



## Aargauer Gastronomie im Fokus Wie meistert sie die Krise?

- 04 GastroAargau-Präsident im Gespräch
- 09 Kreativ und innovativ: Restaurants während dem Lockdown
- 16 Ode an die Lieblingsbeiz

## Impressum

Arbeitswelt Aargau (vormals: publicAWA)  
32. Jahrgang

### Herausgeber

Departement Volkswirtschaft und Inneres  
Amt für Wirtschaft und Arbeit (AWA)  
des Kantons Aargau  
Rain 53, Postfach, 5001 Aarau  
www.ag.ch/awa  
Leiter: Thomas Buchmann

### Redaktionsleitung

Maria-Monika Ender  
Öffentlichkeitsarbeit AWA  
(Stabsstelle Recht und Medien)  
und Giovanni Pelloni (stv. Amtsleitung)

### Produktion

Maria-Monika Ender (maria-monika.ender@ag.ch)  
Tel. 062 835 17 05

### Redaktionskommission

Susanna Bandari (Mobiles RAV),  
Thomas Hartmann (Industrie- und Gewerbeaufsicht),  
Melanie Kohler (RAV Brugg),  
Claudia Kunz-Hatunsek (Öffentliche Arbeitslosenkasse),  
Silvia Riner (RAV Suhr),  
Caroline Steinmann (Bereich LAM),  
Roman Wanner (Amtsstelle ALV)

### Kostenlose Abonnements und Einzelbestellungen

AWA – Amt für Wirtschaft und Arbeit  
Tel. 062 835 16 80, awa@ag.ch

Auflage: 2'700 Exemplare  
Erscheint vierteljährlich.  
Nachdruck mit Quellenangabe gestattet.

### Titelbild

© istockphoto.com

### Bildnachweise

Seite 4-7, 13, 17: © AWA; Seite 8: © Serena Del Deo; Seite 9: © Gasthof Schützen; Seite 12: © Silvia Riner;  
Seite 14: © Donovan Wyrsh; Seite 15/16: © Tandem 50 plus.

[www.ag.ch/arbeitswelt](http://www.ag.ch/arbeitswelt)

## Editorial



Mit der COVID-19-Krise ist vor allem auch die Gastro-Branche in den Fokus gerückt. Wir haben dies zum Anlass genommen, einen etwas intensiveren Blick auf die Branche zu werfen. Bei drei Betrieben haben wir nachgefragt, was für Strategien sie entwickelt haben, um der Krise die Stirn zu bieten. Zu Wort kommen vom Verband GastroAargau auch Bruno Lustenberger (Präsident) und Heiner Kuster (Vorstandsmitglied).

Die Auswirkungen des Lockdowns und der Pandemie haben die Branche hart getroffen – die mageren Zeiten sind noch nicht vorbei. Nicht alle Betriebe werden diesen Schock überleben. Mit der Überprüfung der bisherigen Geschäftsmodelle wurden aber auch innovative Konzepte entwickelt, um erfolgreich weiterbestehen zu können. Unsere Recherchen haben gezeigt, dass sehr viel kreatives Potenzial vorhanden ist und dass die Branche nicht in Schockstarre, sondern sehr lebendig ist. Wir wünschen unseren Gastro-Unternehmerinnen und Unternehmern viel Erfolg!

Eine gute Lektüre wünscht Ihnen

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Thomas Buchmann'. The signature is fluid and cursive, with a long horizontal stroke at the end.

Thomas Buchmann, Leiter AWA

Gastrobranche Aargau

## «Ein Caminada würde dem Aargau guttun»

Bruno Lustenberger und Heiner Kuster vom Verband GastroAargau im Gespräch über die Krise, gute Küche und den besten Koch der Welt.



Heiner Kuster, Vorstandsmitglied GastroAargau, und Bruno Lustenberger, Präsident GastroAargau: «Jetzt müssen wir wieder Geld verdienen.»

**Arbeitswelt Aargau:** Herr Lustenberger, Sie sind seit vier Jahren oberster Aargauer Wirt. Im «Badener Tagblatt» erschien damals ein Porträt über Sie mit dem Titel «Ich hasse dieses ewige Gejammer». Momentan hätten Sie allen Grund zum Jammern.

Bruno Lustenberger: Ja, das stimmt. Aber zu jammern ergibt für mich keinen Sinn, denn es macht die schwierige Situation nicht besser. Ich sehe die Dinge lieber positiv und schaue in die Zukunft. Durch die jetzige Krise sind wir im Verband, in der Gastrobranche und in der gesamten Gesellschaft näher zusammengerückt – die Menschen haben viel Solidarität und Kreativität gezeigt. Und sowieso: Die viel grösseren Jammeris als wir Wirte sind die Bauern (lacht).

**Wie erlebten Sie den Lockdown infolge der COVID-19-Pandemie?**

Bruno Lustenberger: Ich führe das Hotel Krone in Aarburg mit dem dazugehörigen Restaurant und

musste ab März wie alle anderen Restaurants schliessen. Deshalb hatte ich genügend Zeit, mich um den Verband und um die Sorgen der Wirtinnen und Wirte zu kümmern. Und die waren gross. Ich hatte 10 bis 100 Telefonanrufe pro Tag. Wir haben mehrmals in der Woche unsere 1'200 Mitglieder via Newsletter informiert. Als erstes haben wir allen sofort die wichtigsten nötigen Schritte durchgegeben, die sie befolgen sollten: Strom abschalten, Kurzarbeit anmelden und mit dem Vermieter wegen einer Mietzinsreduktion verhandeln.

**Und hat das geklappt?**

Bruno Lustenberger: Stromabschalten ja; Kurzarbeit; hier hat das AWA gute Arbeit geleistet in Anbetracht der Flut an Anmeldungen; Mieten: Die grossen institutionellen Vermieter wie Pensionskassen sind den Wirten selten entgegengekommen, die privaten Vermieter haben oft Mietzinsreduktionen gewährt.

### Wie sieht die aktuelle wirtschaftliche Situation in der Gastronomie aus?

Bruno Lustenberger: Die Verluste sind immens, die Ausfälle betragen während des Lockdowns fast 100 Prozent, wenn keine Einnahmen mit Take-away-Angeboten in die Kassen kamen. Viele Gastronomen mussten ihre Ersparnisse oder gar ihre Altersvorsorge plündern. Im Herbst wird sich zeigen, welche Betriebe überleben. Einige werden zugehen müssen.

### Gibt es nicht sowieso ein Überangebot an Restaurants im Aargau?

Bruno Lustenberger: Ja, es gibt zu viele Beizen. Es ist nicht einfach, wirtschaftlich erfolgreich zu sein in der Gastronomie.

Heiner Kuster: Und trotzdem ist die Gastronomie sehr attraktiv und zieht auch viele Nicht-Gastronomen an. Deshalb werden viele Restaurants, die eingehen, schnell von neuen Pächtern oder Pächterinnen übernommen. Oft haben diese Quereinsteiger und -einsteigerinnen auch gute und unkonventionelle Ideen, das kann durchaus funktionieren.

## «Mir fehlten die Gäste.»

### Was hat Sie während des Lockdowns am meisten überrascht?

Bruno Lustenberger: Die grosse Solidarität, die wir in der Bevölkerung und unter den Mitgliedern gespürt haben. Und wie viel Kreativität und Innovation viele unserer Mitglieder in der Krise gezeigt haben.

