

Küchenkompetenz präsentiert durch...



Roger Scheidegger
Leidenschaftlicher Koch,
engagierter Nachwuchsförderer
und Grossküchenberater bei
Aeschlimann



Marcel Blättler (Cello)
Genuss-Ingenieur und
Küchenchef aus dem
Waldenburgerland
www.foom.kitchen
www.leuewaldenburg.ch



René Schulthess
Dynamischer Gastrovollprofi
mit grosser Fachkompetenz und
jüngster Verkaufsberater im
Aeschlimann Team



2024

www.aeschlimann-ag.ch



Aeschlimanns

Seminarangebote

Spannende Seminare
und Kochdemonstrationen

Lernen für den Erfolg!

Zusammen mit unseren Partnern **RATIONAL, IRINOX, PACOJET** und **FOOM**, vermitteln wir Fachwissen zu den Produkten **iCombi Pro, iVario Pro, Schnellkühlern, Pacojet** und dem **Räuchergerät**. In unseren Themenseminaren bieten wir **individuelle Weiterbildungsmöglichkeiten und Workshops mit klarem Nutzen, damit Sie Ihre Küchenorganisation noch weiter optimieren können.**

AESCHLIMANN
Grossküchentechnik ...und mehr

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

01-2024

Angaben nicht vergessen!

Betrieb: _____

TeilnehmerIn 1: _____

TeilnehmerIn 2: _____

Strasse: _____

PLZ, Ort: _____

Telefon: _____

E-Mail: _____



GAS/ECR/ICR

nicht frankieren
ne pas affranchir
non affrancare
50228008
000001
DIE POST



Aeschlimann Hotelbedarf AG
Flugplatz 22
3368 Bleienbach

RATIONAL Workshops iCombi Pro und iVario Pro im Wert von CHF 150.- für unsere Kunden KOSTENLOS



Referenzbetrieb: Jenny Science, Rain



Referenzbetrieb: Restaurant Ihemjoch, Sursee

In unseren **RATIONAL live-Workshops** erfahren Sie als **Interessent** wie die Geräte iCombi Pro und iVario Pro den Alltag in Ihrer Küche künftig vereinfachen. Wir zeigen Ihnen die spielerische Handhabung und die erstaunliche Leistungsfähigkeit, die faszinierende Garvielfalt und die enorme Arbeitserleichterung mit diesen Geräten auf.

Erfahren Sie in unseren **RATIONAL Academy-Workshops** als **stolzer Besitzer** eines iCombi Pro oder iVario Pro, wie Sie mit einigen Tipps und Tricks bei der Bedienung dieser Geräte und dem richtigen Zubehör Ressourcen sparen, Ihre Arbeitsabläufe optimieren und Zeit gewinnen.

Gewinnbringende Themenseminare

Know-how und Technologie sind DIE Zutaten für den gastronomischen Erfolg. Profitieren Sie von neuen Inputs und steigern Sie so die Effizienz in Ihrer Küche. Unser Wissen sowie unsere Ideen und Geschmackserlebnisse geben wir Ihnen in unseren Themenseminaren gerne weiter.



FOOM-Räucherkurs

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

Dienstag, 06. Februar 2024, 10.00–14.00 Uhr

Mittwoch, 13. November 2024, 10.00–14.00 Uhr

Seminarkosten: CHF 150.–



Schnellkühlen – go fresh

Qualität wie frisch gekocht. Dank zuverlässiger, hochmoderner Küchentechnik können Sie garfrisch servieren und sind dennoch flexibel in der Zubereitung. Im Seminar erfahren Sie, wie man Lebensmittelkosten senken, Überproduktion vermeiden und die Haltbarkeit der Produkte verlängern kann. Die Kombination der richtigen Geräte bringt den entscheidenden Vorteil. Nutzen Sie diese Synergien.

