

News-Blatt

...frisch «aufgetischt»!

Das Informationsblatt von GastroAargau
und
der Hotel & Gastro *formation* Mittelland



Nr. 51
November 2023 – Januar 2024

Wir danken unseren Business-Partnern für die grosszügige Unterstützung

Am
nichtigen
Ort.ch



Aargauische
Kantonalbank

Platin-
Partner



Gastroconsult 
nahe. kompetent.



Main-Partner

Brauerei H. Müller AG in Baden

P. Graf Kaffeerösterei AG in Baden-Dättwil

Weinbau Hartmann in Remigen

Co-Sponsor

Impressum

News-Blatt für die Mitglieder von GastroAargau, Partner und Freunde
und die Mitgliederbetriebe der Hotel & Gastro *formation* Mittelland

Auflage:	2'100 Exemplare – per Mailversand
Erscheint:	4x jährlich
Herausgeber & Druck:	GastroAargau
Redaktion:	Team der Geschäftsstelle GastroAargau, Lenzburg
Bilder:	GastroAargau, Pixabay.com, iStockphoto.com, Nez Rouge Helen Dietsche, Familie Lenzin, Urs Kohler, Corinne Dobler

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 Berufsbildnerinnen und Berufsbildner
Liebe Partner und Freunde von GastroAargau

Mit Freude präsentiere ich Ihnen das neueste Newsblatt, randvoll mit spannenden Beiträgen, welche unsere (Gastro)Welt in all ihren Facetten beleuchten. In Zeiten der Veränderung ist es entscheidend, wirtschaftliche und politische Entwicklungen im Blick zu behalten.

Der Blick auf die Lage der Welt zeigt, dass Zusammenhalt und Resilienz mehr denn je gefragt sind. Unsere Mitglieder tragen dazu bei, dass wir diesen Herausforderungen mit Optimismus und Tatendrang entgegentreten können.

Ein besonderes Augenmerk liegt zudem auf der Situation im Gastgewerbe, das als Herzstück unserer Gemeinschaft gilt. Schwierigkeiten der letzten Zeit haben gezeigt, wie wichtig Solidarität und innovative Lösungen sind. Erfolgsgeschichten und bewährte Praktiken aus unserer Branche finden vermehrt Platz in der Öffentlichkeit und in der Fachpresse. Es zeigt sich, dass der Wandel in der Gastronomie und Hotellerie unaufhaltsam ist. Mitmachen und «kreativ» sein lohnt sich definitiv!

Der letzte Monat beginnt schon bald - werfen wir also einen Blick zurück auf ein Jahr mit vielen Höhepunkten, guten Geschichten und erreichten Zielen. Es gab aber auch schwierigen Themen, die wir zum Glück gut gemeistert haben.

Wir erinnern uns an Begegnungen mit Personen aus der kantonalen und nationalen Regierung, an zielorientierten Meetings in Zusammenhang mit den beiden Berufsrevisionen, an kollegialen Austausch mit den anderen Kantonalverbänden und an gewinnbringende Dialoge mit unseren Lernenden und Wirtkursbesuchenden. Es gilt an dieser Stelle DANKE zu sagen für die guten Gespräche, die konstruktive Kritik, für Lob und spannende Inputs.

Der Vorstand, mein Team und ich sind stolz darauf, sich für die Interessen von GastroAargau zu engagieren und den Mitgliedern stets ein verlässlicher Partner zu sein.

Mit Dankbarkeit schauen wir optimistisch nach vorn, auf neue Herausforderungen und Chancen. Möge uns der Geist der Gemeinschaft inspirieren und die Vorsätze für das kommende Jahr stärken.

«Schöni Wiehnachte!»



Urs Kohler
Direktor GastroAargau



Das attraktive Kursangebot!

«Berufsbildnerkurs mit eidg. anerkanntem Ausweis»

Bilden Sie erfolgreich Lernende im Gastgewerbe aus. Unser Kurs ist spezifisch für die Ausbildung von Lernenden im Gastro-Bereich ausgerichtet:

Koch / Köchin
Hotelfachberufe

Restaurantberufe
Systemgastronomie

Inhalte:

- Lernende im jugendlichen Alter
- Führen und Begleiten
- Bildungsplanung (inkl. Bildungsbericht)
- Lernen und Lehren
- Selektion der passenden Lernenden
- Schwierige Situationen und Suchtverhalten
- Gesetzlicher Bildungspartner, Berufsbildende und Berufsfachschule
- Qualifikationsverfahren in den Koch- & Restaurantberufen

- und die praktische Umsetzung. ***Diese Basis ist gleichzeitig die Einstiegsstufe zum Qualitäts-Label «Top Ausbildungsbetrieb».***
Man hat also grad doppelten Gewinn mit dem Kursbesuch!



TOPE
Ausbildungsbetrieb
Entreprise formatrice
Azienda formatrice

Es erwarten Sie sechs abwechslungsreiche Kurstage sowie ein wertvoller Austausch unter Berufskollegen/innen. Sie gewinnen viel neues Wissen und erhalten Ideen für den vielseitigen Praxisalltag.

Nächste Kurse:

19.02. – 27.02.2024

15.04. – 25.04.2024

18.09. – 26.09.2024

11.11. – 19.11.2024

Bei diesem Kurs
profitieren Sie von der
nationalen
Bildungsoffensive
im Gastgewerbe!

**DU
MACHST
KARRIERE.
WIR
BEZAHLEN.**

mki WEITERBILDUNG-
INKLUSIVE.CH

Logo of the Swiss Confederation and other partner organizations.

Kursdaten und Anmeldung:



gastroaargau.ch

Weihnachten kommt bestimmt...

«Es geht schneller als man denkt!»

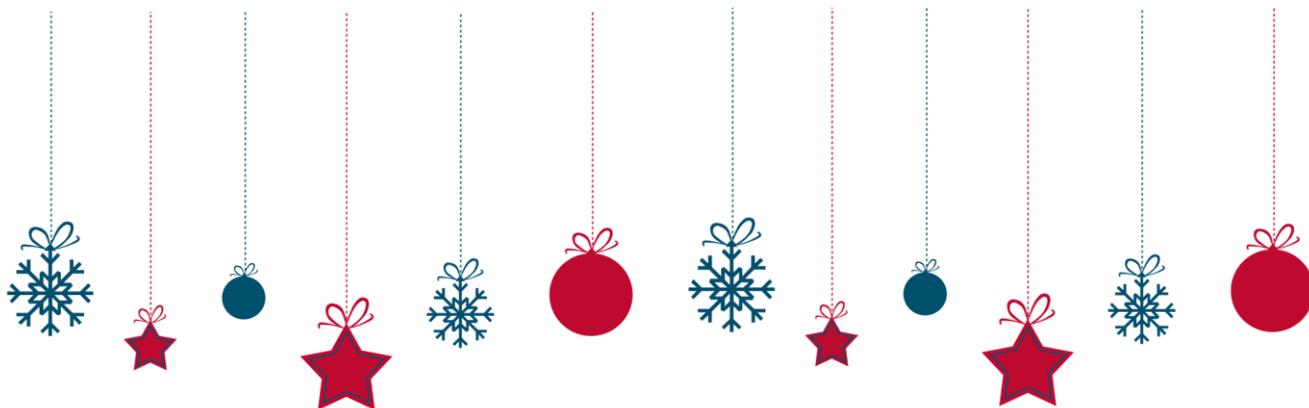
Die «**Geschenkkarte für die Aargauer Gastronomie**» erfreut sich immer grösserer Beliebtheit, die Liste der teilnehmenden Restaurants verlängert sich stets. Grund ist unter anderem die Senkung des Kommissionssatzes auf 0.95%.

Die Geschenkkarte kann einfach über diesen Link bestellt und unkompliziert in über 500 registrierten Betrieben im Kanton Aargau eingelöst werden. Sie hat kein Verfallsdatum und ist **ausschliesslich im Kanton Aargau gültig**. Auf diese Weise können Sie die Aargauer Gastronomie gezielt unterstützen.



Auch wenn uns der Winter mit Kälte umgibt, denken wir an Spaziergänge durch verschneite Wälder und stimmen uns auf die festliche Zeit ein. Die ersten Weihnachtsklänge erklingen, und die Fenster erstrahlen in winterlichem Glanz.

Die Hektik steigt, und viele scheuen sich davor, sich in überfüllte Geschäfte zu begeben, um Geschenke zu kaufen. Doch es gibt Wege, dem Stress zu entkommen. Früh mit der Geschenkesuche beginnen oder bequem von zu Hause aus online die GastroAargau-Geschenkkarte bestellen sind Alternativen.



Unser Tipp:

Bestellen Sie doch heute schon die exklusive «**Geschenkkarte für die Aargauer Gastronomie**» und planen Sie eine Überraschung für die engagierten Mitarbeitenden im Betrieb, für die treuen Stammgäste, für Ihre Liebsten oder für sich selbst. Der Shop ist 24 Stunden geöffnet und innert maximal 48 Stunden liegen die Karten im Briefkasten.

Über Weihnachten, die Welt und die Nächstenliebe

Liebe Gastronomin

Lieber Gastronom

Geht's dir auch so? Das Jahr ist schon bald zu Ende, Weihnachten steht vor der Tür und ich denke: Das ging ja flott! Die Zeit geht schnell vorbei, obwohl oder gerade, weil so viel los ist in der Welt.

Hast du dich an den üblichen Wahnsinn in der Welt schon gewöhnt oder bereitet es dir schlaflose Nächte? Ich hatte vor ein paar Wochen eine kurze Phase, in der ich mich fragte: Was mach ich hier eigentlich auf diesem Planeten? Lohnt es sich noch an die Menschheit zu glauben? Und daran, dass sie hier irgendwann in Frieden und Sorgfalt miteinander leben kann? Zurzeit sieht es mehr danach aus, als würde die Menschheit im Wahnsinn untergehen. Und ich fragte mich, ob meine Arbeit als Seelsorgerin überhaupt noch Sinn macht. Zuhören, da sein und weiterhin an das Gute im Menschen glauben, währenddem Menschen auf der ganzen Welt sich gegenseitig unermessliches Leid zufügen. Vielleicht wäre ich doch besser Gastronomin geworden, ich könnte den Menschen wenigstens etwas Schmackhaftes vorsetzen!

Den Mut meinen Beruf dennoch weiter auszuüben, habe ich dann wieder gefunden als mir diese Geschichte begegnete:

Ein portugiesischer Seifenfabrikant klagte zu einem Engel:

“Die Nächstenliebe hat nichts erreicht. Obwohl es schon über zweitausend Jahre gepredigt wird, ist die Welt nicht besser geworden. Es gibt immer noch Böses und böse Menschen.”

Der Engel zeigte auf ein ungewöhnlich schmutziges Kind, das am Strassenrand im Dreck spielte und bemerkte: “Seife hat nichts erreicht. Obwohl sie bereits seit weit vor eurer Zeitrechnung existiert, gibt es immer noch Schmutz und schmutzige Menschen in der Welt.”

“Seife”, entgegnete der Fabrikant, “nutzt nur, wenn sie angewendet wird.”

Der Engel lächelte: “Die Nächstenliebe auch...”

Diese Geschichte weckt mich und macht mir die Augen auf.

Ja, es könnte sein, dass die Welt im Wahnsinn versinkt. Aber das hinterfragt nicht die (Nächsten-)Liebe, die wir in die Welt tragen und leben (statt einfach nur darüber zu predigen). Wir sollten weiterhin versuchen die Menschen zu lieben, wie sie sind, und ihnen geben, was sie brauchen. Sei es seelsorgerisch oder kulinarisch. Denn immer, wenn wir liebevoll handeln, schaffen wir für diesen Moment einen Ort der Nächstenliebe in dieser Welt. Unsere Liebe wirkt immer, wenn sie echt ist. Und das Beste ist: Nächstenliebe tut uns selbst gut. Darum lohnt es sich, jeden Tag neu versuchen ein Leben in Hingabe und Liebe zu leben.



