



3. Jahresbericht 2024/2025

Hotel & Gastro
formation
Mittelland



«Vorwort der Präsidentin zum dritten Jahresbericht der HGf Mittelland»

Liebe Ausbilderin, lieber Ausbilder
Liebe Gastronomin und lieber Gastronom
Liebe Leserin, lieber Leser

Glücklich



Mit dieser Überschrift verfasste ich den Jahresbericht 2016. Knapp zehn Jahre später – ich werde das Amt als Präsidentin an der Delegiertenversammlung von 04.11.2025 abgeben – blicke ich auf eine intensive und bereichernde Zeit als Präsidentin der HGf zurück. Weiter hatte ich geschrieben: «Auch wenn es viele Herausforderungen geben wird – diese bieten immer wieder Chancen! Ich bin glücklich, wenn ich meinen Anteil zu Lösungen beitragen darf. Im Austausch mit Menschen zu sein und meine Begeisterung für die Branche mit anderen zu teilen, darauf freue ich mich jeden Tag.»

Ja, dazu hatte ich nicht nur im letzten Jahr, sondern während meiner ganzen Amtszeit genügend Möglichkeiten. Sei es mit der Einführung des neuen Berufes «Hotellkommunikationsfachfrau/-mann» im Jahr 2017, welcher mittlerweile fest verankert ist und sich immer grösserer Beliebtheit erfreut. Dann die Meisterung der «Corona-Krise» mit speziellen Prüfungsbedingungen. Auch die Begleitung der Berufsrevision der Kochberufe war ein Kraftakt und benötigte einiges an Ausdauer. Auch die Begleitung der Berufsrevision in der Hauswirtschaft mit der Zusammenlegung und Neudefinition des Berufes der Fachleute, bzw. Praktiker Hotellerie-Hauswirtschaft war ein Meilenstein. Schön, dass wir hier mit der OdA Hauswirtschaft Nordwestschweiz eine verlässliche Partnerin zur Seite haben.

Und - was vor zehn Jahren kaum denkbar gewesen wäre, ist seit ein paar Jahren Realität. Die beiden HGf's Aargau und Solothurn haben zur HGf Mittelland fusioniert. Auch hier zeigen sich die positiven Resultate dieser Entscheidung. Grundsätzlich kann man sagen, dass die HGf, auch durch die kompetente Unterstützung des Vorstandes sowie des Sekretariats und der üK-Instruierenden, an Professionalität gewonnen hat. Viele Abläufe konnten digitalisiert werden, der Mensch bleibt jedoch im Mittelpunkt.

Dies war auch im vergangenen Jahr der Fall. Über 680 Lehrverhältnisse bedeuten zahlreiche Kontakte in den üK's und am QV. Der vorbildliche Einsatz der Experten und Expertinnen, sowie der Chefexperten und ihren Stellvertretern war erneut eine Freude. Die Ergebnisse konnten an den beiden Qualifikationsfeiern in Aarau und Olten gebührend gefeiert werden. Schön, dass an allen QV-Feiern der letzten Jahre immer eine Vertretung der Kantone als Redner bzw. als Rednerin dabei gewesen ist. Dies zeigt die grosse Wertschätzung für unsere Branche.

Ein grosses Dankeschön geht an alle Ausbildner und Ausbilderinnen. Ohne ihren Einsatz wäre die Ausbildung der jungen Menschen nicht möglich. Dank ihres beharrlichen Dranbleibens und ihrer fachlichen sowie persönlichen Weiterbildung gelingt die duale Berufsbildung. Meines Erachtens müsste diese wertvolle Aufgabe auch seitens des Staates besser gefördert und finanziell honoriert werden. Wir begleiten die Jugend in einer intensiven Zeit, stehen mit offenem Ohr da, sorgen für eine solide handwerkliche Basis und machen sie «fit» für das Leben als Erwachsene. Im besten Fall fördern wir die Lust am lebenslangen Lernen. In einer Welt voller Herausforderungen ist diese Aufgabe wichtiger denn je.

Mein Dank gilt auch den Berufsschulen für ihre Professionalität in der Ausbildung unserer Berufslernenden, für zusätzliche Möglichkeiten durch Wettbewerbe, Auslandsaufenthalte und für eine gute Betreuung. Ebenso danke ich für die Unterstützung durch Lehrmeisterfeste und weitere Informationsveranstaltungen, welche wir an den Schulen durchführen durften. Vielen Dank auch für die gute Zusammenarbeit mit den Berufsinspektoren beider Kantone, Ruedi Aegerter und Pia Engel. Sie haben sich stets Zeit dafür genommen, sich um unsere Belange kompetent und unkompliziert zu kümmern. Mit anderen Vertretern der Abteilung, bzw. des Amtes für Berufsbildung pflegte ich stets einen sehr wertschätzenden Austausch. Die Begegnungen mit all den interessanten Menschen habe ich immer sehr geschätzt!