### Was fehlte Ihnen am meisten?

Mir persönlich fehlten in dieser Zeit vor allem unsere Gäste. Letzten Montag gab es endlich wieder unseren Montagsjass – es sind 80 Gäste gekommen, die unter den erforderlichen Sicherheitsbestimmungen zusammen gejasst haben. Unsere Freude war riesig. Heiner Kuster: Mich hat es sehr berührt, wie stark unsere Gäste uns vermisst haben. Ich habe sie auch vermisst, wir sind ja Gastronomen, weil wir die Menschen gernhaben.

### Was war oder ist Ihre grösste Sorge?

Dass viele Betriebe nicht überleben werden und dass es nach dem Lockdown mit den in unseren Augen zu strikten Sicherheitsbestimmungen zu langsam vorwärtsgesht. Jetzt müssen wir wieder Geld verdienen, unsere Mitarbeitenden müssen wieder richtig

arbeiten können. Wir wollen möglichst bald zum Normalbetrieb, natürlich mit den nötigen Hygienemassnahmen. Im Moment ist es wichtig, positive Signale auszusenden, wie das zum Beispiel mit der Gutscheine-Aktion «Erlebnismoment Aargau» geschieht. Bei Aargau Tourismus konnten Gutscheine im Wert für 50 Franken für 35 Franken für Restaurants und Museen gekauft werden.

### Braucht es im Moment die Gastroseelsorgerin, welche Wirte und Wirtinnen unterstützt, mehr als in normalen Zeiten?

Bruno Lustenberger: Ja, auf jeden Fall, ich hatte drei Suizidgefährdete am Telefon, welche ich an unsere Seelsorgerin vermitteln konnte. Viele Wirte sind in einer hoffnungslosen Lage, dementsprechend hat sie viel zu tun mit ihrem 20-Prozent-Pensum. Wir sind ihr sehr dankbar für ihre Arbeit – sie ist eine geniale Frau.

### Weg vom Thema Pandemie und Krise: Wo ist die Aargauer Gastronomie in Ihren Augen stark?

Bruno Lustenberger: In der Breite sind wir gut aufgestellt – wir haben aber keine Spitzenreiter mit Gault-Millau-Punkten mehr im Aargau. Dafür kommt mit Daniel Humm der beste Koch der Welt aus dem Aargau. Er hat in unserer Berufsschule die Lehre abgeschlossen, war damals aber noch überhaupt kein Überflieger. In New York hat er dann das Eleven Madison Park Restaurant mit seiner kreativen und perfekten Küche und Bedienung weltbekannt gemacht. Ich selbst war zweimal dort zum Essen und war schwer beeindruckt vom gesamten Erlebnis.

### In welchen Bereichen hat die Aargauer Gastronomie Nachholbedarf?

Bruno Lustenberger: Generell ist unsere Gastronomie eher traditionell aufgestellt, klar gibt es auch sehr kreative Restaurants, aber wir können durchaus noch innovativer werden. Ein Caminada würde auch dem Aargau guttun.

### Was schätzen Sie an einer guten Beiz?

Heiner Kuster: Am meisten, dass ich herzlich willkommen geheissen werde. Die Bedienung und das Essen müssen mich gleichermassen überzeugen.

Beliebte Berufe in der Gastronomie

## Für Nachwuchs ist gesorgt

300 Aargauer Betriebe bilden jedes Jahr Lernende in verschiedenen Gastroberufen aus. Für die Gastronomie müssen die Jungen brennen – denn die Lehre ist oft mit viel Stress verbunden.



Jan Schmitter, ehemaliger Kochlernender im Hotel Krone in Aarburg und mittlerweile in der RS in Thun, hat hier gerade die praktische Abschlussprüfung zum Koch abgelegt und den Arbeitsplatz bereits wieder blitzblank geputzt.

«Die Gastronomie hat zum Glück kein Nachwuchsproblem», sagt Bruno Lustenberger, Präsident von GastroAargau. Die Berufe sind nach wie vor begehrt, trotz der unregelmässigen Arbeitszeiten und Abend- und Wochenendeinsätzen. Gerade das Handwerk des Kochs oder der Köchin wollen viele Jugendliche erlernen. «Da spielen uns Jamie Oliver und die unzähligen Kochshows am Fernsehen in die Hände», erklärt Bruno Lustenberger. Die Gastronomie wirkt auf viele anziehend. Im Restaurant kann dem Gast ein spezielles Erlebnis mit kreativer Küche, aufmerksamem Service und spezieller Atmosphäre geboten werden.

### Von der Beiz bis zum Alterszentrum

Etwa 300 Betriebe im Aargau bilden Lernende aus. Die Hälfte davon sind Restaurants und Hotels, die andere Hälfte Spitäler und Alterszentren, sie gehören zur sogenannten Systemgastronomie. Folgende Leh-

ren können junge Erwachsene in der Gastrobranche absolvieren:

- Hotelfachmann/frau
- Koch/Köchin
- Restaurationsfachmann/frau
- Kauffrau/Kauffmann im Hotel
- Systemgastronomiefachmann/frau
- Hotelkommunikationsfachmann/frau

### Berufe mit Berufung

Eine Lehre in der Gastronomie muss auch eine Berufung sein, ist Bruno Lustenberger überzeugt. «Wir suchen jene Lernenden, die unbedingt in die Gastronomie wollen», erklärt er. Sie müssten die Arbeit in der Gastrobranche lieben, sonst würden sie den Stress und die Arbeitszeiten nicht aushalten. Die meisten Lehrabbrüche erfolgen denn auch wegen zu grossem Stress. Der Umgangston in den Küchen habe sich zwar verbessert im Vergleich zu früher,

aber ein böses Wort könne im Stress immer noch fallen. Und: «Ein Kochlernender muss auch mal zehn Kilogramm Rüebli rüsten, da sind sich einige zu schade dafür», erklärt Bruno Lustenberger.

## «Wir suchen Lernende, die unbedingt in die Gastronomie wollen.»

### Beliebte Integrationsvorlehren

Die Gastrobranche ist ein wichtiger Partner des Kantons bei der Integration von Flüchtlingen in den Arbeitsmarkt. In der einjährigen Integrationsvorlehre Invol erhalten viele von ihnen die Chance, sich auf eine Lehre vorzubereiten. «Das ist eine Erfolgsgeschichte», so Bruno Lustenberger. Im besten Fall können die Flüchtlinge anschliessend im Einsatzbetrieb eine Lehre oder Attestlehre absolvieren (siehe Porträt S. 17).

### Auswirkungen der COVID-19-Pandemie

Im Aargau hatte die Pandemie glücklicherweise



Über den Dächern von Lenzburg mit Blick aufs Schloss: Die Aussicht im Restaurant am neuen GastroAargau-Sitz.

keine grossen Auswirkungen auf den Lehrstellenmarkt. Bruno Lustenberger erzählt, dass im Tessin und Waadtland viele Lehrstellen infolge des Lockdowns nicht besetzt werden konnten. Nun überlegt sich GastroSuisse, ob Kochlernende dort zuerst ein Jahr vollzeit zur Schule gehen sollen und erst nachher der Einsatz im Betrieb folgen soll.