Und das wünsche ich dir für die Weihnachtszeit, die stressig, wahnsinnig oder krass werden kann: dass du dich nicht von den schlechten Nachrichten in der Welt entmutigen lässt und auch nicht von Gästen, die deine Arbeit nicht wertschätzen. Halte dich an jene Menschen, mit denen du weiterbauen kannst, an einer Welt, die an das Gute im Menschen glaubt. Und liebe die Menschen trotz allem. Auch wenn es genug Gründe gäbe, es nicht zu tun. Das ist wohl die Weihnachtsbotschaft für dieses Jahr: «Gott kam dennoch in die Welt». Auch wenn es genug Gründe gegeben hätte sich einen anderen Planeten auszusuchen. Er liebt die Menschheit trotzdem und steht mir und dir zur Seite.

Falls du Lust hast mit mir auf das Gute anzustossen oder sonst mal ein offenes Ohr brauchst, melde dich bei mir. Ich bin immer noch von Herzen gerne Seelsorgerin und für alle Menschen da!

Und wenn du dich über einen kleinen Weihnachtsgruss freuen würdest: sende mir bis zum 19.12 ein SMS oder WhatsApp 079/640 18 44 mit deiner Adresse.

Herzgrüsse an euch alle!
Corinne

GastroAargau unterstützt «Nez Rouge Aargau».

«Profit für Ihre Gäste»

Seit einigen Jahren fahren in der Advents- und Vorweihnachtszeit die Autos mit der markanten Werbung auf den Aargauer Strassen umher. „Rudolf mit seiner roten Nase“ ist Garant, dass die Gäste nach der Weihnachtsfeier oder dem Personal-Apéro in Ihrem Restaurant sicher nach Hause kommen...

Für den Erfolg der Aktion ist es wichtig, in der Aargauer Gastronomie, präsent zu sein!



Nutzen Sie die Gelegenheit und laden Sie das Werbeplakat gleich jetzt herunter! Klicken Sie auf folgenden Link - ACHTUNG: Drucken Sie die Seite 2 (Aargau).

Übrigens - möchten Sie selbst einmal als Fahrerin oder Fahrer mit dabei sein oder wollen Sie wissen, wann genau der «Nez Rouge-Service» verfügbar ist, dann findet man alles Wichtige unter diesem Link.

Wir wünschen allzeit gute Fahrt!

Der neue Weinjahrgang reift im Keller - unsere Weine trinkt man nicht nur jung.

Die diesjährige Weinernte ist qualitäts- und mengenmässig sehr erfreulich ausgefallen. Nach dem späten Blühet holten die Reben schnell auf. Auch unsere relativ jungen Reben Sauvignier Gris, Divico und Cabernet Jura überstanden die Trockenheit gut. Von Mitte September bis Anfang Oktober konnten wir alle Trauben lesen. Wir erwarten filigrane, aromatische Weine.

Die 17 verschiedenen Traubensorten, die wir auf unserem Betrieb keltern, ergeben ein vielfältiges Weinsortiment. Früher wurden hiesige Weine jung getrunken. Das stimmt nur bedingt. Die Alterungsfähigkeit hängt von der Rebsorte, dem Jahrgang und dem Ausbau ab. Unsere im Holzfass gereiften Rotweine Unicus, Cabernet Jura, Zweigelt, Diolinoir und Sommerhalde Spätlese besitzen mehr Tannine, kommen erst nach zwei Jahren oder später in den Verkauf und sind somit länger lagerfähig.

Wir laden Sie zur Degustation ein und zum:

**Adventsverkauf am Samstag, 2. Dezember,
von 9 Uhr bis 21 Uhr, mit feinem Raclette**

Übrige Verkaufszeit:

Freitag ab 14 Uhr, Samstag ab 9 Uhr

Vom 24. Dezember 2023 bis 11. Januar 2024
haben wir geschlossen.

Wir danken Ihnen herzlich für Ihre Treue.

Frohe Festtage und ein gutes neues Jahr
Bruno und Ruth Hartmann mit Mitarbeitenden.



*Ernte 23
mit gesunden Trauben*



*Advent
auf unserem Weingut*

Der Landammann mischt sich unter das Volk.

«11 Highlights 2024»

Schon etliche Jahre organisiert GastroAargau mit dem jeweiligen Landammann die beliebten „Landammann-Stammtische“. Ziel und Zweck davon ist den jeweiligen Regierungsvertretern eine Bühne zu bieten, damit sie sich ungezwungen mit den Aargauerinnen und Aargauern austauschen können. Im kommenden Jahr haben wir die Ehre, mit RR Markus Dieth elf Anlässe zu planen.

Am besten die Termine grad einschreiben und sich heute schon auf einen spannenden Austausch freuen.



«Frag de Landamme» am Stammtisch mit Markus Dieth

Abtwil

Gasthof zum Weissen Kreuz
Mittwoch, 24.1.2024
19.00–22.00 Uhr

Hornussen

Weingut Fürst
Mittwoch, 24.4.2024
18.00–22.00 Uhr

Baden

Biergarten Müller Bräu
Mittwoch, 3.7.2024
19.00–22.00 Uhr

Rothrist

Restaurant Rössli
Dienstag, 27.8.2024
19.00–22.00 Uhr

Kaiserstuhl

Restaurant Kreuz
Donnerstag, 26.9.2024
19.00–22.00 Uhr

Rheinfelden

Feldschlösschen
Mittwoch, 20.11.2024
19.00–22.00 Uhr
Treffpunkt Schösslistube

Lenzburg

Hypothekbank
Mittwoch, 20.3.2024
18.00–22.00 Uhr

Veitheim

Gasthof zum Bären
Mittwoch, 29.5.2024
19.00–22.00 Uhr

Villmergen

Brauerei Erusbacher 8 Paul
Mittwoch, 14.8.2024
19.00–22.00 Uhr

Gontenschwil

Restaurant Löwen
Mittwoch, 11.9.2024
19.00–22.00 Uhr

Aarau

Restaurant Laterne
Donnerstag, 17.10.2024
19.00–22.00 Uhr

Nutzen Sie das neue Online-Angebot von GastroSocial.

«Man muss es halt wissen!»



Im Fokus der Online-Präsentation stehen Themen wie: AHV-Reform (AHV21), Tipps zur Lohnabrechnung, Anpassung der Grenzbeträge und vieles mehr. Die Teilnahme ist kostenlos und in knapp einer Stunde erfahren Sie das Neuste aus dem Bereich «Sozialversicherungen».

Es hat noch Plätze frei – also grad anmelden [unter folgendem Link.](#)



DEINE MÜLLER SPEZIALITÄTEN- BRAUEREI



MÜLLER HANDCRAFTED
BRAUT IN BADEN
BIER-SPEZIALITÄTEN
SEIT 2022



meinbier.ch

Traditionen soll man pflegen...

«Festliches Adventskonzert in Bremgarten»

Alle Jahre wieder. So heisst nicht nur das bekannte Weihnachtslied - auch der Wirtechor Bremgarten hat sich das auf die Fahne geschrieben.

In der reformierten Kirche in Bremgarten findet im Dezember das feierliche Adventskonzert statt. Mitwirkende sind **Corinne Dobler**, unsere GastroSeelsorgerin, und die Sänger des Wirtechors Bremgarten.



**Programm vom 7. Dezember 2023
um 15.00 Uhr
Reformierte Kirche, Bremgarten**

Orgelspiel Jonas Herzog

Von J. S. Bach: Concerto a-Moll
nach A. Vivaldi

Chorlieder

Es ist ein Ros entsprungen
Das Morgenrot
La Montanara
Sanctus

Orgelspiel

Von W. A. Mozart:
Variationen über:
«Morgen kommt der Weihnachtsmann»

Corinne Dobler – Gastro-Seelsorgerin

Worte zur Begrüssung und zur Besinnung

Chorlieder

Sancta Maria
Wiehnachtsglocke
Hört der Engel helle Lieder
Leise rieselt der Schnee

Freier Eintritt -
es findet eine Kollekte statt.

Triumph am Kartentisch.

«Markus Horat wird zum Jasskönig gekrönt»

Beim Jassen ist Geschick, Strategie und eine Prise Glück Garant zum Siegen. **Markus Horat** – ehemaliger Wirt vom Restaurant «Jägerstübli» in Villmergen, hat in einem packenden Turnier bewiesen, dass er die Karten meisterhaft beherrscht.

Markus der bekannt ist, dass er nicht nur auf sein Blatt schaut, sondern auch auf seine Gegner achtet, hat sich durch eine beeindruckende Serie von geschickten Zügen und cleveren Strategien durchgesetzt und am meisten Punkte erzielt.

Kurt Hallwyler, der zusammen mit GastroAargau das Jassturnier organisiert, hat sich positiv zur inspirierenden Atmosphäre im Saal und zum «Fair Play» geäußert. Die Organisatoren hoben das Niveau des Turniers hervor und erklärten Markus Horat zum Jasskönig 2023.

Traditionell hat auch das 36. Jassturnier im «Speiserestaurant Traube» in Küttigen stattgefunden. **Patrick Michel** und sein Team waren perfekte Gastgeber und haben die Anwesenden zum Schluss mit einem feinen 3 Gang-Menü verwöhnt, bevor es zur Siegerehrung kam.

Ein Klick und es geht [zur Bildergalerie](#) und [zur Rangliste](#).



Zum Schluss noch eine Anmerkung in eigener Sache:

GastroAargau Vorstandsmitglieder werden immer wieder darauf angesprochen, dass es sich bei diesem Anlass ja gar nicht mehr um einen «reinen Wirtejass» handle und man finde das nicht gut.

Tatsache ist, dass wir jedes Jahr «nur» 10 bis 12 aktive oder ehemalige Wirte auf den Anmeldelisten finden. Zu wenig also, um ein spannendes Turnier auszurichten.

In der letzten Vorstandssitzung wurde daher entschieden, die Anmeldekriterien zu erweitern und auch «Freunde der Gastronomie» zuzulassen. So können wir davon ausgehen, dass das Turnier mit 80 bis 90 Teilnehmenden weitergeführt werden kann.

*Neu heisst dieser Anlass daher: «**GastroAargau-Jassmeisterschaft**». Wir freuen uns auf das nächste Turnier am Dienstag, 29.10.2024 – natürlich in Küttigen.*

Personalwechsel auf der Geschäftsstelle.

«DANKE Claudia»

Fast alle wissen, wen wir meinen: die stets perfekt gekleidete Mitarbeiterin, die «aufgestellte» Dame am Empfang im GastroBildungsZentrum GBZ, die immer charmante Stimme am Telefon, mit dem sympathischen Berner Dialekt...

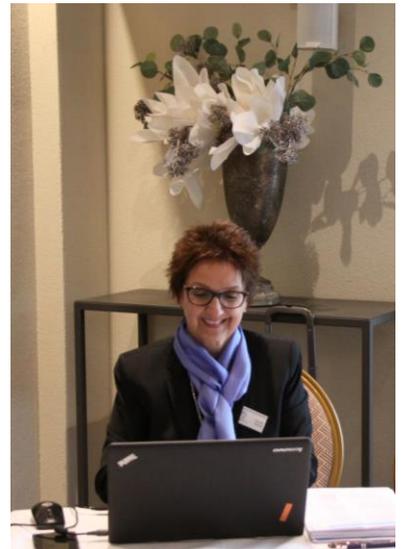
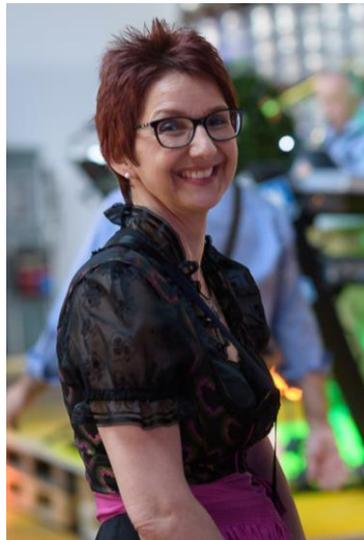
Es ist **Claudia Mürner**, die viele Jahre bei GastroAargau und der Hotel & Gastroformation Aargau (und später Mittelland) anzutreffen war.