So freue ich mich, in unseren Betrieben mitverantwortlich zu sein für die Ausbildung in den verschiedenen Hotel- und Gastroberufen. Ich werde somit als Teilnehmerin weiterhin an diversen Anlässen dabei sein können. Besonders freut mich, für meinen Platz in der HGf Mittelland Kommission eine motivierte Nachfolgerin gefunden zu haben, die sich mit viel Fachkompetenz, Begeisterung und Wertschätzung für die Aufgabe einsetzen wird. Alles Weitere dazu werden Sie in den nächsten Infos erfahren.

Mein Dank gilt allen Begleiterinnen und Begleitern meiner Amtszeit. Ich bin glücklich, dass ich mich vor über 40 Jahren für diese Branche entschieden habe, die mich bis heute täglich begeistert. Wenn wir dies auch bei unseren Berufslernenden erreichen, dann ist zumindest für die nächste Zeit der Nachwuchs gesichert.

Ich wünsche allen weiterhin viel Freude und wunderbare Begegnungen im Alltag mit den Berufslernenden.



Claudia Rüttimann
Präsidentin Hotel & Gastro *formation* Mittelland
Vorstandsmitglied GastroAargau
Schulvorstandsmitglied Berufsschule BSA
Hotelière Aargauhotels

«Verbandsorganisation»

Vorstand Hotel & Gastro formation Mittelland	
Claudia Rüttimann Präsidentin Vertreterin Hotellerie Aargau	Stefan Reinhard Vorstandsmitglied Vertreter Hotellerie Bern+ Mittelland
Franziska Gasser Vorstandsmitglied Vertreterin Hotel & Gastro Union Bern-Nordwestschweiz	Benvenuto Savoldelli Vorstandsmitglied Vertreter GastroSolothurn
Info: Das Amt als Vizepräsident:in ist vakant und wird an der DV 2025 neu besetzt. Ad interim übernimmt Stefan Reinhard diese Funktion.	Urs Kohler Vorstandsmitglied Vertreter GastroAargau

Delegierte mit Stimmrecht		Vertreter/in mit beratender Stimme	
Bruno Lustenberger	GastroAargau	Pia Engel Lehraufsicht Kt. SO	Kantonsvertreter Aargau / Solothurn
Dominik Wyss	Hotellerie Aargau	Rudolf Aegerter Lehraufsicht Kt. AG	
Urs Schindler	GastroSolothurn	Werner Schuhmacher Kochfachlehrer AG	Berufsfachschulen Aargau / Solothurn
Roland Furrer	Hotellerie Bern+ Mittelland	Stephan Herter Restaurantfachlehrer SO	
Esther Lüscher	Hotel & Gastro Union Bern- Nordwestschweiz	Michael Brückner	Protokollführer

Gäste ohne Stimmrecht			
Adrian Bader	Chefexperte Kochberufe Kanton Solothurn	Michael Wilhelm	Chefexperte Restaurantberufe Kanton Solothurn

«Bericht aus der Geschäftsstelle»



Für die Mitarbeitenden und Lehrpersonen der Hotel & Gastro *formation* Mittelland war das vergangene Jahr spannend, anspruchsvoll und von zahlreichen Entwicklungen geprägt. Besonders die intensivierte Zusammenarbeit mit den Verantwortlichen des Kantons Solothurn, die umfassenden Prüfungsvorbereitungen, das neue «WIGL-Programm», sowie die Einführung des Kochberufs im Vorjahr hatten einen entscheidenden Einfluss auf unsere Arbeit.

Ein besonderes Highlight war erneut die Prüfungsvorbereitung. Wie jedes Jahr haben Lehrkräfte und das Sekretariatsteam mit grossem Engagement Materialien, Prüfungssituationen und Räume termingerecht bereitgestellt und eingerichtet. Dank dieser sorgfältigen Vorbereitung konnten die Prüfungen reibungslos durchgeführt werden und die Absolventinnen und Absolventen traten selbstbewusst an.

Das neue «WIGL-Programm» eröffnete spannende Möglichkeiten für modernes Lehren und Lernen. Durch die Vernetzung der drei Lernorte konnte die Ausbildungsqualität weiter gesteigert werden. Die Anwenderinnen und Anwender des Programms stellen sicher, dass Lernende optimal von der Vielfalt der Lerninhalte profitieren. In den «WIGL-Kursen» ist häufig zu beobachten, dass vielen Teilnehmenden plötzlich ein Licht aufgeht und sie den Nutzen des Tools erkennen. Der direkte Austausch mit Berufskolleginnen und -kollegen schafft zudem Synergien, die sowohl die Auszubildenden als auch die Lernenden nachhaltig unterstützen – ein Gewinn für alle Beteiligten.

