



Aeschlimanns

Seminarangebote

Spannende Seminare
und Kochdemonstrationen

Nutzen Sie die Gelegenheit sich und Ihre Küchenhelden weiterzubilden.

Zusammen mit unseren Partnern RATIONAL, IRINOX und FOOM, vermitteln wir Fachwissen zu den Produkten SelfCookingCenter®, VarioCookingCenter®, Schnellkühlern und dem Räuchergerät. In unseren Themenseminaren bieten wir individuelle Weiterbildungsmöglichkeiten und Workshops mit klarem Nutzen.

RATIONAL Workshops zu den SelfCookingCenter® und VarioCookingCenter®



Referenzbetrieb: REHAB Basel

Während unseren ...**live-Workshops** erfahren Sie als **Interessent** wie das SelfCookingCenter® oder das VarioCookingCenter® den Alltag in Ihrer Küche künftig verbessert. Wir zeigen Ihnen die einfache Handhabung und die erstaunliche Leistungsfähigkeit, die faszinierende Garvielfalt und die enorme Arbeitserleichterung mit diesen Geräten auf.

Erfahren Sie in unseren ...**Academy-Workshops** als **stolzer Besitzer** eines SelfCookingCenters® oder VarioCookingCenters® in nur einem Tag, wie Sie diese Geräte noch effizienter in Ihrer Küche einsetzen können. Verändern Sie mit einigen Tipps und Tricks Grosses!

Attraktive Themenseminare

Lassen Sie sich in unseren spannenden Themenseminaren inspirieren! Unser Wissen, unsere Ideen und Geschmackserlebnisse geben wir hier und jetzt weiter. Überzeugen Sie sich selbst und sichern Sie sich noch heute einen Seminarplatz.



Wa(h)re Frische – bessere Rendite

Bringen Sie Frische auf den Tisch. Dank zuverlässiger, sicherer Technologie und einer konsequenten Nutzung eines Schnellkühlers, kann man höchste Qualität und Frische garantieren. Im Seminar lernen Sie, wie man Lebensmittelkosten senken und Überproduktion reduzieren kann. Verlängern Sie die Haltbarkeit Ihrer Produkte und bereiten Sie Gerichte zeitversoben und schneller vor.

Mittwoch, 6. März 2019, 10.00–14.00 Uhr

Seminarkosten: CHF 120.–



Herzhaft – Schmackhaft – Sündhaft

Appetitlosigkeit ade. Nützliche Inputs für die Gemeinschaftsgastronomie im Heim- und Spitalbereich. Mit Tipps und Tricks dem Thema Mangelernährung entgegenwirken. Wir präsentieren Ihnen im Seminar mit Peter Adam vielfältige und ausgewogene Menüideen für die Gemeinschaftsgastronomie. Eine Kombination zwischen Theorie, Degustationen und Workshops.

Mittwoch, 3. April 2019, 10.00–14.00 Uhr

Dienstag, 27. August 2019, 10.00–14.00 Uhr

Seminarkosten: CHF 120.–



HACCP – wirkungsvoll umgesetzt

Tipps und Tricks rund um die Hygienevorschriften in Ihrem Betrieb. Hygiene, das Hygienekonzept sowie die Deklaration von Speisen und Getränken sind Themen, die zum gastgewerblichen Alltag gehören. Wir helfen Ihnen diese mittlerweile verschärften Vorschriften für Ihren Betrieb umzusetzen. Mit praktischen Beispielen, Theorie, Degustationen und Workshops beraten und informieren wir Sie über das erforderliche Hygienekonzept. In diesem Themenseminar erwartet Sie sicherlich keine trockene Bürokratie.

Donnerstag, 26. September 2019, 10.00–14.00 Uhr

Seminarkosten: CHF 120.–



FOOM-Räucherkurs

Gewöhnen Sie sich das Räuchern an. Ob mildes, fruchtiges oder blumiges Aroma – verzaubern Sie Ihre Gäste mit verschiedenen Variationen. Mit dem Kalträuchergerät lassen sich Speisen und Getränke ganz einfach aromatisieren. Marcel Blättler zeigt Ihnen im FOOM-Räucherkurs, wie gross die Bandbreite der Anwendungen sein kann.