Wir haben bereits informiert, dass Claudia seit längerer Zeit erkrankt ist und dass wir hoffen, Sie bald wieder bei uns zu haben. Letzten Monat haben wir erfahren, dass sich ihr Gesundheitszustand leider nicht verbessert hat und eine planbare Wiederaufnahme der Arbeit unwahrscheinlich erscheint.

Heute teilen wir offiziell mit, dass unsere Kollegin nicht mehr an den alten Arbeitsort zurückkehren wird. Wir sind traurig und bedauern das sehr!

Es ist uns ein Anliegen, ihren Einsatz auf der Geschäftsstelle und das vorbildliche Engagement in der Berufsbildung zu würdigen. Claudia ist eine überall geschätzte Persönlichkeit, welche wir alle vermissen werden.

D A N K E für alles, liebe Claudia!

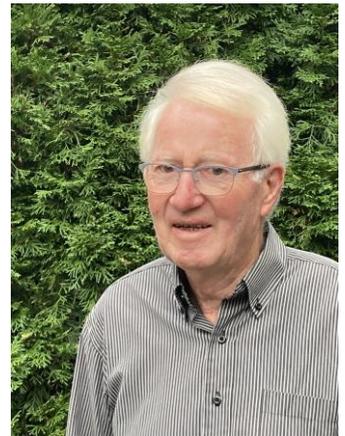


Stephan Rickenbach im Interview mit Christian Burri.

«Der familiäre Gastroprofi»

Mit seinem unverkennbaren Lächeln öffnet **Christian Burri** die Türe seiner wunderbar herbstlich dekorierten «Casa Terranova», wie er sein Haus direkt am Sissler Dorfbach liebevoll nennt.

Am Stubentisch erzählt Christian, übrigens ist er mein ehemaliger Lehrmeister, detailliert und sehr persönlich von seinem bisherigen Leben, seiner Arbeit für GastroAargau und natürlich von der erfolgreichen Gastrokariere, mit der eigentlich niemand so gerechnet hat...



Aber alles der Reihe nach...

Aufgewachsen ist Christian, wie es sein immer noch präsenter Dialekt erahnen lässt, im Kanton Bern, genauer gesagt im Dorf Melchnau. Seine Eltern waren beide Landwirte. Da durfte Christian zusammen mit seiner Schwester unter anderem im Sommer während den sogenannten «Heuferien» mithelfen.

Christian verbrachte eine schöne, sehr familiäre Schul- und Jugendzeit. Wieso er sich dann später für eine Kochlehre entschieden hat, weiss niemand so genau und wie bereits erwähnt, hat niemand wirklich damit gerechnet. Sicher ist nur, dass er zuhause als Kind gerne gekocht und gebacken hat und er damals davon gesprochen hat, dass er Koch werden möchte. Das Familiäre, wie er es in seiner Jugend erlebt und geschätzt hat, war Christian immer wichtig. Er hat dies so weitergegeben, auch wenn die Zeit dafür in der Gastronomie oft beschränkt war.

Die damals noch 2 ½ Jahre dauernde Lehre durfte Christian im Hotel Du Nord an der Höhenmatte in Interlaken absolvieren. Da dies jedoch ein reiner Sommerbetrieb war, verbrachte er die Wintermonate im Hotel Palace in Adelboden. Der Sommer war unglaublich streng mit 11 Stunden-Tagen und 66 Stundenwoche bei einem Monatslohn von CHF 10.00. In Adelboden, so betont Burri, war es richtig toll. Nicht nur wegen dem Gratis-Saisonabo fürs Skigebiet, sondern vor allem, weil er da richtig kochen lernte.

Nach der Lehre hat Christians Vater den Wunsch geäussert, dass er doch noch eine Weiterbildung machen solle. So folgte eine 6-monatige kaufmännische Schule (heute Handelsschule). Dieses Intermezzo konnte dem grossen Karrierewunsch nichts anhaben: Christian möchte Küchenchef in einem renommierten Hotel werden!

Auf dem Weg dahin durchlief er diverse Posten. Zum Beispiel als Commis Gardemanger im Schweizerhof Bern und als Commis Rôtisseur im Schweizerhof Lenzerheide. Die nächste Anstellung, bevor die militärische Pflicht gerufen hat, war für das weitere Leben wegweisend.

Christian hat in der Kreuzstrasse im Fricktaler Dorf Stein, dem Elternhaus seiner späteren Frau **Vroni**, eine Anstellung angenommen. Nach der Rekrutenschule gings dann nach einem Abstecher zurück in die Kreuzstrasse wieder in die Berge,

genauer gesagt als Entremetier und Saucier ins Hotel Palace in Gstaad. Weiter ging die Reise noch einmal in den Schweizerhof in Lenzerheide und in die Kreuzstrasse, bevor die weite Welt gerufen hat. Christian hat sich im Hotel Hilton in Montreal (Kanada) vom Commis zum Night Chef und später zum Chef Saucier hochgearbeitet. Seine Vroni hat ihn während einem Jahr begleitet, bevor es dann nach einer unvergesslichen Zeit zurück in die Heimat ging. Die beiden entschieden sich, noch eine gemeinsame Wintersaison in Arosa zu bestreiten, bevor es dann wieder ins Fricktal ging.

Zurück in der Kreuzstrasse wurde Christian von Vronis Vater ermuntert, die Ausbildung zum Eidg. Dipl. Küchenchef zu machen. Auf diesen Abschluss, so bemerke ich während dem Gespräch, ist Christian noch immer mächtig stolz.

Bald wurde Christian auch als Prüfungsexperte angefragt, was er als engagierter und versierter Fachmann gerne ausgeübt hat.

Weiter ging die Arbeit mit dem Berufsnachwuchs als Lehrer bei der interkantonalen Fachkommission in Brig. Als erste Schulklasse für die 8-wöchige Ausbildung erwartete den motivierten Lehrer eine Klasse im 2. Lehrjahr. Das grosse Handicap war, dass 2/3 der Schüler reinstes Walliser Deutsch gesprochen haben und Burri als «Üsserschwizzer» einen schwierigen Stand hatte...

So war er froh, dass er kurz später zusammen mit seiner Klasse nach Engelberg verlegt wurde. Später folgte ein weiteres Jahr als Ausbildner in Weinfeldern.

Das Amt als Fachlehrer hat er, wie er immer wieder betont, sehr genossen. Die Zeit hat ihm viel bedeutet und gegeben. So blieb er auch später noch über Jahre Fachlehrer an der Berufsschule in Aarau. Es war spannend, alle drei Jahre neue Lernende zu bekommen und deren Entwicklung zu erleben, oft wie eine Entwicklung vom Kind im ersten Lehrjahr zum Erwachsenen im dritten Jahr. Wahnsinnig auch, was sich zum Beispiel beim Musikgeschmack oder der Kleiderwahl in der Zeit verändert 😊. Nicht ohne Stolz erzählt Christian auch, dass er unter anderem Daniel Bumann (Der Restauranttester) unterrichtet hat.

Zurück zur Kreuzstrasse...

1978 hat Christian zusammen mit Vroni die Kreuzstrasse gekauft und dann ein Jahr später unter eigener Regie geführt. Der Betrieb hat sich vom ursprünglichen Bauernhof mit Beizli zu einem kulinarischen Aushängeschild entwickelt. Nicht nur durch die lokale und regionale Verankerung, auch Dank den damals noch vielen Deutschen Gästen, der Industrie von Säckingen, der Chemiebranche, und dem Kraftwerkbau erlebte die Kreuzstrasse erfolgreiche Zeiten.

Auch baulich wurden Veränderungen vorgenommen. Vom anfänglichen Anbau für einen neuen Wohnsitz der Schwiegereltern bis zur späteren Saal-Erweiterung. Christian erwähnt immer wieder, dass Vroni die Gastgeberin war und den Betrieb geführt hat. Er war eine begnadete, talentierte Ergänzung in der Küche und ein hervorragender Ausbildner im Betrieb und in der Berufsschule.

Wie weiter?

Nach vielen erfolgreichen Jahren war der Wunsch zum Kürzertreten bei Burris vorhanden. André, der Sohn von Vroni und Christian, er ist heute erfolgreicher

Generalsekretär von Swiss Skills, hat immer signalisiert, dass er gastronomisch tätig sein möchte, nicht aber als «Kreuzstrasse-Wirt».

So wurde die Kreuzstrasse im Jahr 2004 als Liegenschaft mit viel Landumschwung verkauft. Die Kreuzstrasse, welche viele Geschichten geschrieben hat und Erinnerungen trug, wich einer Wohnsiedlung. Er selbst, so betont Christian, war täglich auf dem Areal, bzw. der Baustelle. Vroni ging nicht mehr zu ihrer Kreuzstrasse zurück...

Natürlich wurde Christian während dem Gespräch auch auf seine grossen Verdienste in der Verbandsarbeit angesprochen.

Als Erich Bürgi vom Rebstock Frick, damals Präsident vom Fricker Wirteverein, verstarb, war Oskar Brenner kurz Vereinsvorsitzender. Danach wurde Franz Brogle Senior von der Pinte in Sisseln Präsident und Christian sozusagen dessen 2. Hand als Co-Präsident. Danach war Burri 16 Jahre Vize-Präsident unter Walter Konrad und schlussendlich als krönender Abschluss während 10 Jahren Präsident.

Meilenstein während Christians Amt waren verschiedenste Veränderungen wie zum Beispiel beim Wirtekurs, die Anpassung der Patentgebühren und die Einführung des «Regierungsrat-Stammtisches», welche er zusammen mit Walter Konrad vornehmen konnte.

Christian hat die Bezirks-Anlässe und den damit verbundenen Austausch immer sehr geschätzt. Diesen geselligen Stunden trauert er nach...

Er findet es schade, dass die Bezirksverbände aufgelöst wurden und damit für einige Wirte die Nähe und die Beziehung zum Verband verloren ging.

Wenn man nun rechnet, ergeben sich unglaubliche 32 Jahre, welche Christian als Verbandspräsident und Lehrer geleistet hat. Dafür danken wir im Namen der gesamten Gastrobranche von Herzen!

Jungen Wirten rät Burri: «Habt starken Durchhaltewillen, erarbeitet Euch ein Bewusstsein für das, was auf Euch zukommt und mit einem Schmunzeln fügt er an, dass es manchmal von Vorteil sei, etwas besser zu rechnen und dafür etwas weniger gut zu kochen!» 😊

Und heute?

Christian kocht immer noch viel und gerne. Für sich und Vroni oder für die Familie von Sohn André zaubert er noch oft abwechslungsreiche, frisch gekochte Menus auf den Tisch. Nicht selten finden Fische, die er aus dem gepachteten Dorfbach vor dem Haus fischt, einen Platz auf dem Speiseplan. Auch die 70 Aren Land ums Haus lassen keinerlei Langeweile zu und diverse Reisedestinationen stehen noch auf der Wunschliste.

Wir wünschen Dir, lieber Christian, gute Gesundheit, viele schöne Momente mit Deiner Familie und dass Du noch viele Deiner Traumdestinationen bereisen kannst...

