



GASTROAARGAU



Pressebericht QV-Feier, 07.07.2018

GastroAargau/Hotel & Gastro formation Aargau: Feierliche Qualifikationsfeier

FRISCHE GASTRONOMIEPROFIS «MADE IN ARGOVIA»

Die Diplomfeier der Aargauer Gastro-Lernenden lockte am Samstag, 07. Juli 2018 rund 800 Personen ins Bildungszentrum BZU in Unterenfelden. Der Aargau darf sich über eine grosse Anzahl neuer Berufsfachleute aus der Gastronomie freuen, welche verdient gefeiert wurden!

«Eigenlob stimmt» – mit diesen Worten zeigte Claudia Rüttimann, Präsidentin der Hotel & Gastro formation Aargau auf, dass die Lernenden, die Eltern und die Berufsbildnerinnen und Berufsbildner stolz sein dürfen, auf das Erreichte! Elegant und frisch führte sie durch den feierlichen Anlass in der vollbesetzten Aula.

Sympathische Grussworte

Der Grossrat und Unternehmer Benjamin Giezendanner überbrachte die Glückwünsche aus dem Parlament und der Kantonsregierung persönlich und ist dafür eigens einen Tag früher aus den Ferien zurückgekehrt. Auch er hat eine Lehre absolviert und verglich diesen Meilenstein mit einer Bergwanderung. Jetzt kann ein Zwischenhalt und der Weitblick genossen werden und dann gilt es den Rucksack neu zu füllen: mit Energie, Ausdauer, Mut und Flexibilität. Als persönlicher Rat gab er den Lernenden mit, dass vor allem eine Extraportion Humor miteingepackt werden soll. Denn, Lachen - nicht über die Anderen, aber über sich selber – helfe in vielen Situationen, so dass weiteren Gipfelerlebnissen nichts im Wege stehe, so Giezendanner.

Gesteigerte Durchschnittsnoten

Geprüft wurden über 184 Lernende aus der Hotellerie, der Restauration, der Systemgastronomie und dem Küchenbereich – eine Zahl, welche sich im gesamtschweizerischen Vergleich sehen lassen kann! Der Chefexperte und Direktor von GastroAargau, Urs Kohler, jonglierte die Statistikzahlen geschickt in seiner Rede und blickt auf 36 Prüfungstage mit 247 Experteneinsätzen zurück. Die Durchschnittsnoten konnten zum Vorjahr gesteigert werden. Er betonte, dass der Abschluss definitiv «wertvoll» ist und gratulierte allen neuen Berufs-Kolleginnen und -Kollegen von Herzen mit Blumen, Champagner und einem Smiley-Luftballon. Ausserdem hatte er für die neuen jungen Fachleute einen kleinen Tipp auf Lager: Nun, da die Eltern auf Wolke 7 schweben, könnte es ja ziemlich nützlich sein, einen Herzenswunsch anzubringen. Die Erfahrung zeige, dass das Portemonnaie in solchen Situationen meist ein bisschen lockerer sitzt ...

«Beste Exportartikel - Made in Argovia»

Jean-Claude Schmocker, Leiter Berufe und Qualität von der Hotel & Gastro formation Schweiz in Weggis, wurde von Claudia Rüttimann als «Mr. SwissSkills und WorldSkills» angekündigt und er bewarb auch gleich die beiden Anlässe. Die SwissSkills ist die grösste Berufsschau der Welt mit 175 Berufen und findet vom 12. – 16. September 2018 in Bern statt. «TUN» - bedeutet Erfolg in drei Buchstaben: Dies bedeutet, Verantwortung übernehmen, eine Meinung haben und diese vertreten sowie sich zu engagieren – beruflich und persönlich. Und genau das sollen die jungen Absolventen tun! Jean-Claude Schmocker pries die frisch Diplomierten als beste «Exportartikel» aus dem Aargau an. Er forderte sie auf, Imagepflege für die Gastronomie zu betreiben, Excellence anzustreben und auf Gastro-Wanderschaft zu gehen, ganz nach dem Motto: «Made in Argovia»!

