



Aeschlimanns

# Seminarangebote

Spannende Seminare  
und Kochdemonstrationen

## Wissen abholen und anwenden!

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.

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

Jetzt online  
anmelden:  
[aeschlimann-ag.ch](http://aeschlimann-ag.ch)



Referenzbetrieb: Restaurant Ineimisch, Sursee

Während 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 Ihre Arbeitsabläufe optimieren und Zeit gewinnen können.

# Attraktive Themenseminare

**Die Gastronomie braucht heute innovative Unternehmer. Profitieren Sie von neuen Inputs und steigern Sie so die Effizienz in Ihrer Küche. Unser Wissen, unsere Ideen und Geschmackserlebnisse geben wir Ihnen während unseren Themenseminaren gerne weiter.**



## Schnellkühlen – frisch, flexibel, professionell

**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 erfahren Sie, wie man Lebensmittelkosten senken und Überproduktion vermeiden kann. Verlängern Sie die Haltbarkeit Ihrer Produkte und bereiten Sie Gerichte zeitverschoben und wirtschaftlicher vor. Die Kombination der richtigen Geräte bringt den entscheidenden Vorteil. Nutzen Sie diese Synergien.

**Dienstag, 15. März 2022, 10.00–14.00 Uhr**

**Mittwoch, 28. September 2022, 10.00–14.00 Uhr**

**Seminarkosten: CHF 150.–**



## Revival des Klassikers «Pacojet»

**Mit unvergleichlicher Vielfalt brillieren.** Dank dem Pacojet Wünsche der Gäste à la minute erfüllen und so die Effizienz in der Küche steigern. Beim Pacojet werden tiefgefrorene Lebensmittelzubereitungen zur Fertigstellung von Mousses, Suppen, Saucen und Eiscremes mikropüriert und sind so per Knopfdruck portionenweise für den Service verfügbar. Ein Pacojet Culinary Excellence Chef zeigt Ihnen die vielfachen Anwendungsmöglichkeiten dieses Kultgerätes und vermittelt Ihnen wertvolle Tipps.

**Mittwoch, 27. April 2022, 10.00–14.00 Uhr**

**Seminarkosten: CHF 150.–**



## Food Trends – der nachhaltige Gastgeber

**Was wird morgen gegessen und wie verändert sich unsere Esskultur?** Nachhaltigkeit, Zero-Waste Konzepte sowie fleischlose oder fleischreduzierte Alternativen werden immer zentralere Themen im Alltag des modernen Gastronomiebetriebs. Mit Tipps und Tricks zeigen wir Ihnen wie Sie, mit neusten Grossküchengeräten, aktuelle Food Trends in Ihrem Betrieb umsetzen können. Ausserdem inspirieren wir Sie mit Rezeptideen. Eine Kombination zwischen Theorie, Workshops und Degustationen.

**Montag, 12. September 2022, 10.00–14.00 Uhr**

**Seminarkosten: CHF 150.–**



## 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.

**Mittwoch, 19. Januar 2022, 10.00–14.00 Uhr**

**Dienstag, 28. Juni 2022, 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 inkl. Kursunterlagen und Verpflegung. Bei zu geringer Teilnehmerzahl, behalten wir uns das Recht vor, Veranstaltungen kurzfristig abzusagen.

## Kursdaten 2022

### RATIONAL Workshops (kostenlos)

#### RATIONAL iCombi Pro live

- Dienstag, 22.02.22, 14.30–16.30 Uhr
- Dienstag, 17.05.22, 14.30–16.30 Uhr
- Montag, 05.09.22, 14.30–16.30 Uhr
- Mittwoch, 16.11.22, 14.30–16.30 Uhr

#### RATIONAL iCombi Pro Academy

- Mittwoch, 26.01.22, 14.00–17.00 Uhr
- Dienstag, 14.06.22, 14.00–17.00 Uhr
- Dienstag, 20.09.22, 14.00–17.00 Uhr

#### RATIONAL iVario Pro live

- Mittwoch, 23.02.22, 14.30–16.30 Uhr
- Dienstag, 10.05.22, 14.30–16.30 Uhr
- Dienstag, 06.09.22, 14.30–16.30 Uhr
- Donnerstag, 17.11.22, 14.30–16.30 Uhr

#### RATIONAL iVario Pro Academy

- Dienstag, 25.01.22, 14.00–17.00 Uhr
- Mittwoch, 22.06.22, 14.00–17.00 Uhr
- Mittwoch, 21.09.22, 14.00–17.00 Uhr

bitte gewünschten Kurs und Datum ankreuzen

### Themenseminare (CHF 150.–)

#### Schnellkühlen – frisch, flexibel, professionell

- Dienstag, 15.03.22, 10.00–14.00 Uhr
- Mittwoch, 28.09.22, 10.00–14.00 Uhr

#### Revival des Klassikers «Pacojet»

- Mittwoch, 27.04.22, 10.00–14.00 Uhr

#### Food Trends – der nachhaltige Gastgeber

- Montag, 12.09.22, 10.00–14.00 Uhr

#### FOOM-Räucherkurs

- Mittwoch, 19.01.22, 10.00–14.00 Uhr
- Dienstag, 28.06.22, 10.00–14.00 Uhr

Jetzt online  
anmelden:  
[aeschlimann-ag.ch](http://aeschlimann-ag.ch)

## Küchenkompetenz präsentiert durch...



### Roger Scheidegger

Leidenschaftlicher Koch,  
engagierter Nachwuchsförderer  
und Grossküchenberater bei  
Aeschlimann



### Marcel Blättler (Cello)

Genuss-Ingenieur und  
Küchenchef aus dem  
Waldenburgeral



# 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

10\*2021

### 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