Herzlichen Dank für das spannende und persönliche Gespräch.

Die Würfel sind gefallen. Gewählt ist:

«Gewählt ist: Martin von Moos!»

Am 22.11.2023 stand die Wahl des neuen Präsidenten auf der Traktandenliste der Delegiertenversammlung von HotellerieSuisse. **Martin von Moos** wurde mit 118 Stimmen zum Nachfolger von **Andreas Züllig** gewählt, der sein Amt nach neun Jahren abgeben wird.

Der 60jährige Luzerner ist Geschäftsführer der Hotels Sedartis in Thalwil und Belvoir in Rüschiikon. Zudem war er von 2015 bis 2023 Präsident des Zürcher Hotellerie-Vereins.

Der Vorstand von GastroAargau gratuliert dem neuen Präsidenten zur Wahl und bedankt sich bei Andreas Züllig für die stets gute Zusammenarbeit auf nationaler Ebene.



Bild: Susanne Keller

Ernstes, Lustiges, Nachdenkliches und Interessantes...

«GastroAargau-Würzbissen»

Smarte Phones & Co

von Michael Hauenstein, Restaurant Sonne Leuggern

Facebook, um die Kollegen mit den neusten Ferienfotos neidisch zu machen.
WhatsApp, um jederzeit die neusten News von Freunden zu empfangen.
E-Mail, um noch die aktuelle Bankettbestätigung dem Kunden zuzustellen.
Twitter (X), um die neuesten eigenen News zu pfeifen.

Meine Grandmère würde jetzt wohl fragen: für was braucht ihr das überhaupt alles?
Gute Frage, liebe Grandmère - wirklich eine gute Frage!
Ich überlege gerade einmal richtig scharf, wie das Ganze ohne die smarten Phones, Internet, Intranet und Socialmedias überhaupt ging.

Und wie es ging! Eigentlich problemlos und viel entspannter. Herrlich war es, ein Nachtessen mit Freunden zu verbringen, ohne dass dauernd irgendein Handy vibriert und die erste Frage war: «Hat das Restaurant W-Lan?»
Das Nachtessen zu geniessen, ohne dass erst von jedem Teller ein Foto gemacht werden muss, um es auf Facebook zu posten und den aktuellen Weinhandelspreis mit dem Vinum-App zu erfahren...

Ja liebe Grandmère, du hattest wieder einmal recht: für was brauchen wir das überhaupt alles?



Exklusiv
für Kundinnen
und Kunden
der AKB

Mehr Freizeit für weniger Geld

Mit dem [AKB Freizeitportal](#) schenken wir Ihnen attraktive Freizeitangebote.

akb-freizeitportal.ch

Am
richtigen
Ort.ch



**Aargauische
Kantonalbank**

Die Unternehmensnachfolge angehen, solange es noch geht.

«Wenn's am schönsten ist, soll man ans Aufhören denken...»

In den nächsten 5 Jahren stehen 50'000 KMU-Firmen vor dem Entscheid: den Betrieb weitergeben oder schliessen. Immer wieder kommt es vor, dass Eigentümer von erfolgreichen Betrieben keinen Nachfolger finden oder sich nicht bzw. zu spät mit dem Thema beschäftigen.

Um Eigentümern und Besitzern von gastgewerblichen Liegenschaften auf dieses wichtige Thema zu sensibilisieren, plant GastroAargau einen Informationsanlass zum Thema «Übergabe meines Betriebes». Dieser ist spezifisch auf die Gastrob- ranche ausgerichtet.

Sebastian Seiler thematisiert die ersten notwendigen Schritte, die grössten Fallstricke und die einfachsten Möglichkeiten der Unternehmensübergabe. Natürlich dürfen auch Fragen gestellt werden 😊.



Der Infoanlass findet an zwei verschiedenen Daten - in der Zimmerstunde - statt:

Daten	<ul style="list-style-type: none">- Dienstag, 13. Februar 2024 von 15 bis 17 Uhr- Montag, 11. März 2024 von 15 bis 17 Uhr
Ort	GastroBildungsZentrum GBZ Dammweg 23 in Lenzburg
Zielgruppe	Gastronomen und Hoteliers, die sich mit der Betriebsübernahme befassen oder diese planen
Inhalt	<ul style="list-style-type: none">- Sinnvolle Ausgangslage schaffen- Nachfolger finden- Steueraspekte berücksichtigen- Was ist wirklich wichtig und Praxisbeispiele - uvm.
Referent	Sebastian Seiler - Geschäftsführer und Beratungsprofi der Firma PROGREDO AG, Zürich
Kosten	CHF 40.00 inkl. Handout und anschliessendem Apéro, um die erhaltenen Informationen zu diskutieren.

Um einen effizienten und lehrreichen Nachmittag zu garantieren, planen wir beide Veranstaltungen für maximal 20 Personen.

[Anmeldung zum Kurs Nachfolgeregelung in der Hotellerie und Gastronomie](#)

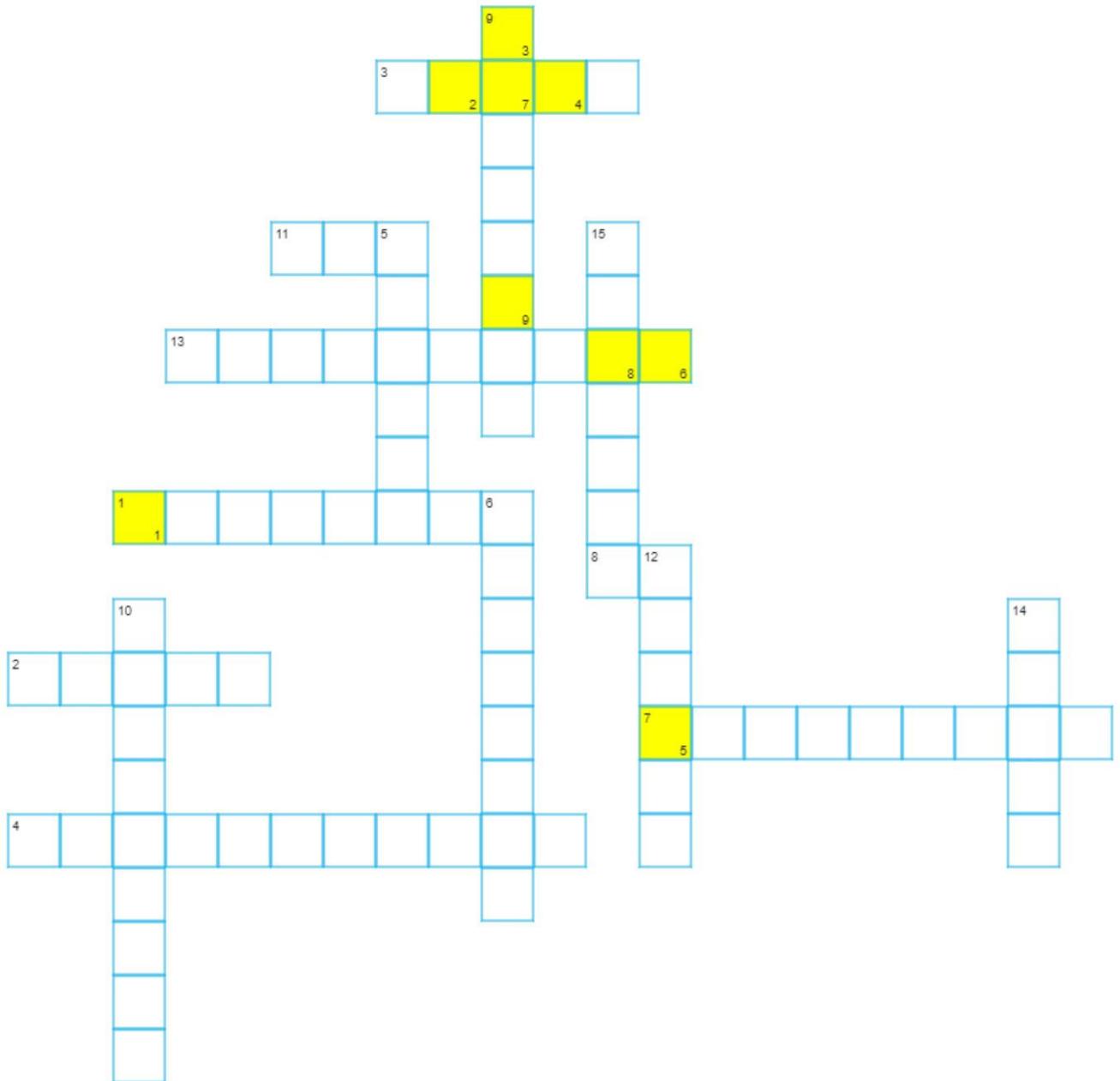
Interessierte, welche sich danach aktiv mit dem Thema befassen und konkrete Umsetzungsmöglichkeiten, inklusive Musterablauf mit vielen praktischen Tipps erhalten möchten, wird (bei entsprechender Teilnehmerzahl) ein aufbauender Tageskurs organisiert.

Für die Rätsel Fans unter uns.

«Mit uns haben Sie das Geschenk»

Das GastroAargau Weihnachtsrätsel

Miträtseln und tolle Preise gewinnen



Lösungswort:



Wir möchten von Ihnen wissen:

(ein kleiner Tipp: Für einige Antworten hilft das Durchstöbern dieses Newsblatts)

Horizontal

- 3. Aargauer Landammann (Nachname)
- 11. Eine für den Kanton Solothurn spezielle Zahl
- 13. Grösstes Volksfest im Kanton Aargau
- 1. Wer trägt den Titel Brot-Chef 2023 (Nachname)
- 8. GastroAargau Kurs speziell fürs Festmanagement
- 2. Anzahl Mitglieder des GastroAargau Vorstandes
- 7. Torte aus Haselnüssen, Japonais-Boden, Buttercreme kommt aus
- 4. Höchster Berg im Kanton Aargau

Vertikal

- 9. Hier lebte Christian Burri als Kind
- 5. Gericht aus geschmolzenem Käse
- 15. Gastro-Ausbildungs-Center in Olten
- 6. Die Geschäftsstelle der HGf Mittelland ist in
- 12. Welcher Wölflinswiler Betrieb wird vorgängig vorgestellt?
- 10. Der älteste Aargauer Gasthof steht beim Kloster
- 14. GastroAargau macht ... von Morgen



Sie können, das Rätsel auch online über den nebenstehenden QR-Code bzw. folgendem Link ausfüllen, damit Sie sich das Ausdrucken ersparen können.

Senden Sie uns Ihre Lösung per Mail (Bitte Name, Adresse und Telefonnummer nicht vergessen) an: info@gastroaargau.ch.

Unter allen Einsendungen mit dem richtigen Lösungswort, welche **bis am 15. Dezember** bei uns eintreffen, verlosen wir **drei Gutscheine** à CHF 50.00 vom Landgasthof Ochsen in Wölflinswil sowie **drei GastroAargau-Gutscheine** à CHF 50 unter den Einsendern mit der richtigen Antwort.

Viel Glück wünschen



Wir geben Sicherheit!

«GO!» Für den Vereinsanlass, die Gewerbeausstellung oder den Weihnachtsmarkt...

GO! - so heisst der von Gastro Aargau organisierte und durchgeführte Abend- oder Samstag-Vormittagskurs, welcher sich an Betreiber von Festwirtschaften oder an Vereinsmitglieder richtet, die für den gastronomischen Teil der Veranstaltung zuständig sind.

Unser Fachreferent verrät Ihnen, was Sie wissen müssen...

