



**GASTROAARGAU**

Verband für Hotellerie und Restauration



## JAHRESBERICHT 2012

# IMPRESSUM

## Herausgeber:

GastroAargau  
Verband für Hotellerie und Restauration  
Bildungszentrum  
Suhrenmattstrasse 48  
5035 Unterentfelden  
Tel. +41 (0)62 737 90 40  
Fax +41 (0)62 737 90 42  
info@gastroaargau.ch  
www.gastroaargau.ch

## Konzept und Gestaltung:

Deskall Kommunikation  
Bärengasse 26  
4663 Aarburg  
info@deskall.ch  
www.deskall.ch

## Druck:

buschö  
Druckerei Schöffland AG

# INHALT

## Editorial

GEDANKEN DES PRÄSIDENTEN 3-5

## Schwerpunkte 2012

VERBANDSREORGANISATION 6

VORSTELLUNG RESTAURATIONSTEAM 7

AKTIVITÄTEN 7-8

## Berufsbildung

ÜBERBETRIEBLICHE KURSE 9

WETTBEWERB DER AARGAUER GASTRO-LERNENDEN 10

DANKSAGUNG 11

QUALIFIKATIONSVERFAHREN 11

## Weiterbildung

RECHENSCHAFTSBERICHT 2012 12

WEITERBILDUNGSKURSE 13

BERUFSBILDNERKURSE 13

## Mitglieder

MITGLIEDERNUTZEN IM ÜBERBLICK 14

## Schlusswort

PERSÖNLICHE GEDANKEN DES PRÄSIDENTEN 15



## GEDANKEN DES PRÄSIDENTEN

### 2012 – ein «verrücktes» Jahr

Geschätzte Wirtefamilie,  
Ehrenmitglieder,  
Mitarbeitende,  
liebe Leserinnen und Leser

Es ist doch wirklich verrückt, wie die Welt funktioniert. Alles scheint aus den Fugen geraten. Nur schon die Machtnation USA macht uns Krisen vor, die aber überwindbar erscheinen: Ist die Immobilienkrise wirklich überstanden? Sie haben zwar dem Präsidenten das Vertrauen neu geschenkt und die Chance gegeben, das Schiff über die Runden zu bringen, aber sie haben sich doch wieder hart am endgültigen Staatskonkurs vorbei gedrückt. Ob sich die USA wegen dieser internen Probleme im Nahen Osten so feige heraushalten?

Die Schuldenkrise ist global. Schauen wir nur auf die uns umgebende Europäische Union. Obwohl wir offiziell nicht Mitglied sind, werden wir bedrängt und sollen uns vor allem finanziell beteiligen. Griechenland, Portugal, Spanien, Italien und viele andere sollen mit Milliarden aus der Schweiz

vor dem Konkurs gerettet werden. Der EU und ihrem grössten Nettozahler Deutschland geht es aber nur darum, den Euro zu retten. Die Schuldenkrise ist also vor allem auch eine Währungs- und Krisenkrise.

Wir müssen indes unserer Selbständigkeit grösste Sorge tragen. Ich verstehe nicht, dass es (Eid)Genossen gibt, die uns als Mitglied in dieser EU sehen wollen. In einem zentralistisch – um nicht zu sagen totalitär – geführten unübersichtlichen Beamtenmoloch, der wie verrückt nur Gesetze produziert. Und wo man uns als «Rosinenpicker» beschimpft. Auch die sogenannte Bankenkrise ist noch lange nicht ausgestanden. Mögen die Finanzinstitute in ihrem Geschäftsgebaren einige Gepflogenheiten und Standards umgestellt haben, so müssen wir schon sehr anpassen, das Kind nun nicht mit dem Bade auszuschütten – die Bank Wegelin als Bauernopfer? Nachdem wir den Werkplatz demontiert haben, sind wir daran, nun den Finanzplatz zu Metzgen. Als nächstes Angriffsziel rückt bereits der internationale Rohstoffhandel aus dem Kanton Zug nach. Und ausserdem wird der gläserne Bürger in der Schweiz Tatsache.

Die grossen Probleme schwappen in die Schweiz über. Da sind nicht nur verrückte Druck- und Erpressungsversuche, uns plagt vor allem der starke Frankenkurs. Allein schon der Einkaufstourismus hat direkte Auswirkungen auf Gastronomie und Tourismus, Landwirtschaft und Gewerbe, Dienstleistung und Detailhandel.

