Berufsalltag sammeln. Zum andern braucht es für die verantwortlichen Berufsbildner (ja und manchmal auch Gäste) etwas mehr Geduld. Es ist noch kein Meister vom Himmel gefallen – bestimmt ist es für alle Beteiligten aber auch eine Chance, den einen oder andern Schritt oder seine eigene Einstellung kritisch zu überdenken und zu optimieren.

Ihnen allen – ob mit oder ohne Lernende im eigenen Betrieb – wünschen wir eine erfolgreiche Spätsommerzeit. Lassen Sie sich von unseren News inspirieren – wir freuen uns, Sie bei einer nächsten Aktivität persönlich zu begrüßen!

⇒ Nicht verpassen ⇐

## HerbstForum – 27. September 2016

Das diesjährige HerbstForum steht unter dem Motto «Grenzen überschreiten». Wir haben für Sie ein tolles Programm zusammengestellt:

Erleben Sie u.a. ein packendes, erfrischendes und inspirierendes Referat der Extremsportlerin **Evelyne Binsack**, welche derzeit gerade zu Fuss und auf Skis 600 km das grönländische Inlandeis überquert.



### «90° North – 100% Commitment» Expedition in vier Etappen zum Nordpol:

Etappe 1: Fahrradstrecke von der Schweiz bis ans Nordkap, 4500km von Mai bis Juli 2016

Etappe 2: (Zu Fuss) Durchquerung grönländisches Inlandeis, 600km auf Ski von Aug. bis Sept. 2016

Etappe 3: (Zu Fuss) Durchquerung Spitzbergen, 200-400km auf Ski im März 2017

Etappe 4: Zu Fuss von der russischen Eisstation bis zum Nordpol und zurück, 200-400 km im April 2017

→ **Beachten Sie unsere Beilage** 😊!

## Gang über den Roten Teppich für die Aargauer-Gastro-Lernenden

**Der Kanton Aargau ist um eine grosse Schar neuer Gastronomie-Berufsleute reicher. Die Abschlussfeier vom 02. Juli 2016 im Bildungszentrum BZU, Unterentfelden, zeigte sich mit vielen glücklichen Gesichtern und stolzen jungen Lehrabgängern.**

Die neue Präsidentin der Hotel & Gastro formation Aargau, **Claudia Rüttimann**, durfte nebst den zelebrierten jungen Berufsabsolventen über 800 Gäste zur diesjährigen Qualifikationsfeier begrüßen. Darunter auch der Regierungsrat **Alex Hürzeler**, Vorsteher Departement Bildung, Kultur und Sport. Dieser lobt die Lernenden für ihr Engagement, ihre Lernbereitschaft und ihren Durchhaltewillen und dankt den Berufsbildnerinnen und Berufsbildnern sowie den Lehrpersonen für die Unterstützung der jungen Leute. Belastbarkeit, Teamfähigkeit und Flexibilität konnten die Absolventinnen und Absolventen während der Lehrzeit unter Beweis stellen. Diesen positiven Schwung sollen sie nun in den nächsten Lebensabschnitt mitnehmen und die guten Möglichkeiten der Weiterbildung in der Schweiz stets nutzen - so steht ihnen die ganze Welt offen.

### Namentliche Wertschätzung

Das neue Konzept für die Diplomfeier darf als gelungen bezeichnet werden. Die Lernenden sollten im Zentrum stehen! Nicht nur der Einzug über den Roten Teppich schenkte ein gewisses Flair an Glamour, sondern auch das einzelne, namentliche Aufrufen der gefeierten Lernenden wurde mit Applaus begrüßt. Alle Lernende, welche die Noten 5.3 und besser erreichten, wurden mit einem REKA-Check belohnt. Die jeweils Bestplatzierten der einzelnen Berufsgruppen dürfen 2 Übernachtungen inkl. Dinner im Hotel Hof Maran in Arosa geniessen, kombiniert mit einem Eintritt ins Humorfestival. Wenn hier keine Freude aufkommt?!