Von A wie Alkoholausschank **bis Z** wie Zahlungsvortäuschungen. Er vermittelt auf kompakte und verständliche Art wertvolle Tipps für die praktische Umsetzung und weist auf die zu beachtenden Punkte bezüglich Publikation des Angebotes, Hygiene, Sicherheit und Gesetzgebung hin.

Nach dem Kurs wissen Sie, bzw. die Gastro-Verantwortlichen, worauf es bei der Organisation und Durchführung eines erfolgreichen Festanlasses ankommt, damit das Fest auch für den Veranstalter zum Genuss wird.

Inhalte:

- + Sie kennen die 5 wichtigsten Gesetze bei der Durchführung einer Festveranstaltung
- + Sie erstellen ein Hygienekonzept für eine Veranstaltung
- + Sie definieren fehlerfrei ein Angebot von Speisen und Getränke
- + Sie wissen über die gängigen Sicherheitsmassnahmen Bescheid
- + Sie erfahren Wichtiges im Bereich Personalwesen

Kurskosten (inkl. Unterlagen):

CHF 160.00 für Mitglieder GastroAargau

CHF 190.00 für Nichtmitglieder (NM)

Kursdaten und Anmeldung:



www.gastroaargau.ch



Wildfleisch aus regionaler Jagd Jetzt aktuell: Rehrücken!



Wildzeit – ganz besonders schmecken die leckeren Gerichte mit hiesigem Wild!

wildgenuss.ch

In Döttingen verarbeitet die Firma seit rund 4 Jahren die erlegten Tiere aus den umliegenden Jagden. Von Kaiserstuhl bis ins Schenkenbergertal, von Bad Zurzach bis nach Wettingen gehören viele aktiven Jagdgesellschaften zu den Lieferanten.

Qualitätsgarantie

Für die erfolgreichen Jägerinnen und Jäger steht eine externe Kühlanlage bereit, welche vierundzwanzig Stunden am Tag unkompliziert bestückt werden kann – auch am Samstag und am Sonntag. So stellen wir sicher, dass die Kühlkette lückenlos eingehalten wird.

Verarbeitung

In unserer Produktionsräumen wird das Fleisch fein säuberlich zerlegt, nach den Wünschen unserer Kundschaft kommissioniert und für die Abholung oder Lieferung vorbereitet. Zu unseren Kunden gehören Hotels, Detailhändler und Privatpersonen aus der ganzen Schweiz – wir würden uns freuen, in Zukunft auch Sie zuverlässig mit qualitativ hochwertigem Wildfleisch zu beliefern.

Wildspezialitäten

Neben dem Verkauf von Frischfleisch, produziert wildgenuss.ch auch geräucherte Köstlichkeiten aus Reh- und Wildschweinfleisch. Verschaffen Sie sich einen Eindruck vom vielseitigen Angebot [auf unserer Website](#).

Wild direkt vom Jäger!
Jan Dietsche & Team



Informationen
und Bestellungen

In dieser Ausgabe präsentieren wir den Landgasthof Ochsen in Wölflinswil. Die ersten Dokumente vom Ochsen stammen aus dem Jahr 1288. So lang ist er zwar noch nicht unter der Führung der Familie, aber immerhin seit 1970. Im Oktober 2005 übernahmen dann **Jörg Lenzin mit seiner Frau Judith** den elterlichen Betrieb und führen ihn bis heute sehr erfolgreich.

Welche drei Worte beschreiben den Gastronomie-Betrieb?

Flexibel, familiärer Charme, vielfältig

Was zeichnet den «Ochsen» in Wölflinswil aus?

Wir können überregionale Kundschaft von jung bis alt begeistern.

Wie lautet die Philosophie in der Küche?

Regionale Produkte mit weltoffenem Geschmack.
Wir gehen flexibel auf persönliche Wünsche ein.



Wie kam es zur Entscheidung, einen 4-Tage-Betrieb einzuführen, und welche Auswirkungen hat dies auf Ihr Team und Ihre Gäste gehabt? Welche Vorteile und eventuell Herausforderungen sind damit verbunden?

Die Einführung des 4-Tage-Betriebs wurde als eine qualitative Aufwertung für unseren Betrieb betrachtet. Die geöffneten Tage ermöglichen eine effizientere Nutzung der Waren, während die Mitarbeiter flexibler mit verschiedenen Pensen eingesetzt werden können. Bei einem 100% Pensum wird aber trotzdem an 5 Tagen gearbeitet, wobei ein Tag mit weniger Arbeitsstunden für Produktion oder schulische Pendenzen genutzt wird. Die Gäste haben diese Veränderung positiv aufgenommen, eine klare Kommunikation mit ihnen war dabei entscheidend. Das System mit der 4 Tage Woche funktioniert hier auf dem Land sehr gut, da unser Kerngeschäft am Wochenende ist.

An der Mitgliederversammlung von GastroAargau wurde im Mai ein obligatorischer «Solidaritätsbeitrag Grundbildung» beschlossen, damit auszubildende Betriebe entlastet werden. Was ist Ihre Meinung zu diesem Thema.

Die Einführung des obligatorischen Beitrags zur Grundbildung, wie auf der Mitgliederversammlung von GastroAargau im Mai beschlossen wurde, betrachten wir als äusserst positiv. Die finanzielle Unterstützung kommt den auszubildenden Betrieben zugute und stellt eine spürbare Entlastung dar. Die Ausbildung von Fachkräften ist bekanntermassen zeitaufwendig und kostenintensiv. Die Abgabe ermöglicht es, diese finanzielle Belastung zu mildern, wodurch mehr Betriebe in der Lage sind, qualifizierte Ausbildungen anzubieten. Es ist wichtig zu betonen, dass alle Betriebe von gut ausgebildeten Fachkräften profitieren. Insgesamt ist die Einführung dieses

Beitrags ein Schritt in die richtige Richtung, um die Ausbildung in der Gastronomie zu stärken und die Branche nachhaltig zu fördern.

In ländlichen Gebieten gestaltet sich oft die Suche nach Auszubildenden schwieriger. Welche Strategien oder Initiativen haben Sie ergriffen, um trotz der abgelegenen Lage talentierte Lernende anzuziehen?

Die Anziehung talentierter Lernenden in Wölflinswil erfolgt auf mehreren Wegen. Zum einen nutzen wir Plattformen wie „LENA“ und andere, auf denen wir unsere Ausbildungsangebote präsentieren. Insbesondere junge Menschen, die eine erstklassige Ausbildung in einem à la carte Restaurant anstreben, werden so auf unser Angebot aufmerksam.

Darüber hinaus setzen wir stark auf Mundpropaganda, um unser Ausbildungsangebot bekannt zu machen. Dies geschieht nicht nur durch unsere aktuellen Lernenden, sondern auch durch die Empfehlungen von Branchenexperten, insbesondere in der Kochszene. Die Vernetzung mit anderen gastronomischen Fachleuten ermöglicht es uns, auf dem Radar potenzieller Lernender zu erscheinen und die Qualität unserer Ausbildung in den Fokus zu rücken.

Die Presse greift momentan das «Beizensterben» auf dem Land ziemlich stark auf. Stellen Sie dies im Fricktal auch fest?

Ja, von 3 Restaurants vor 20 Jahren, als wir in Wölflinswil gestartet sind, gibt es jetzt nur noch den «Ochsen». Der Druck auf den Wirt wird auch immer grösser. Man siehe sich die Entwicklung der Strompreise und Mitarbeiterkosten an. Wer möchte heutzutage noch die Last auf sich nehmen.



Könnten Sie uns mehr darüber erzählen, welchen Antrieb und welches Geheimnis Sie sehen, um die sehr gute Küche aufrechtzuerhalten und bei renommierten Auszeichnungen wie Gault & Millau, Chaîne des Rôtisseurs, Gilde etablierter Schweizer Gastronomen, Jeunes Restaurateurs und Guide Michelin dabei zu bleiben?

Unser Antrieb liegt darin, Freude am Schaffen zu haben und qualitative hochwertige Lebensmittel zu verwenden, selbst wenn wir sie wahrscheinlich zu einem zu günstigen Preis verkaufen. Diese Hingabe zur Qualität hat zu Mitgliedschaften in den renommierten Organisationen geführt. Wir streben danach, kontinuierlich unser Bestes zu geben und unseren Platz zu behaupten. Während der Corona-Pandemie war es für uns auch keine Option, auf kostengünstigere Lebensmittel und Materialien umzusteigen. Die Auszeichnung des Guide Michelin BIB Gourmand betrachten wir als die beste und wichtigste, da sie Qualität und Preis hervorhebt. Alle Mitgliedschaften sind nicht nur externe Anerkennungen, sondern auch eine Form der Selbstbestätigung sowie ein Bonus für unsere Mitarbeiter: innen, die von den Mitgliedschaften profitieren können.

Wir haben gehört sie sind absoluter Gin Fan! Zu Beruhigung haben Ihre Kinder Ihnen dies verschrieben. Hat es noch genug Flaschen an Lager?

Gin ist kein Problem, da hat es genug. Zwischendurch gibt es auch noch Appenzeler. (lacht)

Wie tanken Sie Ihre Energiereserven auf?

Natürlich mit Gin (lacht), nach dem Tennis.

Die Gastronomie braucht mehr von.... und weniger von...?

Machern! Es braucht wieder mehr die den Job einfach gern machen. Mehr Dienstleistungen erbringen und gern die Extrameile für Gäste gehen. Es muss sich für den Gast wieder lohnen in ein Restaurant zu gehen. Weniger braucht es vom negativen Schwatzen und Jammern.

Kontakt	Öffnungszeiten
Landgasthof Ochsen Familie Jörg und Judith Lenzin-Munari Dorfplatz 56 5063 Wölflinswil	Donnerstag & Freitag 9.00 – 14.30 Uhr & 17.00 – 23.00 Uhr Samstag 16.00 – 23.00 Uhr Sonntag 09.00 - 17.00 Uhr Montag - Mittwoch geschlossen
Tel.: 062 877 11 06 E-Mail: info@ochsen-woelflinswil.ch Homepage: www.ochsen-woelflinswil.ch	



Unsere nächsten Anlässe:

26.12.2023 Stefansball ü 30

3.2.2024 Krimi-Dinner
«Mord im Himmel»

Gibt es ein bestimmtes Restaurant, von dem Sie gerne mehr erfahren würden?

Ich möchte in der nächsten Ausgabe etwas von Restaurant Oberstadt in Baden erfahren.

Wir danken für das entspannte und amüsante Gespräch mit Jörg Lenzin.

Machen Sie bei unserem Weihnachtsrätsel mit und gewinnen Sie einen von drei 50.00 Franken Gutscheinen vom Landgasthof Ochsen in Wölflinswil



Ein verdientes Dankeschön an unsere treuen Sponsoren.

«Das Geheimnis für unseren Erfolg»

Danke liebe Sponsoren und Unterstützer – Ihr seid unsere Zauberzutat! Oder man könnte es auch anders formulieren: «Ohne unsere treuen Unterstützer wären wir wie Kaffee ohne Koffein – ziemlich lahm!»

Immer im Herbst finden die Sponsorengespräche statt, bei denen man zurückschaut und einen Blick in die Zukunft wagt. Neue Ideen zum gemeinsamen Profit werden ausgeheckt und protokolliert, damit man das neue Jahr mit frischem Elan angehen kann.

Unsere Sponsoren sind mehr als nur finanzielle Förderer - sie sind unsere Partner auf einer Reise, die darauf abzielt, Gemeinschaften zu stärken und Bedingungen in unserem Gewerbe zu verbessern. Mit jedem Beitrag ermöglichen sie uns, Chancen zu schaffen und neue Projekte gezielt anzugehen.

