

GASTROAARGAU

News-Blatt

frisch «aufgetischt»!



Restaurant «Bellavista»
Während den Restaurantprüfungen

Nr. 41 / Juni 2021

Wir danken unseren Sponsoren für die grosszügige Unterstützung:

Am
nichtigsten
Ort.ch



Aargauische
Kantonalbank

TopCC
clever & charmant



FELDSCHLÖSSCHEN

Part of the Carlsberg Group

graf kaffee

Täglich aromafrisch geröstet!

Coca-Cola 

Hero
GASTRONOMIQUE

Main-Partner



Weingut
Remigen
Hartmann
Ihr naturnahes Weinerlebnis

Co-Partner

Impressum

News-Blatt für die Mitglieder von GastroAargau

Auflage: 1'200 Exemplare

Erscheint: 4x jährlich

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 Liebe Partner und Freunde von GastroAargau

Wir sehen das berühmte «Licht am Ende des Tunnels»! So etwa könnte man die momentane Situation im Gastgewerbe und der Hotellerie bezeichnen. Seit einigen Wochen dürfen wieder Gäste empfangen werden und die Anfragen füllen die Agenden. «Fünf Tage Umsätze wie an den Samstagen» - dies hat letzthin ein Wirtkollege zu mir gesagt. Die Gäste scheinen hungrig und durstig zu sein - im wahrsten Sinne des Wortes.

Die ersten grossen Lockerungen haben zu diesem Boom geführt und die Hoffnung, dass der Bundesrat weitere Öffnungsschritte bekanntgeben wird, wird grösser. Viele wünschen sich, dass wir den Sommer wieder «normaler» verbringen können.

Anlass zur Sorge geben aber die eingestellten Härtefallgelder und das Fehlen von Fachpersonal.

Jetzt, wo die Betriebe wieder geöffnet sein dürfen, hat sich der Anspruch für Hilfgelder geändert. Umso mehr heisst es jetzt, genau zu kalkulieren, die Kosten im Griff zu haben und die Produktivität während den Öffnungstagen zu steigern. Viel Umsatz bedeutet noch lange nicht, dass man auch viel verdient hat...

Immer mehr werdende Stellenangebote, Anfragen unter Kollegen und öffentliche Facebook-Aufrufe stellen dar, dass die Corona-Pandemie seine Auswirkungen auch auf dem Mitarbeitermarkt zeigt. Eine grosse Anzahl der Gastro-Angestellten hat während der offiziellen Schliessung die Branche gewechselt, um weiterhin ein festes Einkommen zu haben. Man trifft sie heute im Verkauf oder in Gesundheitsberufen an und ob sie jemals zurückkommen, ist fraglich.

Alles in allem geht es der Branche sicherlich besser und wenn es so weitergeht, kommt es gut. Aber – Vorsicht ist noch immer auf vielen Ebenen angesagt. Wollen wir allesamt doch einen prächtigen Sommer und einen goldenen Herbst erleben...

In diesem Sinne wünsche ich Ihnen nur das Allerbeste und bleiben Sie gesund!

Urs Kohler
Direktor GastroAargau



«Prüfung gelungen – im doppelten Sinne»

2021 ist ein besonderes Jahr – nicht nur, weil Corona unser aller Leben immer noch einschränkt, sondern gerade auch weil die Lehrabschlussprüfungen in den Gastroberufen stattfinden konnten. Der Rückblick auf das vergangene Jahr zeigt, wie gross die Enttäuschung der Lernenden war, welche keine Abschlussprüfungen ablegen konnten! Viele haben trainiert und waren vorbereitet und plötzlich kam der Entscheid aus Bundesbern, dass die Prüfungen z.B. in den Restaurantberufen nicht stattfinden dürfen. Stattdessen haben die Ausbilderinnen und Ausbilder die Leistungen der Lernenden bewertet. Und heute spricht man schon vom «Corona-Jahrgang», deren ehemalige Lernende definitiv nicht nur Vorteile haben.

Grosser Respekt

Seit dem grossen Lockdown Ende des vergangenen Jahres war rasch klar, dass die Lernenden in den amtlich geschlossenen Betrieben Schwierigkeiten haben werden, das Training zu halten und sich intensiv auf das Qualifikationsverfahren (QV) vorzubereiten. «Ich habe meinen Chef seit Dezember weder gehört noch gesehen!» war eine Aussage einer Lernenden im üK 5 im Februar. Diese Tatsache hat uns bestärkt, schnellstmöglich ein Spezialtraining auf die Beine zu stellen und die Lernenden zum Repetieren anzubieten. Über das «Covid19-GastroProjekt für Lernende» haben Sie sicherlich gelesen. Im Nachhinein zeigt sich, dass dieses Intensivtraining perfekt geholfen hat, sich mit Vollgas auf das QV vorzubereiten.

