



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.

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



Referenzbetrieb: Jenny Science, Rain



Referenzbetrieb: Restaurant Ihemjsch, 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, 17. Januar 2023, 10.00–14.00 Uhr**

**Mittwoch, 28. Juni 2023, 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, 14. März 2023, 10.00–14.00 Uhr**

**Dienstag, 27. Juni 2023, 10.00–14.00 Uhr**

**Montag, 04. September 2023, 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.

**Mittwoch, 22. März 2023, 10.00–14.00 Uhr**

**Dienstag, 03. Oktober 2023, 10.00–14.00 Uhr**

**Seminarkosten: CHF 150.–**



## Revival des Klassikers «Pacojet»

**Das Geheimnis ultimativer Geschmackserlebnisse:** Klassische Zubereitungsabläufe werden von Grund auf neu definiert. Beim Pacossieren 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, 26. April 2023, 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 2023

### RATIONAL Workshops (kostenlos)

#### RATIONAL live

- Dienstag, 21.02.23, 14.30–16.30 Uhr
- Mittwoch, 10.05.23, 14.30–16.30 Uhr
- Dienstag, 05.09.23, 14.30–16.30 Uhr
- Donnerstag, 19.10.23, 14.30–16.30 Uhr
- Dienstag, 05.12.23, 14.30–16.30 Uhr

#### RATIONAL iCombi Pro Academy

- Dienstag, 24.01.23, 15.00–18.00 Uhr
- Montag, 12.06.23, 15.00–18.00 Uhr
- Dienstag, 19.09.23, 15.00–18.00 Uhr

#### RATIONAL iVario Pro Academy

- Mittwoch, 25.01.23, 15.00–18.00 Uhr
- Dienstag, 13.06.23, 15.00–18.00 Uhr
- Mittwoch, 20.09.23, 15.00–18.00 Uhr

bitte gewünschten Kurs und Datum ankreuzen

### Themenseminare (CHF 150.–)

#### FOOM-Räucherkurs

- Dienstag, 17.01.23, 10.00–14.00 Uhr
- Mittwoch, 28.06.23, 10.00–14.00 Uhr

#### Schnellkühlen – go fresh

- Dienstag, 14.03.23, 10.00–14.00 Uhr
- Dienstag, 27.06.23, 10.00–14.00 Uhr
- Montag, 04.09.23, 10.00–14.00 Uhr

#### Küchenorganisation im Wandel

- Mittwoch, 22.03.23, 10.00–14.00 Uhr
- Dienstag, 03.10.23, 10.00–14.00 Uhr

#### Revival des Klassikers «Pacojet»

- Mittwoch, 26.04.23, 10.00–14.00 Uhr

Jetzt online  
anmelden:  
[aeschlimann-ag.ch](https://www.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  
Waldenburgerland  
[www.foom.kitchen](http://www.foom.kitchen)  
[www.leuewaldenburg.ch](http://www.leuewaldenburg.ch)



### René Schulthess

Dynamischer Gastrovollprofi  
mit grosser Fachkompetenz und  
jüngster Verkaufsberater im  
Aeschlimann Team

# 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](mailto:info@aeschlimann-ag.ch) | [www.aeschlimann-ag.ch](http://www.aeschlimann-ag.ch)

10\*2022

### 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

**A**

**DIE POST**



Aeschlimann Hotelbedarf AG  
Flugplatz 22  
3368 Bleienbach