Der Kunde, der nur noch vier Tage in die Ferien kommt, will über die gesamte Angebotspalette von der Übernachtung bis zum Skipass und vom Bergbahnbillet bis zur Wellness einen Pauschalpreis. So sind wir im internationalen Vergleich nicht mehr konkurrenzfähig. Gastrobetriebe und Hotels leben mehr und mehr von ihrer Substanz. Die Auswirkungen sind dann, dass die Betriebe von einer Kette oder Gruppe übernommen werden und damit ihre Eigenständigkeit als selbständige Unternehmer verlieren. So verändert sich das individuelle vielfältige Bild der Schweizer Gastronomie ins Negative, weil Erscheinung und Angebote beliebig austauschbar werden. Da leidet nicht nur unsere Branche. Die Schweiz verliert nach und nach ihr bestes Image. Wir sollten Qualität verkaufen und nicht Rabatt.

# PRÄSIDENT GASTROAARGAU

«Wenn jemand von einem verrückten Jahr sprechen darf und muss, dann ist das GastroAargau. Da ist doch einiges verrückt worden. Was 2012 angerissen wurde, ist 2012 realisiert worden.»



Josef Füglistaller, Präsident GastroAargau

## Doch wir plagen uns selber

Womit wir glücklich in der Schweiz angekommen wären. Unsere Branche hat im letzten Jahr ein paar wichtige Dinge in unserem Sinne zurecht rücken können. Man darf unsere Politiker ja auch mal ein wenig rühmen. Dank unserer entschiedenen Einflussnahme mit überzeugenden Argumenten konnten in vier Bereichen Verbesserungen erreicht werden:

- die Bundeslösung beim Rauchverbot
- im Lebensmittelgesetz
- im Alkoholgesetz
- bei der Prävention

Die überbordende Präventionshysterie wird uns weiterhin belästigen. Es gibt Vorlagen auf eidgenössischer Ebene, die unsere Branche ganz direkt beeinflussen. So die Zweitwohnungsinitiative, überraschend angenommen, noch mit unklarer Umsetzung. Sie ist für Gastronomie und Kleingewerbe im Ferienland Schweiz zweischneidig. Gibt es eine Abwanderung ins Ausland oder doch die erhoffte Verlagerung in die einheimische Hotellerie? Eine Bodenpreisverteilung jedenfalls ist voraussehbar. Genauso wie beim Raumplanungsgesetz, das meiner Meinung nach in die Hoheit der Kantone und Gemeinden gehört und nicht in Bundeshände. Wenn auch das Ziel des verdichteten

Bauens vernünftig ist, dürften sich ähnliche negative Auswirkungen ergeben.

## Im Aargau ist vieles besser

Der Aargau ist doch etwas verlässlicher. Und politisch überschaubarer. So fanden die Regierungs- und die Grossratswahlen erstmals am gleichen Datum statt. Einzigartig blieb, dass in unserer fünfköpfigen Kantonsregierung fünf Parteien einsitzen. Ich finde das grundsätzlich gut. Der Grosse Rat blieb konstant bürgerlich, aber leider gehört ihm kein einziger Gastwirt an. Die allerbeste Wahlaktion vor dem Stühle rücken präsentierte übrigens GastroAargau: Wir haben jedem Grossrat eine Flasche Burghalder Cuvée in die Hand gedrückt und gute Wahlen gewünscht. Jetzt freuen wir uns auf neue interessante «Verrücktheiten» aus Regierung und Parlament.

Frau Landammann Susanne Hochuli hat den «Landamme-Stammtisch» – in jedem Bezirk einmal zur echten Basis an einen Stammtisch sitzen – in allen elf Bezirken erfolgreich weiter geführt. Dafür herzlichen Dank.

## Verrückte GastroAargau

Wenn jemand von einem verrückten Jahr sprechen darf und muss, dann ist das GastroAargau. Da ist doch einiges verrückt worden. Was 2012 angerissen wurde, ist 2012 realisiert worden.

Das Jahr 2012 brachte GastroAargau eine attraktivere Homepage, ein neues Layout und einen neuen Auftritt. Wir investierten in neue EDV. Und legten viermal unseren News-Flyer auf.

Die Geschäftsstelle entwickelt sich nach einem kurzen Intermezzo erfreulich weiter. Herzlichen Dank für die Mehrarbeit an Marlene Burkhard und Andrea Hasler, den Vizepräsidenten Bruno Lustenberger und an die Vorstandsmitglieder Michael Hauenstein, Lukas Hürlimann und Gerhard Keller.

Leider mussten wir den Rückzug von Pater Benedikt Staubli als katholischer Gastgewerbeseelsorger hinnehmen. Er zog sich als Stellvertreter des Abtes ins Kloster Muri-Gries (Südtirol) zurück – ist dort aber auch für die Gästebetreuung zuständig und bleibt dem Gastgewerbe somit ausgezeichnet erhalten. Als seinen Nachfolger konnte sich Martin Tanner (Unterkulm) vorstellen. Herzlich willkommen.