Auch die Köchinnen, Köche und Küchenangestellten haben den Start in die neue Berufslehre erfolgreich gemeistert und sich schnell an die neuen Rahmenbedingungen angepasst. Die von unseren Lehrpersonen entwickelten Lerninhalte haben sich als praxisnah und funktional erwiesen, sodass nur wenige Anpassungen nötig waren. An dieser Stelle gebührt unseren Lehrpersonen ein herzliches Dankeschön für ihr Engagement und ihre Flexibilität. Die üK-Lehrpersonen leisten hervorragende Arbeit darin, Lernende optimal auf die Anforderungen dieses anspruchsvollen Berufs vorzubereiten.

Rückblickend war es ein Jahr voller Veränderungen, Lernprozesse und wertvoller Erfahrungen. Wieder einmal zeigt sich: wenn wir zusammenarbeiten und uns auf das Wesentliche konzentrieren, können wir eine hohe Qualität erreichen. Mit Stolz auf das Erreichte blicken wir nun auf das kommende Geschäftsjahr und freuen uns darauf, die Hotel & Gastro *formation* Mittelland weiterhin aktiv zu gestalten und voranzubringen.

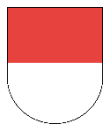
Urs Kohler
Direktor Hotel & Gastro *formation* Mittelland

«Verbandsaktivitäten»

Verbandsorganisation	
1 x	Delegiertenversammlung
4 x	Vorstandssitzungen
4 x	Newsblätter mit redaktionellen Beiträgen und Informationen
11 x	Koordinationssitzung zwischen Präsidentin und Direktor

Veranstaltungsübersicht	
September 2024	Teilnahme an der Berufsinfomesse BIM, Olten
September 2024	Teilnahme am Berufsinfotag, Schöftland
Oktober 2024	Teilnahme an der Lehrstellenbörse, Oensingen
November 2024	Regionale Berufsinfotage Kreisschule AargauSüd, Menziken
März 2025	Teilnahme an der Lehrstellenbörse «ask!», Aarau
März 2025	Teilnahme an der «Chinderwält», Aargauer Messe (AMA), Aarau
Juni 2025	QV-Feier Kanton Aargau, Berufsschule BSA, Aarau
Juni 2025	QV-Feier Kanton Solothurn, Hotel Arte, Olten
Vorbereitung	Lehrmeisterfest in Solothurn & Berufsinfomesse ab'25, Wettingen

Übersicht über das Engagement	
Rüttimann/Kohler	Austausch mit Bernhard Beutler, Berufsschule Solothurn
Rüttimann/Kohler	Austausch mit den Lehrpersonen, Berufsschule Solothurn
Rüttimann/Kohler	Austausch mit GastroSolothurn – Präsident und Geschäftsführer
Rüttimann/Kohler	Austausch mit Markus Glauser – kant. Prüfungsleiter, Solothurn
Rüttimann	Austausch mit OdA Hauswirtschaft Nordwestschweiz
Rüttimann	Teilnahme an der QV Feier OdA Hauswirtschaft Nordwestschweiz
Rüttimann	Mitglied Fachkommissionsgremium Beruf Hotellerie-Hauswirtschaft
Rüttimann	Teilnahme an 2 Berufsbildungsveranstaltungen, Aarg. Gewerbeverband
Rüttimann	Teilnahme an der Jahressitzung HGf Schweiz, Weggis
Rüttimann	Teilnahme an Umfrage Berufe 2030 & Zukunft TAP
Rüttimann	Teilnahme Berufe Wohlen+ Infoanlass GastroSuisse im aarau-WEST
Rickenbach	Mitglieder- und Infoanlass «Schule trifft Wirtschaft»



«Vom Pauken zum Punkten – das QV 2025»

Das Qualifikationsverfahren 2025 der Küchenberufe im Kanton Solothurn ist erst abgeschlossen worden und gehört schon wieder der Vergangenheit an.

Die Lehrabschlüsse gingen, wie die letzten Jahre davor, nach den geplanten Strukturen, ruhig und ohne nennenswerte Zwischenfälle vonstatten. Jedoch absolvierten das QV in diesem Jahr nur gerade 33 Kandidatinnen und Kandidaten mit einer EFZ-Ausbildung und 16 Kandidatinnen und Kandidaten mit einer EBA-Ausbildung.