QV-Première

In diesem Prüfungszyklus waren nicht nur die Lernenden gefordert - nein, auch der Chefexperte **Urs Kohler** mit seinem Team. Galt es doch zum ersten Mal, bei GastroAargau in Lenzburg, einen Prüfungsablauf zu organisieren, der bisher nur in theoretischer Form bestand. Alle Räume, Hilfsmittel, Einrichtungen, Prozesse und Abläufe wurden damals noch am alten Standort in der Bau- und Wirtfachschole in Unterentfelden, am grossen Tisch, geplant. Alles 1:1 umzusetzen war aber, aus bekannten Gründen, bisher nie möglich. Und so fand das «QV '21» erstmals so statt, wie man es sich ausgedacht hat: 12 Koch- und 6 Restaurantlernende pro Durchgang - mit je 14 Kochfachexperten und 7 Servicefachleuten und alles in modernen und grosszügigen Räumlichkeiten des GastroBildungsZentrum GBZ in Lenzburg.

Mit grosser Freude kann hier festgehalten werden, dass der diesjährige Prüfungszyklus erfolgreich über die Bühne gegangen ist und man für die kommenden Jahre nur kleine Anpassungen im System machen muss. Man kann da sicherlich von einer erfolgreichen und guten Planung sprechen!

Etwas Statistik

Corona hat dafür gesorgt, dass wir leider viele Lehrabbrüche verzeichnen mussten. So wenige Lernende wie in diesem Jahr, sind noch nie zur Prüfung angetreten. Dafür konnten die Notenschnitte leicht angehoben werden, was darauf schliessen lässt, dass die Lernenden in den Abschlussklassen die Zeit genutzt haben, sich gut auf die schriftlichen Prüfungen vorzubereiten.

Statistik	Total	Bestanden	Nicht bestanden
Restaurantangestellte/ EBA	5	5	0
Restaurationsfachmann/frau EFZ	16	16	0
Küchenangestellte/r EBA	24	23	1
Köchin/Koch EFZ	90	84	6

Gratulation

Leider findet in diesem Jahr keine Diplomfeier im gewohnten Rahmen statt, weil die Richtlinien des BAG Grossveranstaltungen mit 800 bis 900 Personen (noch) nicht erlauben. Daher nutzen wir die Gelegenheit, an dieser Stelle allen Lernenden, die das Qualifikationsverfahren bestanden haben, zu gratulieren. Wir heissen sie als junge Berufskolleginnen und -kollegen herzlich willkommen und freuen uns, wenn sie als «Vollblut-Gastro's» die Welt erkunden!

«guet gmacht!»

Eine besondere Leistung muss an dieser Stelle doch noch erwähnt werden! Sie kam als Flüchtling in die Schweiz und hat sich von Anfang an dafür interessiert, sich in die Gesellschaft zu integrieren und die Schweizer Gepflogenheiten kennenzulernen. Die Integrationsvorlehre für Erwachsene (Invol+) kam daher wie gerufen, damit die junge Frau im Berufsleben Fuss fassen konnte.

Nach dem erfolgreichen Abschluss der Invol+ hat sie vor zwei Jahren die Ausbildung als Küchenangestellte EBA begonnen und stand dieses Jahr am Prüfungs-herd Nr. 3. Mit einem Glanzergebnis von 5.9 in der praktischen Prüfung und 5.6 in der Gesamtbenotung ist sie diesjährige Kantonsbeste!

Herzliche Gratulation zu dieser Leistung **Rigat Fassil!**

Sie hat übrigens kundgetan, dass sie die Normallehre anhängen wird – wenn das nicht Motivation pur ist?!

DANKESCHÖN!

Zum Schluss ein Dank an die Prüfungsexpertinnen und –experten. Sie haben dazu beigetragen, dass die Prüfungen ordnungsgemäss abgelaufen sind. Nennenswert auch die Disziplin der Lernenden während den Prüfungen – das hat uns alle sehr beeindruckt. Ein grosses Dankeschön an **Claudia Mürner** (Hotel & Gastroformation Aargau). Sie hat alles perfekt vorbereitet: von den Aufgebotsen über die Bewertungsprotokolle bis hin zur Notenkontrolle.

«Un grand merci» geht an **Franziska Wildi** (Stv. Chefexpertin Restaurantberufe) und **Josef Stalder** (Stv. Chefexperte Kochberufe). Sie haben nach 30 Jahren Expertentätigkeit ihren Rücktritt bekanntgegeben. Für **Christoph Schmitz** war es ebenfalls die letzte Lehrabschlussprüfung als technischer Prüfungsleiter im Kanton Aargau. Er wird sich Ende Juni neuen Herausforderungen widmen.

Im Rahmen eines Expertentreffs im Herbst werden die drei genannten und die weiteren Experten/innen, die ihr Amt abgeben werden, offiziell verabschiedet.





Restaurationsfachfrau/-mann EFZ

Name	Vorname	Ausbildungsbetrieb	Ort	Gesamt- note	Praxis
Gradwohl	Elisabeth Sabrina	Gasthof zum Schützen	Aarau	5.5	5.6
Gattlen	Joya	Kafi Dorf	Küttigen	5.3	5.3

Restaurantangestellte/r EBA

Kein/e Teilnehmer/in hat die Gesamtnote 5.3 und mehr erreicht.

