



Jahresbericht 2022/2023

Hotel & Gastro
formation
Mittelland



Vorwort der Präsidentin zum ersten Jahresbericht der HGf Mittelland

Liebe Ausbilderin, lieber Ausbilder
Liebe Gastronominnen und Gastronomen
Liebe Leserinnen und liebe Leser

Es ist vollbracht - das erste 'Lehrjahr' liegt erfolgreich hinter uns. Die erste Delegiertenversammlung fand am 29. August 2022 statt und der neue Vorstand traf sich an verschiedenen Sitzungen, um alle wichtigen Geschäfte zu planen sowie zu besprechen.

Das Qualifikationsverfahren (QV) in den Koch- und Restaurantberufen verlief nach Vorgabe und die Stimmung sowohl im GBZ als auch im Gerolag war sehr gut. Auch hier durften wir einmal mehr auf die grossartige Unterstützung unserer kompetenten und engagierten Experten zählen. Unter der Leitung der Chefexperten Urs Kohler, Michael Wilhelm und Adrian Bader konnten die besten Rahmenbedingungen geschaffen werden. Die Kontrolle der Berufsinspektoren ergab Bestnoten.

Die QV-Feiern waren dieses Jahr ein Highlight – und gleich in doppelter Ausführung. Zuerst am 1. Juli für die Absolventen im Kanton Aargau in der grossen Sporthalle in Aarau mit knapp 800 Personen. Am 3. Juli dann im Hotel Arte in Olten mit knapp 400 Personen. Jedes Mal bin ich fasziniert in welch' schönen Kleidern und Anzügen die jungen, stolzen Berufsleute ihren Abschluss feiern. Die Luft 'knistert', das zufriedene Lächeln beglückt und der Applaus lässt die Räume beben – es duftet nach Erfolg.

Schade, dass Claudia Mürner krankheitshalber bereits vor dem QV-Start ausgefallen ist. Dank ihrer guten Vorbereitung, sowie dem intensiven Einsatz von Urs Kohler, Michael Brückner sowie Silvan Sprecher konnte doch noch alles rechtzeitig und in perfekter Ausführung bereitgestellt werden. Der Krankheitsausfall von Claudia Mürner wird noch länger andauern.

Auch Julia Dössegger durften wir an der QV-Feier gebührend verabschieden. Nach ihrem Mutterschaftsurlaub hat sie uns auf Ende des Schuljahres verlassen. Ihre Nachfolgerin für die üK's der Restaurantberufe ist Melanie Wernle. Sie übernimmt die Aufgabe ab August.

Das HGf-Mittelland Newsblatt ist ein weiteres 'Baby', welches das Licht der Welt erblickt hat. Neu werden in regelmässigen Abständen allen Mitgliederbetrieben die wichtigsten Informationen sowie Berichte von Veranstaltungen, Tools, etc. versandt. Die Resonanz ist positiv.

Weiterhin beschäftigte mich der Abschluss der Revision der Hauswirtschaftsberufe. Auch wenn dieser neue Beruf erst ab August 2024 ausgebildet wird, gibt es im Zusammenhang mit den Kantonen sowie der OdA Hauswirtschaft noch viele Dinge, die geklärt werden müssen. Die Berufsschulorte sind nun bekannt, doch gilt es noch den Ort für die üKs definitiv festzulegen. Danach können wir die Feinplanung vornehmen. Die Zusammenarbeit und gegenseitige Unterstützung wird auch hier, wie bei den Koch- und Serviceberufen zentral sein.

Die Herausforderungen in unserer Branche sind nicht weniger geworden und der Fachkräftemangel verstärkt leider die Schwierigkeiten.

Daher sind Betriebe, welche Lehrplätze anbieten sowie kompetente und motivierte Ausbilder:innen wichtiger denn je. Ich bedanke mich sehr für den täglichen Einsatz. Ihre Leistungen zusammen mit der Unterstützung durch Lehrpersonen, üK-Instruktoren:innen, Experten sowie Administrationsmitarbeitende und Familienmitglieder wirken sich direkt auf eine positive Branchenzukunft aus. Ich bleibe zuversichtlich und freue mich auf die weitere Zusammenarbeit.