Als zwei nennenswerte und positive Punkte am diesjährigen QV ist als erstes die gute und auch klar ersichtliche Steigerung der Leistungen einzelner Prüflinge zu werten. Dies ist sicherlich auf die QV-Vorbereitungskurse, sowie auf das grosse Engagement des ÜK-Leiters in diesen Kursen zurückzuführen. Als zweiten Punkt ist der Besuch der kantonalen Prüfungskommission am laufenden QV zu erwähnen. Die Delegation hat nach ihrem Besuch dem gesamten QV der Küchenberufe einen sehr guten und positiven Prüfungsbericht ausgestellt.

Die kurzfristigen, krankheitsbedingten Abmeldungen konnten wir in dem regulär geplanten Prüfungsablauf nachholen. Daher sind zum jetzigen Zeitpunkt keine Nachprüfungen notwendig oder geplant.

Im praktischen Teil haben leider 3 Lernende (2x EFZ sowie 1x EBA) das QV nicht mit der benötigten Note 4 abgeschlossen.

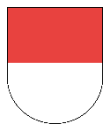
Die Planung mit den jeweiligen Daten für das nächste QV stehen bereits wieder bereit.

Mit kulinarischen Grüssen

Adrian Bader

Chefexperte
Kochberufe im Kanton Solothurn





«Prüfung vorbei – was bleibt?»

Eigentlich könnte ich es mir einfach machen und den Text vom letzten Jahr einfach «copy pasten» (schreibt man das überhaupt so?) oder anders ausgedrückt: in Lenzburg nichts Neues! Der Prüfungszyklus 2025 war, wie bereits der vorangegangene, ein äusserst angenehmer, ohne grössere oder schlimmere Vorkommnisse und war dem Letztjährigen sehr ähnlich. Auch seitens der Kandidat:innen haben wir mit wenigen Ausnahmen, welche es ja immer gibt, sehr gute Leistungen gesehen, so dass wir wiederum von einem qualitativ sehr guten Jahrgang, bei einer leider sehr geringen Quantität sprechen können. Zum Glück sieht es aber für die nächsten Jahrgänge schon wieder besser aus.

Die grösste Herausforderung für uns Expertinnen und Experten war dieses Jahr sicherlich die Umstellung auf das PkOrg-Programm - PkOrg ist das neue, elektronische Bewertungstool für das Qualifikationsverfahren. Nicht, dass wir die Bewertung mit dem Computer bewerkstelligen – das machen wir ja schon länger so – aber, dass der Aufbau des Programmes sowie, viel herausfordernder, das Bewertungsschema gewechselt hat, führte doch zumindest zu Beginn zu grösserem Aufwand. Aber der Schulungsaufwand hat sich gelohnt und wir können mit Bestimmtheit sagen, dass wir das Bewertungsvisier wieder gut eingestellt haben. So dürfen wir wohl nach dem ersten Durchgang so schön neudeutsch sagen, dass wir das neue System gut implementiert haben.

Am Schluss dieses kurzen Rückblickes auf die Prüfungen 2025 kann ich dem geneigten Leser und der geneigten Leserin nur empfehlen, einmal an einem solchen Prüfungssessen teilzunehmen. Denn wenn ich die Rückmeldungen der Gäste heranziehen darf, ist es immer ein äusserst spannendes und auch schönes Erlebnis – nicht nur gastronomisch. Einmal zu sehen, wie eine solche Prüfung abläuft, wie professionell alles organisiert ist und nicht zuletzt, wie und was die Kandidat:innen alles präsentieren können, was sie in den vergangenen Jahren gelernt haben.

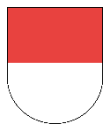
Und zu guter Letzt ein grosses Dankeschön an alle beteiligten Personen – sei es das Expertenteam, das stets pünktlich und motiviert vor Ort ist, sei es das üK-Küchenteam, welches immer so wunderbar kocht oder sei es das Team von der Geschäftsstelle der HGf Mittelland, welches immer so grossartig besorgt ist, dass alles perfekt organisiert ist und nichts dem Zufall überlassen wird.

Und in dem Sinne ist nach der Prüfung vor der Prüfung –
Sie lesen wieder von mir 2026.

Michael Wilhelm

Chefexperte
Restaurantberufe im Kanton Solothurn





«Solothurner Gastro-Nachwuchs steht bereit»

Der Nachwuchs in der Branche stand Ende Juni im Mittelpunkt: am 30. Juni 2025 feierten 70 frisch diplomierte Fachkräfte aus Hotellerie und Gastronomie, gemeinsam mit zahlreichen Gästen, ihren erfolgreichen Abschluss.