Mit grosser Freude können wir vermelden, dass die Vereinbarungen mit allen bisherigen Partnern abgeschlossen werden konnten. Ihre Unterstützung geht weit über finanzielle Mittel hinaus. Sie teilen unsere Vision und glauben an unser tägliches Engagement. Dafür bedanken wir uns und freuen uns auf ein weiteres Jahr guter Zusammenarbeit.

Am
richtigen
Ort.ch



Aargauische
Kantonalbank



Gastroconsult 
nahe. kompetent.



graf kaffee



TopCC – der clevere, charmante Cash & Carry für Gastronomie, Handel und Geschäftskunden

TopCC ist Ihr kompetenter Partner für Kunden aus Gastronomie, Handel und Geschäftskunden. Unsere Philosophie und unser Erfolg basiert auf kompromissloser Kundenorientierung, einer hervorragenden Frischeabteilung, der riesigen Auswahl an einem umfassenden Sortiment von bis zu 30'000 Artikeln sowie attraktiven Preisen.

Als einziger Cash&Carry Markt in der Schweiz bieten wir Ihnen eine bediente Metzgerei. Unsere Chefmetzger und unser qualifiziertes Fachpersonal beraten und betreuen Sie persönlich.

Auch in unserer Weinabteilung ist die ganze Welt zu Hause. So aussergewöhnlich vielfältig unsere Weine sind, so kompetent sind unsere Weinfachberater. Bei uns finden Sie für jeden Anlass die passende Traube. Und das zu attraktiven Preisen.

Wir freuen uns, Sie bald im TopCC begrüßen zu dürfen.



TopCC Rothrist



TopCC Hendschiken

Bitte beachten Sie unsere Themen-Schwerpunkte mit Top Angeboten:

Unsere aktuellen Beilagen ersehen Sie unter: www.topcc.ch oder finden Sie in einem unserer 11 TopCC Märkte.

WEIHNACHTSZAUBER FÜR ALLE
 OPEN FOR ALL - OFFEN FÜR ALLE
 #WILLKOMMEN

44.99 Special Cuvée Brut, Bollinger 19%	21.39 TopCC Profits Schweinshaxe im Teig 17%
--	--

Weihnachtsaktionen
 ab 04.12.2023 in Ihrem TopCC



«Schatz,
wo gehen wir heute essen?»

Die Antwort hat der Restaurant-Finder auf
www.topcc-gastro-club.ch



Champagner

ab 11.12.2023 in Aktion

Für prickelnde Momente



EINFACH DEN
QR-CODE SCANNEN
UND MITSPIELEN.



**Profitieren Sie von attraktiven Vorteilen
und beantragen jetzt Ihre kostenlose
TopCC Kundenkarte online unter:**

www.topcc.ch/kunden/kartenantrag/

Alle Einkaufsbestimmungen finden Sie unter:
www.topcc.ch (Rubrik Kunden/Einkaufsbestimmungen)



Wir sind für Sie da. **11 x in der Deutschschweiz.**

TopCC Infos: 0800 800 070 (GRATIS) | info@topcc.ch | www.topcc.ch



Ihre Meinung ist wichtig.

«35. KMU-Umfrage»



Es ist wieder soweit – der Aargauische Gewerbeverband braucht Ihre Unterstützung. Mit einer einfachen Umfrage liefern alle, die bei der Umfrage mitmachen, wertvolle Hinweise zur wirtschaftlichen Lage im Kanton Aargau.

Die Auswertung finden Sie in der Januar-Ausgabe der «Aargauer Wirtschaft 2024».

Machen Sie mit und [klicken Sie auf den Link hier](#).

Die Umfrage läuft bis zum **17.12.2023**.

Vielen Dank für die Unterstützung!

Kurzes Feedback von der Messe.

«ES WAR UNS EINE EHRE»



Cheminée-Gespräche, Kocharena, Atelier 2023 und Innovation Area – genau, diese Highlights konnte man an der IGEHO in der Messe in Basel miterleben! Ein Highlight für den Präsidenten, die Vorstandsmitglieder und den Direktor ist aber immer der «Kantonaltag». Dieses Jahr wurden die Aargauer Mitglieder am Montag, 20.11.2023 zum lockeren Gespräch, zu konstruktiven Diskussionen oder zu einem kurzen «Hallo» eingeladen. Es war uns eine Freude, die zahlreichen Gastrokoleginnen und -kollegen am Stand von GastroSuisse begrüßen zu dürfen und mit allen anzustossen.

Es zeigt, dass die Verbandsspitze den Kontakt zur Basis nicht verloren hat. DANKE für das Vertrauen!

Übrigens, die nächste IGEHO im Jahr 2025 wird etwas besonders sein: das 60-jährige Jubiläum muss gefeiert werden!

Die GastroSuisse-Delegierten waren nochmals gefordert.

«Ausserordentliche DV»



Auch bei unserem Dachverband macht die Modernisierung nicht Halt. 2024 finden Wahlen statt und damit man die ordnungsgemäss und neuzeitlich über die Bühne bringen kann, müssen die Statuten der neuen Situation angepasst werden. Daher war die Aargauer Delegation in diesem Jahr gleich zweimal gefordert: einerseits an der geplanten DV in Arosa und kürzlich an der ausserordentlichen DV in Bern. Den detaillierten Bericht zu dieser Versammlung und zu den Abstimmungsergebnissen finden Sie in der aktuellen Ausgabe vom GastroJournal.

Ihr Restaurant als «Erlebnismoment Aargau»

Als Einlösestelle von «Erlebnismoment Aargau» sichern Sie sich ohne grossen Aufwand mehr Umsatz, neue Kunden und zusätzliches Marketing.

Die Gutscheine im Wert von CHF 25.00, CHF 50.00 oder CHF 100.00 können ganz einfach bei Aargau Tourismus unter www.erlebnismoment.ch bestellt werden und garantieren persönliche Genuss-Momente im Kanton Aargau – zum Beispiel in Ihrem Restaurant.

Die bei Ihnen eingelösten Gutschein-Beträge werden monatlich und ohne Abzüge ausbezahlt.



Klingt das gut für Sie?
Dann schicken Sie uns eine Mail
an info@aargautourismus.ch.

Wir senden Ihnen gerne
das Anmeldeformular
und weitere Informationen.

Machen Sie sich bei uns sichtbar.

Das Team von Aargau Tourismus unterstützt Sie mit Vergnügen dabei,
Ihrem Betrieb die gebührende Aufmerksamkeit zu verleihen.
Wir freuen uns auf den Kontakt mit Ihnen.



Aargau Tourismus AG
Laurstrasse 10
5200 Brugg

T: 062 823 00 73
info@aargautourismus.ch
www.aargautourismus.ch

Nichts verpassen ... anmelden und dabei sein!

«Nächste Termine»

Wir freuen uns, Sie schon bald bei uns begrüßen zu können.

27. November 2023	<u>Berufsbildnerkurs mit eidg. anerkanntem Ausweis</u>	
27. November 2023	<u>TOP – Ausbildungsbetrieb Entdeckendes Lernen</u>	
11. Januar 2024	<u>G1 Modul 1 «Lebensmittelrecht», Wirtefachschule</u>	
11. Januar 2024	<u>Hygienekurs -Gastronomie</u>	
22. Januar 2024	<u>G1 Modul 3 «Buchhaltung», Wirtefachschule</u>	
25. Januar 2024	<u>G1 Modul 1 «Gastgewerberecht», Wirtefachschule</u>	
29. Januar 2024	<u>«Systemgastronomie», Progresso</u>	
05. Februar 2024	<u>G1 Modul 4 «Personalrecht», Wirtefachschule</u>	
08. Februar 2024	<u>KOPAS-Kurs</u>	
12. Februar 2024	<u>Service-Grundkurs</u>	
13. Februar 2024	<u>Nachfolgeregelung in der Hotellerie und Gastronomie</u>	
16. Februar 2024	<u>Tageskurs Ausbilder Ausbilderinnen Restaurant</u>	
19. Februar 2024	<u>Berufsbildnerkurs mit eidg. anerkanntem Ausweis</u>	
01. März 2024	<u>TOP – Ausbildungsbetrieb Einstiegskurs</u>	
04. März 2024	<u>G1 Modul 1 «Lebensmittelrecht», Wirtefachschule</u>	
04. März 2024	<u>Hygienekurs -Gastronomie</u>	
09. März 2024	<u>GO! – Wissen für Festwirte</u>	
11. März 2024	<u>Nachfolgeregelung in der Hotellerie und Gastronomie</u>	
13. März 2024	<u>KOPAS-Kurs</u>	
13. März 2024	<u>G1 Modul 1 «Gastgewerberecht», Wirtefachschule</u>	
18. März 2024	<u>G1 Modul 4 «Personalrecht», Wirtefachschule</u>	

www.gastroaargau.ch

«Das Leben ist wie ein Fahrrad. Man muss sich vorwärts bewegen, um das Gleichgewicht nicht zu verlieren.»

(Albert Einstein)



News der Hotel & Gastro *formation* Mittelland



Personalwechsel auf der Geschäftsstelle.

«DANKE Claudia»

Fast alle wissen, wen wir meinen: die stets perfekt gekleidete Mitarbeiterin, die «aufgestellte» Dame am Empfang im GastroBildungsZentrum GBZ, die immer charmante Stimme am Telefon, mit dem sympathischen Berner Dialekt...

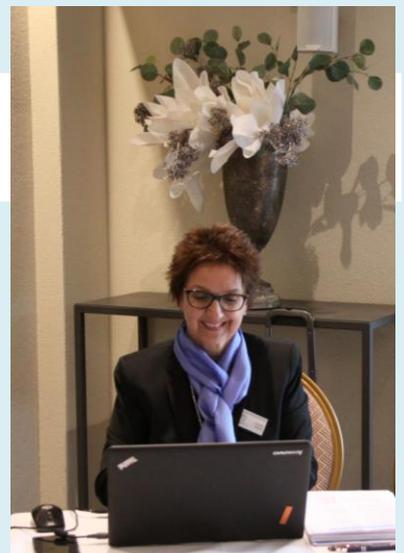
Es ist **Claudia Mürner**, die viele Jahre bei GastroAargau und der Hotel & Gastroformation Aargau (und später Mittelland) anzutreffen war.

Wir haben bereits informiert, dass Claudia seit längerer Zeit erkrankt ist und dass wir hoffen, Sie bald wieder bei uns zu haben. Letzten Monat haben wir erfahren, dass sich ihr Gesundheitszustand leider nicht verbessert hat und eine planbare Wiederaufnahme der Arbeit unwahrscheinlich erscheint.

Heute teilen wir offiziell mit, dass unsere Kollegin nicht mehr an den alten Arbeitsort zurückkehren wird. Wir sind traurig und bedauern das sehr!

Es ist uns ein Anliegen, ihren Einsatz auf der Geschäftsstelle und das vorbildliche Engagement in der Berufsbildung zu würdigen. Claudia ist eine überall geschätzte Persönlichkeit, welche wir alle vermissen werden.

D A N K E für alles, liebe Claudia!



«Weiterbildung inklusive» machts möglich!

Fast kostenlos zum TOP-Ausbildner...

Kennen Sie den Begriff TAB? - Nein, wir meinen nicht den Tabulator am Computer, sondern das nationale Unterstützungs- und Auszeichnungssystem «TOP-Ausbildungsbetrieb (TAB)»



Um was handelt es sich?

Das dreistufige Qualitäts-Entwicklungssystem trägt zur Attraktivität der gewerblichen Berufe bei. Es unterstützt Betriebe dabei, ihre Ausbildungsqualität zu erhöhen und zeichnet mit einem Label branchenübergreifend Unternehmen aus, die sich besonders intensiv bei der Ausbildung von jungen Menschen beteiligen.

