

GASTROAARGAU

News-Blatt

frisch «aufgetischt»!



Nr. 39 / November 2020



Wir danken unseren Sponsoren für die grosszügige Unterstützung:

Am
richtigen
Ort.ch



Aargauische
Kantonalbank



FELDSCHLÖSSCHEN

Part of the Carlsberg Group

graf kaffee

Täglich aromafrisch geröstet!



Main-Partner



Co-Partner

Impressum

News-Blatt für die Mitglieder von GastroAargau

Auflage: 1'200 Exemplare

Erscheint: 5x jährlich (Januar / März / Juni / August / November)

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, Partner und Freunde von GastroAargau

2020 - ein Jahr...

- ...welches Alles auf den Kopf gestellt hat und es noch immer tut...
- ...welches uns vor Augen geführt hat, dass die Gesundheit das Wichtigste und Wertvollste ist, das wir haben...
- ...in dem Innovation, Spontanität und Ideenreichtum eine ganz neue Bedeutung bekommen haben...
- ...welches uns vor Existenz-Ängste gestellt hat und kein Stein auf dem andern bleibt...
- ...in dem die Zuversicht uns stärkt, um nicht aufzugeben...
- ...in welchem eigene Bedürfnisse plötzlich neu erkannt werden....
- ...in dem die Gesellschaft auf eine andere Art zusammengewachsen ist...
- ...in dem wir Sie viel lieber mit tollen Berichten und zahlreichen Aktivitäten beschenkt hätten, stattdessen aber unser Effort in der Kommunikation der Corona-Massnahmen galt....
- ...welches uns motiviert hat, mit der Verbandsarbeit unsere Mitglieder in dieser besonderen Lage bestmöglich und intensiv zu unterstützen...



**Wir wollen hoffnungsvoll auf ein besseres 2021 blicken
und den Mut auf eine neue «Normalität» nicht verlieren!**

**Wir wünschen Ihnen eine lichtvolle Advents- und Weihnachtszeit,
welche Sie mit bester Gesundheit beschenkt.**

Herzliche Grüsse - Vorstand & Team der Geschäftsstelle



Spezielle Öffnungszeiten während der Weihnachtszeit:

Die Geschäftsstelle bleibt geschlossen
zwischen dem 21. Dezember 2020 und 10. Januar 2021.

Ab dem 11. Januar 2021 sind wir frisch gestärkt wieder für Sie da
und freuen uns auf ein neues Jahr mit positiven Überraschungen!

Advents-Input unserer GastroSeelsorgerin Corinne Dobler

«Das wichtigste bist du selbst!»

«...wir machen dicht...»

«...wir kommen mit einem blauen Auge davon...»

«...ich hab' mich in eine Klinik eingewiesen...»

«...ich hole mir professionelle Hilfe...»

«...ich weiss nicht, wie ich die nächsten Löhne bezahlen soll...»

In den letzten Wochen habe ich einige Wirte besucht und verschiedenes gehört, wie sie sich den Herausforderungen stellen. Die Ungewissheit setzt vielen zu...

Als Seelsorgerin bin ich vor allem besorgt um eure körperliche und psychische Gesundheit.

Deshalb lege ich euch ans Herz: Gebt euch in dieser herausfordernden Zeit jeden Tag eine Auszeit vom Stress, den die Ungewissheit auslöst.

Sucht Methoden und Übungen, die euch helfen, um wieder zu euch zu kommen. Das Wichtige ist, dass ihr euch selbst nicht verliert. Denn das Wertvollste, das ihr habt, seid ihr selbst! Bewahrt einen klaren Kopf. Nur ein klarer Kopf kann gute Entscheidungen fällen.

Gönn dir eine Auszeit mit einer Meditation

Eine Möglichkeit sich eine Ruhepause vom Stress zu geben, ist zum Beispiel eine Meditation. **Dieser QR-Code führt dich zu einer Meditation, die ich dir jeden Tag empfehle.** Man kann sie bequem liegend im Bett machen und damit auch das Einschlafen unterstützen.