Claudia Rüttimann

*Präsidentin Hotel & Gastro formation Mittelland
Vorstandsmitglied GastroAargau
Hotelière Aargauhotels.ch*



Verbandsorganisation

Vorstand Hotel & Gastro formation Mittelland	
Claudia Rüttimann Präsidentin Vertreterin Hotellerie Aargau	Roman Oschwald Vizepräsident Vertreter Hotellerie Bern+ Mittelland
Franziska Gasser Vorstandsmitglied Vertreterin Hotel & Gastro Union Mittelland	Benvenuto Savoldelli Vorstandsmitglied Vertreter GastroSolothurn
	Urs Kohler Vorstandsmitglied Vertreter GastroAargau

Delegierte mit Stimmrecht		Vertreter/in mit beratender Stimme	
Bruno Lustenberger	GastroAargau	Pia Engel Berufsinspektorin SO	Kantonsvertreter Aargau / Solothurn
Dominik Wyss	Hotellerie Aargau	Rudolf Aegerter Berufsinspektor AG	
Urs Schindler	GastroSolothurn	Werner Schuhmacher Kochfachlehrer	Berufsfachschulen Aargau / Solothurn
Roland Furrer	Hotellerie Bern + Mittelland	Stephan Herter Restaurantfachlehrer	
Vera Schäfer	Hotel & Gastro Union Mittelland	Claudia Mürner	Protokollführerin

Bericht aus der Geschäftsstelle von GastroAargau

Was lange währt, wird doch noch gut – so, oder mit ähnlichen Worten könnte man den momentanen Stand in der Fusion der Hotel & Gastro *formation* Aargau und Solothurn umschreiben. Wenn man bedenkt, wie viel Zeit vergangen ist von der ersten Idee bis zur Gründungsversammlung. Ich erinnere mich gut, wie GastroSolothurn eine Vorstandssitzung in Lenzburg abgehalten und beraten hat, ob man der Fusion zustimmen soll oder nicht. Umso erfreulicher, wie Peter Oesch (der damalige Präsident) fragte, ob man eine Flasche Wein öffnen könne. Von da an waren die Weichen gestellt.

Die ersten Aufgaben in der Geschäftsstelle waren, sich mit den neuen Statuten auseinander zu setzen und Weggis zu informieren, das neue Logo zu kreieren und ein Kommunikationskonzept auf die Beine zu stellen. Systematisch wurde die Absicht nach aussen getragen. Definitiv grünes Licht gab es dann mit der Gründungsversammlung, an der alle beteiligten Verbände mit dabei waren und Unterschrift geleistet haben.



Vorstand GastroSolothurn sagt ja zur Fusion



Vertragsunterzeichnung der Delegierten

Priorität in der Kommunikation hatte die Koordination der Prüfungsinformationen, welche am 1. November aufgeschaltet werden mussten. Die Chefexperten der Koch- und Restaurantberufe haben sich zusammengesetzt und das Programm besprochen. Von Anfang an war klar, dass der Aargau die **Kochprüfungen** in Lenzburg und Solothurn in Olten durchführen werden. Offenbar ist die Kommunikation über diese Ausgangslage nicht ganz geglückt, weil einzelne Personen dachten, dass alle Kochprüfungen in Lenzburg stattfinden würden. Mittlerweile konnten die Unklarheiten beseitigt werden und die Prüfungen wurden an beiden Standorten optimal durchgeführt.

Die Restaurantprüfungen haben ein Jahr zuvor eh schon in Lenzburg stattgefunden und dieser Entscheid hat sich bestens bewährt.

Mit dem Ausfall von Claudia Mürner im Sekretariat waren wir mit enormen Zusatzaufwand für die verbleibenden Mitarbeiter konfrontiert. An dieser Stelle bedanke ich mich bei meinen Kolleginnen und Kollegen im Büro und aus der Abteilung üK. Danke für das Verständnis bei allen anderen Involvierten, wenn sie mit kurzfristigen Informationen bedient wurden.

Alles in allem blicken wir auf ein erfolgreich gestartetes und kontinuierliches erstes Jahr zurück. Für uns ist klar, unsere Servicequalität und den Dienstleistungsgrad weiterhin hochzuhalten und wir freuen uns auf viele interessante Begegnungen.