Küchenangestellte/r EBA

Name	Vorname	Ausbildungsbetrieb	Ort	Gesamt- note	Praxis
Fassil	Rigat	Seniorenzentrum Hard- matt	Strengelbach	5.6	5.9
Vogel	Suleika Milenka	Restaurant-Bar Hubel	Rothrist	5.5	5.2
Mohamed	Jaama Yussuf	Senevita am Maiengrüen	Hägglingen	5.4	5.3
von Kannen	Timo	Integra – Stiftung für Behinderte im Freiamt	Wohlen	5.4	5.0
Gebreamlak	Abel	Hotel Krone	Lenzburg	5.3	5.0

Koch/Köchin EFZ

Name	Vorname	Ausbildungsbetrieb	Ort	Gesamt- note	Praxis
Huber	Céline Eliane	Alters- und Pflegeheim Länzerthus	Rapperswil	5.5	5.9
Weber-Steiner	Bettina	Hotel Restaurant Eichberg	Seengen	5.4	5.0
Guccione	Yara	Hotel Linde	Fislisbach	5.3	5.5
Azzato	Jessica	Hotel Kettenbrücke	Aarau	5.3	5.3
Deubelbeiss	Tim	Restaurant Rebstock	Seengen	5.3	5.2
Sandmeier	Lara	Alters- und Pflegeheim Länzerthus	Rapperswil	5.3	5.2
Delvento	Chiara Claudia	Suhrental Alterszentrum	Schöttland	5.3	5.1

Die Bestplatzierten der Berufe Systemgastronomiefachfrau/ -mann EFZ, Hotelfachfrau/ -mann EFZ und Hotel-Kommunikationsfachfrau/ -mann EFZ standen bei Redaktionsschluss noch nicht fest und werden auf unserer angezeigt. **«Rangliste der Bestrangierten»**

Stellenwechsel bei der üK-Lehrperson in den Kochberufen

«Bye Bye + Welcome»

Ende Juni 2021 wird **Christoph Schmitz** GastroAargau verlassen und sich neuen Herausforderungen stellen. Während zehn Jahren war er als üK-Instruktor in den Kochberufen für die Hotel & Gastro formation Aargau tätig und hat unzähligen Kochlernenden den letzten Schliff gegeben, damit sie ihre Lehrabschlussprüfung erfolgreich absolvieren konnten. Am Qualifikationsverfahren stand er den Expertenkolleginnen und -kollegen als technischer Prüfungsleiter zur Seite und hat etliche Male sofort reagiert, wenn es plötzlich Pflaster brauchte oder jemand Zuspriech nötig hatte. Man kennt ihn aber auch als Persönlichkeit an der Standbetreuung bei Ausstellungen und Messen oder als «Mit-Organisator» an Kochkunstausstellungen und -wettbewerben. Auf Schmitz war immer Verlass!

Während der Anstellungsdauer bei GastroAargau wurden dem Stelleninhaber Weiterbildungen ermöglicht und wir sind stolz darauf, dass wir ihm zur bestandenen Prüfung als „Küchenchef mit eidgenössischem Diplom“ gratulieren konnten.

Bye Bye Christoph - wir wünschen dir nur das Allerbeste für deine Zukunft und freuen uns, wenn du uns ab und zu wieder besuchen kommst.

Silvan Sprecher ist die neue üK-Lehrperson in den Kochberufen. Im vergangenen Monat hat er erste üK-Testlektionen gehalten und aktiv beim Qualifikationsverfahren mitgeholfen. Den Lehrgang zum Erwachsenenbildner hat er bereits begonnen. Sprecher hat zudem Erfahrung mit Instruktion und Schulung und übernimmt ab 1. Juli 2021 den üK-Schulbetrieb in Lenzburg als üK-Instruktor zu 80%.

Das üK-Pensum über 20% wird künftig **Michael Bühler** übernehmen. Den „sympathischen Berner“ kennen die meisten Lernenden schon – hat er doch im vergangenen Jahr bereits erste Klassen im Kanton Aargau unterrichtet. Bühler ist üK-Instruktor im Nebenamt im Kanton Bern und bringt beste Voraussetzungen mit, die Lernenden perfekt zu schulen und auszubilden. Auch er hat mit dem Lehrgang zum Erwachsenenbildner begonnen.

Welcome Silvan und Welcome Michi – wir freuen uns, dass Ihr bei uns seid und heissen euch herzlich willkommen bei GastroAargau.



(Die Masken wurden für die Fotos abgenommen)

Generalversammlung

Am 27. April sollte die ordentliche Generalversammlung stattfinden. Zum Schutz der Mitglieder und Mitarbeitenden wurde diese auf schriftlichem Weg durchgeführt.

Die Abstimmungsunterlagen wurden fristgemäss am 22. März 2021 zur Post gebracht. Die Stimmabgabe musste bis zum 27. April 2021 16.00 Uhr im GastroBildungsZentrum eintreffen, um gültig zu sein.

Leider sind einige Stimmzettel zu spät eingetroffen und konnten nicht berücksichtigt werden.

2020 fand aufgrund von Covid19 keine Abstimmung statt. Deshalb gab es dieses Jahr auch das Protokoll und die Jahresrechnung aus dem Jahr 2019 zu genehmigen. Diese wurden mit jeweils einer Gegenstimme und 5 bzw. 6 Enthaltungen genehmigt.

Nachgeholt wurde auch die Wahl der Vorstandsmitglieder, des Vizepräsidenten und des Präsidenten, welche in Ihrem Amt bestätigt wurden.