Lassen Sie sich überraschen...

Ein Adventskalender für die Seele

Für alle, die an sich und ihrer mentalen Gesundheit arbeiten möchte, sende ich gerne einen 24-Tage-Adventskalender zu. Jeder Tag bietet eine Übung an, um wieder Orientierung und Halt im Alltag zu finden.

→ **Schreib mir ein Mail bis am 30.11.2020 an corinne.dobler@ref-aargau.ch** mit deiner Postadresse und ich sende ihn dir kostenlos zu. Zudem stehe ich für Einzelgespräche zur Verfügung.

Und nicht vergessen, trage dem Wichtigsten Sorge, was du hast:
«Das bist du selbst!»

Herzlichst, eure Corinne



CORONA

So schützen wir uns seelisch



Situation annehmen, beten und Vertrauen schöpfen.



Normalität und Routine schaffen.



Ermutigende Impulse statt Informationsflut und rotierende Gedanken.



Bewusst Auszeit und Rückzugsmöglichkeiten schaffen.



Grosszügigkeit bei Unterstützung, Konflikten und Hilfe.



Kontakte und Nähe kreativ und herzlich pflegen.

Post aus dem Regierungsgebäude

Komplimente von der Höchsten Aargauerin



Edith Saner, bestgewählte Grossratspräsidentin, schickt eine Botschaft an die Mitglieder und den Vorstand von GastroAargau. Wir freuen uns sehr - DANKE!

31. Oktober 2020

Lieber Vorstand des Gastroverbandes Aargau
Liebe Gastronomin, lieber Gastronom

In meiner politischen Funktion erhalte ich regelmässig die Newsletter von GastroAargau, was ich sehr schätze. Erst recht in diesem Jahr, wo Covid-19 unsere Gesellschaft zu neuem Verhalten und Handeln zwingt. Es interessiert und beschäftigt mich sehr, wie die verschiedenen Branchen betroffen sind und wie sie mit dem möglichen Handlungsspielraum umgehen und wie ich als «normale Bürgerin» aber auch als Politikerin Support geben kann. Und ich gebe ehrlich zu, auch ich als positiv denkender Mensch und jemand, die immer wieder Lösungen sucht, werde manchmal von einer gewissen Ratlosigkeit erfasst.

Ihnen, liebe Gastronominnen und Gastronomen ein paar Zeilen zu schreiben, ist mir wichtig. Wichtig, weil ich grosse Achtung und Respekt habe, wie Sie seit dem Frühling mit den vielen Einschränkungen umgehen und nach Lösungen suchen, die mich beeindruckt. Wichtig, dass Sie von mir wissen, dass ich unglaublich gerne auswärts esse und die Vielfalt der Aargauer Küche schätze und seit Monaten mitfiebere, welche Auswirkungen die Pandemie heute und längerfristig auf Ihren Bereich haben wird. Es ist mir wichtig, dem Vorstand und Ihnen allen ein Kompliment zu machen, wie Sie bis jetzt mit dieser Krise umgegangen sind. Das beeindruckt mich sehr, weil ich ahne, was Sie alle beschäftigt und bewegt.

Ab und zu in einem Hotel zu übernachten, fein essen zu gehen, in einer Bar einen guten Apéro geniessen, - das gehört zu unserer Kultur. Und dass Sie sich in dieser Krise für den so wichtigen Teil in unserer Gesellschaft einsetzen, weiss ich sehr zu schätzen. Vielen Dank.

Danke auch für die super Idee mit den Gutscheinen von GastroAargau. Sie eignen sich zusammen mit Schokolade oder einem Blumenstraus hervorragend als Mitbringsel, Geburtstagsgeschenk etc.

Ich wünsche Ihnen von Herzen gute Gesundheit und Menschen, die Ihnen weiterhin treu sind und Ihre Angebote trotz Einschränkungen nutzen.

Edith Saner
Grossratspräsidentin Aargau 2020

2021: Ein neues Jahr – eine neue Herausforderung?!