TAB sensibilisiert Betriebe und deren Ausbildner auf die Erfolgsfaktoren der Ausbildung, bildet sie in spannenden Kursen gezielt weiter und stellt Umsetzungsbegeleiter an der Front zu Verfügung. Es ist ein ganzheitliches Fördersystem zur Stärkung der betrieblichen Ausbildung. TAB hebt sich insofern von vielen Labels ab, das es nicht nur vorhandene Qualität beurteilt, sondern auch im Vorfeld bei der Entwicklung hilft.

Denn...

TOP-Ausbildungsbetriebe haben Top-Lernende. Aus Top-Lernenden werden Top-Fachkräfte

Warum soll ich mich für den Kurs anmelden?

- Sie erhalten ein sichtbares Qualitätsmerkmals als Entscheidungshilfe für Lernende bei der Lehrstellensuche
- Sie werden Teil eines branchenübergreifenden Systems
- Sie erfahren eine sukzessive Entwicklung durch den mehrstufigen Aufbau
- Sie erhalten konkrete und unmittelbar anwendbare Praxis-Tools
- Sie vollziehen den Wechsel vom Berufsbildner zum Lernbegleiter
- Sie entwickeln in Zusammenarbeit mit unseren Ausbildungsleitern lösungsorientierte Werkzeuge für Ihren Betrieb

Und das Beste zum Schluss...

Für im Rahmen von «Weiterbildung inklusive» und für TOP-Ausbildungsbetriebs-Mitglieder sind die Kurse stark subventioniert.

Weitere Informationen und die nächsten Kursdaten finden Sie hier:



Imagewerbung auf sympathische Art.

«Nachwuchswerbung LIVE!»

In den letzten Ausgaben des Newsblatts haben wir über verschiedene Aktivitäten der Hotel & Gastro *formation* Mittelland berichtet und es soll in der letzten Ausgabe in diesem Jahr nicht anders sein. Wir sind stolz darauf, dass wir mit einigen Verantwortlichen aus den Lehrbetrieben solche «Messebesuche» planen können. Wer an solchen Veranstaltungen mitmacht hat definitiv Vorteile: einerseits besteht die Möglichkeit, direkt mit interessierten Jugendlichen in Kontakt zu kommen und andererseits wirkt es halt schon, wenn motivierte, junge Berufsleute – notabene in Uniform – über die Gastroberufe schwärmen. Perfekte Imagewerbung, oder?

Übrigens - wussten Sie, dass wir solche Messeauftritte finanziell unterstützen? Zwei Bedingungen sind Voraussetzung:

1. wir müssen bis am 20.12. des Vorjahres wissen, wann und wo so eine regionale Berufsmesse stattfindet und wer daran teilnimmt.
2. wir brauchen danach einen Erlebnisbericht und Fotos zur Dokumentation.

Es bleibt also noch etwas Zeit, sich bei den lokalen Gewerbeverbänden nach solchen Veranstaltungen 2024 zu erkundigen und sich die Teilnahme zu sichern.

Mit diesem **Formular** können Sie uns die Veranstaltung melden und per **Mail** eine Eingabe machen. ACHTUNG: Anmeldefrist für 2024 ist der **Mittwoch, 20.12.2023!**



Nachfolgend präsentieren wir Ihnen zwei Berichte von unterschiedlichen Auftritten in der Nachwuchswerbung – in Solothurn und im Aargau.

«Lehrstellenbörse in Derendingen»

Die JCI Solothurn hat am 09.11.2023 die zwölfte Ausgabe der Lehrstellenmesse im «Oberstufenzentrum Derendingen/Luterbach» für die Region Solothurn durchgeführt, an der sich 43 Betriebe präsentierten. Die Vertreterinnen und Vertreter der Betriebe konnten viele interessante und spannende Gespräche mit den Jugendlichen und deren Eltern führen und ihnen auf diese Weise die Vorzüge der Gastro-Berufe näherbringen.



Unsere Branche war durch **Christoph Bohren** - Romantik Hotel Sternen, Kriegstetten - und **Stefan und Denise Reinhard** – Hotel Restaurant Martinshof, Zuchwil – sowie zwei Teammitgliedern vor Ort vertreten. Als Vorstandsmitglieder der Sektion «GastroSolothurn-West», haben sie die Gesamtbranche perfekt vertreten und den Jugendlichen die Vielfalt der Gastro-Berufe präsentiert.

Eine gelungene Messe mit motivierten Beteiligten -
DANKE fürs Mitmachen!

Bericht: Stefan Reinhard

«Berufsinfotage in Windisch und Menziken»

Einmal mehr durften wir als aargauhotels.ch die Branchen Hotellerie und Gastronomie an zwei Schulen im Kanton Aargau vertreten.

Zum einen hatten wir die Gelegenheit, am 14.11.2023 am Berufswahlworkshop an der «SeReal Chapf» in Windisch eine Präsentation zu halten und den Schülerinnen und Schülern, ihren Lehrpersonen und einigen Eltern die Vielseitigkeit unserer Berufe näherzubringen. Es ist uns immer wieder eine Freude, zu sehen, wie begeistert und interessiert die junge Generation an solchen Veranstaltungen teilnimmt und wir hoffen sehr, dass wir sie mit unserer Passion für die Hotellerie & Gastronomie anstecken konnten und wer weiss...vielleicht entscheidet sich ja der eine oder die andere für eine Berufslehre in unserer Branche – uns würde es freuen! 😊

Zum anderen durften wir zudem am 02.11.2023 in Menziken an den Berufsinformatoren der «Kreisschule AargauSüd» aktiv mitwirken. Nebst vielen theoretischen Inputs konnten wir mit den Schülerinnen und Schülern auch praktische Arbeiten umsetzen. So wurden beispielsweise unzählige Servietten in allen erdenklichen Formen gefaltet oder alltagsgetreue Situationen an einer Réception durchgespielt.

«Wir danken allen Schülerinnen und Schülern der beiden Schulen für ihren grossartigen Einsatz. Bleibt interessiert und engagiert wie ihr seid und wir sind sicher, dass ihr alle euren Weg gehen werdet!»

Ein grosses Dankeschön gebührt auch den Veranstaltern. Dafür, dass sie uns eingeladen und die Plattform gegeben haben, uns und unsere Berufe vorzustellen. Die Begleitung der Jugendlichen auf ihrem Weg ins Berufsleben bedeutet uns ausserordentlich viel und bereitet uns sehr viel Spass.

Für die angehenden Berufsleute stehen bald schon wichtige Entscheidungen hinsichtlich ihrer Zukunft an, umso wichtiger erachten wir es, dass entsprechende Informationsveranstaltungen durchgeführt werden. Auf diese Weise können Interessierten erste Einblicke gewährt werden. Wir hoffen, dass wir auch nächstes Jahr wieder mit dabei sein können, und wir wünschen allen Schülerinnen und Schülern, Lehrpersonen, Eltern, Organisatoren und Veranstaltern alles Gute.



«Last, but not least» - wir wollen es nicht versäumen uns auch bei den eignen Berufslernenden zu bedanken. Während uns in Windisch unsere beiden Hokos Alina und Danielle (Foto) begleitet haben, war in Menziken unsere angehende Restaurantfachfrau Hawa mit dabei.

Ohne euch wären Anlässe wie diese nicht möglich. Ihr schafft es jedes Mal, die Schülerinnen und Schüler auf Augenhöhe abzuholen, sie professionell und kompetent zu informieren und eure Begeisterung für euer «Daily Business» authentisch zu teilen.

Wir danken euch von ganzem Herzen und wir sind wahnsinnig stolz auf euch!

Bericht: Sara Rüeger

Von den Delegierten einstimmig gewählt.

«Wechsel in der HGf Mittelland»

An der Delegiertenversammlung vom 07.11.2023 wurde **Roman Oswald** als Vorstandsmitglied und Vizepräsident der Hotel & Gastro *formation* Mittelland verabschiedet. Aus zeitlichen Gründen kann er dieses Amt nicht weiter ausüben und hat daher seine Demission eingereicht.

Wir bedanken uns für die kollegiale Zusammenarbeit, die konstruktiven Gespräche und das Engagement in Zusammenhang mit den Messen und Ausstellungen.

Am selben Tag wurde **Stefan Reinhard** vom Hotel Restaurant Martinshof, Zuchwil in den Vorstand gewählt. Wir heissen das neue Vorstandsmitglied willkommen und freuen uns darauf, gemeinsam für die Interessen in der Berufsbildung einzustehen.

Das Amt des Vizepräsidenten oder der Vizepräsidentin ist zurzeit vakant.



Alles Gute Roman und Danke!



Herzlich Willkommen, lieber Stefan!

Wichtige Information!

«Prüfungsaufgebote für Lernende»

Die definitiven Aufgebote zu den einzelnen Prüfungsteilen werden am **Freitag, 15. März 2024** veröffentlicht.

Kochberufe aus dem Kanton Aargau:

Lernende und Ausbildungsverantwortliche werden per Mail informiert, sobald die Daten über OdaOrg verfügbar sind.

Restaurantberufe aus den Kantonen Aargau und Solothurn:

Die Aufgebote werden per Post an die Ausbildungsbetriebe verschickt.

Kochberufe aus dem Kanton Solothurn:

Die Aufgebote werden per Post an die Ausbildungsbetriebe verschickt.

Reminder!

«Informationen zum QV 2024»

Doch – es erreichen uns immer noch Anfragen, wo man die aktuellen Prüfungsunterlagen findet...

Auf der Website der Hotel & Gastro formation Mittelland findet man alle wichtigen Unterlagen für Ausbilderinnen und Ausbilder, um Lernende auf das bevorstehende Qualifikationsverfahren vorzubereiten.



Besuchen Sie uns auf der Website und melden Sie sich, wenn etwas unklar ist für Sie.

Praktische Vorbereitungskurse zum QV.

«QV-Probekochen – der Feinschliff»

Die Hotel & Gastro *formation* Mittelland bietet für die Kochberufe auch in diesem Jahr das «QV-Probekochen» als Vorbereitung für die Lehrabschlussprüfung an. An den Schulungstagen haben alle Kochlernenden der Abschlussklassen die Gelegenheit, noch einmal unter fachkundlicher Beobachtung für das kommende Qualifikationsverfahren zu trainieren.

→ **Nutzen Sie die Gelegenheit – die Plätze sind limitiert** ←

Inhalte Kochberufe –

unter der Leitung von **Silvan Sprecher und Dimitri Fink:**



- Informationen zum Ablauf vom praktischen QV
- Umsetzen der vorbereiteten Warenkorbgerichte mit Zeitvorgabe und Tipps zum gepflegten Anrichten
- Anpassen der Warenkorbgerichte auf die Begebenheiten der Schulküche
und vieles mehr...

Kurskosten:

**CHF 220 für Mitglieder von
GastroAargau | GastroSolothurn**

CHF 270 für Nichtmitglieder



Anmeldung

Kursdaten GastroBildungsZentrum GBZ in Lenzburg:

Warenkorb 1: Montag, 29. April 2024

Warenkorb 2: Dienstag, 30. April 2024

Warenkorb 3: Mittwoch, 01. Mai 2024

Warenkorb 4: Donnerstag, 02. Mai 2024

Kursdaten GerolagCenter in Olten:

Warenkorb 1: Montag, 22. April 2024

Warenkorb 2: Dienstag, 23. April 2024

Warenkorb 3: Mittwoch, 24. April 2024

Warenkorb 4: Donnerstag, 25. April 2024

Praktische Vorbereitungskurse zum QV.

«QV-Werkstatt für die Restaurantberufe»

Die Hotel & Gastro *formation* Mittelland bietet als Vorbereitung für das bevorstehende Qualifikationsverfahren für die Restaurantberufe eine QV-Werkstatt an. An diesen Tagen haben die Lernenden im 3. Lehrjahr nochmal die Gelegenheit unter fachkundlicher Beobachtung für das kommende Qualifikationsverfahren zu trainieren.