Ein Mitgliederantrag war auch auf dem Wahlzettel. So soll GastroAargau auf finanzielle Beteiligung bei den nächsten Ständeratswahlen und Nationalratswahlen verzichten. Das eingesparte Geld soll zu Gunsten unseres Gastro-Nachwuchses eingesetzt werden. Dieser Antrag wurde mit 88 Ja zu 27 Nein-Stimmen sowie 25 Enthaltungen angenommen.

Die genauen Abstimmungsergebnisse finden Sie unter:

[GastroAargau Abstimmungsergebnisse](#)

oder



Neuer Termin – jetzt reservieren!



Sie sind herzlich eingeladen!

Generalversammlung
Dienstag, 26. April 2022

Der Versand der Einladung erfolgt zu einem späteren Zeitpunkt!

«Bessere Schulleistung bei Lehrbeginn»

Mit den obligatorischen Leistungstests wird der Übergang von der Volksschule zur Berufsschule optimiert. Ausbildungsverantwortlichen steht somit ein wirksames Instrument zur Verfügung, angehende Lernende darin zu unterstützen, dass sie die schulischen Ziele bis zum Lehrbeginn erreichen.

Hier finden Ausbilderinnen und Ausbilder detaillierte Informationen und Links mit Erläuterungen zu den **Checks S2 und S3**. Die Checks S2 und S3 werden im 2. Semester des 8. resp. 9. Schuljahr von allen Oberstufenschüler/innen im gesamten Bildungsraum Nordwestschweiz (Aargau, Solothurn und beide Basel) einheitlich durchgeführt und können von Lehrbetrieben als wertvolle zusätzliche Informationsquelle für die Rekrutierung genutzt werden – mehr Informationen unter www.check-dein-wissen.ch.

Nutzen des Check S2 bei der Rekrutierung

Die individuellen Ergebnisse des Check S2 können die SchülerInnen mit Anforderungsprofilen (www.anforderungsprofile.ch des sgv) von «Wunsch»-Berufen abgleichen – und sehen so, wo sie die Anforderungen schon erfüllen resp. sich im 9. Schuljahr noch steigern sollten.

Diese Gegenüberstellungen der individuellen Ergebnisse im Abgleich mit den schulischen Anforderungen der Berufe liegen für die Bewerbungsphase zum Ende des 8. resp. Anfang des 9. Schuljahres vor und können von den Lehrbetrieben zur Abklärung der schulischen Kompetenzen von den sich bewerbenden SchülerInnen in der Rekrutierungsphase ergänzend zu Zeugnissen und anderen Informationen eingefordert werden (falls diese der Bewerbung nicht schon beigelegt sind).

Nach Lehrvertragsabschluss dranbleiben

Im Rahmen des Lehrvertragsabschlusses mit zukünftigen Lernenden besteht weiter die Möglichkeit resp. wird den Lehrbetrieben empfohlen, die Lernenden (resp. deren Eltern) darauf hinzuweisen, dass die Zeugnisse des letzten Schuljahres sowie die Ergebnisse des Check S3 dem Lehrbetrieb zur Information eingereicht werden. Es kann auch eine gegenseitige (schriftliche) Abmachung mit dem/der zukünftigen Lernenden getroffen werden, in welchen schulischen Fächern/ Bereichen noch eine Steigerung angestrebt werden soll. All dies soll dazu dienen, dass die zukünftigen Lernenden nach der Unterzeichnung des Lehrvertrages ihre schulischen Anstrengungen nicht reduzieren, sondern sicherstellen, dass sie dank dem nötigen schulischen Rüstzeug für den Einstieg in die Berufslehre und die Berufsfachschule möglichst gut vorbereitet sind.

Bei Fragen und weiteren Auskünften steht der Berufsinspektor zur Verfügung.

Rudolf Aegerter / 062 835 22 35

rudolf.aegerter@ag.ch

Der moderne Gast will bewusst und gesund leben, aber auf nichts verzichten. Das verändert auch seine Bedürfnisse an die Gastronomie. Er bestellt zum Beispiel immer häufiger alkoholfreie Biere, denn die bieten ihm die neue Leichtigkeit des Seins und den vollen Biergenuss.

Mehr als zwei Drittel der Schweizerinnen und Schweizer achten darauf, sich gesund und bewusst zu ernähren. Zudem sind immer mehr moderne Gäste bestrebt, sowohl am Arbeitsplatz wie auch in der Freizeit stets leistungsfähig zu sein. Sie pflegen einen aktiven Lebensstil, treiben Sport und schauen darauf, nicht zu viele Kalorien zu sich zu nehmen. Sie geniessen zwar gerne alkoholische Getränke, aber mit Mass und erst nach erledigter Arbeit.

Vor diesem Hintergrund erstaunt es nicht, dass die alkoholfreien Biere seit Jahren im Trend sind. Um nicht weniger als 61,1 Prozent hat ihr Konsum in der Schweiz zwischen 2010 und 2019 zugenommen. Zum Vergleich: Biere mit Alkohol brachten es im gleichen Zeitraum auf ein Wachstum von 5,8 Prozent. Angesichts der schnellen gesellschaftlichen Veränderungen sagen Ernährungsexperten den alkoholfreien Bieren für die nächsten Jahre sogar noch grössere Zuwachsraten voraus.

