



Aeschlimanns

Erfolgsrezepte

Spannende Workshops und
Themenseminare



Unser 360°-Kundenfokus

Die Küche ist das schlagende Herz der Gastronomie. Unsere Fachleute aus verschiedenen Bereichen decken mit ihrer Kompetenz und Servicebereitschaft jedes Bedürfnis ab – damit die Küche mit ihren Menschen, Geräten und Abläufen den Erfolg garantiert.

Workshops & Themenseminare

Zusammen mit unseren Partnern vermitteln wir in Workshops Fachwissen für den optimalen Einsatz von Gastro-Geräten der technologisch neuesten Generation. In unseren Themenseminaren bieten wir wirkungsvolle Weiterbildungsmöglichkeiten an, zu aktuellen Trends und Herausforderungen der Branche. Die Kurse finden live in unserer modern gestalteten Demoküche in Bleienbach statt, wo sich die Teilnehmer und Fachspezialisten in lockerer Atmosphäre austauschen können.

Coaching

Wir begleiten Sie und Ihr Team in Ihrem Küchenalltag und bieten massgeschneiderte Dienstleistungen. Von der Analyse vor Ort, einer individuellen Mitarbeiterschulung bis zum kompletten Küchenkonzept erarbeiten wir Lösungen für Ihren zukünftigen Erfolg.



Coaching und
Workshops

5 Tipps für eine störungsfreie Küche

1. Service- & Wartungsintervalle einhalten:

Wir empfehlen regelmässige Wiederholungen je nach Gerätetyp.

2. Gerätesicherheit erhöhen:

Jährliche Gerätechecks inkl. Sicherheitsprüfung nach den VDE-Richtlinien sind wichtig. Spezielle Gerätesoftware überwacht Funktionen und vermeidet Störungen und Schäden.

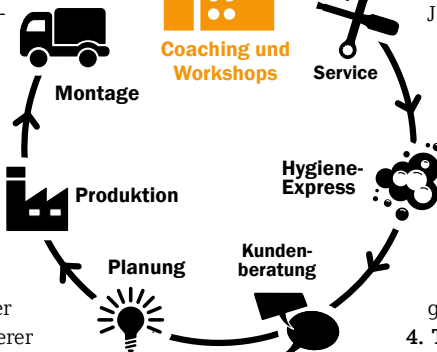
3. Personal schulen: Kann das Personal die Geräte richtig bedienen und reinigen, gibt es weniger Ausfälle.

4. Temperaturzonen checken:

Die Kühltette und Hygienevorschriften müssen eingehalten werden, auch um

Lebensmittelverluste zu minimieren. Der Einsatz von Schockfrost-Geräten bietet Lösungen.

5. Arbeitsabläufe optimieren: Werden die Programme und Funktionen der Geräte vollumfänglich in die Arbeitsprozesse eingebaut, können Produktivität und Abläufe in der Küche stark verbessert werden.



Workshops für mehr Effizienz

Effizienz in der Profiküche ist entscheidend – genau hier setzen unsere Workshops an. Im Fokus steht der optimale Einsatz der High-Tech-Geräte von RATIONAL und Pacojet. Unsere Experten zeigen, wie Sie Zeit und Ressourcen sparen und die Qualität Ihrer Speisen auf das nächste Level heben können.



RATIONAL live Workshop für iCombi & iVario

Schmecken. Riechen. Testen. | In unseren RATIONAL live-Workshops erfahren Sie 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.

Dienstag, 17. Februar 2026, 14.30–16.30 Uhr

Dienstag, 05. Mai 2026, 14.30–16.30 Uhr

Montag, 14. September 2026, 14.30–16.30 Uhr

Dienstag, 24. November 2026, 14.30–16.30 Uhr

Seminarkosten: kostenlos



RATIONAL Academy Workshops

Einsteigen. Optimieren. Weiterbilden. | Erhalten Sie Tipps rund um Ihren iCombi Pro oder iVario Pro und lernen Sie Ressourcen zu sparen. Workshops für iCombi (C) und iVario (V):

Mittwoch, 21. Januar 2026, 15.00–18.00 Uhr (C)

Mittwoch, 11. März 2026, 15.00–18.00 Uhr (V)

Dienstag, 21. April 2026, 15.00–18.00 Uhr (C)

Dienstag, 23. Juni 2026, 15.00–18.00 Uhr (V)

Dienstag, 01. September 2026, 15.00–18.00 Uhr (C)

Dienstag, 10. November 2026, 15.00–18.00 Uhr (V)

Dienstag, 17. November 2026, 15.00–18.00 Uhr (C)

Seminarkosten: kostenlos



Pacossieren® Live Workshops

Praxisnah. Interaktiv. Überzeugend. | Klassische Zubereitungsabläufe werden von Grund auf neu definiert. Beim Pacossieren werden frische tiefgefrorene Lebensmittelzubereitungen ohne Auftauen mit Überdruck mikropüriert und sind so per Knopfdruck portionsweise verfügbar. Ein Pacojet-Experte zeigt die vielfachen Anwendungen und vermittelt Insider-Tipps.

Mittwoch, 18. Februar 2026, 14.30–16.30 Uhr

Mittwoch, 27. Mai 2026, 14.30–16.30 Uhr

Dienstag, 08. September 2026, 14.30–16.30 Uhr

Mittwoch, 18. November 2026, 14.30–16.30 Uhr

Seminarkosten: kostenlos



Wirkungsvolle 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. Wir präsentieren Ihnen neue Ideen, Anwendungsmöglichkeiten und Geschmackserlebnisse mit nachhaltiger Wirkung.