## Familienausgleichskasse abgelöst

Das neue Bundesgesetz zwang uns zur Auflösung der eigenen Familienausgleichskasse. Das Ziel war, den massiv günstigeren Beitragssatz des Kantons zu übernehmen. Nach langen Verhandlungen hat GastroSocial die Bewilligung als Abrechnungsstelle der Kantonalen Familienausgleichskasse dann auch erhalten. Der Nettosatz



für Familienzulagen reduziert sich für 2013 um zirka 0,4 Prozent, das heisst jährlich um 1,2 Millionen Franken. Unsere Bemühungen erbringen einen realen Gegenwert für unsere Mitglieder. Es lohnt sich umso mehr, Mitglied zu sein. Die Information über die neuen tieferen FAK-Beiträge erfolgten direkt über GastroSocial. An der Abrechnungsweise änderte sich nichts.

#### Das BZU wird zu klein

Unser Berufsbildungszentrum in Unterentfelden ist für uns Gastwirte im Kanton Aargau zu einer Marke geworden. Wir dürfen aus den Departementen (Amt für Wirtschaft, Regierungsrat Urs Hofmann), Bildung und Kultur (RR Alex Hürzeler) und Finanzen (RR Roland Brogli) auf zuverlässige Unterstützung zählen. Diese Departemente engagieren sich für unsere Aus- und Weiterbildung. Gemeinsam suchen wir nach guten Lösungen, um die neuen Rahmenlehrpläne möglichst bald umsetzen zu können. Dazu benötigen wir mehr und neue Räumlichkeiten, sei es eine grössere Schulküche, Serviceräume oder mehr Schulzimmer für die überbetrieblichen Kurse.

Platzmangel herrscht genauso bei der Bauschule. Dieser Engpass könnte sich kostengünstig lösen lassen, indem GastroAargau auszieht. Unsere Vorarbeiten, die seit bald fünf Jahren

andauern, sehen so aus: Der Standort Unterentfelden ist für uns ideal. Wir haben verschiedene Angebote geprüft und uns sogar einen eigenen Neubau überlegt. In der nahegelegenen Quellmatten entdeckten wir den Gewerbepark gleichen Namens, in welchem unsere Raumbedürfnisse optimal erfüllt werden könnten. In Rohbaumiete würden wir das ganze Erdgeschoss – 2500 Quadratmeter Fläche – langfristig mieten und wären für den Innenausbau selber zuständig. Wir kennen unsere eigenen Bedürfnisse am besten und wissen, wie man etwa eine Schulküche konzeptionieren muss. Und am alten Standort «Bauschule» könnten wir unser Restaurant trotzdem weiter führen. Die Verhandlungen sind soweit fortgeschritten, dass wir unsere Mitglieder schon im Frühjahr 2013 darüber informieren und entscheiden lassen können.

#### Unser Restaurant im BZU

Das Restaurant im Berufsbildungszentrum Unterentfelden hat ein schwieriges Jahr hinter sich. Da im BZU keine zusätzlichen Räume für die Weiterbildungen mehr vorhanden sind, bleiben auswärtige Gäste und fremde Kurse aus. Das schlägt sich negativ auf die Auslastung unseres Gastrobetriebes aus. Dank viel Engagement und Einsatz des Betriebsleiters Rolf Bühler

und seinem Team ist es gelungen, den Schaden in Grenzen zu halten. Die Entwicklung macht uns jedoch Sorgen. Herzlichen Dank an alle

Sie sehen: Die Arbeit zugunsten unseres attraktiven Verbandes in einem vielfältigen Umfeld zwischen Tagesgeschäft, Wirtschaft, Politik, Öffentlichkeit und dem von GastroAargau und AargauTourismus speziell geförderter Zusammenarbeit mit allen Branchenverbänden im Aargau wird uns so schnell nicht ausgehen. Wir bleiben gerne dran.

#### Danksagung

Es gehört den Lehrpersonen, den Mitarbeitenden sowie allen Lernenden ein herzliches Dankeschön.

Schliesslich gratuliere ich GastroConsult herzlich und danke für die hervorragende Organisation des Gastro-Events von Ende Oktober. Eure Referenten waren verrückt gut!

Ebenfalls freue ich mich immer wieder über die Auftritte der Wirtechöre Baden und Bremgarten. Wo man singt, da lass' Dich nieder.

Josef Füglistaller,  
Präsident GastroAargau

## VORSTAND GASTROAARGAU UND SEKRETARIAT

Der in Muri neu gewählte Vorstand freut sich, die mannigfaltigen Aufgaben anzugehen. Dank Vergrößerung des Vorstandes und der engagierten Geschäftsstellen-Mitarbeiterinnen blickt unser Verband positiv in die Zukunft.