Urs Kohler – Direktor GastroAargau und Hotel & Gastro *formation* Mittelland

Verbandsaktivitäten

Verbandsorganisation	
1	Gründungsversammlung
1	Delegiertenversammlung
4	Vorstandssitzungen
3	Newsblätter mit redaktionellen Beiträgen und Informationen

Veranstaltungsübersicht	
August 2022	Teilnahme an der Berufsinfomesse Aareland, Olten
September 2022	Teilnahme am Berufsinfotag, Schöffland
Januar 2023	Gemeinsames Abendessen des Vorstands (EHC Olten)
März 2023	Teilnahme Berufsinfo ask, Aarau
Juni 2023	Infoveranstaltung neuer Beruf Hotellerie-Hauswirtschaft, Lenzburg
Juli 2023	QV-Feier Kanton Aargau, Aarau
Juli 2023	QV-Feier Kanton Solothurn, Olten
Vorbereitung	Lehrmeisterfest & Berufsmesse ab'23, Wettingen

Übersicht über das Engagement	
CRU/UKO	Schlussgespräch Edith Weber, ehemalige Chefexpertin
CRU/UKO	Austausch mit Kantonsvertretern AG + SO am 13.2.2023
CRU/UKO	Austausch mit Bernhard Beutler, Berufsschule Solothurn
CRU	Mitglied Arbeitsgruppe Berufsrevision Hauswirtschaft 2024
UKO	Koordinationsgespräch mit Michael Wilhelm – Nachfolger E. Weber
CRU	Mitglied Arbeitsgruppe Berufsrevision Küche 2024
CRU	Mitglied Fachkommissionsgremium Beruf Hotellerie-Hauswirtschaft
CRU	Teilnahme Jahressitzung HGf Schweiz, Luzern
CRU	Besuch der Berufsschulen Lenzburg, Liebegg und Solothurn
CRU	Teilnahme an «Schule trifft Wirtschaft», Solothurn

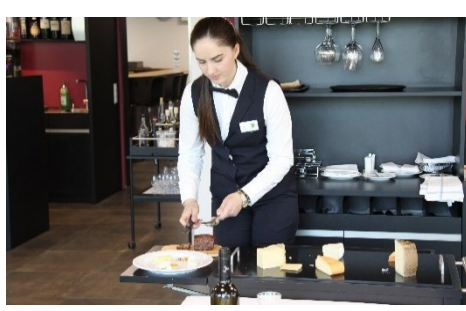
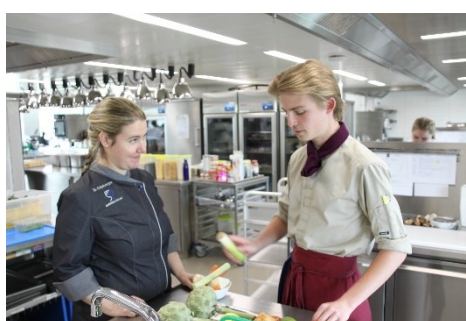
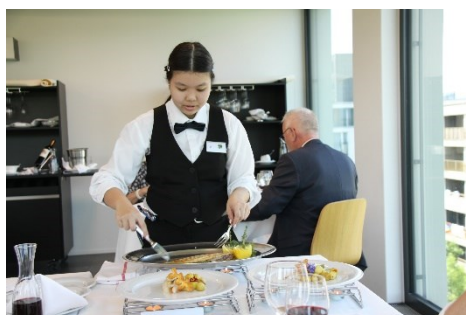
Praktisches Qualifikationsverfahren der Koch- und Restaurant-Berufe

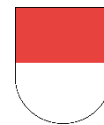
Die Kochprüfungen wurden unter der Leitung vom Chefexperten Adrian Bader in Olten und vom Chefexperten Urs Kohler in Lenzburg durchgeführt - die Restaurantprüfungen haben Michael Wilhelm und ebenfalls Urs Kohler geleitet.

Alle Prüfungsexpertinnen und -experten (PEX) wurden rechtzeitig auf die neuen Aufgaben geschult und für den Einsatz im GerolagCenter und GBZ trainiert. Erfreulicherweise konnten dieses Jahr auch einige neue PEX rekrutiert werden, welche ab dem kommenden Jahr die bestehenden Teams unterstützen.

Der Prüfungszyklus 2023 kann als «erfolgreich durchgeführt» bezeichnet werden. Glücklicherweise gab es an allen Prüfungstagen keine nennenswerten Zwischenfälle und so konnte das Qualifikationsverfahren an beiden Standorten ordnungsgemäss umgesetzt werden. Inspektionen durch die beiden Berufsinspektoren und der Präsidentin der HGf Mittelland haben den Verantwortlichen ein gutes Zeugnis ausgestellt.

Ein Dank für den Einsatz geht an Michael Brückner für die administrativen Vorbereitungen, an alle Expertinnen und Experten, die üK- und Berufsschullehrpersonen und allen anderen, die vor und hinter den Kulissen zum Gelingen beigetragen haben.





