Küchenkompetenz präsentiert durch…



Dominik Züger
Engagierter Chefkoch mit Passion und jüngster Verkaufsberater im Aeschlimann-Team



Roger Scheidegger
Leidenschaftlicher Koch, engagierter Nachwuchsförderer und kompetenter Grossküchenberater

Weitere fachkompetente, erfahrene Gast-Referenten präsentieren Ihnen Erfolgsrezepte.

Kursdaten 2027

Workshops

RATIONAL live-Workshop
Montag, 22. Februar 2027, 14.30–16.30 Uhr
Dienstag, 25. Mai 2027, 14.30–16.30 Uhr
Montag, 13. September 2027, 14.30–16.30 Uhr
Dienstag, 30. November 2027, 14.30–16.30 Uhr

RATIONAL Academy Workshop für iVario
Dienstag, 19. Januar 2027, 15.00–18.00 Uhr
Mittwoch, 26. Mai 2027, 15.00–18.00 Uhr
Dienstag, 19. Oktober 2027, 15.00–18.00 Uhr

RATIONAL Academy Workshop für iCombi
Dienstag, 23. Februar 2027, 15.00–18.00 Uhr
Dienstag, 08. Juni 2027, 15.00–18.00 Uhr
Mittwoch, 20. Oktober 2027, 15.00–18.00 Uhr

Pacossieren® Live Workshops
Mittwoch, 27. Januar 2027, 14.30–16.30 Uhr
Dienstag, 27. April 2027, 14.30–16.30 Uhr
Dienstag, 21. September 2027, 14.30–16.30 Uhr
Dienstag, 07. Dezember 2027, 14.30–16.30 Uhr

Themenseminare

Schnellkühlen & Schockfrosten – Cook & Chill / Cook & Freeze mit IRINOX
Dienstag, 15. Juni 2027, 14.00–17.00 Uhr
Mittwoch, 01. Dezember 2027, 14.00–17.00 Uhr

Räucherkurs – Rauch trifft Raffinesse
Dienstag, 14. September 2027, 14.00–17.00 Uhr

Teilnahmebedingungen: Die Anmeldungen werden nach Eingangsdatum berücksichtigt. Weitere Infos online.
Anmeldung: QR-Code bei gewünschtem Seminar scannen, dann gelangen Sie direkt zum Anmeldeformular.

aeschlimann_grosskuechen AeschlimannHotelbedarfAG aeschlimann-hotelbedarf-ag

RATIONAL pacojet IRINOX The Freshness Company® foom swoker

AESCHLIMANN Grossküchentechnik …und mehr
Aeschlimann Hotelbedarf AG
Flugplatz 22 | 3368 Bleienbach | Telefon 062 919 60 80
info@aeschlimann-ag.ch | www.aeschlimann-ag.ch

10-2026

Aeschlimanns
Erfolgsrezepte

Spannende Workshops und Themenseminare

Kompetenz Planung AESCHLIMANN Qualität Service

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 neusten 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.

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 Kühlkette 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.

Montag, 22. Februar 2027, 14.30–16.30 Uhr
Dienstag, 25. Mai 2027, 14.30–16.30 Uhr
Montag, 13. September 2027, 14.30–16.30 Uhr
Dienstag, 30. November 2027, 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):

Dienstag, 19. Januar 2027, 15.00–18.00 Uhr (V)
Dienstag, 23. Februar 2027, 15.00–18.00 Uhr (C)
Mittwoch, 26. Mai 2027, 15.00–18.00 Uhr (V)
Dienstag, 08. Juni 2027, 15.00–18.00 Uhr (C)
Dienstag, 19. Oktober 2027, 15.00–18.00 Uhr (V)
Mittwoch, 20. Oktober 2027, 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, 27. Januar 2027, 14.30–16.30 Uhr
Dienstag, 27. April 2027, 14.30–16.30 Uhr
Dienstag, 21. September 2027, 14.30–16.30 Uhr
Dienstag, 07. Dezember 2027, 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.



Schnellkühlen & Schockfrosten – 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, 15. Juni 2027, 14.00–17.00 Uhr
Mittwoch, 01. Dezember 2027, 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 unseren erfahrenen Räucher-Experten üben Sie praxisnah, wie Rauch Ihre Gerichte veredelt.

Dienstag, 14. September 2027, 14.00–17.00 Uhr
Seminarkosten: CHF 150.–



Besuch im Küchenseminar
Begleiten Sie im Videolink unseren Gastronauten ins Küchenseminar.