Voller Tatendrang: der neue GastroAargau-Vorstand.

## VERBANDSREORGANISATION

### Vorstand GastroAargau und Sekretariat

Das Wichtigste waren die Reorganisation mit Aufhebung der Sektionen und die neuen Statuten. Die letzte Delegiertenversammlung in Muri fasste die

weitreichenden Beschlüsse und wählte den Vorstand, Geri Keller und Lukas Hürlimann sind nachgerückt.

#### Josef Füglistaller



- Verbandspräsident
- Kontakte zu anderen Verbänden
- Kontakte zu GastroSuisse
- Kontakt zu AargauTourismus
- Stiftung / Neubau

#### Michael Hauenstein



- Finanzen
- Wirtschaft
- Konjunktur

#### Bruno Lustenberger



- Vizepräsident
- Berufsbildung
- Erwachsenenbildung
- Bildungsangebote (auch neue)

#### Lukas Hürlimann



- Mitgliederpflege
- Aktivitäten
- Gastroseelsorge
- Restaurant BZU

#### Gerhard Keller



- Pflege zu PolitikerInnen (national und kantonal)
- Politische Vorlagen studieren
- Parlamentarierapéro
- Gesetzesvorlagen studieren

### Sekretariat Geschäftsstelle GastroAargau

#### Marlene Burkhard

- Leiterin Geschäftsstelle



#### Andrea Hasler

- Administration HGf



### Treuhand und Revisionsstelle

GastroConsult AG, Rolf Ryter, Direktor, Olten  
Zeller Treuhand, Richard Zeller, Othmarsingen

# VORSTELLUNG RESTAURATIONSTEAM

## Restaurant BZU

Für uns im BZU war das 2012 ein sehr schnelles Jahr. Nicht ganz so erfolgreich wie die letzten Jahren, aber konstant. Wir spürten wie jede Branche die angespannte Wirtschaftslage und die Ungewissheit, was uns erwarten würde. Und trotzdem durften wir auf unsere treue Kundschaft zählen. Neben unserem Tagesgeschäft mit Gästen aus der Industrie, Studierenden von der Bauschule und Lernenden von Hotel & Gastro formation hatten wir auch Gäste aus Kursen und Schulungen. Immer wieder eine Herausforderung für uns sind die vereinzelt Grossbankette und Diplomfeiern. Doch mit unserem bewährten Team und Aushilfen, alles schon langjährige Mitarbeitende, haben wir bewährte Mitarbeitende, die sich stets mit viel Engagement einsetz-

ten. Unsere vielseitigen Menus, Spezialitätenwochen, die Freundlichkeit unseres Personals und das preiswerte Angebot tragen zu einer konstanten Auslastung bei.

Wir freuen uns weiterhin auf unsere Gäste und die vielfältigen Herausforderungen.

Das BZU -Team



Das engagierte Team vom Restaurant BZU

## AKTIVITÄTEN 2012



Der Wirtchor Bremgarten



Die Pfarrer Benedikt Staubli und Andreas Pauli



Impression aus dem Unterricht



Die Gewinner der Gastro-Jassmeisterschaft

# PRÄSENT ZU DEN WAHLEN.

Im Rahmen der Regierungs- und Grossrats-Wahlen 2012 überraschte GastroAargau mit einem Burghalder Cuvée.



Josef Füglistaller überreicht unseren Grossräten den feinen GastroAargau-Tropfen.



Cocktail-Kurs



Der Präsident Josef Füglistaller

## Ökumenischer Gottesdienst

in der Klosterkirche in Muri vom 3. April 2012

## Delegiertenversammlung

vom 24. April 2012

## Kegelmeisterschaft

vom 4. bis 17. Juni 2012 im Gasthof Bad Schwarzenberg in Gontenschwil

## Zagg

Luzern vom 9. bis 12. September 2012

## Jassmeisterschaft

vom 30. Oktober 2012 im Restaurant Traube in Küttigen

## IGEHO Basel, Kantonaltag

vom 23. November 2012



Abstimmungsrunde an der Delegiertenversammlung



Gemeinsames Essen nach der Delegiertenversammlung



Bruno Lustenberger mit Landammann Susanne Hochuli



Stammtischrunde mit GastroAargau

Die detaillierten Berichte und mehr Bilder finden Sie unter GastroAargau informiert: [www.gastroaargau.ch](http://www.gastroaargau.ch)