Maria-Monika Ender, Öffentlichkeitsarbeit AWA

## Modernstes Gastro-Ausbildungszentrum der Schweiz

Viel Holz, moderne Küchen, ein Restaurant mit Aussicht auf Schloss Lenzburg und eine Bar – für interne Anlässe und zum Üben: Die neuen Räume des Verbands GastroAargau mit dem Ausbildungszentrum können sich sehen lassen. Stolz führt Bruno Lustenberger, Präsident von GastroAargau, durch das Gebäude beim Bahnhof Lenzburg. Hier hat die Hero früher Erbsen ausgenommen, blanchiert und in Dosen abgefüllt. Im Treppenhaus erinnern Fotos und Plakate an diese Zeit.

### Umbau in Rekordzeit

Der neue Sitz von GastroAargau in Lenzburg wurde im Januar 2020 eröffnet. «Der Ausbau wurde in einer Rekordzeit von sieben Monaten umgesetzt – jetzt verfügen wir über das modernste Ausbildungszentrum der Schweiz», erklärt Bruno Lustenberger. Hier finden die überbetrieblichen Kurse und die Qualifikationsverfahren für angehende Köche und

Köchinnen sowie Restaurantfachleute statt. Insgesamt fünf Wochen ihrer dreijährigen Lehre verbringen die Lernenden in den Ausbildungsräumen. Auch Wirtepatent- und Berufsbildnerkurse sowie Lehrabschlussprüfungen werden hier durchgeführt. Aktuell bildet GastroAargau etwa 340 Köche sowie 100 Restaurationsfachleute aus.

### Besser erreichbar für die Lernenden

Früher hatten der Verband und das Ausbildungszentrum den Sitz in Unterentfelden, doch das Gebäude hätte aus Altersgründen teuer saniert werden müssen. Für die Lernenden aus dem ganzen Kanton war Unterentfelden zu wenig zentral. Deshalb hatte sich der Verband für den neuen Standort entschieden. GastroAargau vertritt die Interessen von 1'200 Restaurationsbetrieben und unterstützt sie in allen Geschäftsbelangen.

Kurierdienst mit Schutzauflagen

## Neue Kundschaft dank dem Lockdown

Das Franchising-Unternehmen Dieci-Pizza wurde von der Corona-Krise weniger schwer getroffen als andere. Dank seinem breitgefächerten Angebot von Take-away bis zum Kurierdienst konnte das Unternehmen die Krise gut und fast ohne Kurzarbeit meistern.



Erfolgreich durch die Coronakrise: Patrick Bircher, CEO von Dieci-Pizza (rechts) und Filialleiter Besnik Shala in der Filiale in Aarburg.

Das erste was Patrick Bircher, CEO des Franchising-Unternehmens Dieci-Pizza, dachte als der Bundesrat am 16. März 2020 den Lockdown verhängte, war: «Wie soll das nur weitergehen?» In den vergangenen dreissig Jahren ging es stets aufwärts mit Dieci-Pizza, das seinen Hauptsitz in Rapperswil-Jona (SG) hat und mittlerweile 47 Filialen in der ganzen Schweiz zählt. Am Standort in Aarburg musste der Restaurant-Bereich geschlossen werden. Doch das bestehende Konzept zahlte sich aus: Der Take-away und der Pizzakurierdienst durften weiterhin liefern, allerdings unter Schutzauflagen. So mussten die Pizzakuriere strenge Abstands- und Hygieneregeln beachten.

### Verunsicherte Mitarbeitende

Nicht nur der Chef, auch die Mitarbeitenden waren verunsichert und fürchteten, sich im Kontakt mit der Kundschaft mit dem Coronavirus anzustecken. «Bei jedem Husten war ich misstrauisch», erinnert sich Besnik Shala, Filialleiter von Dieci-Pizza in Aarburg, wo derzeit zwischen 8 und 20 Mitarbeitende im Einsatz stehen. Der anfänglichen Verunsicherung folgte eine positive Dynamik im Team: Die Mitarbeitenden

haben es geschätzt, dass sie arbeiten durften. «Auch mich hat es angespornt, der Krise standzuhalten und einen guten Job zu machen», sagt Besnik Shala.

### Trennung des Kurier- und Küchendienstes

Die vom Bundesamt für Gesundheit verordneten Schutzmassnahmen haben die Lage im Team beruhigt und das Vertrauen der Kundschaft gestärkt. Überall wurde Desinfektionsmittel hingestellt, alle Mitarbeitenden mussten sich strikte an die Abstands- und Hygieneregeln halten und gegebenenfalls Masken tragen. Das Kurier- und Küchenpersonal wurde strikt getrennt, um das Ansteckungsrisiko zu minimieren.

### Mehr Bestellungen dank Lockdown

Nach anfänglich stark schwankenden Umsätzen sind in den Wochen des Lockdowns zwischen 20 bis 50 Prozent mehr Bestellungen als sonst eingegangen. Seit Ende des Lockdowns sind die Umsätze nur um fünf bis zehn Prozent gesunken und liegen immer noch wesentlich über jenen des Vorjahrs. «Viele neue Kunden haben unser Angebot entdeckt. Das ist sehr erfreulich», stellt Bircher fest.

### Keine Mitarbeitenden entlassen müssen

Mittlerweile herrscht wieder Normalbetrieb bei Dieci-Pizza in Aarburg und das Restaurant ist geöffnet. Dieci-Pizza hat nur für die Restaurants und die Gelaterien Kurzarbeit einführen müssen. Der Grossteil der rund 1'000 Mitarbeitenden arbeitet bei den Pizzakurieren und war somit glücklicherweise nicht davon betroffen. Der CEO schaut zuversichtlich in die Zukunft. «Falls es doch noch zu einer zweiten Welle kommen sollte, sind wir gewappnet», sagt Bircher. Denn italienische Produkte und Italianità sind noch immer hoch im Kurs bei den Schweizer Konsumentinnen und Konsumenten – Corona hin oder her.

Serena Del Deo, Praktikantin Kommunikationsdienst DVI

Wie der Gasthof zum Schützen den Lockdown meisterte

## In 24 Stunden zur Internetseite

Der Gasthof zum Schützen in Aarau nahm früh in der Corona-Krise das Zepter in die Hand. Sein Facebook-Beitrag zum Take-away-Angebot ging viral. Mit der richtigen Portion Kreativität und Glück steuerte der Traditionsbetrieb durch den Lockdown.

«Am Tag des Lockdowns lag ich krank zuhause im Bett», sagt Peter Schneider. An diesem 16. März 2020 war ihm schnell klar: «So kann das nicht weitergehen.» Im Krankbett verfasste er ein Mindmap. Innerhalb von 24 Stunden standen das Konzept und die Webseite [www.tagestelleraarau.ch](http://www.tagestelleraarau.ch). Die Seite sieht professionell aus, ist aber ein Handstrich – entstanden während einer intensiven Nachtschicht. «Wir suchten auf Google nach «Homepage selber machen» und wählten das erste Angebot. Die Seite kostete gerade Mal 39 Franken und 90 Rappen», ergänzt Manuela Schmid augenzwinkernd. Die Geschwister leiten gemeinsam den Familienbetrieb in Aarau.