Ideal als Essensbegleiter

Alkoholfreie Biere werden ausschliesslich mit Rohstoffen aus natürlichem Ursprung gebraut. Sie sind leicht, kalorienarm und in der Regel isotonisch, weshalb sie sich zur Regeneration eignen und auch von Sportlern geschätzt werden. In der Gastronomie haben sie nicht zuletzt wegen ihrer Natürlichkeit ein grosses Potenzial, denn die Gäste achten stark auf die Herkunft, auf die Inhalte und auch auf die Produktionsweise der Lebensmittel. Das Bedürfnis, sich einwandfrei zu ernähren, ist schon lange ein anhaltender Trend, der nun im Zuge der Corona-Pandemie noch an Bedeutung gewonnen hat.


Vor diesem Hintergrund sind alkoholfreie Biere vor allem im Mittagsgeschäft eine immer öfter bestellte Alternative zu den meist gesüssten Softdrinks. 2019 hat eine Studie des UBS Evidence Lab zum internationalen Getränkekonsum ergeben, dass sich nicht weniger als 20 Prozent der Konsumenten für ein alkoholfreies Bier statt eines Softdrinks entscheiden. Sie schätzen den vollen Biergenuss ohne Alkohol, denn dank modernster Brauverfahren unterscheiden sich alkoholfreie Biere kaum von einem Qualitäts-Lagerbier mit Alkohol. Bemerkenswert ist ebenfalls, dass der moderne Gast alkoholfreie Biere als eigenständige Getränkekategorie erachtet und auch hier ein vielfältiges Angebot erwartet. Sein bewusster Lebensstil soll nicht mit Verzicht einhergehen, sondern den vollen Genuss des Lebens bieten.

Perfekte Erfrischung
zu jedem Essen



Voller Geschmack ohne Alkohol
Feldschlösschen Alkoholfrei Lager & Weizenfrisch



 Seit 1876 gebraut in der Schweiz

Wir tun etwas für unsere Mitglieder

Besuch beim Landammann Stephan Attiger

Der GastroAargau-Vorstand hat dem Landammann, Regierungsrat **Stephan Attiger**, einen Besuch abgestattet. Bei diesen Gesprächen wurden die Anliegen und Sorgen der Aargauer Gastronomen deponiert und einmal mehr hat die Regierung ein offenes Ohr für uns gehabt.

Das Härtefallprogramm im Kanton Aargau wurde im Austausch mit den hauptbetroffenen Branchen – insbesondere GastroAargau – auf- und umgesetzt. Dabei sind Gastronomiebetriebe die mit Abstand grösste Gruppe der Empfänger von Fixkostenbeiträgen.

Im Gespräch wurde insbesondere die Weiterführung der Härtefallmassnahmen und die Verschuldung der Branche besprochen. Aus Sicht von GastroAargau sind weit-sichtige Entscheide wichtig, um nicht mit einer verzögerten Konkurswelle konfrontiert zu werden. Die Regierung und die Verbände sollen beim Bund dazu klare For-derungen betreffend Umgang mit den 2020 im Rahmen der 1. Welle gewährten Covid-Kredite stellen.



(Die Masken wurden für die Fotos abgenommen)

Pilgern und besinnen mit Adrian Bolzern und Corinne Dobler

Du bist herzlich Willkommen!

Das Leben ist wieder in vollem Gange. Mit unserer Wallfahrt wollen wir uns auf unser Fundament besinnen und unsere Kraftquelle in Erinnerung rufen. Für dieses Jahr haben wir uns Bad Zurzach ausgesucht und suchen den Wallfahrtsort **der Heiligen Verena** auf:



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

Wann: Am Dienstag, 6. Juli 2021

Wir treffen uns um 15 Uhr im Verenamünster zum gemeinsamen Gottesdienst mit dem Wirtechor Bremgarten.

Wegbeschreibung:

Pfarrei St. Verena, Hauptstrasse 42, CH-5330 Bad Zurzach

Was erwartet uns?

Nach einem Gottesdienst in der Kirche kommen wir in den Genuss einer Führung. Anschliessend verschieben wir mit den eigenen Fahrzeugen nach Leuggern in die Sonne. Wir sind zu Gast beim ehemaligen Vorstandsmitglied von GastroAargau: **Michael Hauenstein**. Er öffnet an seinem Wirtesonntag extra für uns seine Tore!

Was gibt's denn zu Essen?

Melonen-Minzesalat mit einem Blattsalatsträusschen

Schweinspiccata mit Tomatensauce dazu Basilikumrisotto

oder

Gemüsepiccata mit Basilikumrisotto

Tiramisu Classic



Kosten:

Die Kosten des Abendessens trägt jeder Teilnehmer selbst. (Das Menu kostet 48 Fr exklusiv Getränke). Für Teilnehmende, denen es nicht möglich ist, den Betrag aufzuwenden, aber dennoch gerne teilnehmen möchten, können sich mit **Corinne** in Verbindung setzen.

Anmeldung:

Bis 1. Juli 2021 bei **Corinne Dobler** unter 079 640 18 44 oder per Mail <mailto:corinne.dobler@ref-aargau.ch>



Erste Arbeitserfahrungen im Betrieb sammeln.

«Eine Chance für alle!»