Festlicher Anlass im Hotel Arte in Olten

Am 3. Juli 2023 hat GastroSolithurn und die Hotel & Gastro *formation* Mittelland zur diesjährigen «QV-Abschlussfeier» eingeladen.

Herzliche Gratulation an alle Absolventinnen und Absolventen und an die Lehrbetriebe. Ein grosses Dankeschön an alle Gäste, Helfer:innen und Sponsoren, welche die Feier zu einem würdigen Anlass machten. Ein spezieller Dank gebührt unserem Regierungsrat **Dr. Remo Ankli**, welcher der Feier beiwohnte.

Erfolgreiche Lehrabschlussfeier

Über 380 Besucher sind unserer Einladung gefolgt. Davon 85 Absolventen aus den Gastroberufen.

Fachkräfte sind für die Hotellerie und Gastronomie ein wichtiger Erfolgsfaktor. Deshalb spielen die Nachwuchsförderung sowie die Wertschätzung der Lernenden eine immer wichtigere Rolle. Unser Berufsverband organisierte deshalb im Hotel Arte in Olten für alle Absolventinnen und Absolventen diese gemeinsame Abschlussfeier mit festlicher Übergabe der eidg. Fähigkeitszeugnisse und der Notenausweise. Anschliessend war ein reichhaltiger Apéro geplant. Mit **Jonathan Wepfer**, Vize- Schweizermeister an der letzten SwissSkills in Bern, hatten wir einen dynamischen Mann unter uns, welcher über die grossartigen Möglichkeiten in der Branche erzählte. Vielen Dank Jonathan.

22 Absolventinnen und Absolventen in den Rängen 1-3

Von den insgesamt 85 Absolventen schlossen 22 in den Rängen ab. Dies ist eine grosse Leistung und ein tolles Resultat dieses Jahrgangs. Für diese Leistung wurden die Absolventen:innen speziell geehrt und mit einem Champagnerkübel beschenkt, welcher mit Namen und Beruf, sowie der Gesamtnote graviert wurde - dazu noch einen Blumenstraus und eine Flasche Champagner der Marke Nicolas Feuillatte.

Jahrgangsbeste mit der Note 5.6 ist **Jasmin Peter**, Restaurant s'Zäni im AZB in Breitenbach.

Ohne Sponsoren wäre eine solche Feier nicht möglich. Herzlichen Dank an GastroSolithurn und Victor Meyer, Hotelbedarf Sempach-Station, welche die Weinkübel gesponsert haben. **Walter Rohrbach** hat den Champagne Nicolas Feuillatte offeriert. Ein Dank auch an das Hotel Arte, das nicht alle Leistungen verrechnet, sondern gesponsert hat. Vielen herzlichen Dank an alle!

Peter Oesch - Past Präsident GastroSolithurn

Rangliste der Gastroberufe im Kanton Solothurn



Quelle:
Peter Oesch / St. Herter

Qualifikationsverfahren 2023 - Kanton Solothurn

Beruf	Name	NOTE	Rang
Köchin EFZ Restaurant s'Zäni Alterszentrum	Peter Jasmin	PA 5.2	5.6 1
Köchin EFZ A & A Gastro GmbH Gasthof National	Werthmüller Leonie	PA 5.4	5.3 2
Koch EFZ Hirschen Erlinsbach Landhotel Hirschen	Limacher Justin	PA 5.1	5.3 3
Koch EFZ Alters- und Pflegezentrum Thüringhaus	Amberg Fabio Gino	PA 5.1	5.3 3
Küchenangestellte EBA Alterszentrum Wengistein	Roth Panida	PA 5.1	5.4 1
Küchenangestellte EBA VEBO Genossenschaft Oensingen	Dubach Maria del M	PA 5.2	5.3 2
Küchenangestellte EBA Bachtelen	Hinni Lea Jasmine	PA 5.0	5.3 3
Küchenangestellter EBA Alters- und Pflegezentrum am Bach	Erlor Gian	PA 4.5	5.3 3
Restaurantfachmann EFZ Restaurant Pintli. Feldbrunnen	Wvler Eskil Willv	PA 5.0	5.1 1
Restaurantfachfrau EFZ Hotel Arte Olten	Damm Michelle	PA 5.2	5.0 2
Restaurantfachmann EFZ Restaurant zum Löwen Messen	Mischler Adrian Noa	PA 5.1	4.8 3
Restaurantfachfrau EFZ Hirschen Erlinsbach Landhotel Hirschen	Wey Melissa	PA 4.7	4.8 3
Restaurantfachfrau EFZ Restaurant zum Löwen Messen	Rindlisbacher Lisa	PA 4.6	4.8 3
Restaurantangestellte EBA Restaurant & Hotel Baseltor	Rubin Pamela Ann	PA 4.8	5.3 1
Restaurantangestellte EBA Restaurant Salzhaus Solothurn	Alves Vitorino Gomes Patr	PA 4.9	5.0 2
Restaurantangestellte EBA Restaurant & Hotel Baseltor	Luyeye Nicole	PA 4.4	4.7 3
Restaurantangestellte EBA VEBO Genossenschaft Oensingen	Wiersma Tatjana Na	PA 4.2	4.7 3
Hotelfachfrau EFZ Astoria Gastronomie AG in Olten	Bruhin Gina Marion	PA 5.0	5.2 1
Hotelfachfrau EFZ Hotel Olten in Olten	Buser Vanessa	PA 4.8	5.2 2
Hotelfachfrau EFZ ohne Lehrbetrieb	Baltisberger Alina	PA 4.8	4.5 3
Hotel-Kommunikationsfachfrau Kreuz Kappel	Graf Melanie	PA 4.9	4.8 1
Hotel-Kommunikationsfachfrau La Couronne Hotel Solothurn	Carissimi Chiara Joana	PA 4.7	4.7 2