### Vielseitiges Angebot für die Gäste

«Unser erster Beitrag auf Facebook ging viral. Vermutlich weil wir die ersten waren», sagt Peter Schneider. Kurz vor dem Lockdown führten sie ein Take-away-Angebot ein. Während des Lockdowns konnten sich die Gäste das heisse Menü liefern lassen oder ein Tagesmenü zum Selberwärmen bestellen. Das Angebot stiess schnell auf positive Rückmeldungen, so Manuela Schmid: «Viele Gäste waren so unendlich dankbar, weil wir ihnen täglich das Essen lieferten.»

### Die Lernenden wachsen über sich hinaus

«Das Positivste war, dass wir enger mit den Lernenden zusammengearbeitet haben und näher zusammengewachsen sind», stellt Manuela Schmid fest. Der Schützen setzte beim Vertrieb des neuen Lockdown-Angebots auf die Lernenden. Es war anfangs unklar, ob auch für sie Kurzarbeit galt. Zuerst waren sie neidisch auf die anderen Mitarbeitenden, die frei hatten. Doch bald war klar: Dieser Einsatz war eine Chance. «Einige Lernende wuchsen während der Krise regelrecht über sich hinaus», sagt Schmid.

### 90 Prozent Umsatzeinbusse

Catering ist ein wichtiges Standbein des Gasthofs.



Die Geschwister Manuela Schmid und Peter Schneider führen gemeinsam den Gasthof zum Schützen in Aarau.

Bereits vor dem Lockdown war der Familienbetrieb stark gefordert, da viele Catering-Anlässe abgesagt worden waren. Während des Lockdowns brach der Umsatz um 90 Prozent ein. Der Schützen war eines der ersten Restaurants, die auf Take-away und Heimlieferung umgestiegen sind. So konnte der Gasthof seine Lebensmittellager abbauen. «Zudem waren wir am Anfang auf liquide Mittel angewiesen. Die erste Zahlung der Kurzarbeit erreichte uns erst nach anderthalb Monaten. Unser Ziel war, uns nicht zu verschulden. Das hat funktioniert, unter anderem dank der Kurzarbeit», sagt Wirtin Manuela Schmid.

### Ungewisser Blick in die Zukunft

Vorerst bietet der Gasthof weiterhin sämtliche Lockdown-Angebote parallel zum Restaurantbetrieb an. Sobald die Nachfrage an Tagestellern sinkt, wird das Angebot heruntergefahren. Den Lieferdienst in Zusammenarbeit mit Mondogusto wird der Gasthof beibehalten, damit man auch in Zukunft ein heisses Schützen-Menü gemütlich zuhause geniessen kann.

Samira Baumann, Praktikantin Kommunikationsdienst DVI

Grosse Anlässe nicht mehr planbar

## Die Sonne geht niemals unter

Das Restaurant Sonne in Leuggern hat den Lockdown mit seiner «Genuss zu Hause-Box» und einer sanften Renovation kreativ überbrückt. Während der Pandemie erlebt das Betreiberpaar Hauenstein auch viel Erfreuliches.



Karin und Michael Hauenstein-Birchmeier führten das Restaurant Sonne schon durch schwierige Zeiten.

Die Sonne in Leuggern hat schon manchen Sturm überstanden – Karin und Michael Hauenstein-Birchmeier führen das Restaurant in vierter Generation. Nach einem Grossbrand 2003, der den Abriss der ganzen Liegenschaft zur Folge hatte, wurde die Sonne neu aufgebaut und 2006 wiedereröffnet. Eine vergleichbare Zeit wie die Lockdown-Phase während der COVID-19-Pandemie erlebte das Ehepaar Hauenstein aber noch nie. Just eine Woche nach den Betriebsferien, am 16. März 2020, musste die Sonne schliessen. Was tun in dieser Situation? «Meine Verantwortung als Geschäftsführer gegenüber den Mitarbeitenden steht immer an erster Stelle», sagt Michael Hauenstein. Schnell löste er sich aus der Schockstarre und stellte zusammen mit seiner Frau und seinem Team ein neues Angebot auf die Beine: Den Oster-Gutschein und Take-away «Genuss zu Hause». Ursprünglich war der Take-away nur angedacht für Ostern und für den Muttertag, mit schön dekoriert

ter Box inklusive süsser Überraschung. Beim «Genuss zu Hause» werden die Speisen vorbereitet, kalt transportiert und innert zehn bis 15 Minuten ist ein Gericht – sei es Fleisch, Fisch, vegi oder vegan – auf dem Tisch. Die genaue Anleitung dazu wird mitgeliefert und ist, gemäss vieler Rückmeldungen in den sozialen Medien, im Handumdrehen genussbereit.

### Der Renner

Bei entsprechender Nachfrage wurde eine Verlängerung in Aussicht gestellt – und diese war vorhanden: Bis zur Wiedereröffnung am 14. Mai 2020 nutzten die Gäste das Take-away-Angebot in Scharen. Den Lockdown nutzte das Betreiberpaar auch dazu, Decken und Wände zu reinigen und der Sonne neue Farbe zu verleihen. Das Team hat tatkräftig mitangepackt. «Unser Zusammenhalt im Team war immer schon gross, er wurde durch die Krise sogar noch grösser», sagt Michael Hauenstein.

### Die Ungewissheit

Er sei erstaunt gewesen über die Lockerungen für die Gastronomie per 11. Mai 2020 – vielmehr habe er mit der Wiedereröffnung per 8. Juni 2020 gerechnet. Wie alle Gastronomen standen die Hauensteins vor dem Ungewissen: «Wie reagieren die Gäste? Kommen sie in Scharen, zögerlich oder vorerst eher gar nicht?» Fest stand nur: Werden alle Schutzmassnahmen eingehalten, ist es fast nicht möglich, die gesamten Kosten zu decken. Die Gäste kamen. Fast wieder wie vor Corona. Mittag und Nachmittag jedoch haben stark nachgelassen – deshalb bleiben die veränderten Öffnungszeiten bestehen. Das Angebot «Genuss zu Hause» wurde derweil eingestellt.

### Der Wandel

«Die Gastronomie hat sich im Laufe der Zeit gewandelt, das Angebot ist grösser, vielseitiger und somit unüberschaubar geworden. Vielleicht hatten deshalb viele Personen während des Lockdowns ein Gefühl des Verzichts», so Michael Hauenstein. Dieses Gefühl ist für ihn kein Thema – er kann dieser Zeit viel Gutes abgewinnen; etwa das grössere Verständnis der Gesellschaft für die Gastronomie, deren Kostendeckung und die erzielbaren Margen. Besonders bestärkt haben ihn die Rückmeldungen und die Unterstützung seiner Gäste. Er spürt eine grosse Wertschätzung sowie eine engere Beziehung zu seinen Kundinnen und Kunden.

### Der siebte Platz

Im COVID-Jahr erlebte das Restaurant auch sehr Erfreuliches. Die Sonne belegte den siebten Platz in der Bestenliste der Gastronomieplattform «Lunchgate». Diese bietet tagesaktuelle Informationen wie Haus-spezialitäten, Mittagsmenüs, Restaurantbewertungen und ein Online-Reservationssystem für die Gäste. Zudem kürt Lunchgate jährlich die besten Restaurants der Schweiz. Speziell ist, dass der Swiss Guest Award nur auf echten Bewertungen von echten Gästen basiert. Nur wer wirklich im Restaurant war, kann anschliessend eine Bewertung abgeben. Über den erfreulichen siebten Platz wurde das Geschäftsführer-Ehepaar erst durch unzählige Gratulationen und Glückwünsche per Mail, WhatsApp und SMS aufmerksam – die Freude über diesen Erfolg ist riesig.