### Positive Prüfungstage

Der Chefexperte **Urs Kohler** war an allen 29 Prüfungstagen der 4 Berufe anwesend. Die über 180 motivierten, aufgeweckten und hochanständigen jungen Leute erlebte er als diszipliniert und fair arbeitend. Beeindruckt hat ihn auch die Geschichte mit einem Kandidaten, welcher die Prüfung während des Tages abbrechen wollte, jedoch dann motiviert werden konnte durchzubeissen und

nun erfolgreich seine Lehre abgeschlossen hat. Sein Dank geht an alle Beteiligten, besonders auch an die rund 60 Experten - ohne die ein solches aufwendiges Prüfungsverfahren gar nicht möglich wäre.

### Auf zu neuen Ufern

Mit Applaus wurde der ehemalige Präsident der HGf Aargau, **Bruno Lustenberger**, nach 8-jährigem Wirken verabschiedet und auf eine Kreuzfahrt geschickt: auf dem Hallwilersee... Gleich dazugesellen kann sich **Daniel Sennrich**. Der langjährige ÜK-Instruktor Bereich Küche, verlässt das Ausbildungszentrum nach 12 Jahren und wird neu an der BSA Aarau sein Fachwissen weitergeben. Als Nachfolger wurde **Christoph Schmitz** gewählt, der bereits an der Berufsfachschule in Baden als ÜK-Instruktor wirkte. Seinen Posten nimmt neu **Felix Ott** ein, ein pflichtbewusster, fairer und wohlwollender Berufsfachmann.

Dass zwei, bzw. drei Lehrjahre ihre Spuren und Anekdoten hinterlassen, zeigte sich darin, dass viele Klassen ihren Lehrpersonen schöne und witzige Geschenke als Andenken an die intensive Lehrzeit übergaben.

### Ein Prosit auf den Erfolg

Beim anschliessenden Apéro - mit fruchtig-frischen Köstlichkeiten, feinen Häppchen, glustigen Delikatessen und kühlen Erfrischungen - fand die Abschlussfeier ihren Ausklang. Der Kanton Aargau darf stolz auf die vielen erfolgreichen Gastronomie-Lernenden sein - sind wir gespannt, wohin die Wege sie führen...

## Die bestrangierten Gastro-Lernenden 2016

### Koch/Köchin EFZ:

**Note 5.6 - Bolliger Ramona** (Restaurant Seebrise, Birwil)

### Küchenangestellte/r EBA:

**Note 5.5 - Sukach Metzger Ekaterina** (Verein Lernwerk, Vogelsang)

**Christ Jean-François** (Verein Phönix, Lenzburg)

### Restaurationsfachfrau/-mann EFZ:

**Note 5.6 - Stähli Flavia Marisa** (Hotel Krone, Aarburg)

### Hotelfachfrau/-mann EFZ:

**Note 5.6 - Rey Sabrina** (Aarehof Betriebs GmbH, Wildegg)

Impressionen & Ehrungen: [www.hgf-ag.ch](http://www.hgf-ag.ch)









GASTROAARGAU



# Programm GastroAargau

## Aktivitäten August – Dezember 2016

⇒ Keine Termine verpassen ⇐  
Jetzt heraustrennen und an  
die Pinnwand hängen!

Rufen Sie uns an: Tel. 062 737 90 40 - gerne beraten wir Sie persönlich.

