

# Gastro-Lehrlinge lernen «Im Lenz»

**Lenzburg** Der Branchenverband GastroAargau kommt 2020 ins Quartier «Im Lenz». Die Organisation investiert 4,4 Millionen Franken in die Einrichtung von Ausbildungs- und Büroräumen.

■ FRITZ THUT

Das neue Quartier «Im Lenz», erstellt auf dem Areal der ehemaligen Lenzburger Hero-Fabriken, belebt sich immer mehr. Die Wohnungen füllen sich und nun wurde ein weiterer Ankermieter für Gewerbeflächen gefunden. Der Verband GastroAargau bezieht per Anfang 2020 auf drei Etagen im Gebäude «Im Fluss» 1200 Quadratmeter.

Für Philipp Gloor, Vorsitzender der Geschäftsleitung der Realit Treuhand AG und in dieser Funktion Vermarkter des «Im Lenz»-Areal, ist der Einzug des Dachverbands der Aargauer Wirte ein Schritt in die richtige Richtung. Nach harzigem Start habe die Nachfrage nach Gewerbeflächen zugenommen; noch etwa 20 Prozent bleiben frei. Doch: «Wir sind zuversichtlich, auch diese Restflächen noch vermieten zu können», so Gloor.

Für ihn macht die «wichtige Ergänzung» der gewerblichen Mieterschaft durchaus Sinn: Lenzburg stärke damit unter anderem seine Position als Ausbildungsort.

## Kurse und Prüfungen

Gemäss GastroAargau-Präsident Bruno Lustenberger kommt nicht nur der Verbandssitz nach Lenzburg, sondern auch die ganze Ausbildungs-Infrastruktur:



**Gutes Einvernehmen:** GastroAargau-Präsident Bruno Lustenberger und Realit-Geschäftsführer Philipp Gloor vor dem künftigen Sitz und Ausbildungszentrum von GastroAargau im Quartier «Im Lenz».

Foto: Fritz Thut

«Sämtliche Lehrlinge im Kanton in den Bereichen Küche und Restauration, das sind rund 600, werden hier ihre über-

betrieblichen Kurse absolvieren», so Lustenberger. Im Rahmen der dreijährigen Ausbildung kommen beispielsweise alle Aargauer Kochlehrlinge pro Semester eine Woche für einen solchen «üK» nach Lenzburg. Im letzten Halbjahr wird ebenfalls hier die Lehrabschlussprüfung absolviert.

Gemäss dem Präsidenten werden die angehenden Berufsleute hier die modernste Infrastruktur antreffen. An den 36 Koch-Ausbildungsplätzen treffen sie auf Einrichtungen und Geräte, die sie im Lehrbetrieb vielleicht noch nie gesehen haben. «Wir wollen ihnen hier zusätzliche Möglichkeiten aufzeigen», sagt Lustenberger und ergänzt im Scherz: «Schnitzel kehren können sie ja schon.»

## «Innovativste Ausbildungsstätte»

Diese Trainingsküche wird laut dem GastroAargau-Präsidenten «die mit Abstand innovativste Ausbildungsstätte in den Bereichen Küche und Restauration in der Schweiz». Und er muss es wissen, denn Bruno Lustenberger ist auch auf nationaler Stufe engagiert in der Nachwuchs-Ausbildung für die Branche. Wichtig ist ihm deshalb, dass die jungen Berufsleute einen breiten Über-

blick der Möglichkeiten bekommen: «Heute haben wir eine grosse Vielfalt von verschiedenartigen Betrieben.»

Neben der Ausbildung und Prüfung von Lehrlingen bilden auch am neuen Standort von GastroAargau (man zieht aus Unterenfelden hierher) die Wirtse-kurse einen Schwerpunkt: Rund 150 Teilnehmer gibt es in den entsprechenden Kursen, nochmals so viele nehmen nach dem Selbststudium an den Prüfungen teil.

Hinzu kommen rund 30 Weiterbildungskurse für die gut 1200 Verbandsmitglieder.

## Grosse Investitionen

Ebenfalls hierher zieht das Sekretariat. Total arbeiten ab nächstem Jahr hier acht Festangestellte, aber weit über 100 temporäre Fachreferenten. Entsprechend gross sind die Investitionen in den Innenausbau, der ab Juni erfolgt. Gemäss Bruno Lustenberger werden etwa 4,4 Millionen Franken investiert.

Der Grund, weshalb «Im Lenz» zum neuen Sitz von GastroAargau wurde, liegt für den Präsidenten auf der Hand: «Lenzburg liegt zentral im Aargau und hier haben wir eine gute Anbindung an den öffentlichen Verkehr.»

INSERAT