

GastroAargau hat einen neuen Direktor

Chefexperte Urs Kohler, Baden, übernimmt zusätzlich die Leitung des Sekretariats.

GastroAargau hat ihre Geschäftsstelle neu organisiert. Nach einer langen Vakanz übernimmt Urs Kohler je hälftig deren Leitung und bleibt weiterhin der Chefexperte für die Abschlussprüfungen der Gastro-Berufe. Eine Win-Win-Situation.

Die lange und überlegt vorbereitete Wahl eines neuen Direktors wurde erst am Schluss der 131. Jahresversammlung des Verbandes der Aargauer Gastronomie in Leuggern kommuniziert. Urs Kohler, vormals DuPark Baden, hatte Heimvorteil. Jahrelang hat er als Chefexperte der Berufsprüfungen ausgezeichnete Arbeit geleistet und kennt daher die internen Abläufe sehr gut. Während GastroAargau mit Präsident Josef Füglistaller Oberlunkhofen als Arbeitgeberverband funktioniert, ist die Hotel&GastroFormation (Bruno Lustenberger Aarburg) für die Ausbildung und damit auch für die Abschlussprüfungen zuständig. Insofern ist die Lösung mit Urs Kohler ideal. Er will seine reiche Erfahrung in Unternehmensführung und Ausbildung einbringen, aber sich im persönlichen Kontakt draussen mit den Mitgliedern vermehrt austauschen, zusammen mit dem Team der drei Sekretariatsfrauen von Unterentfelden – man ist mit der Bauschule im gleichen Ausbildungsgebäude – einen erstklassigen und kompetenten Service bieten, um es in der Gastronomiesprache zu formulieren.

«Fortlaufende» Mittagsverpflegung

Schon in seinem Jahresbericht hat GastroAargau-Präsident Josef Füglistaller auf die aktuellen Schwierigkeiten der Branche hingewiesen. Es gelte, die neuen Technologien aktiv zu adaptieren und dem Trend zur «davonlaufenden Mittagsverpflegung» zu brechen. Ein Wirtshausbesuch sollte wieder zum besinnlichen Erlebnis werden. Wer denn, wenn nicht die Gastronomie-Fachleute, könnten die modernen Techniken aufnehmen und die gesunden Trends umsetzen? «Essen war einmal eine der natürlichsten Sachen der Welt. Gespeist wurde gemeinsam am grossen Tisch. Essenszeit war Familien- und Freundschaftszeit», stellt Füglistaller fest. «Wieso also sollten wir die Trends aus aller Welt, die zu Gewohnheiten werden, nicht aufnehmen? Wir ausgezeichnet ausgebildeten Gastronomen sind doch die besten Fachleute im gesunden Ernährungsbereich». Eines seiner Anliegen ist das Netzwerken. Damit ist der Aargau erfolgreich. Produzenten – also Landwirte, Gemüseproduzenten, Bäcker, Metzger, Rebbauern, und weitere – und weiterverarbeitende Dienstleister arbeiten Hand in Hand. Das funktioniert inzwischen recht gut. Man arbeitet aus der Region für die Region. Der aufmerksame Kunde erkennt und schätzt das. Auch GastroAargau und AargauTourismus arbeiten sehr eng zusammen. Der Aargau wurde soeben zur gleichberechtigten Plattform bei Tourismus Schweiz erhoben. Die Aargauer Gastronomen sind Doppelmitglieder und dürfen von den Errungenschaften profitieren. Die neue AarauTourismus-Chefin Barbara Studer stellte denn auch den

gewaltigen Drive vor, der dort herrscht. So können sich GastroAargau-Mitglieder gratis auf den weltweiten Websites vorstellen.

GastroBranche politisiert sich

Die Gastronomen der Schweiz geben sich mehr und mehr in die Politik ein. Im Aargau sind die Vernetzungen zwischen Gewerbe und Politik besonders gut. An der GV in Leuggern waren denn auch die wichtigsten Vertreter von GastroSuisse anwesend, darunter mit Remo Fehlmann der neue Präsident des wichtigen Verbandes. Es wurden die eidgenössischen Vorlagen der nächsten Zeit vorgestellt. Übrigens sang der Wirtechor Baden. Und man tafelte ausgezeichnet in der Sonne Leuggern. –hr



Das sind die Aktivsten von GastroAargau (v.l.): Bruno Lustenberger (Präsident der Hotel&GastroFormation), Andrea Hasler, Josef Füglistaller (Präsident GastroAargau), Marlene Burkhard, Urs Kohler (neuer Direktor und weiterhin Chefexperte Berufsprüfungen), Claudia Mürner. Die drei Frauen sind die guten Engel im Sekretariat von GastroAargau in Unterentfelden.

Foto: hr