Jobangebote – wir suchen Sie!

«Wer immer tut, was er schon kann, bleibt immer das, was er schon ist. »

(Henry Ford)

2021 gibt es bei uns im GastroBildungsZentrum GBZ Veränderungen und wir nutzen die Chance, neue Ideen umzusetzen!

Vielleicht sind Sie unsere neue Kollegin oder unser neuer Kollege, mit denen wir den grössten Arbeitgeberverband im Aargau weiterbringen und den Mitgliedern und den Lernenden hilfreichen Support leisten können?

Die Aufgabe als üK-Instruktor für die Kochberufe wird ab August 2021 auf zwei Personen aufgeteilt – die detaillierten Stellenbeschriebe, inkl. den Profilanforderungen finden Sie gleich hier:

- ▶ **üK-Lehrperson für den Kochberuf KüAn/KCH, 80 % (m/w)**
per August 2021
- ▶ **üK-Lehrperson für den Kochberuf KüAn/KCH, 20 % (m/w)**
per August 2021

Fühlen Sie sich angesprochen und passen Ihre Fähigkeiten zum Stellenprofil?
Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung!



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 dem Frühling hat GastroAargau bereits Gutscheine im Wert von über CHF 200'000.— (!) ausgestellt. Und in diesen Tagen kommen täglich mehrere neue Bestellungen dazu... 😊

Das Tolle an dieser Aktion ist auch, dass das Geld 1:1 in die Aargauer Gastrobetriebe zurückfliesst. Ganz unter dem Motto: «**Vom Aargau – für den Aargau**», wollen wir mit diesen Gutscheinen erreichen, dass das Geld die Aargauer Wirtschaft 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 aufführen 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.
- Wir sind kulant und anerkennen den Gutschein für weitere 6 Monate.
- Ältere Gutscheine können Sie zurückweisen – mit dem Hinweis, sich an die Geschäftsstelle zu wenden.

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

Reinschauen wärmstens empfohlen!

Die Passion auf dem Weingut Hartmann spüren



Erleben Sie mit **Bruno und Ruth Hartmann** das Weinbaudorf Remigen und lernen Sie die römische Weinkultur im Schweizer Fernsehen näher kennen.

Unser Sponsoring-Partner zeigt im Fernsehen, für was sein Herzblut fließt – schauen Sie rein:

Montag, den 14. Dezember, um 18.15h auf SRF1 in der Sendung «**Mini Schwiiz, dini Schwiiz**».

Diese Ausbildung fördert Multitalente

Hauswirtschafts-üK's neu im GBZ

Unser Direktor, **Urs Kohler**, hat seine Beziehungen genutzt und den Verantwortlichen der Berufsschule Lenzburg und dem Weiterbildungszentrum Lenzburg (wbz) die Vorteile unserer Schulküche aufgezeigt. Das Ziel dieser Gespräche war, die Auslastung im GBZ zu optimieren und gleichzeitig den Lernenden und Lehrpersonen der Hauswirtschafts-üK's den langen Fahrtweg nach Aarau abzunehmen. Wir sind stolz, denn im Oktober hat der erste üK stattgefunden!



Ein Sprachkurs mit Praxisbezug!

Kennen Sie «fide»?



Der Sprachkurs «fide» steht für «Français, Italiano, Deutsch in der Schweiz» und bezeichnet das schweizerische Programm zur Förderung der sprachlichen Integration.

Für wen ist «fide»?

Mitarbeitende mit Sprachniveau unter B1 und die lernen möchten, sich im beruflichen Alltag besser zu verständigen. Teilnehmende, die mindestens 40 von 50 Lektionen des «fide»-Sprachkurses besucht haben, erhalten ein Kursattest.

Kursdauer

ab Januar 2021 - 12 Wochen à 2 Tage plus 1 Woche à 1 Tag = total 25 Tage

Spezielles => Aufgrund der aktuellen Corona-Situation, kann eine Durchführung nicht garantiert werden. Alternativ können die Kurse auch online (ohne Präsenzunterricht) absolviert werden!