## Hotel &amp; Gastro

formation by

GastroAargau  
Hotel & Gastro Union  
hotelleriesuisse aargau

# ÜBERBETRIEBLICHE KURSE

## Statistik: Anzahl üK-Teilnehmende 2012

		Schuljahr 2011/2012 2. Semester ab 01.01.2012		Schuljahr 2012/2013 1. Semester bis 31.12.2012	
		Anzahl Kurse	Anzahl Lernende	Anzahl Kurse	Anzahl Lernende
<b>ReFa</b> Restaurationsfachfrau/ Restaurationsfachmann	I	0	0	4	57
	II	4	49	0	0
	III	0	0	3	45
	IV	4	55	0	0
	V+VI	4	49	0	0
<b>ReAn</b> Restaurationsangestellte/ Restaurationsangestellter	I	0	0	1	7
	II	1	12	0	0
	III	0	0	1	12
	IV	1	2	0	0
<b>KCH</b> Köchin/ Koch	I	0	0	9	134
	II	9	125	0	0
	III	0	0	9	126
	IV	9	144	9*	122*
<b>KüAn</b> Küchenangestellte/ Küchenangestellter	I	0	0	1	13
	II	2	21	0	0
	III	0	0	2	23
	IV	2	12	0	0
		<b>Total Lernende 469</b>		<b>Total Lernende 539</b>	

\*inkl. 1 Kurs in der 1. Januar-Woche 2013 (16 TN)

Die Kurse wurden geleitet von Daniela Härdi (alle üK ReFa und ReAn), Daniel Sennrich (üK II – V Koch), Christoph Schmitz (üK I Koch, alle üK's KüAn). Wir danken unseren Instruktoren für ihren Einsatz im vergangenen Jahr. Stolz können wir sagen, dass wir die Kontrolle «QualüK» mit Bravour bestanden haben.



## WETTBEWERB DER AARGAUER GASTRO-LERNENDEN

### Der Lehrlingswettbewerb war ein riesiger Erfolg.

51 Kochlernende des zweiten Lehrjahres, welche eine Dessert-Schauplatte für jeweils 10 Personen kreiert hatten, und 35 Kochlernende des dritten Lehrjahres, welche die grandiosen Vorspeisenplatten zubereitet hatten, nahmen daran teil. Es waren kreative und höchst anspruchsvolle Gerichte zu be-

staunen. Das Niveau lag noch einmal höher als bei den vorangegangenen Wettbewerben und für die hochkarätige Jury war es sehr schwierig, die jeweiligen Sieger zu küren. Die Tische festlich aufgedeckt und das Menu serviert haben 34 Restaurationsfachleute und Restaurationsangestellte. Auch hier war festzustellen, dass der Nachwuchs sehr gute Ideen umsetzte und sich mit grossem Aufwand für das entsprechend gewählte Thema vorbe-

reitet hatte. Alles in allem eine geniale Veranstaltung, welche hoffentlich am 18. Januar 2014 ihre Wiederholung feiert. Mein Dank geht insbesondere an den sehr umsichtigen und pflichtbewussten OK-Präsidenten Carlos Egli (mit einem Augenzwinkern auf den nächsten Wettbewerb), das ganze Organisationskomitee, die Jurymitglieder, alle Helfer und nicht zuletzt an alle teilnehmenden Lernenden und ihre Berufsbildner.

### Impressionen vom Lehrlings-Wettbewerb «Feuer & Flamme»



## DANKSAGUNG

### Ein grosses Dankeschön!

Das vergangene Jahr war ein aufreibendes, arbeitsintensives Jahr für alle Beteiligten der Hotel & Gastro formation und von GastroAargau. Insbesondere die Aufgleisung des neuen Qualifikationsverfahrens für die Köche war extrem aufwändig. Mein Dank gebührt an allen verantwortlichen Experten, Berufsschullehrern,

üK-Instruktoren, dem Sekretariat von GastroAargau, den Vorstandskollegen von GastroAargau, der HGf-Kommission und ein ganz spezieller Dank an Sepp Füglistaller, unserem umsichtigen, stets präsenten und im vergangenen Jahr fast vollamtlichen Präsidenten von GastroAargau. Es hat Spass gemacht!

Bruno Lustenberger, Präsident  
Hotel & Gastro formation Aargau



## QUALIFIKATIONSVERFAHREN

Nicht weniger als 48 Restaurationsfachleute EFZ, 1 Restaurationsangestellte, 133 Köche EFZ und 11 Küchenangestellte haben im 2012 ihre Qualifikationsverfahren erfolgreich in Baden (Küchenangestellte) und Unterentfelden absolviert. Ohne – auch nur die geringsten – Probleme bei der Orga-

nisation, Durchführung und Auswertung sind die Qualifikationsverfahren über die Bühne gegangen. Eine Meisterleistung, und an die beiden verantwortlichen Chefexperten Urs Kohler (Restauration) und Markus Friedli (Köche) und den ganzen Expertenstab ein grosses Dankeschön!