Lincat CiBO High-Speed-Ofen Seminar

Schnell. Smart. Geschmackvoll. Wenn grosse Mengen in kürzester Zeit serviert werden müssen, ist der CiBO-Ofen unschlagbar. Diese Kombination aus Mikrowelle, Turbo-Luftstrom und Kontaktwärme gart bis zu zwölfmal schneller als herkömmliche Geräte – effizient und mit vollem Geschmack – im Café, in der Bäckerei, im Foodtruck, Take-away, Hotel oder Catering. Einfach einstecken, einschalten, durchstarten. Lernen Sie im CiBO-Seminar innert Minuten knusprige Snacks und Mahlzeiten zu zaubern.

Dienstag, 20. Januar 2026, 14.00–16.30 Uhr

Mittwoch, 24. Juni 2026, 14.00–16.30 Uhr

Seminarkosten: CHF 150.–



Schnellkühlen & Schockfrozen – Cook & Chill / Cook & Freeze mit IRINOX

Qualität. Hygiene. Frische. | Dank zuverlässiger, hochmoderner Küchentechnik können Sie garfrisch servieren und sind dennoch flexibel in der Zubereitung. Die Themen «zeitverschobene Produktion», «Lebensmittelsicherheit» und die Vorteile der Warmfunktionen werden live demonstriert und aufgezeigt, wie Sie Ihre Prozesse produktiver gestalten können. Mit Cook & Chill in eine erfolgreiche Zukunft. Teilen Sie unsere Begeisterung.

Dienstag, 10. März 2026, 14.00–17.00 Uhr

Mittwoch, 02. Dezember 2026, 14.00–17.00 Uhr

Seminarkosten: CHF 150.–



Räucherkurs – Rauch trifft Raffinesse

Sanft, würzig oder intensiv. | Das Räuchern von Lebensmitteln ist vielseitig. Setzen Sie kulinarische Rauchzeichen. Im Räucherkurs erfahren Sie, wie Fleisch, Fisch, Gemüse oder Desserts durch feine Raucharomen neue Geschmacksnuancen erhalten. Lernen Sie verschiedene Techniken kennen: Kaltrauch mit dem FOOM-Smoker, Räuchern im Rational Combidämpfer oder das charakteristische Aroma aus dem Big Green Egg. Angeleitet von Marcel Blättler, unserem erfahrenen Räucher-Experten, üben Sie praxisnah, wie Rauch Ihre Gerichte veredelt.

Donnerstag, 10. September 2026, 14.00–17.00 Uhr

Seminarkosten: CHF 150.–



Küchenkompetenz präsentiert durch...



Marcel Blättler (Cello)

Genuss-Ingenieur und
Küchenchef aus dem
Waldenburgerthal:
foom.kitchen.ch
leuewaldenburg.ch



Roger Scheidegger

Leidenschaftlicher
Koch, engagierter
Nachwuchsförderer und
kompetenter
Grossküchenberater



Dominik Züger

Engagierter Chefkoch
mit Passion und
jüngster Verkaufs-
berater im Aeschli-
mann-Team



René Schulthess

Dynamischer Gastro-
vollprofi und Verkaufs-
berater mit vielseitiger
Planungs- und
Fachkompetenz

Weitere fachkompetente, erfahrene Gast-Referenten präsentieren Ihnen Erfolgsrezepte.

Kursdaten 2026

Workshops

RATIONAL live-Workshop

Dienstag, 17. Februar 2026, 14.30–16.30 Uhr
Dienstag, 05. Mai 2026, 14.30–16.30 Uhr
Montag, 14. September 2026, 14.30–16.30 Uhr
Dienstag, 24. November 2026, 14.30–16.30 Uhr

RATIONAL Academy Workshop für iCombi

Mittwoch, 21. Januar 2026, 15.00–18.00 Uhr
Dienstag, 21. April 2026, 15.00–18.00 Uhr
Dienstag, 01. September 2026, 15.00–18.00 Uhr
Dienstag, 17. November 2026, 15.00–18.00 Uhr

RATIONAL Academy Workshop für iVario

Mittwoch, 11. März 2026, 15.00–18.00 Uhr
Dienstag, 23. Juni 2026, 15.00–18.00 Uhr
Dienstag, 10. November 2026, 15.00–18.00 Uhr

Pacossieren® Live Workshops

Mittwoch, 18. Februar 2026, 14.30–16.30 Uhr
Mittwoch, 27. Mai 2026, 14.30–16.30 Uhr
Dienstag, 08. September 2026, 14.30–16.30 Uhr
Mittwoch, 18. November 2026, 14.30–16.30 Uhr

Themenseminare

Lincat CIBO High-Speed-Ofen Seminar

Dienstag, 20. Januar 2026, 14.00–16.30 Uhr
Mittwoch, 24. Juni 2026, 14.00–16.30 Uhr

Schnellkühlen & Schockfrostern – Cook & Chill / Cook & Freeze mit IRINOX

Dienstag, 10. März 2026, 14.00–17.00 Uhr
Mittwoch, 02. Dezember 2026, 14.00–17.00 Uhr

Räucherkurs – Rauch trifft Raffinesse

Donnerstag, 10. September 2026, 14.00–17.00 Uhr

Teilnahmebedingungen: Die Anmeldungen
werden nach Eingangsdatum berücksichtigt.
Weitere Infos online.

Anmeldung: QR-Code bei gewünsch-
tem Seminar scannen, dann gelangen
Sie direkt zum Anmeldeformular.



 aeschlimann_grosskuechen

 AeschlimannHotelbedarfAG

 aeschlimann-hotelbedarf-ag



AESCHLIMANN

Grossküchentechnik
...und mehr

Aeschlimann Hotelbedarf AG

Flugplatz 22 | 3368 Bleienbach | Telefon 062 919 60 80

info@aeschlimann-ag.ch | www.aeschlimann-ag.ch