Die Kontaktstelle «Integration Arbeitsmarkt» ist eine Anlaufstelle für Arbeitgebende, die interessiert sind, vorläufig Aufgenommene und Flüchtlinge in den Arbeitsmarkt zu integrieren. Geben Sie so einer Person die Chance, Arbeitserfahrungen in Ihrem Betrieb zu sammeln. Sie profitieren von einer motivierten Arbeitskraft, die während der gesamten Einsatzdauer geschult und begleitet wird.

In Zusammenarbeit mit dem Amt für Wirtschaft des Kantons Aargau werden Sie in administrativen Belangen unterstützt und es werden Ihnen geeignete Kandidatinnen und Kandidaten vermittelt. **Cäcilia Willi** kann Sie bei Fragen oder plötzlich auftauchenden Problemen kompetent beraten und nutzt ihr Netzwerk, Ihnen unkompliziert zu helfen. Lesen Sie das untenstehende Interview und zögern Sie nicht, Frau Willi ein Mail zu schreiben oder anzurufen.

KANTON AARGAU

Departement Volkswirtschaft und Inneres

Cäcilia Willi

Kontaktstelle Integration Arbeitsmarkt

Amt für Wirtschaft und Arbeit

Arbeitsmarktliche Integration

Rain 53, 5001 Aarau

Telefon direkt 062 835 19 56

Telefon zentral 062 835 16 80

caecilia.willi@ag.ch

www.ag.ch/awa

Interview: Cäcilia Willi, Leiterin Kontaktstelle Integration

Wieso soll ein Unternehmen einem Flüchtling eine Chance geben?

Meist sind die Flüchtlinge sehr motiviert und wollen unbedingt arbeiten. Das Unternehmen gewinnt also eine engagierte Arbeitskraft, aus der mit der Zeit eine Fachkraft werden kann. Die Flüchtlinge werden sehr gut auf die Arbeitswelt vorbereitet, besuchen Deutschkurse und lernen unsere Kultur kennen. Auch berufsbegleitend sind später Kurse möglich. Während des Arbeitseinsatzes erhalten Arbeitgebende und Flüchtling einen Coach zur Seite gestellt, der sie bei der Integration unterstützt. Finden Flüchtlinge eine Arbeit, können sie auch endlich unabhängig von der Sozialhilfe leben. Ein wichtiger Schritt für sie, die Gemeinden und die gesamte Gesellschaft.

Wieso braucht es dabei die Kontaktstelle Integration Arbeitsmarkt?

Wir beantworten alle Fragen zum Thema Arbeitsmarktintegration von Flüchtlingen und vorläufig Aufgenommenen. Wir vernetzen die beteiligten Akteure und Institutionen, koordinieren und verweisen an die richtigen Stellen. Arbeitgebenden können wir auch Entlastung in administrativen Belangen bieten. Die Kontaktstelle kümmert sich darum, dass Unternehmen in jedem Fall eine Antwort auf ihre Frage bekommen und sich diese nicht selber suchen müssen, wir behalten alle Fäden in der Hand.

Was macht die Kontaktstelle Integration Arbeitsmarkt genau?

Ich vernetze die verschiedenen Stellen. Am besten mache ich ein konkretes Beispiel: Eine Rehaklinik hat sich bei mir gemeldet. Sie möchten einem Flüchtling eine Lehrstelle als Küchenangestellte/Küchenangestellter EBA geben. Nun habe ich bei der Kooperation Arbeitsmarkt auf den RAV und bei unseren anderen Partnern die Suche für passende Kandidatinnen und Kandidaten in die Runde gegeben. Mit dem Amt für Migration und Integration kläre ich jeweils ab, was für Unterstützungsmöglichkeiten wie z.B. Deutschkurse möglich sind.

Was gibt es für verschiedene Einsatzmöglichkeiten für Flüchtlinge?

Meist steht der bis zu einjährige Arbeitseinsatz eines Flüchtlings am Anfang. So können sich beide Seiten kennenlernen und der Flüchtling kann wichtige Berufserfahrungen sammeln. Bei einem Arbeitseinsatz arbeitet der Flüchtling 80 Prozent, 20 Prozent lernt er zum Beispiel besser Deutsch. Der Arbeitgeber bezahlt dafür 360 Franken Entgelt plus 50 Franken für die Unfallversicherung pro Monat, der Flüchtling erhält die Chance, Arbeitserfahrungen zu sammeln und sein Deutsch zu verbessern. Ist ein Betrieb mit dem Arbeitseinsatz zufrieden, kann dieser in ein Praktikum, eine Festanstellung (mit der Möglichkeit finanzieller Zuschüsse), in ein Lehrverhältnis oder in eine Integrationsvorlehre umgewandelt werden.

Interessiert und haben Sie Fragen? Wir freuen uns auf Ihr Mail an integrationspartner-arbeit@ag.ch.



Cäcilia Willi, leitet die Kontaktstelle Integration Arbeitsmarkt beim Amt für Wirtschaft und Arbeit: "Wir sind auf Arbeitgebende angewiesen, die Flüchtlingen eine Chance geben."

Kooperation Arbeitsmarkt

Die Kontaktstelle Integration Arbeitsmarkt ist Teil der Kooperation Arbeitsmarkt: In der Kooperation Arbeitsmarkt arbeiten IV, RAV und interessierte Gemeinden zusammen. Ihr Ziel: Arbeitssuchende Menschen – die beim RAV, der IV oder den Sozialdiensten gemeldet sind – gemeinsam in den ersten Arbeitsmarkt zu integrieren. Haben Sie eine Stelle zu besetzen? Melden Sie sich bei uns. Wir helfen Ihnen schnell und unkompliziert. Auf www.kooperation-arbeitsmarkt.ch finden Sie Ihre Ansprechpartner unter "Arbeitgebende".