### Die Anlässe

Das Restaurant Sonne lebt auch von Banketten, Hochzeiten, Firmungen und hauseigenen Anlässen

wie die Opern-Gala oder das jährliche Sommerfest – sie alle mussten dieses Jahr aufgrund der Pandemie annulliert oder verschoben werden. Michael Hauenstein ist begeisterter Sänger – durch seine zweite Leidenschaft, die Oper, ist er als aktiver Bass-Bariton oft unterwegs, sei es für Auftritte im In- und Ausland oder für Gesangsunterricht. Ein Alltag mit viel Bewegung, der Planung bedingt – Planung, die nun durch einen Virus plötzlich ausser Gefecht gesetzt ist.

«Das Risiko ist momentan schlichtweg zu gross.»

### Die Vorsicht

Mit fix geplanten, grösseren Anlässen und Opern-Gala-Diners geht Michael Hauenstein aufgrund aktueller Fallzahlen vorsichtig um. «Das Risiko ist momentan schlichtweg zu gross – nicht auszudenken, was ein zweiter Lockdown anrichten würde». Trotzdem blickt er positiv in die Zukunft: Er freut sich sehr auf die «Smoker's Night» im August 2020. Er ist überzeugt: Die Sonne geht nicht unter – sie wird auch den Sturm der Pandemie überstehen.

«Der Kaffee ist fertig»

## Eine Ode an mein Lieblingscafé

Wer ein Lieblingscafé hat, ist ein Glückspilz. Und weshalb ein österreichischer Singer- und Songwriter beim Finden des Lieblingscafés hilfreich sein kann, weiss eine passionierte Milchtrinkerin.



Das Lucky Monkey in Aarau ist für unsere Autorin ihr erweitertes Wohnzimmer mit 50er-Jahre-Flair.

«Alles was du brauchst, ist Liebe, eine Tasse guten Kaffee mit einem Stück Kuchen». Diese Botschaft verkündet die schwarze Schreiftafel in meinem Lieblingscafé. Vielleicht trägt auch Peter Cornelius die Schuld, dass ich bereits als Kind erste Kontaktversuche zum braunen Wachmacher unternahm. Der Sänger schuf Ende der 70er-Jahre mit «Der Kaffee ist fertig, klingt das net unheimlich zärtlich» eine Kuschelrock-Ode an das Koffeingetränk. Das Lied lief oft bei uns zuhause. Als Kind konnte ich mir nie vorstellen, irgendwann Kaffee zu trinken. Vielleicht erhofften sich meine Eltern eine Reduzierung meines Milchkonsums, mit dem musikalischen Aufruf des österreichischen Sängers. Wir sorgten bei der Milchhandlung Fischer in Aarau für einen konstant hohen Monatsumsatz von Kuheutersprudel. Ich mochte zwar den Duft des Kaffees, der in der Luft lag. Sei es beim Wocheneinkauf mit den Eltern in Duttis Genossenschaftsladen, wo ich immer die Kaffeebohnen auf Stufe viereinhalb mahlte. Oder zu Hause, wenn Mutter den Filterkaffee in den Krug tröpfeln liess. Über seinen Geschmack war ich jedoch nicht begeistert

und blieb dem Kuhsaft treu. Spätere Versuche in Sachen Kaffeetrinken starteten holprig. Das Koffeingesöff aus dem Automaten liess ich schnell hinter mir. Igitt. Auch das lösliche Pulver aus dem Glas, das sich mit heissem Wasser als Kaffee präsentiert, war nicht meins. Später orderte ich Kaffee mit hohem Milchanteil. Diese Kombination passt. Bis heute. Am liebsten trinke ich Latte Macchiato mit Schokoflocken im Retro-Glas. In meinem Lieblingscafé, das sich glücklicher Affe nennt. Das Lucky Monkey in Aarau.

### Das Scheppern der Tassen und Teller schafft einen beruhigenden Klangteppich.

Was macht das Café zu meinem Liebling? Der Vintage-Stil versetzt mich sofort in die 50er-Jahre. Gemütlich. Charmant. Beschwingt. Locker. Der Kaffee, das Bier und andere Leckereien machen Lust auf mehr. Es gibt auch Rituale, die mich ins Lokal ziehen. Wie das «Hallo zäme» der Lucky-Monkey-Crew, wenn ein Gast das Lokal betritt. Diese lockere Art, Gäste willkommen zu heissen. Wie wenn ich bei Freunden zum Kaffeeklatsch eingeladen wäre. Das Stimmengewirr, der Rockabilly-Sound, das Scheppern und Klirren der Tassen und Unterteller – ich liebe diesen beruhigenden Klangteppich. Das Lucky Monkey ist mein Zweitwohnsitz nach dem Marktbummel oder Samstagseinkauf. Dann trinke ich meinen Latte Macchiato mit Schokoflocken-Topping. Lasse die Wohlfühlatmosphäre auf mich wirken, so wie sie Peter Cornelius in seinem Vier-Minuten-Song beschrieb. Und falls ein älterer Herr aus Österreich mit Gitarre beim Lucky Monkey um Einlass begehrt, um seine Ode an den Kaffee zu singen, werde ich da sein.

Silvia Riner, administrative Mitarbeiterin RAV Suhr

Bewerbungsunterstützung für Lernende

## Durchstarten nach der Lehre

Seit zehn Jahren bereitet «On the move» junge Berufsleute auf die Zeit nach der Lehre vor. Die Programmverantwortliche Rosa-Maria Halter wirft einen Blick in die Vergangenheit und in die Zukunft.

### Rosa-Maria, seit zehn Jahren gibt es «On the move» – weshalb hat das AWA das Programm damals gestartet?

Rosa-Maria Halter: 2010 war die Jugendarbeitslosigkeit relativ hoch. Bei den Lernenden stellten wir Nachholbedarf beim Thema Bewerbung fest, da es in den Berufsschulen wenig behandelt wurde. Wir setzten uns zum Ziel, die jungen Berufsleute mit «On the move» möglichst gut auf die Zeit nach der Lehre vorzubereiten, um sie so vor Arbeitslosigkeit zu schützen. Die Lernenden im letzten Lehrjahr erhalten bei «On the move» Informationen zum Arbeitsmarkt, zu Bewerbungen, Vorstellungsgesprächen und Weiterbildungsmöglichkeiten. Die Lehrerinnen und Lehrer buchen unsere Angebote je nach Bedarf für ihre Klassen.

### Welche Lernenden nutzen das Angebot von «On the move» am meisten?

Es sind alle möglichen Berufe vertreten – vom Bootsbauer bis zur Podologin nehmen die unterschiedlichsten Berufsleute an «On the move» teil.

### Wie sieht das Angebot von «On the move» genau aus?

Die Lehrkräfte können für ihre Klassen Vorträge zum Arbeitsmarkt buchen. Fachleute vom RAV kommen in die Klassen, geben einen Überblick zum Schweizer Arbeitsmarkt, zu Bewerbungen und Rekrutierung. Im Modul «Bewerbung» von einem externen Anbieter wird besonderes Gewicht auf die elektronische Bewerbung und soziale Medien gelegt. Die Lernenden üben in einem weiteren Modul Vorstellungsgespräche. Fachleute von ask! stehen zudem zu Themen der Weiterbildung zur Verfügung. Zusätzlich können die jungen Berufsleute in Aargauer Fotofachgeschäften für nur 20 Franken professionelle Bewerbungsfotos machen lassen.