Kursinformation

«fide» ist eben nicht einfach ein Sprachkurs – nein, die Teilnehmenden lernen praxisbezogenes Verhalten in den Fachbereichen Küche, Service und Hauswirtschaft.

Kosten

Der fide Sprachkurs und das Unterrichtsmaterial werden durch die Beiträge des Landes-Gesamtarbeitsvertrages (L-GAV) subventioniert, sofern der Betrieb und der Mitarbeitende diesem **zwingend** unterstellt sind.

Sie als Arbeitgeber, zahlen eine Einschreibegebühr von CHF 50.00 und der Betrieb erhält sogar eine Arbeitsausfallentschädigung von max. CHF 500.00 pro Kurs (50 Lektionen).

Sind Sie neugierig geworden?

Kompetente Auskünfte bekommen Sie unter: fide@hotelgastro.ch

Info-Flyer oder möchten Sie jemand anmelden?



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.



Bestes Fleisch, beste Weine und viele tolle Geschenksideen zu Top Preisen.

30.11. bis 24.12.2020





Festtagsgeflügel

Vorbestellen vom 07.12. bis 10.12.20



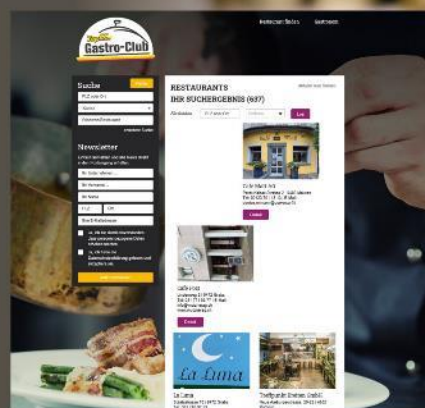
Festtagsweine

14.12. bis 31.12.2020



«Liebling,
wo gehen wir heute essen?»

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



Für beste Konditionen und glückliche Kunden.

www.topcc-gastro-club.ch

GEMEINSAM HELFEN.

WIR SPENDEN MIT JEDER VERKAUFTEN
TopCC EINKAUFSTASCHE IN DER ADVENTSZEIT
EINEN FRANKEN AN DIE STERNENTALER.



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

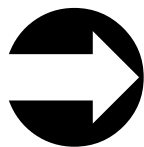


Die Vorbereitung läuft!

Gut gerüstet für's QV 2021 der Gastro-Berufe

Rund 150 Lernende der Koch- und Restaurantberufe sind im letzten Lehrjahr und werden das Gelernte im kommenden Frühling zum Besten geben.

Die Prüfungsunterlagen für das QV 2021 sind aufgeschaltet



www.hgf-ag.ch

Sämtliche Dokumente zur Prüfungsvorbereitung können hier eingesehen und heruntergeladen werden. Die detaillierten Aufgebote erhalten die Lernenden zu einem späteren Zeitpunkt.

Optimale Vorbereitung – praxisbezogen und prüfungsnah...

Damit die Lernenden sich einen zusätzlichen «Feinschliff» machen können, bieten wir spezifische Vorbereitungskurse an:



«Warenkorb-Training 1 – 4» Küche / je 1 Tag

An diesem Tag haben Sie die Gelegenheit, Ihre vorbereiteten Rezepte unter fachkundiger Begleitung und Beobachtung in der neuen Schulküche umzusetzen. So bereiten Sie sich gezielt auf das QV vor.

23. / 24. / 25. / 26. März 2021



«QV-Werkstatt Restauration» / 1 Tag

Trainieren und vertiefen Sie nochmals alle praktischen Arbeiten an diesem Praxistag. Unter fachkundiger Anleitung wird Ihnen der nötige Feinschliff vermittelt und Sie werden gezielt auf das QV vorbereitet. Nutzen Sie die Möglichkeit, um sich nochmals mit den Gegebenheiten vertraut zu machen und Ihre Fragen zu stellen.