Aktion - «Sag-Danke-Gutscheine»

Unsere Idee zahlt sich für Sie aus!

In den sozialen Medien, auf unseren eigenen Kanälen und in der Presse haben wir Werbung gemacht für die **GastroAargau-Gutscheine**. Viele Firmen, Institutionen und Vereine sind unserem Aufruf gefolgt und verschenken solche Wertgutscheine als Wertschätzung gegenüber ihren Mitarbeitenden.

Obschon leider praktisch keine Weihnachtsessen gehalten werden können, sollen Mitarbeitende die Möglichkeit haben, sich von Ihnen verwöhnen zu lassen! Aktuell im kleineren Rahmen – doch hoffentlich kommt der Gast mit Partner/in und Kinder – und so dürfen Sie sich gleich noch über ein paar Gäste mehr freuen.

Der Erfolg ist gross!

Seit Beginn dieser Aktion hat GastroAargau bereits Gutscheine im Wert von über CHF 900'000 (!) ausgestellt. Und in diesen Tagen kommen täglich mehrere neue Bestellungen dazu... 😊

Die GastroAargau-Mitglieder bezahlen beim Einlösen weder eine Kommission noch müssen sie andere Abgaben leisten. Sämtliche Kosten im Zusammenhang mit dem Versenden und Einlösen der Gutscheine übernimmt GastroAargau! Ganz unter dem Motto: **«Vom Aargau – für den Aargau»**, wollen wir mit diesem Gutscheinverkauf erreichen, dass das Geld die Aargauer Gastronomie 1:1 unterstützt und stärkt.

Genau diese Solidarität schenkt Zuversicht – auf Essen und Genuss will auch in dieser besonderen Zeit nicht verzichtet werden und ist ein wichtiger Bestandteil von unserer Menschlichkeit. Unter den aktuellen Umständen einfach in einem anderen Rahmen...

Präsentieren Sie sich und nehmen Sie GastroAargau-Gutscheine entgegen!

Ist Ihr Betrieb noch nicht auf unserer Liste der «Einlöse-Betriebe» zu finden?

Dann schreiben Sie uns eine kurze Mail, damit wir Sie auflisten können:

→ info@gastroaargau.ch

Einkehren erwünscht!

GastroAargau-Gutscheine – jetzt bestellen!

Zum Nominalwert von **CHF 10.-, CHF 50.- und CHF 100.-** hat GastroAargau Gutscheine lanciert, die in Mitgliederbetrieben im Kanton Aargau eingelöst werden können. Diese Gutscheine kann man in der Geschäftsstelle von GastroAargau kaufen oder online bestellen.



Ihr Gewinn als Mitglieder-Betrieb:

**Der Gutscheinwert fliesst 1:1
direkt an Sie zurück –
ohne Gebühren oder Kommissionen!**

NEU Gutscheine im Nominalwert
von **CHF 100.-**

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.

ACHTUNG:

wegen Covid19 sind abgelaufene Gutscheine weiterhin gültig!

Für weitere Fragen erreichen Sie das Team der Geschäftsstelle
T 062 737 90 40 (13.30 – 16.00 Uhr)

Kostenlose Präsenz dank Ihrer GastroAargau-Mitgliedschaft

12 Abstimmungen standen auf dem Programm

«Abstimmungsergebnisse»

Gratulation zur Wiederwahl

«Präsident weiterhin im Vorstand»

Am 18. Mai 2021 fand die 130. Delegiertenversammlung von GastroSuisse statt. 231 Delegierte nahmen daran teil – erstmals in der Verbandsgeschichte als Videokonferenz.

Der Vorstand führte aus der BernExpo durch die Traktanden. Auf dem Programm standen dieses Jahr die ordentlichen Gesamterneuerungswahlen. Es standen 9 Kandidaten für gerade 6 Plätze zur Verfügung.

Unser Präsident **Bruno Lustenberger** erzielte dabei ein hervorragendes Ergebnis und wurde in den Vorstand von GastroSuisse für weitere 3 Jahre gewählt.



(Die Masken wurden für die Fotos abgenommen)

Wo
Freundlichkeit
und Service
stimmen, bin ich
am richtigen
Ort.

«Einladung zum Tourismusgipfel»



Wir freuen uns, mit Ihnen am Mittwoch, 15. September 2021, am Tourismusgipfel die vergangenen Jahre Revue passieren zu lassen und mit Zuversicht in die Zukunft zu blicken. «Es muss von Herzen kommen, was auf Herzen wirken soll.» Dieses Motto könnte für diesen Abend nicht passender sein.

Gerne laden wir Sie zu einem spannenden Abend im Festsaal der Klosteranlage Muri ein. Neben anregenden Gesprächen mit wichtigen Aargauer Persönlichkeiten erwarten Sie feine Häppchen und musikalische Unterhaltung.

Im Vorfeld des Tourismusgipfels haben Sie die Möglichkeit, auf verschiedenen Führungen das Klosterdorf Muri besser kennenzulernen.