Am Montag, 2. Juli 2012 durften wir im BZU rund 800 Gäste zur Abschlussfeier begrüßen. Es waren dies die Lernenden mit ihren Verwandten und Bekannten, die Berufsschullehrer, die Berufsbildner und das Amt für Berufsbildung, welche folgende Glanzresultate beklatschen konnten:

Beruf	Absolventen	Durchfallquote	Beste Note	Name / Betrieb
Hotelfachfrau-/mann	16	0%	5.4	Michelle Jordi, Hotel Zofingen, Zofingen
Hotelangestellte/r	2	0%	4.9	Naomi Rupflin, Hotel Seerose, Meisterschwanden
Restaurationsfachfrau-/mann	51	6%	5.5	Maik Dominguez, Rest. Einstein, Aarau  Nicole Küng, Hotel Krone, Lenzburg
Restaurationsangestellte/r	2	50%	4.9	Isabelle Joss, Gasthof Herrenberg, Bergdietikon
Köchin/Koch	146	8.9%	5.7	Eveline Baumann, Hotel Kreuz, Suhr
Küchenangestellte/r	11	0%	5.3	Musiq Bekim, Hotel Krone, Lenzburg



KANTON AARGAU

Departement  
Volkswirtschaft und Inneres  
Wirteprüfungskommission

Wirteprüfungskommission  
Aargarten 11, 5742 Kölliken  
Telefon 062 723 54 75  
E-Mail [wirtepruefung@aibalrostreuhand.ch](mailto:wirtepruefung@aibalrostreuhand.ch)

Kölliken, 11. Februar 2013

## RECHENSCHAFTSBERICHT 2012

### 1. Wirteprüfungskommission / Wirtefachprüfungen

Nach den geltenden gastgewerblichen Vorschriften wird zur Wirtefachprüfung zugelassen, wer eine praktische Tätigkeit von mindestens sechs Monaten nachweist, bei der die erforderlichen praktischen Kenntnisse im Bereich Hygiene erworben werden konnten.

Im Berichtsjahr 2012 hatten sich insgesamt 202 (Vorjahr 196) Personen zur Wirtefachprüfung angemeldet. Von diesen 202 Kandidaten und Kandidatinnen kamen 60 Personen (Vorjahr 23) ohne Besuch der Wirtefachschule direkt an die Wirtefachprüfung, 40 Personen absolvierten Nachprüfungen. Zur Vorbereitung auf diese Prüfungen führte Gastro Aargau im Jahr 2012 total fünf Wirtefachkurse durch. Erstmals wurde neben dem Blockkurs auch ein berufsbegleitender Kurs durchgeführt, bei welchem 19 Personen teilgenommen haben.

Die Wirteprüfungskommission bzw. das Departement Volkswirtschaft und Inneres konnte, auf Grund der Prüfungsergebnisse, 119 (Vorjahr 128) Personen den aargauischen Fähigkeitsausweis zur gewerbemässigen Führung eines Gastwirtschaftsbetriebes erteilen.

103 Prüfungsteilnehmende bestanden die Prüfung beim ersten Versuch.

### 2. Anerkennung von ausserkantonalen Fähigkeitsausweisen

Gestützt auf die Gastgewerbeverordnung sind nichtaargauische Fähigkeitsausweise den aargauischen gleichzustellen, wenn erstere auf Grund einer Fachprüfung ausgestellt wurden, welche der aargauischen Wirtefachprüfung gleichwertig ist. Ferner müssen die ausweistragenden Personen eine praktische Tätigkeit im Gastgewerbe von mindestens sechs Monaten nachweisen, bei der die erforderlichen praktischen Kenntnisse im Bereich Hygiene erworben werden konnten.

Im Jahr 2012 sind total 61 (Vorjahr 76) Anerkennungsverfahren nach § 17 ff GGV durchgeführt worden. Dabei konnten 54 der geprüften nichtaargauischen Fähigkeitsausweise ohne Auflagen (Ergänzungsprüfung) anerkannt werden. Sieben Anträge mussten abgewiesen werden, da die gesetzlichen Rahmenbedingungen nicht erfüllt wurden.

Christoph Müller  
Präsident Wirteprüfungskommission

## KURSDATEN

Alle aktuellen Daten zur Wirtefachschule und den diesjährigen Weiterbildungskursen finden Sie auf unserem Internetauftritt unter Weiterbildung & Kurse.