August			
Datum	Anlass	Ort	Bemerkungen / Kosten
Mo - Mi, 22.08. - 21.09.2016	Wirtfachschule Blocklehrgang Nr. 394	BZU	Mo - Fr, 08.00 – 16.00 Uhr  CHF 3'600.– (inkl. Lehrmittel) CHF 480.– Prüfungsgebühr
Mi, 24.08.2016	Kontaktperson Arbeits- sicherheit - KOPAS (EKAS)  Arbeitsicherheit und Gesundheitsschutz	BZU	08.00 – 16.00 Uhr  CHF 290.– (M) CHF 330.– (NM)
Mo - Mi, 29./30./31.08. sowie Di - Mi 06./07.09.2016	Berufsbildnerkurs C  Branchenspezifisch für die Hotellerie und Gastronomie	BZU	08.00 – 16.00 Uhr  CHF 650.– (M) CHF 750.– (NM)
September			
Fr, 02.09.2016	Landammann-Stammtisch mit Frau Susanne Hochuli	Gasthaus Sonne, Ittenthal	19.00 – 22.00 Uhr
Mo - Mi, 05.09. - 30.11.2016	Wirtfachschule berufsbegleitend Nr. 16-09	BZU	Mo, 14.00 – 21.00 Uhr Mi, 17.00 – 22.00 Uhr  CHF 3'900.– (inkl. Lehrmittel) CHF 480.– Prüfungsgebühr

Datum	Anlass	Ort	Bemerkungen / Kosten
<b>Mo, 19.09.2016</b>	<b>Pilz-Nachmittag</b> unter fachkundiger Führung ...suchen...finden...geniessen...	Rest. Kastanienbaum, Strengelbach	ab 14.30 Uhr
<b>Di, 20.09.2016</b>	<b>Schulung Lern- &amp; Leistungsdokumentation</b> Restaurationsfachfrau/-mann EFZ und Restaurationsangestellte/r	BZU	14.30 – 16.00 Uhr CHF 50.- (M) CHF 70.- (NM)
<b>Di, 27.09.2016</b>	<b>HerbstForum</b> mit Gastreferentin Evelyne Binsack	Rest. Bären, Suhr	15.00 – 17.00 Uhr <b>www.gastroaargau.ch</b> AS: 16.09.2016
<b>Oktober</b>			
<b>Mo, 10.10.2016</b>	<b>Praxisnahe Hygieneschulung</b> Einführung in die Grundsätze der Küchenhygiene	BZU	14.00 – 18.00 Uhr CHF 160.- (M) CHF 210.- (NM)
<b>Di, 18.10.2016</b>	<b>Schulung Lern- &amp; Leistungsdokumentation</b> Koch/Köchin EFZ und Küchenangestellte/r EBA	BZU	14.30 – 16.00 Uhr CHF 50.- (M) CHF 70.- (NM)
<b>So - Mi, 23. - 26.10.2016</b>	<b>ZAGG</b>	Luzern	www.zagg.ch
<b>Mo, 24.10.2016</b>	<b>Aktive Verkaufsschulung</b> Präsentieren Sie Ihr Angebot begeistert anders - mit Charme und Pfiff!	BZU	13.00 – 17.00 Uhr CHF 160.- (M) CHF 210.- (NM)
<b>Di, 25.10.2016</b>	<b>29. GastroAargau-Jassmeisterschaft</b>	Rest. Traube, Küttigen	ab 14.30 Uhr, inkl. Abendessen, CHF 40.- / Person AS: 18.10.2016
<b>Mi, 27.10.2016</b>	<b>Landammann-Stammtisch mit Frau Susanne Hochuli</b>	Rest. Eggen-scheide, Oftringen	19.00 – 22.00 Uhr



Datum	Anlass	Ort	Bemerkungen / Kosten
Mo - Mi, 31.10. - 30.11.2016	Wirtefachschule Blocklehrgang Nr. 395	BZU	Mo – Fr, 08.00 - 16.00 Uhr  CHF 3'600.– (inkl. Lehrmittel) CHF 480.– Prüfungsgebühr