Der festliche Anlass fand im Hotel Arte in Olten statt und wurde zu einem bedeutenden Ereignis für die Branche. Über 280 Gäste – darunter Eltern, Auszubildende, Vertreterinnen und Vertreter der Berufsschulen, Branchenorganisationen sowie Gäste aus der Politik – waren Zeugen dieses besonderen Moments.

Die Feier wurde durch **Urs Schindler**, Präsident von GastroSolothurn, eröffnet. Nach den Grussworten von **Roberto Conti**, Kantonsratspräsident, und **Thomas Marbet**, Stadtpräsident von Olten, begann die feierliche Übergabe der Diplome.

Zunächst wurden die Absolventinnen und Absolventen der Restaurantberufe verabschiedet, gefolgt von den Hotelfachleuten und schliesslich den Köchinnen und Köchen. Für herausragende Leistungen wurden die besten Absolventinnen und Absolventen mit Spezialpreisen gewürdigt.

Dieses Ereignis unterstreicht die Bedeutung des Berufsnachwuchses für die Zukunft der Branche und zeigt, wie engagiert und talentiert die jungen Fachkräfte in Solothurn sind.

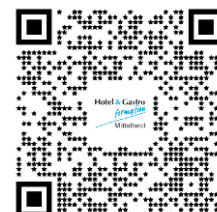
Ein Dankeschön geht aber auch an die Auszubildnerinnen und Auszubildner, die sich tagtäglich für eine solide Ausbildung einsetzen und die jungen Leute auf ihrem Weg begleiten, der sie allmählich ins Berufsleben führt.

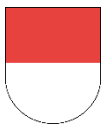
Stefan Reinhard

Vizepräsident
der Hotel & Gastro *formation* Mittelland



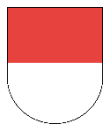
Hier geht's [direkt zur Fotogalerie](#).





Impressionen von der QV-Feier
im Hotel Arte in Olten.





Wir gratulieren herzlich und präsentieren
nachfolgend die Rangliste vom QV 2025
der Solothurner Gastro- und Hotellerie-Lernenden.

Restaurantfachmann/ - frau EFZ

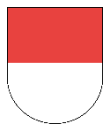
Vorname	Name	Ausbildungsbetrieb	Ort	Gesamtnote	Praxis
Noah Jonathan	Sigrist	Landhotel Hirschen	Erlinsbach	5.3	5.3
Livia	Corea	Bergrestaurant Roggen	Oensingen	5.3	5.2
Inga Mona	Wohlfarth	Landgasthof Kreuz	Kappel SO	5.1	5.5

Restaurantangestellte/r EBA

Vorname	Name	Ausbildungsbetrieb	Ort	Gesamtnote	Praxis
Nadine	Zubler	Landhotel Hirschen	Erlinsbach	5.3	5.6
Amenda	Haliti	Landhotel Hirschen	Erlinsbach	5.1	5.8

Hotel-Kommunikationsfachfrau / -fachmann EFZ

Vorname	Name	Ausbildungsbetrieb	Ort	Gesamtnote	Praxis
Jenny	Schleuniger	Landgasthof Kreuz	Kappel SO	5.6	5.7
Ismael Leo	Zemp	SV (Schweiz) AG Hotel Amaris	Olten	5.1	5.5



Koch / Köchin EFZ

Vorname	Name	Ausbildungsbetrieb	Ort	Gesamt- note	Praxis
Linus	Bloch	Fachhochschule Nordwestschweiz	Olten	5.6	5.3
Anna Flurina	Candrian	Hotel-Restaurant La Couronne	Solothurn	5.4	5.5
Tim	Christen	Restaurant Aarhof	Olten	5.2	5.5
Linda	Alushaj	Restaurant Pintli	Feldbrunnen	5.2	5.0
Colin Julian	Marbach	Solothurner Spitäler	Solothurn	5.2	4.8

Küchenangestellte/r EBA

Vorname	Name	Ausbildungsbetrieb	Ort	Gesamtnote	Praxis
Eduardo Manuel	Geraldo Raposo	Seniorenzentrum Untergäu	Hägendorf	5.4	5.3
Francesca	Gigliotti	Alterszentrum Baumgarten	Bettlach	5.3	5.4
Fatemeh	Jafari	Solothurner Spitäler	Solothurn	5.3	5.3

Hotelfachfrau/ -mann EFZ

Hotellerieangestellte/r EBA

Systemgastronomiefachfrau/ -mann EFZ

In diesen Berufen hat kein/e Teilnehmer/in die Gesamtnote 5.0 und mehr erreicht.



Die Besten ihres Fachs.