Weitere Bilder der QV-Feier
findet man in der Fotogalerie:





«Helden, Magier und Zauberer gaben sich die Ehre»

Festlich angezogene Herren mit perfekt sitzenden Krawatten und Fliegen und charmante Damen mit dezentem Make-up und Hochsteckfrisuren - was für ein Bild von der Diplomfeier der Aargauer Gastro-Lernenden am 1. Juli 2023.

Wer sich als Erster in der festlich geschmückten Sporthalle der Berufsschule BSA in Aarau aufgehalten hat, konnte miterleben, wie die Diplomandinnen und Diplomanden selbstbewusst den Raum betreten haben. Und daneben Eltern, Grosseltern, Freundinnen und Freunde, die sichtlich mindestens genau so stolz waren. Am Samstag sollten alle Lernenden, welche das Qualifikationsverfahren absolviert haben, geehrt und die Besten ihres Fachs ausgezeichnet werden.

Pünktlich um 14.30h begrüsst **Claudia Rüttimann**, ihres Zeichens Präsidentin der Hotel & Gastro *formation* Mittelland, die rund 800 Gäste. Sie führte als wortgewandte und humoristische «Conférencieuse» durch das Nachmittagsprogramm und war der heimliche Star an diesem Event. Namentlich begrüsst wurden die Ehrengäste wie Nationalrat Andreas Meier, die Rektoren der Berufsfachschulen Aarau und Baden, die Vertreterinnen und Vertreter von Behörden und den zuständigen Ämtern und die anwesenden Sponsoren. Natürlich wurden die Ausbilder: innen auch erwähnt und es kam ihnen ein grosser Dank zuteil, weil sie sich für unseren Nachwuchs in der wohl schönsten Branche der Welt einsetzen.

Nachdem der organisatorische Ablauf der Feier bekannt gegeben wurde, hat Nationalrat **Andreas Meier** die folgende Frage gestellt: «Was will ich einmal werden?». Er zeigte auf, dass man stolz sein kann, was man erreicht hat. Die Lehre hat – wegen der Covid19-Pandemie – schon abenteuerlich begonnen und man musste viel improvisieren. Doch dies hat dazu geführt, dass man sich den wahren Grundwerten besonnen hat: Gastfreundschaft, positive Werte und Freundlichkeit. Meier ist davon überzeugt, dass wegen der Digitalisierung und der Nutzung von künstlicher Intelligenz, der Mensch künftig wieder im Mittelpunkt stehen wird. Er gab den Diplomandinnen und Diplomanden daher zum Schluss den Rat, nur an Orten zu bleiben, wo man Freundlichkeit und Menschlichkeit lebt und wenn man selbst mal Chef sei, solle man die positive Energie auf das Team abstrahlen lassen. Er danke allen für die tagtäglich geleistete Arbeit, zum Wohle der Gastfreundschaft.