## November

Mo/Di/Do, 07./08./09.11. sowie Mo/Di, 14./15.11.2016	<b>Service-Grundkurs (5 Tage)</b> Der erste Schritt zum perfekten Gastgeber	BZU	08.30 – 16.30 Uhr  CHF 740.– (M) CHF 810.– (NM)
Di, 08.11.2016	<b>Neue Hygiene-Leitlinie - "Wissen und Umsetzen!"</b>	BZU	14.30 – 17.30 Uhr  CHF 120.– (M) CHF 170.– (NM)
Do, 10.11.2016	<b>Kontaktperson Arbeits- sicherheit - KOPAS (EKAS)</b> Arbeitsicherheit und Gesundheitsschutz	BZU	08.00 – 16.00 Uhr  CHF 290.– (M) CHF 330.– (NM)
Di/Do/Fr, 15./17./18. sowie Di/Mi, 22./23.11.2016	<b>Berufsbildnerkurs D</b> Branchenspezifisch für die Hotellerie und Gastronomie	BZU	08.00 – 16.00 Uhr  CHF 650.– (M) CHF 750.– (NM)
Do, 24.11.2016	<b>Kontaktperson Arbeits- sicherheit - KOPAS (EKAS)</b> Arbeitsicherheit und Gesundheitsschutz	BZU	08.00 – 16.00 Uhr  CHF 290.– (M) CHF 330.– (NM)

## Dezember

Keine geplanten Aktivitäten

Weitere Infos: [www.gastroaargau.ch](http://www.gastroaargau.ch)



## Ressortzuteilung Vorstand GastroAargau

Der neu zusammengestellte Vorstand hat die Ressortzuteilung gemacht. Erfahren Sie hier, wer welche Schwerpunkte bearbeitet:



### **Bruno Lustenberger**

- Präsidium
- Finanzen
- Öffentlichkeitsarbeit

[lustenberger@gastroaargau.ch](mailto:lustenberger@gastroaargau.ch)



### **Lukas Hürlimann**

- Vizepräsident
- Restaurant «BZU»
- Vorstand Aargauischer Gewerbeverband

[huerlimann@gastroaargau.ch](mailto:huerlimann@gastroaargau.ch)



### **Gerhard Keller**

- Vorstandsmitglied
- Gastgewerbe und Politik

[keller@gastroaargau.ch](mailto:keller@gastroaargau.ch)



### **Claudia Rüttimann**

- Vorstandsmitglied
- Präsidentin Hotel & Gastro formation Aargau

[rueitimann@gastroaargau.ch](mailto:rueitimann@gastroaargau.ch)



### **Heiner Kuster**

- Vorstandsmitglied Messen und Ausstellungen
- Aargau Tourismus

[kuster@gastroaargau.ch](mailto:kuster@gastroaargau.ch)

Haben Sie Fragen oder ein Anliegen? Zögern sich nicht unser Sekretariat ([info@gastroaargau.ch](mailto:info@gastroaargau.ch)) oder unsere Vorstandsmitglieder zu kontaktieren.

## Würzbissen: Genuss der Ruhe und Wellness

Wir alle sind nicht gefeit vor Angeboten, Aufgaben und Arbeiten sowie Verpflichtungen gegenüber unseren Kindern und Partnern. Stress und Hektik sind ungesund, deshalb gehören Depression und Burnout, aber auch Herzinfarkte und andere stressbedingte Krankheiten zu den Volkskrankheiten schlechthin.

Der total überfüllte Freizeitkalender macht dies nicht einfacher. Jeder will überall dabei sein, wir werden täglich per Mail, Facebook, SMS oder Telefon darauf aufmerksam gemacht, was wir alles verpassen. Dabei ist es doch das Wichtigste, Prioritäten zu setzen, damit man in seinem Leben zufrieden ist. Und immer wieder Freiraum schaffen, um das Erreichte zu hinterfragen und Ziele zu fokussieren die einem persönlich weiterbringen. Sicherlich ist das nicht immer einfach, aber ein guter Spruch von **Mahatma Gandhi** (1869 - 1948) vor über 70 Jahren ist:

**«Es gibt Wichtigeres im Leben, als beständig die Geschwindigkeit zu erhöhen.»**

Wie wäre es mit einem frisch zubereiteten Essen in einem gepflegten Gastronomiebetrieb? Interessante Gespräche mit einem reizvollen Gegenüber – die Zeit zusammen pflegen und geniessen, sich gegenseitig inspirieren, ohne ständig auf das Smartphone zu schauen? Auch in der 24h-Gesellschaft in der wir leben, müssen wir nicht immer erreichbar sein. Vertraute Gespräche, genussvolles Essen und ein entspanntes Ambiente sparen so manchen Psychiater.