«Rückblick auf ein starkes QV 2025»

Ein Qualifikationsverfahren (QV), wie man es sich wünscht: ruhig, fair, professionell und mit Momenten gespickt, die in Erinnerung bleiben. Das Qualifikationsverfahren 2025 der Köchinnen und Köche und der Restaurantfachleute verlief nicht nur reibungslos, sondern auch auf einem beeindruckend hohen Niveau. Von der Organisation über die Durchführung bis hin zur Bewertung war alles durchdacht und stimmig.

Keine Zwischenfälle, keine Pannen – weder bei den Kandidierenden noch bei den Prüfungsexpert:innen. Alle waren pünktlich, die Zeitvorgaben wurden eingehalten, und die Prüfungsaufgaben wurden mit hoher Konzentration und spürbarem Engagement umgesetzt. Die Atmosphäre war fast schon andächtig, aber positiv – man spürte: Hier geht es nicht nur um ein Diplom, sondern um Berufsstolz.

Besonders erfreulich war auch das Verhalten der Prüfungsexpert:innen. Mit fachlicher Sicherheit, Empathie und konsequenter Fairness bewerteten sie die Leistungen – klar, nachvollziehbar und immer im Rahmen der definierten Kriterien. Das Vertrauen in die Bewertungen war spürbar. Erstmals kam bei den Restaurantfachleuten das digitale Bewertungssystem «PkOrg» zum Einsatz, das bei den Kochprüfungen seit Jahren etabliert ist. Das Programm erleichtert die Eingabe, erhöht die Vergleichbarkeit – und vor allem: Die Noten entsprachen in allen Fällen dem gezeigten Leistungsbild. Ein klares Plus für Qualität und Transparenz.

Ein besonderes Gütesiegel bekam das QV durch den Berufsinspektor **Ruedi Aegerter**. Sein Urteil war eindeutig: tadellose Organisation, keinerlei Mängel, lückenlose Dokumentation, professionelles Auftreten. Oder kurz: Glanzleistung. Auch kulinarisch konnte sich das QV sehen lassen. Das Feedback der Ausbilderinnen und Ausbildern aus den Lehrbetrieben und das der geladenen Gäste war überaus positiv. Geschmack, Präsentation, Timing – die Prüfungssessen waren auf einem erfreulich hohen Niveau und wurden gelobt.

Das QV 2025 hat deutlich gemacht, was möglich ist, wenn Einsatz, Qualität und Leidenschaft aufeinandertreffen. Ein grosses Bravo und Dankeschön an alle Beteiligten – ihr habt das Beste aus euch herausgeholt.

Urs Kohler

Chefexperte
Koch- und Restaurantberufe im Kanton Aargau





«Seien Sie stolz und bleiben Sie neugierig»

Die Aargauer Gastro- und Hotellerie Branche hat Grund zur Freude, denn rund 150 frisch gebackene Fachkräfte haben ihre Ausbildung erfolgreich abgeschlossen! Am 28. Juni 2025 wurden sie bei einer feierlichen Zeremonie in der Sporthalle der Berufsschule BSA in Aarau gebührend gefeiert – mit breitem Lächeln, verdientem Applaus und viel Stolz im Gepäck.

Durch den Anlass führte **Claudia Rüttimann**, Präsidentin der Hotel & Gastro *formation* Mittelland, die rund 800 Gäste willkommen hiess – darunter Delegationen aus Partnerverbänden, Vertreter der Aargauer Berufsschulen sowie zahlreiche stolze Eltern und engagierte Berufsbildner:innen. Die Halle, geschmückt mit farbenfrohen Blumengestecken, spiegelte die festliche Stimmung wider. Und obwohl draussen die Sommersonne zur Badepause einlud, erschienen die Absolvent:innen elegant gekleidet – bereit, ihren grossen Moment zu geniessen.

Martina Bircher, Regierungsrätin und Vorsteherin des Departements Bildung, Kultur und Sport, sprach aus dem Herzen. Aufgewachsen im eigenen Familienrestaurant, kennt sie die Branche von klein auf. In ihrer Rede hob sie die besonderen Stärken von Gastronomie und Hotellerie hervor: Vielfalt, Kreativität, Tempo und Teamspirit. Ein herzliches Dankeschön richtete sie an die Eltern – für ihre Offenheit und Unterstützung bei der Berufswahl der Jugendlichen.

Auf der Bühne durften alle Lernenden, die das Qualifikationsverfahren erfolgreich abgeschlossen hatten, ihren Moment geniessen – namentlich aufgerufen und per Handschlag beglückwünscht. Mit Recht, denn sie alle haben Beeindruckendes geleistet. Einer der frisch Diplomierten brachte es treffend auf den Punkt: «Ein EFZ in der Hand zu halten, ist ein echtes Privileg.» Bevor die Jahrgangsbesten geehrt wurden, sorgten Anekdoten aus dem Schulalltag für Heiterkeit – erzählt von Lehrkräften und Lernenden selbst.