Als erstes wurden alle Absolventinnen und Absolventen aus den Restaurantberufen auf die Bühne gerufen. Die Präsidentin und der Chefexperte haben allen persönlich gratuliert und sie bunt gemischt platziert. **Barbara Ott**, Fachlehrperson an der Berufsfachschule Baden, hat auf amüsante Weise ein paar witzige Geschichten aus der Schulstube berichtet, welche einige Lacher im Publikum mit sich gebracht haben - danach wurden die Besten ihres Fachs geehrt. Alle mit der Note 5.3 und höher durften ein Geschenk in Empfang nehmen und sich für das Siegerfoto aufstellen. Nach diesem Akt hatten die Klassensprecher:innen das Wort. Sie haben ihren

Lehrpersonen für die (fast) drei Jahre Engagement gedankt und ihnen persönliche Geschenke überreicht.

An dieser Feier sollen vor allem die Lernenden Raum bekommen, um sich gebührend von ihren Lehrpersonen und üK-Instruktorinnen zu verabschieden. Wie eben dargestellt, wurden auch die anderen Berufsgattungen in der Gastro-Branche geehrt und sie konnten sich mit persönlichen Ansprachen von den Lehrkräften offiziell verabschieden.

Beim Verlassen der Bühne hat **Andreas Hofer**, Vertreter von TopCC in Hendschiken, allen einen reich gefüllten, violetten Rucksack mit auf den Weg gegeben.

Julia Dössegger, üK-Lehrperson in den Restaurantberufen, durfte eine prachtvolle Orchidee in Empfang nehmen. Sie wurde offiziell vom Schuldienst verabschiedet, weil sie Nachwuchs bekommen hat und sich ihr Mann und sie vorerst voll und ganz auf ihre kleine Tochter fokussieren wollen.



Ein Novum an dieser Diplomfeier war das «Glücksrad». Wie damals in den 80ern in der Fernsehshow, wurden elektronisch Namen gezogen, welche sich dann einen der 12 Spezialpreise von Hero, Brauerei Müller und Coca-Cola abholen durften. Damit wurde erreicht, dass nicht immer nur die Besten mit vollen Händen nach Hause gehen, sondern jede:r hatte die Chance zu den Gewinnern zu gehören.

Statistische Angaben zur Lehrabschlussprüfung erfuhren die Anwesenden durch **Urs Kohler**, den Chefexperten in den Koch- und Restaurantberufen. Seine Ansprache begann mit Durchschnittsnoten und Prozentwerten, aber auch mit den erstaunlichen Zahlen wie 78 Expertenaufgebote, über 843 Prüfungsstunden oder 22'965 gefahrene öV- und Autokilometer. Anschliessend hat er das Wort an «seine Prüflinge» gerichtet und auf amüsante und kurzeilige Art über die Leistungen der «KüchENZAUBERER», der «HÜTER DES HOTELUNIVERSUMS», den «WAHREN STARS IM HOUSEKEEPING» und den «ENTERTAINERN IM RESTAURANT» berichtet. Auf humorvolle Weise hat er die jungen Berufsleute zu «HELDEN DER GASTRONOMIE» gemacht und ihnen bildlich aufgezeigt, dass sie bereit sind, die «GASTRO-WELT» zu erobern.

Jonathan Wepfer, Vize-Schweizermeister an den SwissSkills, berichtete eindrücklich von seinen Erfahrungen an Wettbewerben. Es war beeindruckend zu erfahren, was man alles erreichen kann, wenn man Herzblut für seinen Beruf spürt. Die Anwesenden haben sich sicherlich von diesem «Feu sacre» inspirieren lassen. Als junger Berufsmann bekleidet er zudem das Amt als Präsident der Bildungskommission im Berufsverband Restaurant-Service.



Anschliessend richtete **Janine Bolliger** ein paar Worte an die Lernenden der Hotelberufe. Zum Einstieg waren es lustige Anekdoten aus dem Schulbetrieb und aus ihrer Arbeitswelt, welche kurz und knackig «serviert» wurden. Bolliger war massgeblich daran beteiligt, als der neue Beruf «Hotellkommunikationsfachmann/-frau EFZ» ins Leben gerufen wurde. Sie freute sich sichtlich erleben zu können, was aus den drei Jahren Lehrzeit geworden ist und wie sich die Lernenden entwickelt haben. Ihre Gratulationen kamen von Herzen.



Wie vorgängig beschrieben, wurden alle Absolventinnen und Absolventen – natürlich unter tosendem Beifall - auf die Bühne gerufen und es wurde ihnen persönlich zur bestandenen Lehrabschlussprüfung gratuliert. Die Besten ihres Fachs haben sich mit einem strahlenden Lächeln in Szene gesetzt, so, dass es einfach war, ein perfektes Foto zu schiessen.