30. / 31. März und 01. April 2021

Spezifikation während der Grundbildung!

Neue Ergänzungskompetenzen für ReFa EFZ

Im Rahmen der überarbeiteten Ausbildung vom «Restaurantberuf EFZ» wurden die Ausbildungsinhalte verfeinert und spezialisiert.

Neu kann der/die Lernende eine Ergänzungskompetenz definieren. Doch, was bedeutet dies?

- Zum Ende des ersten Lehrjahres wird, je nach Lehrbetrieb und Positionierung, eine der vier folgenden Ergänzungskompetenzen ausgewählt.
- Die Ergänzungskompetenz wird im Lehrbetrieb vermittelt und am Standort überbetriebliche Kurse im 4. Semester vom 2. Lehrjahr vertieft.

Jung-Sommelier (vertiefte Weinkenntnisse)

Expertise in einem Sortiment von mindestens zehn verschiedenen Weinen und mindestens fünf verschiedenen Bieren

Jung-Chef de rang (Flambieren, Tranchieren)

Spezialisierter Speiseservice mit den Servicetechniken «Arbeiten vor dem Gast»

Jung-Barista (Kaffee Kreationen, Kaffee Beratung)

Bedienung einer Kolben-Kaffeemaschine

Jung-Barkeeper (Cocktails mixen, Spirituosen)

Kenntnis der Bar-Infrastruktur und Repertoire von mindestens 15 verschiedenen Cocktails

→ **Voraussetzung für die Wahl einer Ergänzungskompetenz** ist regelmässiges Arbeiten mit dem entsprechenden Thema sowie beim Jung-Barista eine Siebträgermaschine und beim Jung-Barkeeper eine Bar.

→ **Stärkende Spezialisierung:** Diese Ergänzungskompetenzen sollen zur Attraktivität der Ausbildung von Restaurantfachleuten beitragen und entsprechen den unterschiedlichen Ausrichtungen der Betriebe.

Die Präventionskampagne ohne Heimfahrdienst

Nez Rouge Aargau fährt 2020 nicht

Der beliebte Heimfahrdienst im Rahmen der Präventionskampagne von Nez Rouge Aargau findet in diesem Jahr wegen des Coronavirus nicht statt. Die Verantwortlichen wollen mit diesem Entschluss in erster Linie die Gesundheit der freiwilligen Fahrerinnen und Fahrer schützen.



Ende November hätten die ersten Fahrten der diesjährigen Aktion von Nez Rouge Aargau stattfinden sollen. Es wäre die 27. Aktion im Aargau gewesen, welche die grösste Nez Rouge Sektion der Schweiz durchgeführt hätte. «Für uns hat die Gesundheit unserer freiwilligen Fahrerinnen und Fahrern oberste Priorität», sagt **Heinz Fehlmann**, Präsident von Nez Rouge Aargau. «Nachts mit einer Schutzmaske zu fahren und das erst noch in einem fremden Auto und mit Fahrgästen, die durch den Alkohol etwas enthemmter sind als sonst, sind keine optimalen Voraussetzungen. Unter diesen Umständen wäre es sehr schwierig geworden, die Schutzmassnahmen einzuhalten. Daher haben wir uns entschieden, keine Nez Rouge Aktion durchzuführen.»

Das «Designated Driver» Prinzip anwenden

Mit diesem Entscheid schliessen sich die Verantwortlichen von Nez Rouge Aargau den umliegenden Kantonen an. Auch diese haben bereits entschieden, die Aktion in diesem Jahr auszusetzen. Auch Nez Rouge Schweiz hat seinen Sektionen empfohlen, keine Aktion durchzuführen. «Wir raten der Aargauer Bevölkerung nun nach dem Prinzip des 'Designated Driver' zu handeln», sagt Fehlmann. «Innerhalb einer Gruppe soll bereits am Anfang des Abends bestimmt werden, wer am Ende sicher nach Hause fährt. Diese Person trinkt entsprechend keinen Alkohol an diesem Abend. So ist auch ohne Nez Rouge Aargau für eine sichere Heimfahrt gesorgt.»