Eigentlich hätte **Urs Kohler**, Chefexperte für die Koch- und Restaurantberufe, die Prüfungsstatistik präsentieren sollen. Doch statt Zahlenkolonnen gab's lieber unterhaltsame Geschichten aus dem Prüfungsalltag – zur Freude des Publikums. Eine spontane Programmänderung mit Charme! Gleichzeitig verkündete er den Abschied von Claudia Rüttimann, die nach zehn Jahren erfolgreicher Amtszeit als Präsidentin der Hotel & Gastro *formation* Mittelland zurücktritt – nicht ohne warme Worte und einem Abschiedsgeschenk.

Nach dem offiziellen Teil wurde beim reichhaltigen Apéro unter freiem Himmel ausgiebig gelacht, gratuliert und angestossen. Freundschaften wurden gefeiert, Erinnerungen geteilt – und Pläne für die Zukunft geschmiedet. Wohin die Reise für diese talentierten Berufsleute geht? Man darf gespannt sein!

Hier geht's [direkt zur Fotogalerie](#).





Impressionen von der QV-Feier
an der Berufsschule BSA in Aarau.



Wir gratulieren herzlich und präsentieren
nachfolgend die Rangliste vom QV 2025
der Aargauer Gastro- und Hotellerie-Lernenden.

Restaurantfachmann/ - frau EFZ

Vorname	Name	Ausbildungsbetrieb	Ort	Gesamt- note	Praxis
Amélie	Studer	Gasthof zum Schützen	Aarau	5.3	5.6

Hotel-Kommunikationsfachfrau / -fachmann EFZ

Vorname	Name	Ausbildungsbetrieb	Ort	Gesamt- note	Praxis
Aline	Remensberger	Seerose Resort & Spa	Meisterschwanden	5.3	5.5
Thea	Fuchs	Hotel Krone	Lenzburg	5.3	5.4
Lydia	Meury	Hotel Schützen	Rheinfelden	5.3	5.4

Koch / Köchin EFZ

Vorname	Name	Ausbildungsbetrieb	Ort	Gesamt- note	Praxis
Estelle	Buchenberger	Restaurant Pinte	Dättwil	5.4	5.5
Alicia	De Luca	Seerose Resort & Spa	Meisterschwanden	5.4	5.5
Emanuel	Sarbach	Restaurant Paradies	Baden	5.4	5.3
Lena	Keller	Gasthof zum Schützen	Aarau	5.3	5.3
Lars	Guggenbühler	Restaurant Rampe	Baden	5.3	5.1

Restaurantangestellte/r EBA

Küchenangestellte/r EBA

Hotelfachfrau/ -mann EFZ | Hotellerieangestellte/r EBA

Systemgastronomiefachfrau/ -mann EFZ

In diesen Berufen hat kein/e Teilnehmer/in die Gesamtnote 5.3 und mehr erreicht.



Die Besten ihres Fachs – flankiert durch Claudia Rüttimann und Urs Kohler.

«Engagement aus Überzeugung»

An den alternierend, alle zwei Jahre wiederkehrend stattfindenden Berufsschauen BIM Aareland in Olten und AB in Wettingen werden jeweils über 200 Berufe interessant und praxisnah präsentiert. Das ist beste Werbung für unsere Berufslehren. Dies jedoch reicht noch nicht – Denn um auf dem Lehrstellenmarkt präsent und attraktiv zu sein, setzt die Hotel & Gastro *formation* Mittelland, aufs ganze Jahr verteilt, zusätzlich auf weitere, teilweise auch kleine Berufswahl-Anlässe. So kann Nachwuchs für unsere vielseitigen Gastroberufe vor Ort rekrutiert werden. Jährlich sind dies mindestens 15 Veranstaltungen wie zum Beispiel die Aargauer Lehrstellenbörse, die «Stifti 24» oder Lehrstellenparcours, Tischmessen und Berufsinfotage an verschiedenen Schulen.

Sind denn die oft thematisierten Arbeitszeiten im Gastgewerbe wirklich so unattraktiv? Ist es nicht schön, genau dann frei zu haben, wenn andere arbeiten und so die fast leeren Skipisten oder die nicht überfüllte Badi geniessen zu können? Ist den jungen Menschen bewusst, dass man in der Gastronomie neun verschiedene Berufslehren machen kann und darauf aufbauend viele spannende Weiterbildungsmöglichkeiten hat?