In diesem Sinne: Setzen Sie Prioritäten und gönnen Sie sich in der Freizeit Ruhe. Oder modern ausgedrückt «Wellness». Geniessen Sie bewusst Ihre Frei-Zeit....

Entspannte Grüsse - **Lukas Hürlimann**, Vizepräsident GastroAargau

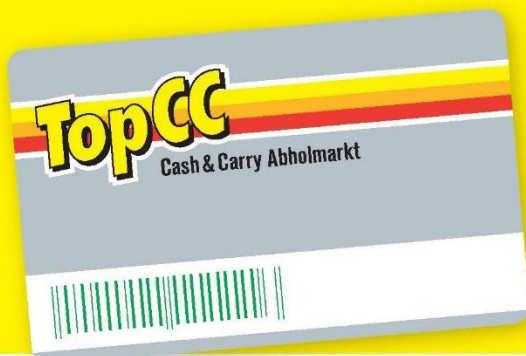
PS: Appetit auf mehr? Sie finden fortlaufend neue Würz-Bissen unter: **[www.gastroaargau.ch](http://www.gastroaargau.ch) | Forum | Würz-Bissen**





## Wir machen den Unterschied

Begeben Sie sich mit Ihrem TopCC-Weinfachberater auf eine Weinweltreise der besonderen Art und nutzen Sie sein Wissen für eine optimale Auswahl aus über 500 Weinen. Hervorragende Fleischqualität erhalten Sie zudem in unseren fachkompetenten Metzgereien. Ein umfassendes Sortiment erwartet Sie zu attraktiven TopCC-Preisen.



**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. **11x in der Deutschschweiz.**

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





Ihr Restaurant ist noch nicht dabei?  
Kostenlos Mitglied werden und Sie werden  
sehen und gesehen werden...



- Profitieren Sie von unserem Restaurant-Finder.
- Die Mitgliedschaft im TopCC Gastro-Club ist für Sie kostenlos.
- Ab einem Einkauf von je CHF 300 erhält jeder TopCC Geschäftskunde an der Kasse einen Gutschein über CHF 5.
- Höhere Kundenfrequenz: Der Gutschein ist der perfekte Grund, Ihren Betrieb zu besuchen. Mehr neue Gäste: TopCC Geschäftskunden werden zu Ihren Besuchern.
- Günstiger einkaufen: Eingelöste Gutscheine können Sie bei Ihrem nächsten TopCC Einkauf als Zahlungsmittel verwenden.
- Mit dem Gastro-Club erreichen Sie auch online Kunden, selbst wenn Sie keine eigene Homepage haben.
- Erweitern Sie Ihren bisherigen Werbeauftritt um eine weitere Attraktion – binden Sie Ihre Gastro-Club Mitgliedschaft ein.

[www.topcc-gastro-club.ch](http://www.topcc-gastro-club.ch)

**TopCC**  
**Gastro-Club**  
Für beste Konditionen und glückliche Kunden.



Die «Traube» in Küttigen ist ein echter Familienbetrieb, bei dem die ganze Familie von klein bis gross mitanpackt und für Tradition und Leidenschaft steht.

**Drei Worte, welche Ihren Gastronomie-Betrieb kurz und knackig beschreiben:**  
familiär, gut-bürgerlich, innovativ

**Familie Michel, was zeichnet Ihr Restaurant besonders aus?**

Eigenproduktion wird bei uns grossgeschrieben. Ob Fleisch vom Vieh unseres Bauernhofes, Gemüse oder Hochprozentiges – Sie erhalten viele Spezialitäten aus eigenem oder regionalen Anbau. Beim Partyservice gilt folgendes Motto: «Kein Anlass ist zu gross oder zu klein für uns» - wir sind gerüstet für die verschiedensten Anlässe!