Dienstag, 19. März 2024, 10.00–14.00 Uhr

Dienstag, 26. November 2024, 10.00–14.00 Uhr

Seminarkosten: CHF 150.–



Küchenorganisation im Wandel

Holen Sie bereits das Optimum aus Ihrer Küche heraus? Wir zeigen Ihnen neue Wege auf. Steigende Energiepreise, fehlendes Fachpersonal und gestiegene Warenkosten – das aktuelle Weltgeschehen stellt uns vor neue Herausforderungen, die wir so bisher noch nicht kannten. Wir zeigen Ihnen, wie Sie im Verbund mit verschiedenen Kochsystemen energieeffizienter arbeiten, Randzeiten für die Vorproduktion effizient nutzen und den Personalbedarf optimieren können.

Dienstag, 23. April 2024, 13.00–17.00 Uhr

Dienstag, 27. August 2024, 13.00–17.00 Uhr

Seminarkosten: CHF 150.–



Revival des Klassikers «Pacojet»

Das Geheimnis ultimativer Geschmackserlebnisse: Klassische Zubereitungsabläufe werden von Grund auf neu definiert. Beim Pacosieren werden frische tiefgefrorene Lebensmittelzubereitungen ohne Auftauen mit Überdruck mikropüriert und sind so per Knopfdruck portionenweise für den Service verfügbar. Ein Pacojet-Experte zeigt Ihnen die vielfachen Anwendungsmöglichkeiten dieses Kultgerätes und vermittelt Ihnen wertvolle Tipps.

Mittwoch, 24. April 2024, 10.00–14.00 Uhr

Seminarkosten: CHF 150.–

Teilnahmebedingungen und Kosten

Damit das Wissen konzentriert weitergegeben werden kann, nehmen max. 15 Personen an unseren Seminaren teil. Die Anmeldungen werden nach Eingangsdatum berücksichtigt. Bei den Themenseminaren ist die Anmeldung definitiv, sobald die Kursgebühr einbezahlt ist. 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 sind inkl. Kursunterlagen und Verpflegung. Bei zu geringer Teilnehmerzahl behalten wir uns das Recht vor, Veranstaltungen kurzfristig abzusagen. Bei Absagen unsererseits, ist die Rückerstattung garantiert.

Kursdaten 2024

✗ bitte gewünschten Kurs und Datum ankreuzen

RATIONAL Workshops (kostenlos)

RATIONAL live-Workshop

- Dienstag, 20. Februar 2024, 14.30–16.30 Uhr
- Dienstag, 14. Mai 2024, 14.30–16.30 Uhr
- Dienstag, 03. September 2024, 14.30–16.30 Uhr
- Dienstag, 05. November 2024, 14.30–16.30 Uhr

RATIONAL iCombi Pro Academy

- Dienstag, 23. Januar 2024, 15.00–18.00 Uhr
- Montag, 03. Juni 2024, 15.00–18.00 Uhr
- Mittwoch, 11. September 2024, 15.00–18.00 Uhr

RATIONAL iVario Pro Academy

- Mittwoch, 24. Januar 2024, 15.00–18.00 Uhr
- Mittwoch, 12. Juni 2024, 15.00–18.00 Uhr
- Dienstag, 08. Oktober 2024, 15.00–18.00 Uhr

Themenseminare (CHF 150.–)

FOOM-Räucherkurs

- Dienstag, 06. Februar 2024, 10.00–14.00 Uhr
- Mittwoch, 13. November 2024, 10.00–14.00 Uhr

Schnellkühlen – go fresh

- Dienstag, 19. März 2024, 10.00–14.00 Uhr
- Dienstag, 26. November 2024, 10.00–14.00 Uhr

Revival des Klassikers «Pacojet»

- Mittwoch, 24. April 2024, 10.00–14.00 Uhr

Küchenorganisation im Wandel

- Dienstag, 23. April 2024, 13.00–17.00 Uhr
- Dienstag, 27. August 2024, 13.00–17.00 Uhr

Jetzt online
anmelden:
aeschlimann-ag.ch