Um genau solche Denkanstösse und Informationen zu vermitteln, motivieren wir unsere Mitgliederbetriebe, sich an Berufswahl-Veranstaltungen zu präsentieren. So kann direkt vor Ort und im persönlichen Gespräch von den Vorzügen der einzelnen Berufe berichtet werden und die am Anlass optimalerweise anwesenden Lernenden können mit ihren eigenen Erfahrungen viele vorhandenen Fragen beantworten und die Begeisterung auf junge Lehrstellensuchende übertragen.

Aber auch der an Tischmessen und an Berufsinfotagen in Schulen stattfindende, direkte Kontakt zu den Lehrpersonen und zu den Eltern ist für uns ausserordentlich wichtig - haben doch Eltern zu Hause und die Lehrpersonen im Unterricht einen entscheidenden Einfluss auf die Berufswahl der jungen Menschen. Daher ist es von grosser Bedeutung, diese Einflusspersonen ins Boot zu holen und die Attraktivität und Vorzüge unserer Branche aufzuzeigen.

Wir sind überzeugt, mit den erwähnten Engagements einen wichtigen Beitrag zu den eingangs erwähnter Herausforderungen leisten zu können.

Jammern hilft nicht – wir Gastro's tun was!



27.08.2024
Lehrmeisterfest in Aarau



03. – 05.09.2024
Berufsmesse BIM Aareland
in Olten



29.10.2024
Berufsinfotage Kreisschule
«AargauSüd»



05.03.2025
«Ask the Stift» in Entfelden



05.03.2025
AMA «Chinderwält» in Aarau

«Bericht über die weiteren Aktivitäten»

Kurs «Lern- und Leistungs- dokumentation WIGL für die Koch- und Restaurantberufe»	Silvan Sprecher (Kochberufe) und Michael Brückner Koch- und Restaurantberufe) schulen den Ausbildenden die praktische Anwendung sowie viele Tipps und Tricks.	Restauration: 2 Kurse à je 3 Stunden Küche: 10 Kurse à je 3 Stunden Total: 208 Teilnehmende
QV-Werkstatt Restaurantberufe	Die üK-Lehrpersonen trainieren Lernende gezielt für das kommende Qualifikationsverfahren.	2 Kurstage Total: 28 Teilnehmende
Warenkorb-Training Kochberufe	Die üK-Lehrpersonen trainieren Lernende gezielt für das kommende Qualifikationsverfahren.	7 Kurstage Total 73 Teilnehmende
Berufsbildnerkurs mit eidgenössisch anerkanntem Ausweis	Ausbildner:innen aus den Lehrbetrieben werden geschult, wie man sinnvoll und effizient Lernende ausbildet.	4 Kurse à 6 Tage Total 73 Teilnehmende



Impressionen aus der QV-Werkstatt und dem Warenkorb-Training

«4. Lehrmeisterfest an der Berufsschule in Aarau»

«Zwei Kochlernende waren die Stars»

Bereits zum vierten Mal fand Ende August das «Lehrmeisterfest» statt. Die Hotel & Gastro *formation* Mittelland lädt jährlich die Ausbilderinnen und Ausbilder aus den Hotellerie- und Gastronomieberufen zu einem informativen und geselligen Abend ein. In erster Linie geht es darum, Danke zu sagen für das tagtägliche Engagement im Umgang mit Lernenden. Zudem profitieren die Anwesenden von Neuigkeiten in Bezug auf den üK- und Berufsschulunterricht. Die Chefexperten der jeweiligen Berufsfelder sind ebenfalls vor Ort, sowie die Vorstandsmitglieder der Berufsverbände GastroAargau und GastroSolothurn. An diesem Event sind Verantwortliche aus den verschiedenen Bereichen anwesend und können alle Fragen beantworten oder zu Anliegen Stellung nehmen. Das Netzwerk pflegen gehört genau so zu diesem Treffen, wie das Fachsimpeln untereinander. Die stetig wachsende Zahl der Teilnehmenden zeigt, dass diese Wertschätzung grosse Anerkennung geniesst.

Die Verantwortlichen der Hotel & Gastro *formation* Mittelland danken der [Berufsschule BSA](#) in Aarau, dem [«Piccanto-Team»](#) unter der Leitung von **Peter Keller** und allen Beteiligten herzlich für ihre Gastfreundschaft und ihren Beitrag zu einer erfolgreichen Ausbildungskultur.

[Weitere Impressionen zum 4. Lehrmeisterfest](#)



Impressum

Publikation: Jahresbericht 2024/2025 – Ausgabe vom 04.11.2025

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

Bilder: GastroAargau, GastroSolothurn, Pixabay.com, Onur Köroglu,
Foto Basler Aarau, Julian Stettler