Dienstag, 29. Januar 2019, 10.00–14.00 Uhr

Mittwoch, 5. Juni 2019, 10.00–14.00 Uhr

Seminarkosten: CHF 120.–

Teilnahmebedingungen und Kosten

Damit das Wissen konzentriert weitergegeben werden kann, nehmen max. 4–15 Personen an unseren Seminaren teil. Die Anmeldungen werden nach Eingangsdatum berücksichtigt. Abmeldungen sind bis 14 Tage vor dem jeweiligen Seminartermin ohne Kostenfolgen möglich. Erfolgt die Abmeldung später, können wir Ihnen das Kursgeld nicht zurückerstatten. Alle Seminare finden in unserem Showroom in Bleienbach statt. Die RATIONAL-Workshops sind kostenlos.

Alle Seminare inkl. Kursunterlagen und Verpflegung.



Kursdaten 2019

bitte gewünschten Anlass und Datum ankreuzen

RATIONAL Workshops

RATIONAL SelfCookingCenter® Live

- Dienstag, 22.01.19, 14.30–16.30 Uhr
- Montag, 18.03.19, 14.30–16.30 Uhr
- Mittwoch, 26.06.19, 14.30–16.30 Uhr
- Dienstag, 10.09.19, 14.30–16.30 Uhr
- Mittwoch, 04.12.19, 14.30–16.30 Uhr

RATIONAL SelfCookingCenter® Basis Academy

- Montag, 21.01.19, 10.00–15.00 Uhr
- Dienstag, 21.05.19, 10.00–15.00 Uhr
- Mittwoch, 11.09.19, 10.00–15.00 Uhr

RATIONAL VarioCookingCenter® Live

- Dienstag, 12.02.19, 14.30–16.30 Uhr
- Montag, 29.04.19, 14.30–16.30 Uhr
- Dienstag, 17.09.19, 14.30–16.30 Uhr
- Dienstag, 03.12.19, 14.30–16.30 Uhr

RATIONAL VarioCookingCenter® Basis Academy

- Mittwoch, 13.02.19, 10.00–15.00 Uhr
- Dienstag, 30.04.19, 10.00–15.00 Uhr
- Dienstag, 03.09.19, 10.00–15.00 Uhr

Themenseminare

Wa(h)re Frische – bessere Rendite

- Mittwoch, 06.03.19, 10.00–14.00 Uhr

Herzhaft – Schmackhaft – Sündhaft

- Mittwoch, 03.04.19, 10.00–14.00 Uhr
- Dienstag, 27.08.19, 10.00–14.00 Uhr

HACCP – wirkungsvoll umgesetzt

- Donnerstag, 26.09.19, 10.00–14.00 Uhr

FOOM-Räucherkurs

- Dienstag, 29.01.19, 10.00–14.00 Uhr
- Mittwoch, 05.06.19, 10.00–14.00 Uhr

Küchenkompetenz präsentiert durch...



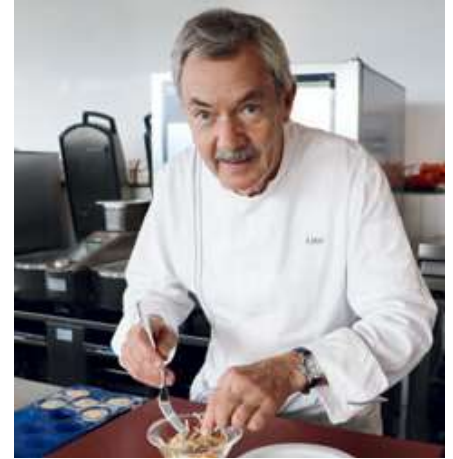
Roger Scheidegger

Leidenschaftlicher Koch,
engagierter Nachwuchsförderer
und Grossküchenberater



Marcel Blättler (Cello)

Genuss-Ingenieur und
Küchenchef aus dem
Waldenburger Tal



Peter Adam

Weltoffener Küchenkünstler,
Lehrbuch-Autor und
erfahrener Dozent

AESCHLIMANN
Grossküchentechnik ...und mehr

Aeschlimann Hotelbedarf AG | Flugplatz 22 | 3368 Bleienbach
Telefon 062 919 60 80 | Fax 062 919 60 81
info@aeschlmann-ag.ch | www.aeschlimann-ag.ch

11-2018

Angaben nicht vergessen!

Betrieb: _____

TeilnehmerIn 1: _____

TeilnehmerIn 2: _____

Strasse: _____

PLZ, Ort: _____

Telefon/Fax: _____

E-Mail: _____

A

Nicht frankieren
Ne pas affranchir
Non affrancare

Geschäftsantwortsendung Invio commerciale-risposta
Envoi commercial-réponse

Aeschlimann Hotelbedarf AG
Flugplatz 22
3368 Bleienbach