



Aeschlimanns

Erfolgsrezepte

Spannende Workshops und
Themenseminare



Unser 360°-Kundenfokus

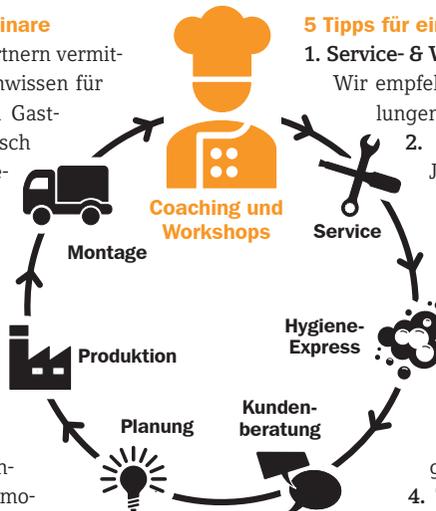
Die Küche ist das schlagende Herz der Gastronomie. Unsere Fachleute aus verschiedenen Bereichen decken mit ihrer Kompetenz und Servicebereitschaft jedes Bedürfnis ab – damit die Küche mit ihren Menschen, Geräten und Abläufen den Erfolg garantiert.

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 zu aktuellen Trends und Herausforderungen der Branche. Die Kurse finden live in unserer modernen 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.



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.

Mittwoch, 29. Januar 2025, 14.30–16.30 Uhr

Dienstag, 06. Mai 2025, 14.30–16.30 Uhr

Mittwoch, 10. September 2025, 14.30–16.30 Uhr

Dienstag, 02. Dezember 2025, 14.30–16.30 Uhr

Seminarkosten: kostenlos



RATIONAL Academy Workshops

Einsteigen. Optimieren. Weiterbilden. | Erfahren Sie als Besitzer eines iCombi Pro oder iVario Pro, wie Sie mit Tipps und Tricks und dem richtigen Zubehör Zeit und Ressourcen sparen.

Workshop für iCombi:

Dienstag, 21. Januar 2025, 15.00–18.00 Uhr

Mittwoch, 11. Juni 2025, 15.00–18.00 Uhr

Dienstag, 16. September 2025, 15.00–18.00 Uhr

Workshop für iVario:

Dienstag, 03. Juni 2025, 15.00–18.00 Uhr

Mittwoch, 03. Dezember 2025, 15.00–18.00 Uhr

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, 19. Februar 2025, 14.00–16.00 Uhr

Dienstag, 13. Mai 2025, 14.00–16.00 Uhr

Montag, 25. August 2025, 14.00–16.00 Uhr

Mittwoch, 22. Oktober 2025, 14.00–16.00 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.



Küchenorganisation im Wandel

Neue Wege in die Zukunft. | Die Gastronomiebranche ist im Wandel. Arbeitskräftemangel, steigende Betriebskosten und technologische Entwicklungen bringen neue Herausforderungen mit sich. Wir zeigen Ihnen, wie Sie durch gezielte Vernetzung von verschiedenen Kochsystemen energieeffizienter arbeiten, Randzeiten für die Vorproduktion optimal nutzen und durch eine intelligente Kombination mit weniger Personal das Maximum aus Ihren Geräten herausholen können.

Mittwoch, 02. April 2025, 13.00–17.00 Uhr
Dienstag, 21. Oktober 2025, 13.00–17.00 Uhr
Seminarkosten: CHF 150.–



Schnellkühlen & Schockfrostern – 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.

Mittwoch, 26. März 2025, 14.00–17.00 Uhr
Dienstag, 04. November 2025, 14.00–17.00 Uhr
Seminarkosten: CHF 150.–



FOOM-Räucherkurs

Setzen Sie ein «Rauch»- Zeichen. | 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, 18. Februar 2025, 13.00–17.00 Uhr
Mittwoch, 17. September 2025, 13.00–17.00 Uhr
Seminarkosten: CHF 150.–



Küchenkompetenz präsentiert durch...



Roger Scheidegger

Leidenschaftlicher Koch,
engagierter Nachwuchsförderer
und kompetenter Grossküchen-
berater bei Aeschlimann



Marcel Blättler (Cello)

Genuss-Ingenieur und Küchen-
chef aus dem Waldenburger-
tal
www.foom.kitchen
www.leuewaldenburg.ch



René Schulthess

Dynamischer Gastrovollprofi mit
vielseitiger Planungs- und
Fachkompetenz und Verkaufs-
berater im Aeschlimann-Team

Weitere fachkompetente Gast-Referenten mit langjähriger Küchenerfahrung
präsentieren Ihnen Erfolgsrezepte.

Kursdaten 2025

Workshops

RATIONAL live-Workshop

Mittwoch, 29. Januar 2025, 14.30–16.30 Uhr

Dienstag, 06. Mai 2025, 14.30–16.30 Uhr

Mittwoch, 10. September 2025, 14.30–16.30 Uhr

Dienstag, 02. Dezember 2025, 14.30–16.30 Uhr

RATIONAL Academy Workshop für iCombi

Dienstag, 21. Januar 2025, 15.00–18.00 Uhr

Mittwoch, 11. Juni 2025, 15.00–18.00 Uhr

Dienstag, 16. September 2025, 15.00–18.00 Uhr

RATIONAL Academy Workshop für iVario

Dienstag, 03. Juni 2025, 15.00–18.00 Uhr

Mittwoch, 03. Dezember 2025, 15.00–18.00 Uhr

Pacossieren® Live Workshops

Mittwoch, 19. Februar 2025, 14.00–16.00 Uhr

Dienstag, 13. Mai 2025, 14.00–16.00 Uhr

Montag, 25. August 2025, 14.00–16.00 Uhr

Mittwoch, 22. Oktober 2025, 14.00–16.00 Uhr

Themenseminare

Küchenorganisation im Wandel

Mittwoch, 02. April 2025, 13.00–17.00 Uhr

Dienstag, 21. Oktober 2025, 13.00–17.00 Uhr

FOOM-Räucherkurs

Dienstag, 18. Februar 2025, 13.00–17.00 Uhr

Mittwoch, 17. September 2025, 13.00–17.00 Uhr

Schnellkühlen & Schockfrostern –

Cook & Chill / Cook & Freeze mit IRINOX

Mittwoch, 26. März 2025, 14.00–17.00 Uhr

Dienstag, 04. November 2025, 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](https://www.instagram.com/aeschlimann_grosskuechen)

 [AeschlimannHotelbedarfAG](https://www.facebook.com/AeschlimannHotelbedarfAG)

 [aeschlimann-hotelbedarf-ag](https://www.linkedin.com/company/aeschlimann-hotelbedarf-ag)

Unsere Partner



AESCHLIMANN

Grossküchentechnik
...und mehr

Aeschlimann Hotelbedarf AG

Flugplatz 22 | 3368 Bleienbach | Telefon 062 919 60 80

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