Grosszügig beschenkt

Die jungen Berufsleute wurden namentlich aufgerufen und persönlich beglückwünscht! Sämtliche Lernende durften einen gut gefüllten Rucksack von TopCC in Empfang nehmen, Lernende mit einer Note 5.3 und besser wurden zudem mit einem REKA-Check sowie einem GastroAargau-Gutschein belohnt, um in einem Mitgliederbetrieb etwas Feines zu geniessen. Ab nach Arosa ins Hotel Hof Maran geht's für die jeweils Bestplatzierten der einzelnen Berufsgruppen, diese durften sich über 2 Übernachtungen, inkl. Dinner und einem Eintritt ins Humorfestival freuen.

Fröhliches Ausklingen

Zum Schluss wünschte die HGf-Präsidentin allen Ex-Lernenden viel Erfolg und dass sie das Gelernte mit Stolz in die Welt hinaustragen und weiterhin Feuer und Flamme sind für ihren Beruf. Und nicht vergessen: «Eigenlob stimmt»!

Beim anschliessenden Apéro-Bufferet wurde dann kräftig zugelangt und auf den Erfolg angestossen.

Impressionen & Ehrungen: www.hgf-ag.ch



Rangliste und Ehrung der besten Gastro-Lernenden 2018 im Kanton Aargau

Restaurationsfachfrau/-mann EFZ

| Gesamtnote | Name / Vorname | Betrieb |
|------------|-----------------------|--------------------------------------|
| 5.5 | Wirz Mirjam | Gasthof zum Schützen AG, Aarau |
| 5.4 | Keusch Marion | Restaurant Niesenberg AG, Kallern |
| 5.3 | Hediger Bianca Sarah | Gasthof Engel GmbH, Ehrendingen |
| 5.3 | Niklaus Olivia Carmen | Schützen Rheinfelden AG, Rheinfelden |

Systemgastronomiefachfrau/-mann EFZ

| | | |
|-----|---------------------|---|
| 5.5 | El Idrissi Maaroufi | SV (Schweiz) AG, Timeout Restaurant, Lenzburg |
| 5.5 | Minder Nadine | Coop NW Wettingen, Tägipark, Wettingen |
| 5.3 | Fonanta Sina | McDonald's Restaurant, Baden |
| 5.3 | Rota Alina | Manor AG, Warenhaus Baden, Baden |

Koch/Köchin EFZ

| | | |
|-----|-----------------------|---|
| 5.4 | Bolliger Rebekka | Restaurant Schlossgarten GmbH, Schöffland |
| 5.4 | Züllli Samuel | Kdo G UOS/RS 73, Verpflegungszentrum Kaserne, Brugg |
| 5.4 | Hilfiker Irina | Mercure Hotel Krone Lenzburg AG, Lenzburg |
| 5.4 | Dahms Elias | Asana Gruppe AG Spital Menziken, Menziken |
| 5.4 | Affentranger Samantha | Axpo Power AG, Baden |
| 5.4 | Rebsamen Celine | Alters- und Pflegeheim Länzerthus AG, Rupperswil |
| 5.3 | Hauri Deborah | Chocolat Frey AG, Buchs |
| 5.3 | Dubach Chiara | Stiftung Schürmatt, Zetzwil |
| 5.3 | Köpfli Noemi | Bifang Wohn- und Pflegezentrum, Wohlen |
| 5.3 | Rey Lisa | Hotel Linde Fislisbach, Fislisbach |
| 5.3 | Rigoni Selina | Restaurant Central, Safenwil |

Fotos



Die Restaurationfachleute EFZ warten auf ihre Auszeichnung



Erfolgreiche Köche/Köchinnen EFZ



Stolze Küchenangestellte EBA



Frischgebackene Hotelfachfrauen EFZ



Die Bestplatzierten Systemgastronominnen EFZ



Sympathische Worte von Benjamin Giezendanner



Chefexperte Urs Kohler und Präsidentin der HGf Aargau, Claudia Rüttimann



Claudia Rüttimann, Präsidentin HGF Aargau
Jean-Claude Schmocker, Leiter Berufe und Qualität HGf Schweiz

**Hier finden Sie viele weitere
Stimmungsbilder von unserer
Qualifikationsfeier:**

⇒ Facebook / GastroAargau