Rosa-Maria Halter: ««On the move» bietet ein gutes Angebot, aus dem Lehrkräfte je nach Bedarf auswählen können.»

### Wie sind die Rückmeldungen der Lernenden, die bisher teilgenommen haben?

Wir erhalten die Feedbacks vorwiegend von den Lehrkräften – und sie berichten fast nur Positives. Die Lernenden sagen, dass Programm bringe ihnen einen Mehrwert. Ausserdem akzeptieren sie die Informationen zu Bewerbungsthemen von externen Fachleuten besser als von ihren eigenen Lehrern und Lehrerinnen.

«Die Lernenden sagen, «On the move» bringe ihnen einen Mehrwert.»

### Wie hat sich «On the move» während der letzten zehn Jahre entwickelt?

Wir haben das Angebot im Laufe der Jahre immer wieder an die Bedürfnisse der Lernenden angepasst. Auch das Anmeldeprozedere wurde stark



Lernende an der Berufsschule Aarau: Bei «On the move» erfahren sie, auf was sie bei Bewerbungen achten müssen.



In Gruppenarbeiten vertiefen die jungen Berufsleute das Thema Bewerbung.

vereinfacht. Inhaltlich wird seit einigen Jahren der Fokus auf elektronische Bewerbungen gelegt. Seit einiger Zeit üben die Lernenden die Bewerbungsgespräche mit Hilfe von Rollenspielen, was sehr hilfreich ist.

#### Was hat dir in den zehn Jahren «On the move» am meisten Freude bereitet?

Die grösste Freude war für mich, dass die Lernenden das Angebot schätzten und als Unterstützung für ihre Zeit nach der Lehre empfanden. Ich finde es auch genial, dass sich das AWA mit «On the move» präventiv einsetzt und versucht mitzuhelfen, dass die jungen Berufsleute eine Anschlusslösung nach der Lehre finden.

#### Warum braucht es das Programm auch in Zukunft?

Weil die Nachfrage bei den Lernenden gross ist. Es ist auch für die RAV-Beratenden eine tolle Erfahrung, die Jungen in den Klassen zu informieren. Zudem fördert dieses Engagement unser Image und ist wichtig für die Prävention, damit junge Lehrgängerinnen und -abgänger möglichst gar nicht arbeitslos werden.

#### Wie soll es weitergehen mit «On the move»?

Im Moment sind wir daran, gemeinsam mit einer Agentur eine neue Webseite aufzubauen. Mir gefällt «On the move» so wie es ist, das Angebot wird geschätzt. Natürlich werden wir Anpassungen durchführen, wenn sich die Bedürfnisse in Zukunft ändern.

#### Infolge deiner baldigen Pensionierung wirst du die Verantwortung für «On the move» Ende Jahr abgeben. Was wünschst du deiner Nachfolgerin oder deinem Nachfolger?

Ich hoffe, dass die Person genau so viel Freude an dieser sinnvollen und wertvollen Aufgabe hat wie ich und sie mit viel Herzblut ausüben wird. Und dass sie das vorhandene Netzwerk weiter nutzen und ausbauen kann.

#### Rosa-Maria, herzlichen Dank für dein Engagement für «On the move» und alles Gute für die Zeit nach der Pensionierung.

Mehr Infos auf [www.aufbruch-nach-der-lehre.ch](http://www.aufbruch-nach-der-lehre.ch)

Tandem 50 plus

## Zu zweit geht's leichter

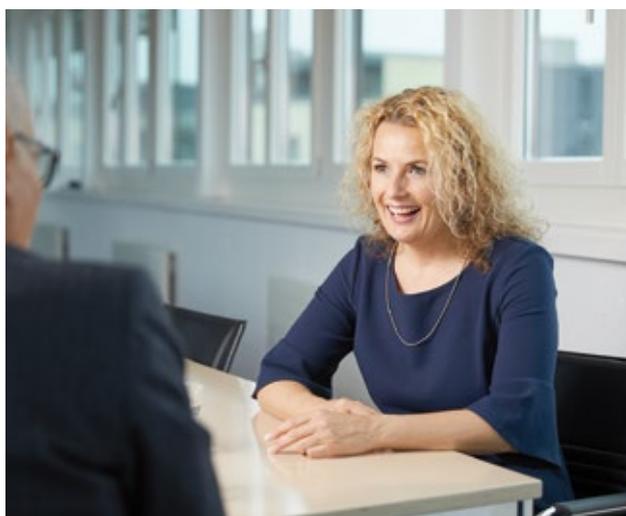
Tandem 50 plus feiert seinen fünften Geburtstag. Durch das Mentoringprogramm haben schon viele Stellensuchende über 50 wieder Mut gefasst und einen neuen Job gefunden.

Tandem 50 plus ist eine Erfolgsgeschichte – und das seit Beginn des Programms im Jahr 2015. Das Konzept ist einfach: Freiwillige Mentorinnen und Mentoren geben Stellensuchenden über 50 neuen Schwung bei der Arbeitssuche. Sie begleiten, motivieren, inspirieren und stärken sie. Oftmals haben die älteren Stellensuchenden, die bei Tandem 50 plus anklopfen, keine guten Erfahrungen auf der Stellensuche gemacht. Ihr Selbstbewusstsein hat gelitten. Die Mentorinnen und Mentoren geben den Sorgen und Existenzängsten genügend Raum, legen den Fokus dennoch auf Aspekte, die verbessert werden können. Vor allem soll den Stellensuchenden wieder bewusst werden, was für Stärken und Potenzial sie mitbringen und dass sie die «Chefs und Chefinnen ihres eigenen Lebens» sind. Die Verantwortung für die Stellensuche liegt bei ihnen, bei Tandem 50 plus erhalten sie die nötige Unterstützung.

«Die Stellensuchenden sollen ihr Potenzial wieder erkennen.»

### Alles beginnt mit einem guten Match

Brigitte Basler und Gaby Häuselmann von der Programmstelle Tandem 50 plus haben bisher viel Geschick beim Zusammenbringen der Tandems bewiesen. Vor allem menschlich muss es passen, wenn man zwei zusammenführt. «Die Chemie muss stimmen», so Brigitte Basler. «Es ist fast wie beim Verkuppeln», erklärt die Programmleiterin. Seit Beginn leitet sie Tandem 50 plus, das aus der Kampagne «Potenzial 50plus» des Kantons Aargau hervorgegangen ist. Diese hatte der Kanton initiiert, um auf das grosse Potenzial der Stellensuchenden über 50 hinzuweisen. Diese werden zwar nicht öfters arbeitslos als jüngere Stellensuchende, bleiben es aber oft länger.



Eine Mentorin mit einem Stellensuchenden über 50 im Gespräch.

Wer bei Tandem 50 plus mitgemacht hat, ist durchwegs begeistert. «Die Rückmeldungen sind sehr positiv – und 75 Prozent der Teilnehmenden fanden bisher wieder eine Stelle», erklärt Brigitte Basler.