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



## WEITERBILDUNGSKURSE

### 5-tägiger Service-Grundkurs

Kurs im April 2012

**12 Teilnehmende**

Kurs im Oktober 2012

**11 Teilnehmende**

Daniela Härdi, üK-Instruktorin

### Einblick in die Berufsbildung

Kurs im Februar 2012

**7 Teilnehmende**

Daniela Härdi, üK-Instruktorin

### Mitarbeiterführung

Kurs im Mai 2012

**8 Teilnehmende**

Esther Hartmann-Leuzinger,  
eidg. Dipl. Marketingleiterin

### KOPAS-Kurse

5 Kopaskurse wurden in den  
Wirtefachkursen 2012 integriert

Trix König, Erwachsenenbildnerin

### Cocktail II

Exotische und trendige Drinks

Kurs im November 2012

**10 Teilnehmende**

Urs Stieger, eidg. Dipl. Maître d'Hôtel

### Cocktail I von Volg

Kurs im September 2012

**14 Teilnehmende**

Urs Stieger, eidg. Dipl. Maître d'Hôtel

## BERUFSBILDNERKURSE

### BBK A

Kurs im Januar 2012

**16 Teilnehmende**

#### Instrukto:ren:

Erich Huwiler

Thomas Aemmer

Markus Friedli

Urs Kohler

René Hofmann

### BBK B

Kurs im April 2012

**16 Teilnehmende**

### BBK C

Kurs im August 2012

**15 Teilnehmende**

### BBK D

Kurs im November 2012

**16 Teilnehmende**



## MITGLIEDERNUTZEN IM ÜBERBLICK

GastroSuisse und GastroAargau bieten den Mitgliedern umfassende Dienstleistungen an, die auf die Bedürfnisse der Hotellerie und Restauration zugeschnitten sind. Je nach Umfang und Tragweite sind diese Dienstleistungen in der Mitgliedschaft enthalten oder entgeltlich.

### 1. Sozialversicherungen:

- GastroSocial
- Zusammenarbeit mit SWICA

### 2. Rechtsberatung:

- Telefonische Beratung
- Merkblätter
- InfoService

### 3. gastroprofessional.ch:

- Know-how online

### 4. Brancheninformationen:

- GastroJournal
- GastroEdition
- Branchenspiegel

### 5. Hotellerie und Tourismus:

- Hotelklassifikation
- Benchmark-Tool
- SchweizDirekt
- Preiswerte Hotels

### 6. Berufsbildung:

- Gastro-Unternehmerausbildung
- Kurse, Training, Coaching
- Lehrmeisterunterstützung
- Nachwuchsmarketing

### 7. Interessenvertretung:

- Politische Arbeit
- Öffentlichkeitsarbeit

### 8. Treuhand-Vollservice:

- Gastroconsult AG

### 9. Hotelfachschulen:

- Belvoirpark Hotelfachschule Zürich
- Ecole Hôtelière de Genève

## Alle wichtigen Informationen

Falls Sie mehr über GastroAargau erfahren möchten, besuchen Sie unseren Internetauftritt:

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

## PERSÖNLICHE GEDANKEN DES PRÄSIDENTEN

### Gastronomie mit Herz

Liebe Wirtinnen und Wirte

Was gibt es für einen jungen Menschen Schöneres, als unseren Erdball zu erkunden, andere Sprachen zu lernen, fremde Kulturen zu erforschen, herzliche Mitmenschen zu treffen, wunderschöne Gegenden zu sehen, faszinierende Erlebnisse zu haben?

Und wo gibt es schönere Berufe als im Gastgewerbe, die ihnen genau das ermöglichen? Den gut ausgebildeten jungen Köchen, Chefs de Service, HotelfachassistentInnen, etc. aus der Schweiz liegt die weite Welt zu Füssen. Ob sie auf einem Hochseeschiff anheuern, in einer fernen Küche stehen, den herzlichsten Service bieten oder in einem Hotel den Kundenkontakt pflegen, sie müssen ihren Beruf von Herzen gern machen. Beweisen müssen sich auch die tüchtigsten Schweizer überall. In anderen Ländern können sie auch kochen. Man beobachte nur die internationalen Wettbewerbe.

Also rufe ich alle Patrons auf: «Fördert die Jugend! Sie ist gut und interessiert».

Es ist lustvoll, junge Leute auszubilden. Das weiss ich aus eigener Erfahrung. Jeder Lehrbetrieb soll sich verpflichtet fühlen, den Jugendlichen das Erkunden des Erdballs zu empfehlen.

Und den Jungen rufe ich zu: «Sucht die Herausforderung. Fasst Euch ein Herz und zieht hinaus in die Welt. Nur Ferien machen in einem fernen Land bringt's nicht. Geht mit all Eurem Können und Wollen – und bestätigt Euren guten Lehrabschluss. Die Berufserfahrung im Ausland wird Euch ein Leben lang tragen».