Zum Schluss wurde die grösste Berufsgruppe geehrt, nämlich die über 110 frischgebackenen Kochfachleute. Zügig haben sie die Bühne betreten, die Gratulationen von Rüttimann und Kohler entgegengenommen und sich in Pose gestellt. **Daniel Sennrich** und **Thomas Kuster** – beides Kochfachlehrer – haben ebenfalls Amüsantes aus der Schulstube geplaudert und Erfreuliches im Zusammenhang mit Lernfortschritten berichtet. Ihre Klassen haben sich rührend für die gemeinsame Zeit bedankt und grad einige Lehrpersonen aus den beiden Berufsfachschulen in Aarau und Baden wurden reich beschenkt. Der üK-Instruktor der Köche, **Silvan Sprecher**, hat seinen Auftrag ebenfalls mit Bravour ausgeführt – auch er hatte am Schluss beide Hände voll mit Geschenken und haufenweise Anerkennung. Wenn das nicht «Wertschätzung pur» ist...



Claudia Rüttimann bedankte sich zum Schluss bei allen Anwesenden für das Erscheinen und speziell bei den Sponsoren für die grosszügige Unterstützung im Rahmen dieser Feier. Im Namen von GastroAargau und der Hotel & Gastro formation Mittelland hat sie zum reichhaltigen Apéro eingeladen. **Peter Keller** und sein Team vom «Restaurant Picanto» der BSA hat alle kulinarischen Register gezogen und viele wussten gar nicht recht, was sie zuerst probieren sollten.

Dazu wurde der eigene Wein von NR Andreas Meier serviert - natürlich haben Claudia und Urs Kohler am Schluss auf die erfolgreich verlaufene QV-Feier angestossen.



Der Dank geht an alle Beteiligten vor und hinter den Kulissen für die Gestaltung dieses festlichen Anlasses.

Die Rangliste mit den Besten der Besten

Alle Absolventinnen und Absolventen mit der Gesamtnote 5.3 und höher, wurden an der QV-Feier mit einem Spezialpreis von GastroAargau ausgezeichnet. Swica hat zudem noch einen Spezialpreis für die Bestplatzierten in jedem Beruf dazugelegt.



Wir gratulieren herzlich und präsentieren nachfolgend die Rangliste vom QV 2023 der Aargauer Gastro- und Hotellerie-Lernenden.

Hotelfachfrau/mann EFZ

Vorname	Name	Ausbildungsbetrieb	Ort	Gesamtnote
Ramona Sarina	Rosenast	Hotel Aarau West AG	Oberentfelden	5.4
Elena Livia	Jost	Aarehof Betriebs GmbH	Wildeggen	5.3

Systemgastronomiefachfrau/mann EFZ

Vorname	Name	Ausbildungsbetrieb	Ort	Gesamtnote
Lenny	Neumann	McDonald's Restaurant	Schafisheim	5.5
Luca	Aurilio	McDonald's Restaurant	Schafisheim	5.3

Restaurantangestellte/r EBA

Vorname	Name	Ausbildungsbetrieb	Ort	Gesamtnote	Praxis
Bernardina	Nue	ZURZACH Care	Bad Zurzach	5.4	5.5
Gregory Kevin	Schwarz	Hotel Restaurant Ascott	Rombach	5.4	5.2

Restaurantfachfrau/-mann EFZ

Vorname	Name	Ausbildungsbetrieb	Ort	Gesamtnote	Praxis
Lena	Templin	Seerose Resort & Spa	Meisterschwanden	5.6	5.6
Alina	Ricciardella	Restaurant Roter Turm	Baden	5.4	5.6
Gil Pascal	Pfändler	Gasthof zum Schützen	Aarau	5.4	5.4

Koch/Köchin EFZ

Vorname	Name	Ausbildungsbetrieb	Ort	Gesamtnote	Praxis
Hauri	Elena Lisa	Restaurant Mürset	Aarau	5.5	5.5
Jittieng	Kanjana	Asana Spital	Menziken	5.5	5.3
Kuhn	Jasmin	Gasthof zum Schützen	Aarau	5.5	5.2
Scherrer	Michelle	Seerose Resort & Spa	Meisterschwanden	5.5	5.2
Hohl	Noah	WirnaVita AG	Würenlingen	5.5	5.1
Andermatt	Sina	Hotel Restaurant Ochsen	Lenzburg	5.4	5.2
Zwahlen	Fabian Simon	Gasthof und Metzgerei zum Ochsen	Lupfig	5.4	5
Ahmad	Zozan	Stiftung Spital Muri	Muri	5.3	5.5
Aeschlimann	Joel Damian	Borna Arbeits- und Wohngemeinschaft	Rothrist	5.3	5.1
Simeone	Fabio Liberato	Psychiatrische Dienste Aargau	Windisch	5.3	5.1
Böller	Noah Benjamin	Landgasthof Ochsen	Wölflinswil	5.3	5
Huber	Matteo	Seerose Resort & Spa	Meisterschwanden	5.3	4.7
Scharfmüller	Sereina	Casa Hubpünt	Seengen	5.3	4.7