Hoffen aufs nächste Jahr

Heinz Fehlmann und sein Team hoffen aber natürlich dennoch darauf, im kommenden Jahr wieder wie gewohnt eine Nez Rouge Aktion durchführen zu können. «Wir sind überzeugt, dass Nez Rouge Aargau 2021 wieder fahren wird. Bis es soweit ist, wünschen wir allen ein gesundes und unfallfreies Jahresende.»

www.nezrougeaargau.ch

Präsentieren Sie Ihren Betrieb bei Aargau Tourismus



Wussten Sie, dass Ihnen mit einer Verbandsmitgliedschaft bei GastroAargau ein kostenloser Eintrag auf www.aargautourismus.ch zusteht?

Die Website von Aargau Tourismus bietet ein umfassendes Angebot an Ideen für Freizeitaktivitäten, Ausflüge, Übernachtungsmöglichkeiten und Gastwirtschaften im Aargau. Über 20'000 Besucherinnen und Besucher lassen sich monatlich von den vielfältigen Freizeitmöglichkeiten inspirieren.



➔ **Apropos Inspiration** – nutzen Sie bei Ihrem nächsten Instagram-Post den Hashtag #MinMoment, um in der Aargau Tourismus-Socialwall zu erscheinen.

Wie gehe ich vor?

Schicken Sie eine Mail an info@aargautourismus.ch, um das Erfassungsformular zu erhalten. Natürlich ist das Team von Aargau Tourismus bei Fragen oder weiteren Informationen gerne für Sie da.

Machen Sie sich sichtbar und erreichen Sie noch mehr Menschen.

Mit Ihrem Beitrag unter der Rubrik «Geniessen» präsentieren Sie Ihren Betrieb einer breiten Öffentlichkeit. Jetzt anmelden und profitieren!

Aargau Tourismus | Laurstrasse 10 | 5200 Brugg
T 062 823 00 73
info@aargautourismus.ch | www.aargautourismus.ch

Aus- und Weiterbildungen im Gastgewerbe - dank dem L-GAV fast kostenlos

Weiterbildung, die sich bezahlt macht



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

Wussten Sie schon:

- Mitarbeitende müssen keine Ferien- und freien Tage einsetzen
- der Betrieb erhält meistens Lohnausfallentschädigung

Die Übersicht über alle L-GAV-subventionierten Aus- und Weiterbildungen im Schweizer Gastgewerbe findet man unter diesem Link. Jetzt planen für 2021!

Die Schulküche in Lenzburg wird rege genutzt

Gut gewappnet für die Front

Keine Sorge, diese Szenen auf den Fotos wurden inszeniert. Das kantonale Lebensmittelinspektorat hat in unseren Räumen eine praktische Prüfung für vier Fachpersonen abgehalten. Während jeweils 2 Stunden hat unser üK-Instruktor **Christoph Schmitz** den Wirt gespielt und die Fragen der Lebensmittelinspektoren beantwortet – oder eben auch nicht...



Aktivitäten aus den ehemaligen Bezirkssektionen

Rückblick auf den Wirtegrill 2020 in Abtwil

Trotz Corona hat der ehemalige Bezirkswirteverein Muri im August zum traditionellen Grillplausch in die Jagdhütte Abtwil eingeladen. **Margrit und Richi Engel** vom Gasthaus zum weissen Kreuz in Abtwil haben einmal mehr dafür gesorgt, dass es den teilnehmenden aktiven und passiven Wirtsleuten an nichts gefehlt hat. In dieser, nicht ganz einfachen Zeit, war die Stimmung dennoch gut und in ungezwungenem Rahmen konnte man sich untereinander austauschen.