Wir «Daheimgebliebenen» oder «Vom Ausland Zurückgekehrten» gehen allerdings herzlich gern die Verpflichtung ein, den ausgezeichneten Qualitätsstandard der Schweizer Gastronomie in jeder Hinsicht zu halten. Deshalb legen GastroAargau und GastroSuisse allergrössten Wert auf die Aus- und Weiterbildung. Die «überbetrieblichen Kurse» (üK) bilden ein wichtiges Standbein und sind eine taugliche Klammer und ein durchlässiges Scharnier zum Lehrbetrieb, zu dem ein guter Austausch gepflegt wird. Die Weiter-

bildung auch für Berufsbildner – vom Service bis zur Mitarbeiterführung – bieten wir in attraktiven Kursen an. Die Wirtfachschnule – mit Fähigkeitsausweis! – gibt's bei GastroAargau sogar berufsbegleitend.

Mit zur Qualitätssicherung im weitesten Sinne gehört für uns eine gute auch fachliche Information unserer Mitglieder via Homepage und regelmässige Flyer. Und nicht zuletzt über den Jahresbericht.

Glaubwürdige Herzlichkeit gehört ins Leben und ist gerade im Gastgewerbe unverzichtbar. Wir wollen dem Kunden zeigen, dass er jederzeit herzlich willkommen ist. Also gehen wir jeden Tag herzlich an.

Ich wünsche von Herzen alles Gute.

Josef Füglistaller, Oberlunkhofen



**GASTROAARGAU**

Verband für Hotellerie und Restauration

Geschäftsstelle

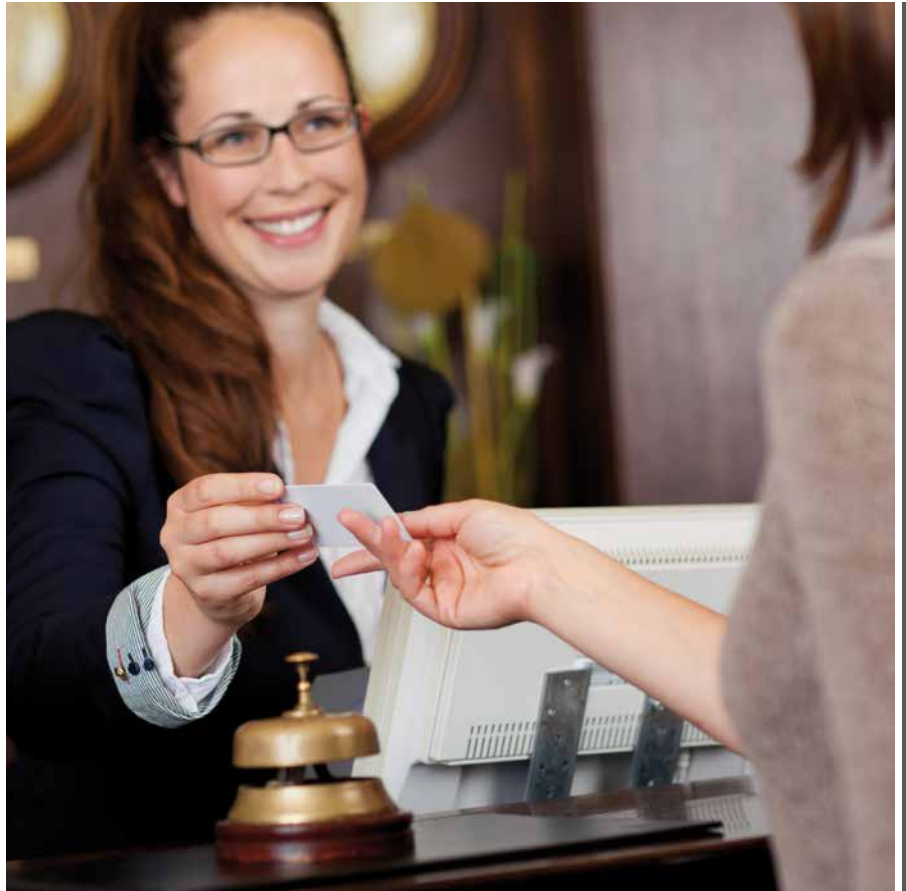
Bildungszentrum  
Suhrenmattstrasse 48  
5035 Unterentfelden

Tel. +41 (0)62 737 90 40

Fax +41 (0)62 737 90 42

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

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



Weitere Informationen finden Sie auf unseren Webseiten  
[www.gastroaargau.ch](http://www.gastroaargau.ch) | [www.hgf-ag.ch](http://www.hgf-ag.ch)