Hotellkommunikationsfachfrau/-mann EFZ

Küchenangestellte/r EBA

Hotellerieangestellte/r EBA

In diesen Berufen hat niemand die Gesamtnote 5.3 und mehr erreicht.

Wechsel im GerolagCenter in Olten

Nach langjähriger Tätigkeit als üK-Instruktor im GerolagCenter, hat Daniel Brändli eine neue Herausforderung für sich gefunden.

Wir danken Daniel Brändli für die jahrelange Unterstützung und das Engagement bei der Hotel & Gastro *formation* Solothurn und wünschen ihm alles Gute für die Zukunft.



Dimitri Fink steht seit August 2022 als erfahrener Berufsmann im Einsatz und übernimmt die Aufgaben im GerolagCenter. Sein Lebenslauf ist beeindruckend – nebst einigen Küchenchefstellen in renommierten Betrieben hat er auch Erfahrungen gesammelt in Kliniken und Seniorenresidenzen. Zudem war er bereits als Berufsschullehrer in Basel tätig. Abgeschlossene Didaktik-Kurse befähigen ihn, interessante «üK-Stunden» zu planen und durchzuführen.



Wechsel im GBZ in Lenzburg

Wer kennt sie nicht - **Julia Dössegger** mit dem sympathischen Thurgauer Dialekt? Sie, die alles über Wein weiss, perfekte Produkte- und Herstellungskennntnisse hat und es versteht, den Lernenden in den Restaurantberufen spielerisch Wissen beizubringen - sie verlässt ihren Arbeitsplatz in Lenzburg auf Ende des Schuljahres 2022/2023. Sie und ihr Mann haben im Januar Nachwuchs bekommen und hierfür gratulieren wir herzlich. Die jungen Eltern wollen sich erstmal der kleinen Tochter widmen und das ist verständlich. Wir wünschen der kleinen Familie alles erdenklich Gute!



Als Nachfolgerin haben wir **Melanie Wernle** gewinnen können. Bekannt ist sie bereits als Fachexpertin in den Restaurantberufen und stand auch in diesem Prüfungszyklus im Einsatz. Als gelernte Restaurantfachfrau hat sie zudem die Prüfung als Bereichsleiterin Restauration absolviert und war schon an einigen Wettbewerben als Jurorin tätig. Vor wenigen Monaten hat sie zudem das Diplom als «Berufskundelehrperson Sekundarstufe II» erhalten. Wir gratulieren zu dieser Auszeichnung und freuen uns, Melanie als Nachfolgerin von Julia seit August 2023 bei uns im Team zu haben.

Bericht der weiteren Aktivitäten

Kurs «Lern- und Leistungsdokumentation»	René Hofmann (Kochfachlehrer in Aarau) zeigt den Ausbildern die richtige Anwendung und Tipps und Tricks.	3 Kurse à je 3 Stunden Total: 45 Teilnehmende
QV-Werkstatt Restaurantberufe	Die üK-Lehrpersonen trainieren gezielt für das kommende Qualifikationsverfahren.	2 Kurstage Total: 38 Teilnehmende
Warenkorb-Training Kochberufe	Die üK-Lehrpersonen trainieren gezielt für das kommende Qualifikationsverfahren.	4 Kurstage Total 65 Teilnehmende
Berufsbilderkurs mit eidgenössisch anerkanntem Ausweis	Ausbilder aus den Lehrbetrieben wurden geschult, wie man sinnvoll und effizient Lernende ausbildet.	4 Kurse à 6 Tage Total 32 Teilnehmende



Impressionen aus der QV-Werkstatt

Impressum

Publikation: Jahresbericht 2022/2023

Geschäftsstelle Hotel & Gastro *formation* Mittelland
GastroBildungsZentrum GBZ
Dammweg 23
5600 Lenzburg

Bilder: GastroAargau, GastroSolothurn, Pixabay.com, iStockphoto.com