Danke für die Bilder, lieber Richi 😊

Trotz Corona – der Landammann mischt sich unters Volk

Markus Dieth zu Gast im «GBZ»

Landammann **Markus Dieth** besuchte am Dienstagabend, 13. Oktober 2020 – unter Einhaltung des Schutzkonzeptes – das «GBZ» von GastroAargau in Lenzburg. Die Stammtischrunden gibt es bereits seit 10 Jahren und wurde von Gastroverband und dem damaligen Landammann **Urs Hofmann** initiiert. Dazumal gabs in allen 11 Bezirken je einen Anlass – dies hatte sich auch **Markus Dieth** so vorgenommen. Doch der Landammann-Stammtisch hat in diesem Jahr mit dem Coronavirus eine starke Konkurrenz und es mussten einige Anlässe neu geplant werden.

Enge Zusammenarbeit

Für den Landammann-Stammtisch arbeitet die Regierung eng mit GastroAargau zusammen. **Geri Keller**, Vorstandsmitglied von GastroAargau und Wirt im Hottwiler «Bären», machte diese Zusammenarbeit deutlich. Keller begrüßte den hohen Gast aus Aarau und kündete einen Imbiss mit Tranksamen an, wünschte gute Gespräche und einen gemütlichen Abend. Übrigens, die «Gastrobeiz» in obersten Stock vom GBZ glich eher einem Fest- oder Jubiläumsanlass, als einen «Beizen-Stammtisch». Die Tische wurden nämlich festlich-weiss von den Restaurationsfachleuten im 2. Lehrjahr aufgedeckt, welche gerade ihren überbetrieblichen Kurs besuchten.

Infos, Austausch und Genuss

Als Finanzminister und somit Vorsteher vom Departement «Finanzen und Ressourcen» gab **Markus Dieth** als Erstes ein kurzes Statement zur aktuellen Finanzlage im Aargau ab. 2021 rechne man mit einem grösseren Defizit. Dennoch konnte in den letzten 3 Jahren gut gewirtschaftet werden und ca. 500 Millionen Franken Schulden abgebaut und nochmals so viel in die Ausgleichsreserve eingelegt werden. Nach den Ausführungen von Dieth wurde der Imbiss sowie Aargauer Wein und Bier serviert. Die Vorstandsmitglieder, der Direktor und einige Mitglieder halfen spontan in Küche und Service mit. Nach dem Imbiss nahm der Landammann sein Glas Wein, wanderte damit von Tisch zu Tisch, setzte sich zu seinen Gästen und führte die interessanten Gespräche.

Die Regierungs- und Grossratswahlen und die Politlandschaft im Aargau waren auch immer wieder das Thema. GastroAargau ist stolz ihre Verbandstätigkeit in diesem schönen und vielseitigen Kanton Aargau leisten zu dürfen.

Text: **Geri Keller**, Vorstandsmitglied



Sie sind eingeladen!

Sehen, erleben und geniessen...



Liebe Gastro-Mitglieder

Als Weinbauunternehmen laden wir Sie gerne auf unser Weingut ein zu einer persönlichen Weingutsführung und Degustation unserer Weinspezialitäten.

Weinempfehlung: Lernen Sie unseren neuen Rotwein «Capra 2018» kennen, welcher in Zusammenarbeit mit dem Label «Sélection GastroAargau» versehen ist.



Wir freuen uns auf Ihren Besuch oder Rückmeldung.

Frohe Festtage und herzliche Grüsse
Bruno und Ruth Hartmann

www.weinbau-hartmann.ch

Schwiizerdütsch, Spanisch, Englisch oder Französisch, please?

Sprachschule im GastroBildungsZentrum GBZ



In den Unterrichtsräumen von GastroAargau kann man neu auch Sprachen erlernen. Eine Kooperation mit «auftakt» macht es möglich, abends - vor dem nach Hause gehen - noch schnell eine Sprachkurslektion zu besuchen. Neugierig geworden?

auftakt

Besuchen Sie heute noch die Website! www.auftakt.net

Zuerst der gute Geschmack, dann das gute Gefühl



Dass Graf Kaffee eine exklusive Kaffeekultur pflegt, ist bekannt. Dass das Generationenhaus auch eine Kultur der Innovation und Weiterentwicklung pflegt, ist weniger geläufig. So hat es sein Angebot neu um kompostierbare Kapseln erweitert.