Inhalte Restaurantberufe -

unter der Leitung von **Melanie Wernle** und **Michael Brückner**:



- Aufdecken und dekorieren von «à la carte-Gästetischen»
- Mise-en-place-Arbeiten für den Guéridonservice
- Käseservice mit verschiedenen Käseschnittarten
- Verkaufsgespräche zum Thema Getränke und Speisen
- Servicegrundregeln
- Schulung der Ergänzungskompetenzen
- Kassenschulung
- und vieles mehr...
- Sie fragen – wir antworten

Kurskosten:

CHF 200 für Mitglieder von
GastroAargau | GastroSolothurn

CHF 250 für Nichtmitglieder



Anmeldung

Kursdaten **GastroBildungszentrum GBZ Lenzburg**:

QV-Werkstatt: Montag, 06. Mai 2024

Debora Zumbühl ist «Brot-Chef 2023»

Die Siegerin vom diesjährigen Lernenden-Fachwettbewerb "Brot-Chef 2023" heisst **Debora Zumbühl**. Dieser wurde vom Berufsverband Bäckerei & Confiserie Schweiz organisiert ist.

Debora Zumbühl von der Christen Beck AG in Buochs/NW sicherte sich den ersten Platz, gefolgt von **Sina Käppeli** aus Muri/AG auf dem zweiten und **Alina Tresch** aus St. Gallen auf dem dritten Platz. Die Wettbewerbsaufgaben innerhalb von vier- einhalb Stunden umfassten die Herstellung einer Sorte Spezialbrot oder Zopf, einer Sorte Kleinbrot, einer Sorte Feingebäck, eines tourierten Teigs, dreier verschiedener Desserts und eines Tortendekors zum Thema "All around the World". **Pirmin Corradini**, Präsident des Berufsverbands Bäckerei & Confiserie, betonte die Bedeutung des Wettbewerbs, der jungen Talenten die Möglichkeit bietet, ihr Können vor Publikum zu zeigen und ihre Freude am kreativen Bäcker-Confiseur-Beruf auszuleben. Der Wettbewerb dient auch als Vorbereitung auf das Qualifikationsverfahren. Die Einführung der "Sweet Edition" erweiterte das Feld für Confiseure und erhielt breite Unterstützung. Das Publikum konnte sich zudem beim "Speed Baking" amüsieren, bei dem Sina Käppeli von der Bäckerei Konditorei Kreyenbühl in Muri/AG siegte. Die Spannung bei der Siegerehrung war greifbar, da die Jury-Präsidentin **Angela Gerber** betonte, wie knapp das Ergebnis war. Debora Zumbühl erhielt ein Preisgeld von 1'000 Franken, Sina Käppeli 600 Franken und Alina Tresch 400 Franken. Der nächste Brot-Chef-Wettbewerb findet am 26.10.2024 in der Berufsschule Aarau statt. Der Fachwettbewerb "Brot-Chef" vom Berufsverband Bäckerei & Confiserie Schweiz ist der grösste Lernenden-Fachwettbewerb der Branche ausserhalb der offiziellen Schweizermeisterschaften. Er fördert die Berufe der Bäckerei- und Confiseriebranche und leistet einen wichtigen Beitrag zur Reduzierung des Lehrlingsschwunds in der Branche sowie zur Imageförderung der Berufe. Die Hotel & Gastro Union ist die Branchenorganisation für das Schweizer Gastgewerbe und die Bäckerei- und Confiseur-Branche, die sich aktiv für Netzwerke, Bildung und Sicherheit einsetzt, um den Stellenwert dieser Berufe zu fördern.



Bericht:

Stefan Kogler - Geschäftsführer Berufsverband Bäckerei & Confiserie Schweiz

Wir haben von den beiden Berufsinspektoren aus den Kantonen Aargau (**Ruedi Aegerter**) und Solothurn (**Pia Engel**) einige Rückmeldungen bekommen, dass vermehrt Verstösse in diesem Zusammenhang verzeichnet werden.

Aus diesem Grund weisen wir nochmals auf den untenstehenden Beitrag hin!

Auch wir sind der Meinung: Gesetze sind da, damit sie eingehalten werden...



Jugendliche unter 16 Jahren müssen besonders geschützt werden.

«Dürfen Jugendliche eigentlich bedienen?»

Wussten Sie, dass:

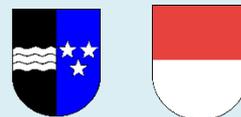
- Jugendliche unter 16 Jahren keine Gäste bedienen dürfen?
- Altersgrenzen die Arbeitszeiten definieren?
- das Verbot von Nacht- und Sonntagsarbeit nicht immer gilt?

Diese und andere Regelungen finden Sie in der Broschüre des SECO.

Alle Betriebsverantwortlichen, welche Lernende beschäftigen oder diejenigen die Ferienjobs anbieten, sollten sich über die Bestimmungen im Klaren sein. Mit diesem Wissen können Sie Jugendliche auf möglichst einfache Art und Weise informieren und vor allem Antworten auf Fragen geben.

Informieren Sie sich zu den Sonderbestimmungen zum Schutz der jugendlichen Arbeitnehmenden gemäss Arbeitsgesetz und Jugendarbeitsschutzverordnung.

«Neue Gastro-Berufe: die Umsetzung der Implementierung»



Im letzten Newsblatt haben wir darüber informiert, wie die Implementierung der neuen Berufe in den Kantonen Aargau und Solothurn geplant ist. Die beiden ersten Etappen sind abgehakt. In der Phase 3 geht es darum, Interessierte erstmal generell (!) über die Neuerungen zu informieren, damit man in der Phase 4 mit der gezielten Instruktion der Berufsbildenden beginnen kann.

Urs Kohler hat sich mit den Verantwortlichen der Hotel & Gastro formation Schweiz, zusammengesetzt und die bevorstehende Umsetzung zu Papier gebracht. Als nächstes folgt dann die Detailplanung der einzelnen Veranstaltungen.

- **Praktiker/in Hotellerie-Hauswirtschaft (EBA)**
- **Fachfrau/Fachmann Hotellerie-Hauswirtschaft (EFZ)**



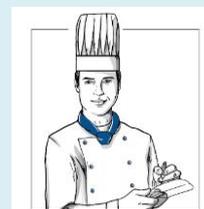
3. Etappe → Informationen zum neuen Beruf <i>Das Anmeldeprozedere hierfür erfolgt via Berufsverband.</i>		
Was	Wo	Wer
Generelle Informationen zu den: <ul style="list-style-type: none"> - neuen Berufen - Lernorten - Lerndokumentationen - Vorgaben am QV - Aufgaben der Berufsbilder in den Lehrbetrieben 	Infoveranstaltungen an den Berufsschulen: <ul style="list-style-type: none"> - Lenzburg - Olten 	<ul style="list-style-type: none"> - Berufsinspektoren - Lehrpersonen der Berufsschulen und aus den üK-Standorten - OdA HW Nordwestschweiz - HGf Mittelland

***Diese Veranstaltung ist obligatorisch für alle, die Lernende in der entsprechenden Berufsgruppe ausbilden.
Die Lehraufsicht der beiden Kantone unterstützt dieses Vorhaben.***

4. Etappe → Tageskurse für Berufsbilder: Innen und Ausbilder: innen <i>Das Anmeldeprozedere hierfür erfolgt via Berufsverband.</i>		
Was	Wo	Wer
Schulungsinhalte: Workshops, Tipps & Tricks für den Umgang mit Lernenden, Schwerpunkt Lerndokumentation «WIGL» uvm.	Tageskurse: <ul style="list-style-type: none"> - Liebegg, Gränichen - Hohenlinden, Solothurn 	<ul style="list-style-type: none"> - Fachpersonen der OdA HW Nordwestschweiz *)

*) Dazu besuchen 2 Vorstandsfrauen der OdA HW Nordwestschweiz die beiden Kurstage «train the trainer» im Dez./Jan. in Weggis, die sie autorisieren, diese Tageskurse anzubieten.

→ **Koch/Köchin 2024 (EBA + EFZ)**



3. Etappe der Implementierung → **Informationen zum neuen Beruf**
Detailinformationen hierfür erfolgen via OdaOrg.

Was	Wo	Wer
Generelle Informationen zu den: - neuen Berufen - Lernorten - Lerndokumentationen - Vorgaben am QV - Aufgaben der Berufsbilder in den Lehrbetrieben	Infoveranstaltungen an den Berufsschulen: - Aarau - Baden - Solothurn	- Berufsinspektoren - Lehrpersonen der Berufsschulen und aus den üK-Standorten - HGf-Vertreter:in

***Diese Veranstaltung ist obligatorisch für alle, die Lernende in der entsprechenden Berufsgruppe ausbilden.
 Die Lehraufsicht der beiden Kantone unterstützt dieses Vorhaben.***

Termine und Anmelde-link für die Infoveranstaltungen:

- ▶ Berufsschule Aarau BSA am 12.02.2024 14.30h bis 17.30h
- ▶ Berufsfachschule Baden BBB am 18.03.2024 14.30h bis 17.30h
- ▶ Berufsschule GIBS Solothurn am 27.02.2024 14.30h bis 17.30h

4. Etappe → **Tageskurse für Ausbilder**
Infos unter dem Link: [TK BBK](#)

Was	Wo	Wer
Schulungsinhalte: Workshops, Tipps & Tricks für den Umgang mit Lernenden, Schwerpunkt Lerndokumentation uvm.	Tageskurse: verschiedene üK-Standorte und/oder Berufsschulen AG/SO	- Fachpersonen der HGf Schweiz

Der Tageskurs für Ausbilder kann übrigens irgendwo absolviert werden – es muss nicht zwingend der Heimatkanton sein!

Bis zum nächsten Lehrbeginn im August 2024 haben Sie also noch genügend Zeit, sich ausführlich zu informieren!

Nichts verpassen ... anmelden und dabei sein!

«Nächste Termine»

Wir freuen uns, Sie schon bald bei uns begrüßen zu können.

27. November 2023	<u>TOP – Ausbildungsbetrieb Entdeckendes Lernen</u>	
27. November 2023	<u>Berufsbildnerkurs mit eidg. anerkanntem Ausweis</u>	
20. Januar 2024	Infotag Qualifikationsverfahren KüAn, Gerolag Olten	
29. Januar 2024	<u>«Systemgastronomie», Progresso</u>	
12. Februar 2024	<u>Implementierung Koch 2024, Aarau</u>	
16. Februar 2024	<u>Tageskurs Ausbildner Restaurantberufe</u>	
19. Februar 2024	<u>Berufsbildnerkurs mit eidg. anerkanntem Ausweis</u>	
26. Februar 2024	<u>Implementierung Koch 2024, Solothurn</u>	
01. März 2024	<u>TOP – Ausbildungsbetrieb Einstiegskurs</u>	
18. März 2024	<u>Implementierung Koch 2024, Baden</u>	
Ab 22. April 2024	<u>Warenkorb Training Gerolag Olten</u>	
Ab 29. April 2024	<u>Warenkorb Training GBZ Lenzburg</u>	
03. Mai 2024	<u>Tageskurs Ausbildner Kochberufe</u>	
06. Mai 2024	<u>QV-Werkstatt GBZ Lenzburg</u>	
Ab 06. Mai 2024	QV Kochberufe Solothurn	
Ab 13. Mai 2024	QV Restaurantberufe Aargau & Solothurn	
Ab 03. Juni 2024	QV Kochberufe Aargau	
29. Juni 2024	Diplomfeier Aargau	
01. Juli 2024	Diplomfeier Solothurn	
30. September 2024	<u>Tageskurs Ausbildner Hotellerie-Hauswirtschaft</u>	