Maria-Monika Ender, Öffentlichkeitsarbeit AWA

Fünf Jahre Tandem 50 plus:

486 Aufnahmegespräche

288 Teilnehmende

88 MentorInnen

75 Prozent Erfolgsquote

## «Das Mutmachen ist mein Ding»

Brigitte Basler, Leiterin von Tandem 50 plus, im Gespräch.

**Arbeitswelt Aargau: Brigitte, du bringst für Tandem 50 plus seit fünf Jahren über 50-jährige Stellensuchende mit passenden Mentorinnen und Mentoren zusammen. Wie gehst du vor als «Verkupplerin»?**

Brigitte Basler: Das Wichtigste beim ersten Gespräch mit Stellensuchenden ist, dass ich gut zuhöre. Wo liegen ihre Erfahrungen und ihre Kompetenzen? Wo gibt es Potenzial, etwas zu verbessern? Die grösste Hürde ist, dass die Stellensuchenden bei uns oft nicht wissen, wo sie hinwollen. Und ohne Ziel können sie nirgendwo ankommen. Auch die Mentorinnen und Mentoren lerne ich in einem langen Gespräch kennen. Beim Zusammenführen achte ich darauf, dass die Persönlichkeit, das Geschlecht, das Alter, die Branche und der Beruf zusammenpassen.

**Wie merkst du, ob es bei einem Tandem Klick macht und die Chemie stimmt?**

Das merke ich gleich im ersten Gespräch, ich sehe es an den Augen, ich merke es an der ganzen Atmosphäre. Beide erhalten nach dem Gespräch Bedenkzeit und es kommt vor, dass ein Tandem nicht zustande kommt. Die zwei müssen sich sympathisch sein, sonst klappt die Zusammenarbeit nicht.

**Wo liegen die grössten Hürden bei der Stellensuche?**

Es gibt viele Arbeitgebende, die keine älteren Mitarbeitenden einstellen, obwohl sie viel Potenzial mitbringen. Am schwersten haben es die 55- bis 60-Jährigen. Die über 60-Jährigen finden fast leichter wieder eine Stelle, weil der Zeithorizont bei vielen Unternehmen kürzer als früher ist. Sie suchen niemanden mehr für zehn Jahre, fünf Jahre reichen aus, da niemand weiss, wie sich der Markt entwickelt. Deshalb nehmen auch Projektanstellungen und befristete Arbeitsverhältnisse zu. Viele ältere Stellensuchende haben zu wenig in ihre Arbeitsmarktfähigkeit investiert, sie haben sich nicht mehr weitergebildet oder nie eine Standortbestimmung gemacht. Infolge der COVID-19-Pandemie wird es wahrscheinlich noch schwerer für sie. Trotzdem gibt es für jeden eine Chance, eine Stelle zu finden. Oft müssen sie aber weniger Lohn als bei der letzten Stelle in Kauf nehmen.

**Weshalb begleiten die Mentorinnen und Mentoren freiwillig Stellensuchende?**

Die einen sind sehr dankbar, weil sie in ihrem Leben viel Glück hatten und nun etwas zurückgeben möchten. Die anderen waren selbst schon stellensuchend und wollen andere von ihren Erfahrungen profitieren lassen.



Brigitte Basler, Programmleiterin Tandem 50 plus.

## «Alle unseren Stellensuchenden sind talentiert.»

**Welche Geschichte hatte in den fünf Jahren bisher das schönste Happyend?**

Es gab viele schöne Happyends. Jede und jeder unserer Stellensuchenden ist talentiert. Am schönsten sind vielleicht jene Geschichten, bei denen es zu Beginn fast unmöglich schien und dann doch klappte. Einmal fand eine Person mit einem Strafverfahren eine Stelle, da sind wir mit Transparenz gut gefahren.

**Was schätzt du an deiner Arbeit?**

Ich liebe es, die Menschen aus dem Schatten zu holen, sie auf ein Podest zu stellen und den Scheinwerfer auf sie zu richten. Mein Ding ist das Empowerment und das Mutmachen.

**Wo steht Tandem 50 plus in fünf Jahren?**

Am schönsten wäre es natürlich, wenn es uns gar nicht mehr brauchen würde und Stellensuchende über 50 kein Problem hätten, eine Stelle zu finden. Ich bin aufgrund der Wirtschaftsprognosen wenig zuversichtlich, dass dies in naher Zukunft der Fall sein wird. Jeder Job, den wir zu finden helfen, ist ein Geschenk.

Einjährige Integrationsvorlehre für Flüchtlinge in der Gastrobranche

## «Das ist mein Weg aus der Sozialhilfe»

Ein Jahr im Leben von Senait Aregay, 26, Lernende aus Eritrea

«In meiner einjährigen Integrationsvorlehre im Restaurant Piccanto habe ich viel gelernt. Ich habe Gemüse und Salate gerüstet, Pommes Frites und Chicken Nuggets frittiert und Spaghetti, Pizza und Gemüsesuppe zubereitet. Vor dem Jahr hatte ich schon ein Praktikum im Axpo-Personalrestaurant in Baden gemacht, die Arbeiten in der Küche waren mir daher schon bekannt.

### Drei Tage Arbeiten, zwei Tage Schule

In der Integrationsvorlehre arbeitete ich drei Tage lang, zwei Tage ging ich zur Schule. Auf diese Weise wurde ich auf die reguläre Lehre vorbereitet. Das Restaurant Piccanto gehört zur Berufsschule Aarau. Hier können bis zu 300 Personen essen – Lehrer, Lehrerinnen, Schülerinnen, Schüler. Vor der Corona-Zeit war es jeweils sehr stressig über Mittag, ich habe Berge von Chicken Nuggets zubereitet, die sehr beliebt sind. Für neun fünfzig erhält man hier ein ganzes Menü.

### Lieblingsgericht Pizza

Ich selbst gehe auch hier zur Schule, im Moment noch zusammen mit anderen Flüchtlingen, welche die Integrationsvorlehre im Gastrobereich besuchen. Die Schule fällt mir etwas schwer, obwohl ich mein Deutsch während des letzten Jahres stark verbessern konnte. Wir lernen im Unterricht Mathematik und Deutsch, auch einiges über die Schweizer Kultur und Tradition und über die Arbeit in der Küche. In Eritrea habe ich nur zuhause gekocht, oft unsere Spezialität ‚Zigni mit Injera‘, das ist Rindfleisch mit typisch eritreischem Fladenbrot. Hier in der Schweiz ist mein liebstes Gericht Pizza, das kann ich gut zubereiten. Aus Eritrea geflüchtet bin ich wegen dem mehrjährigen Militärdienst, den auch Frauen leisten müssen. Meine vier Geschwister sind ebenfalls geflohen, drei leben verstreut in der Schweiz, ein Bruder lebt in Deutschland. Von meinen Geschwistern arbeiten drei ebenfalls in der Küche. Wer weiss – vielleicht können wir ja einmal gemeinsam ein Eritreisches Restaurant eröffnen.



Senait Aregay, Lernende: «Ich bin so froh, dass ich nach dem Lockdown wieder arbeiten kann.»