**Welche Chancen ergeben sich aus ihrem Generationenbetrieb – und welches sind Herausforderungen?**

Die «Jungen» wurden bereits von klein auf in den Gastronomie-Alltag miteingebunden. Sie sind dank dieses tiefgründigen Einblicks alle in der Gastronomie tätig – und nun in unserem Familienbetrieb aktiv. Neue Ideen erhalten ihren Platz und können in Eigenverantwortung umgesetzt werden, so dass Traditionelles mit neuen Impulsen bereichert werden kann. Wenn Probleme auftauchen, wird gemeinsam nach einer Lösung gesucht - die Familie kommt an erster Stelle.

**Restaurant, Hotelzimmer, Partyservice und ein Gutsbetrieb im Freiamt in Einem – wie wird dies alles bewältigt?**

Der Zusammenhalt ist uns sehr wichtig und ein gegenseitiges «sich unter die Arme greifen» ist für uns selbstverständlich. Nur so funktioniert alles. So ist beispielsweise die Obsternte jeweils eine willkommene Abwechslung zum Gastro-Alltag und allseits beliebt.

**Herzblut und Leidenschaft für die Gastronomie – dies spürt man hier!**

**Was ist Ihre Motivation?**

Zufriedene, wiederkehrende Gäste sind das grösste Kapital und die beste Werbung. Bei uns soll sich jeder willkommen fühlen, als würden wir ihn in unsere eigene Stube einladen.



[www.restaurant-traube.ch](http://www.restaurant-traube.ch)

**Speiserestaurant & Partyservice Traube**

Familie Michel  
Hauptstrasse 58  
5024 Küttigen

Di – Fr: 08.00 – 24.00 Uhr  
Sa: 09.00 – 24.00 Uhr  
So: 09.00 – 22.00 Uhr  
Montag - Ruhetag

Vielen Dank, für das Interview ☺. Als nächster Interviewpartner in der November-Ausgabe wünscht sich **Familie Michel** mehr von **Walter Lüscher, Restaurant Bahnhof**, Muhen zu erfahren.

**Medien-Information von GastroSuisse**

## GastroSuisse sagt NEIN zu den Volksinitiativen

GastroSuisse hat die Nein-Parolen zu den Volksinitiativen «Grüne Wirtschaft» und «AHVplus» beschlossen. Überambitionierte Umweltauflagen würden zu einer Kostenexplosion führen und das Gastgewerbe im grenzüberschreitenden Wettbewerb weiter schwächen. Die unsoziale «AHVplus» würde die Personalkosten zusätzlich verteuern und letztendlich Arbeitsplätze gefährden.

Stimmen Sie am 25. September 2016 ab!

[www.gastrosuisse.ch](http://www.gastrosuisse.ch)

**Profitieren Sie...**

## Kostenlose Downloads bei GastroSuisse

GastroSuisse hat für Sie als Mitglied diverse kostenlose Downloads bereitgestellt. Nutzen Sie die Vorzüge Ihrer Mitgliedschaft und greifen Sie darauf zurück.

Seien es Arbeitsverträge, Hygieneleitlinien oder Merkblätter über spezifische Themen – Sie können diese Formulare direkt online abrufen, ausdrucken oder auch direkt bearbeiten. Halten Sie zum LogIn Ihre Mitglieder-Nummer bereit.

[www.gastrosuisse.ch](http://www.gastrosuisse.ch)

Geschäftsstelle GastroAargau  
Bildungszentrum

Suhrenmattstrasse 48  
5035 Unterentfelden

Tel. +41 (0)62 737 90 40  
Fax +41 (0)62 737 90 42

[www.gastroaargau.ch](http://www.gastroaargau.ch)  
[www.hgf-ag.ch](http://www.hgf-ag.ch)  
[info@gastroaargau.ch](mailto:info@gastroaargau.ch)



# Bier freuen uns auf die Partnerschaft.



[WWW.MEINBIER.CH](http://WWW.MEINBIER.CH)

 **Gefällt mir!**  
[facebook.com/brauereimueller](https://facebook.com/brauereimueller)



**Müller Bräu**  
Mein Bier