Für die kompostierbaren Kaffeekapseln wurde der P. Graf Kaffeerösterei AG das Konformitätslabel «OK compost INDUSTRIAL» von TÜV AUSTRIA verliehen, einem internationalen Prüf-, Inspektions- und Zertifizierungsunternehmen. «OK compost INDUSTRIAL» gewährleistet die Übereinstimmung mit der europäischen Norm EN 13432 für die Verwertung der Kapseln in industriellen Kompostieranlagen. Die modern gestalteten Verpackungen werden aus getrocknetem Gras und rezykliertem Karton hergestellt und sind ebenfalls bioabbaubar.

Die neuen Kapseln von Graf Kaffee enthalten zwei aromatische Kaffeearten. Der MONZA Espresso ist eine exquisite Arabica-Robusta-Mischung. Sie wird durch eine schonende Langzeitröstung veredelt und besticht durch eine ausgeprägte italienische Geschmacksnote. Der würzige VENTASSO besteht zu 100% aus hochklassigem Arabica-Kaffee und entfaltet als Lungo ein gehaltvolles Aromabouquet.

Kapseln von Graf Kaffee eignen sich für das Nespresso® System und sind auf www.graf-kaffee.ch in drei Packungsgrößen erhältlich:

- 4er-Packung: mit Freifläche für Logoaufkleber, für Hotel- und Klinikzimmer
- 10er-Packung: für kleine Haushalte und Gelegenheitsgeniesser
- 20er-Packung: für den täglichen Genuss

«Zu unserer nachhaltigen Kaffeekultur gehört, dass wir unseren Kunden und der Umwelt Sorge tragen», meint Fridolin Landolt, Geschäftsführer der P. Graf Kaffeerösterei AG. Die Dättwiler Rösterei freut sich, das bewegte Jahr 2020 mit einer positiven Nachricht zu beenden.

Dazu Landolt: **«Wir danken unseren Kunden und unserer Branche für die vertrauensvolle Zusammenarbeit und wünschen ein gesundes 2021.»**



Nichts verpassen...anmelden und dabei sein!

Nächste Termine

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

Aufgrund Covid-19 gelten für die Durchführung der Kurse / Anlässe die aktuellen Richtlinien des BAG und des Schutzkonzeptes!

| | |
|----------------------|--|
| 14. Januar 2021 | Beginn Modul «Lebensmittelrecht», Wirtefachschule |
| 25. Januar 2021 | Beginn Modul «Buchhaltung», Wirtefachschule |
| 01. Februar 2021 | Beginn Modul «Gastgewerberecht», Wirtefachschule |
| 03. Februar 2021 | KOPAS – Kontaktperson Arbeitssicherheit |
| 04. Februar 2021 | Beginn Modul «Personalrecht», Wirtefachschule |
| 22. Februar 2021 | Beginn Berufsbildnerkurs Gastronomie |
| 03. März 2021 | Schulung Lern- und Leistungsdokumentation Küche |
| 23. März 2021 | «Warenkorb-Training» – Warenkorb 4 (1 Tag) |
| 24. März 2021 | «Warenkorb-Training» – Warenkorb 2 (1 Tag) |
| 25. März 2021 | «Warenkorb-Training» – Warenkorb 3 (1 Tag) |
| 26. März 2021 | «Warenkorb-Training» – Warenkorb 1 (1 Tag) |
| 30. März 2021 | QV-Werkstatt Restaurantberufe |
| 30. März 2021 | Ökumenischer Gottesdienst, Klosterkirche Muri |
| 31. März 2021 | QV-Werkstatt Restaurantberufe |
| 01. April 2021 | QV-Werkstatt Restaurantberufe |
| 27. April 2021 | Generalversammlung GastroAargau in Lenzburg |

Details und weitere Daten...

www.gastroaargau.ch