In der Küche vom Restaurant Piccanto habe ich mich wohlfühlt, die Leute sind sehr nett. Schlimm war für mich die Corona-Zeit. Drei Monate war ich ganz alleine in meiner Einzimmerwohnung in Aarau und habe versucht, am Computer zu lernen. Das hat nicht gut geklappt, ich verstehe Computer schlecht und muss noch viel üben. Ich freue mich, dass ich im August eine Lehre als Küchenangestellte mit eidgenössischem Berufsattest im Alterszentrum in Schöftland beginnen kann. Dort arbeite ich jetzt schon. Ich bin so froh, dass ich wieder arbeiten kann. Mir gefällt es gut, wir sind ein Frauenteam und alle sind sehr nett. Für die älteren Menschen kochen wir anders als für die Jungen hier an der Berufsschule, eher weiche Sachen und weniger Fastfood, dafür mehr feine Desserts. Die Leute im Alterszentrum essen viel weniger.

### Die Abschlussprüfung bestehen

Was ich mir für meine Zukunft wünsche? Ich möchte in zwei Jahren die Abschlussprüfung bestehen, arbeiten und unbedingt weg von der Sozialhilfe. Eines Tages will ich mich zur Kellnerin weiterbilden. Das war schon in Eritrea mein Traum.»

Aufgezeichnet von Maria-Monika Ender, Öffentlichkeitsarbeit AWA

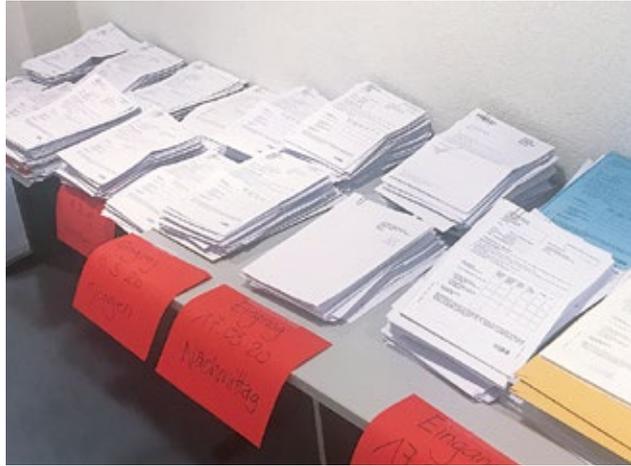
RAV und Öffentliche Arbeitslosenkasse stocken ihr Personal auf

## Kurzarbeit – was sich ab September ändert

Das vereinfachte Verfahren für Kurzarbeit bleibt bis Ende Dezember bestehen.



Prognose der RAV geht von einer steigenden Arbeitslosenquote aus.



So sah es im März im AWA aus: Kurzarbeitsvoranmeldungen.

Die Stellensuchendenzahl stieg infolge der COVID-19-Pandemie bisher weniger stark an als erwartet. Ende Juli stagnierte die Arbeitslosenquote im Aargau bei 3,5 Prozent im Vergleich zum Vormonat. Im Februar 2020 lag sie jedoch noch bei tiefen 2,7 Prozent. Die RAV und die Öffentliche Arbeitslosenkasse stocken ihr Personal aufgrund des Anstiegs auf – mit Festangestellten aber auch mit temporären Mitarbeitenden. Ziel ist es, die Stellensuchenden möglichst gut zu unterstützen und ihnen die Arbeitslosenentschädigung sowie den Unternehmen die Kurzarbeitsentschädigung so schnell wie möglich auszuzahlen.

### Kurzarbeit

Die Voranmeldungen für Kurzarbeit gingen in den letzten Wochen stark zurück, dennoch treffen noch ca. 12 Voranmeldungen pro Woche beim AWA ein. Am 1. September entfällt die Mehrheit der ausserordentlichen Massnahmen und es verändert sich einiges für Unternehmen (siehe Kasten). Der Bundesrat hat im August beschlossen, dass vereinfachte Verfahren bei der Voranmeldung und das summarische Verfahren bei der Abrechnung von Kurzarbeit bis Ende Jahr zu verängern. Auf [www.ag.ch/kurzarbeit](http://www.ag.ch/kurzarbeit) finden Sie jeweils die aktuellsten Informationen.

### Kurzarbeit ab 1. September

- Ab dem 1. September 2020 entfällt die Mehrheit der ausserordentlichen Massnahmen (Ausweitung der Anspruchsgruppen, zusätzliche finanzielle Entlastung der Unternehmen) und es erfolgt eine Rückkehr zum ursprünglichen System der Kurzarbeitsentschädigung.
- Die maximale Bezugsdauer von Kurzarbeit wird von 12 auf 18 Monate erhöht.
- Es gilt wieder eine Karenzfrist von einem Tag, die der Arbeitgeber zu tragen hat.
- Die maximale Bewilligungsdauer von Kurzarbeit liegt wieder bei 3 Monaten.
- Das vereinfachte Verfahren bei der Voranmeldung und das summarische Verfahren bei der Abrechnung gelten noch bis Ende Dezember 2020.

Was Unternehmen erwarten können

# Dienstleistungen des AWA

Das Amt für Wirtschaft und Arbeit unterstützt Unternehmen beim Besetzen neuer Stellen, bei Kurzarbeit oder bei Massenentlassungen.

## Personalvermittlung

- Unternehmen können kostenlos Stelleninserate in der grössten Schweizer Stellendatenbank [www.arbeit.swiss](http://www.arbeit.swiss) schalten
- Die RAV vermitteln bei Bedarf passende Mitarbeitende
- Sie beraten Arbeitgebende und unterstützen sie bei Antragsformularen

## Einarbeitungszuschüsse

Stellt ein Betrieb eine Person ein, die eine etwas längere Einarbeitungszeit braucht, kann er Einarbeitungszuschüsse beantragen. Die Arbeitslosenversicherung übernimmt während der Einarbeitung einen Teil der Lohnkosten.

## Ausbildungszuschüsse

Die Arbeitslosenversicherung unterstützt Erwachsene, die eine Erstausbildung nachholen wollen.

## Praktika

Durch Praktika können junge Lehr- und Studienabgänger und -abgängerinnen ohne Stelle wichtige praktische Erfahrung im Beruf sammeln. Die Arbeitslosenversicherung übernimmt den grössten Teil der Lohnkosten.

## Unterstützung bei Stellenabbau

Das Mobile RAV steht Arbeitgebenden zur Seite, die Mitarbeitende entlassen müssen. Unsere Spezialistinnen und Spezialisten beraten vor Ort und unterstützen und informieren die Entlassenen. Das Mobile RAV richtet bei Bedarf auch ein betriebliches Arbeitsmarktzentrum ein.

## Kurzarbeits- und Schlechtwetterentschädigung

Wenn ein Unternehmen die normale Arbeitszeit um mindestens zehn Prozent kürzen muss, kann es Kurzarbeitsentschädigung verlangen. Wird der Antrag genehmigt, übernimmt die Arbeitslosenkasse 80 Prozent des Verdienstaufschlags. So sollen Massenentlassungen verhindert werden.

Wer bei schlechtem Wetter vorübergehend die Arbeit einstellen muss, kann für die Mitarbeitenden Schlechtwetterentschädigung beantragen.

[www.ag.ch/awa](http://www.ag.ch/awa)

**Herausgeber**

Departement Volkswirtschaft und Inneres  
Amt für Wirtschaft und Arbeit  
5001 Aarau  
E-Mail [awa@ag.ch](mailto:awa@ag.ch)

**Copyright**

© 2020 Kanton Aargau