Als Mitglied von GastroAargau sind Sie und Ihre Begleitperson herzlich zu einer Teilnahme mit spannendem Programm eingeladen.

Haben Sie Interesse?

Gerne nimmt das Team von Aargau Tourismus Ihre Fragen oder Anmeldung bis zum **8. September 2021** entgegen:

info@aargautourismus.ch oder 062 823 00 73.

Bitte vermerken Sie bei der Anmeldung, ob Sie an einer Kurzführung teilnehmen möchten und wenn ja, an welcher.



Programm:

17.00 Uhr Kurzführungen:

(Dauer ca. 1 Std., beschränkte Anzahl Plätze – fakultativ)

Szenischer Rundgang durchs Kloster Muri mit Pater Otmar

Szenische Führung mit Babette ums Kloster; amüsante Geschichten und Dorfklatsch

Kombinierte Führung Museen Muri Medizinhistorische Bücher, Leben der Benediktiner Mönche und Äbte, Schweizer Alpen- und Landschaftsmaler Caspar Wolf

Führung Museum Pflug und Korn bäuerliche und gewerbliche Raritäten

ab 17.30 Uhr

Welcome-Apéro

18.30 Uhr

Start Tourismusgipfel mit Moderatorin Corinne Staub

Grusswort von Regierungsrat Dieter Egli

Rückblick und Ausblick von Aargau Tourismus

Szenische Darstellung von Erlebnis Freiamt

Musikalische Unterhaltung

ab 20.00 bis 22.00 Uhr

Apéro riche

Treffpunkt: 16.45 Uhr Muri Info

Adresse: Marktstrasse 4, 5630 Muri



Weiterbildung, die sich bezahlt macht



Gut ausgebildete Mitarbeitende nützen dem ganzen Betrieb! Warum also nicht beim Qualifikationsgespräch auch das Thema Weiterbildung ansprechen?

Die Sozialpartner im Gastgewerbe verlängern ihre nationale Bildungsoffensive. Ursprünglich war geplant, bis Ende August 2021 alle 38 durch den L-GAV finanziell unterstützten Aus- und Weiterbildungen zusätzlich zu subventionieren. Infolge des anhaltenden Lockdowns für das Gastgewerbe wird diese Bildungsoffensive nun verlängert bis Ende 2021. Übernommen werden während dieser Zeit die gesamten Kurskosten für sämtliche in diesem Jahr gestarteten Aus- und Weiterbildungen, die zum subventionierten Angebot gehören. Zudem werden die Arbeitsausfallentschädigungen an die Arbeitgeber weiterhin deutlich erhöht.

GastroAargau bietet das G1 Gastro-Grundseminar mit dem «Wirtepatent» für die gesamte Schweiz in der E-Learning Version an.

Hier geht es zur Anmeldung

DU MACHST KARRIERE. DER L-GAV BEZAHLT.

Ihre Vorteile

- ...Vorbereitung für alle Kantone möglich
- ...Lernen, wann und wo es Ihnen passt
- ...6 Monate Zugang zur Lernplattform
- ...CHF 2600 Kurskosten für die gesamte Schweiz
- ...Lehrmittel inbegriffen
- ...Interaktive Lernkontrolle
- ...Frageforum, wenn etwas nicht klar ist

Ihr Plus

- ...Weiterbildung zu G2 Gastro-Betriebsleiter/in mit eidgenössischem Fachausweis
- ...Weiterbildung zu G3 Gastro-Unternehmer/in mit eidgenössischem Diplom
- ...Kurs wird vom L-GAV subventioniert



Die Übersicht über alle L-GAV-subventionierten Aus- und Weiterbildungen im Schweizer Gastgewerbe findet man unter diesem Link. Jetzt die Zeit nutzen!

Nichts verpassen...anmelden und dabei sein!

Nächste Termine

Sofern nichts anderes vermerkt ist, finden die Weiterbildungen und Aktivitäten im «GastroBildungsZentrum GBZ» in Lenzburg statt.

Ab sofort finden die Weiterbildungen unter Einhaltung der Schutzmassnahmen wieder als Präsenzunterricht im GBZ statt

05. August 2021	<u>Beginn Modul «Lebensmittelrecht», Wirtefachschule</u>
16. August 2021	<u>Beginn Modul «Buchhaltung», Wirtefachschule</u>
26. August 2021	<u>Beginn Modul «Personalrecht», Wirtefachschule</u>
28. August 2021	<u>Tageskurs für Ausbildner, Restaurant (Time2learn)</u>
6. September 2021	<u>Beginn Modul «Gastgewerberecht», Wirtefachschule</u>
14. September 2021	<u>KOPAS Kurs</u>
20. September 2021	<u>Berufsbildnerkurs</u>
21. Oktober 2021	<u>Beginn Modul «Gastgewerberecht», Wirtefachschule</u>
25. Oktober 2021	<u>Beginn Modul «Buchhaltung», Wirtefachschule</u>
1. November 2021	<u>Beginn Modul «Personalrecht», Wirtefachschule</u>
8. November 2021	<u>Beginn Modul «Lebensmittelrecht», Wirtefachschule</u>
16. November 2021	<u>KOPAS Kurs</u>
22. November 2021	<u>Berufsbildnerkurs</u>

Details und weitere Daten...

www.gastroaargau.ch

