



Aeschlimanns

# Seminarangebote

Spannende Seminare  
und Kochdemonstrationen

## Nutzen Sie die Gelegenheit sich und Ihre Küchenhelden weiterzubilden.

Zusammen mit unseren Partnern **RATIONAL, IRINOX, PACOJET, FUSIONCHEF** und **FOOM**, vermitteln wir Fachwissen zu den Produkten **SelfCookingCenter®**, **VarioCookingCenter®**, **Schnellkühlern**, **PacoJet**, **Fusionchef (Sous-vide)** und dem **Räuchergerät**. In unseren Themenseminaren bieten wir individuelle Weiterbildungsmöglichkeiten und Workshops mit klarem Nutzen.

**RATIONAL Workshops zu den SelfCookingCenter® und VarioCookingCenter® im Wert von CHF 150.- für unsere Seminarteilnehmer KOSTENLOS**



Während unseren ...**live-Workshops** erfahren Sie als **Interessent** wie das SelfCookingCenter® oder das VarioCookingCenter® den Alltag in Ihrer Küche künftig verbessert. Wir zeigen Ihnen die einfache Handhabung und die erstaunliche Leistungsfähigkeit, die faszinierende Garvielfalt und die enorme Arbeitserleichterung mit diesen Geräten auf.

Referenzbetrieb: Hotel Meilenstein, Langenthal

Erfahren Sie in unseren ...**Academy-Workshops** als **stolzer Besitzer** eines SelfCookingCenters® oder VarioCookingCenters®, 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

Lassen Sie sich in unseren spannenden Themenseminaren inspirieren! Unser Wissen, unsere Ideen und Geschmackserlebnisse geben wir hier und jetzt weiter. Überzeugen Sie sich selbst und steigern Sie die Effizienz in Ihrer Küche mit einem Seminarbesuch.



## 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 reduzieren kann. Verlängern Sie die Haltbarkeit Ihrer Produkte und bereiten Sie Gerichte zeitverschoben und rationeller vor.

**Dienstag, 3. März 2020, 10.00–14.00 Uhr (Frühlingsfrische)**

**Mittwoch, 26. August 2020 10.00–14.00 Uhr (Wild-Frische)**

**Seminarkosten: CHF 120.–**



## Revival der Klassiker «Pacojet und Fusionchef»

Mit unvergleichlicher Qualität brillieren. Dank dem Pacojet Wünsche der Gäste à la minute erfüllen und so die Effizienz in der Küche steigern. Beim Pacojetieren werden frische, tiefgefrorene Lebensmittelzubereitungen zur Herstellung von Mousses, Suppen, Saucen und Eiscrèmes mikropüriert und sind so per Knopfdruck portionenweise für den Service verfügbar. Ausserdem wird das Sous-vide-Kochen (Niedertemperaturgaren unter Vakuum) mit dem Fusionchef im Kurs integriert.

**Dienstag, 26. Mai 2020, 10.00–14.00 Uhr**

**Seminarkosten: CHF 120.–**



## HACCP – wirkungsvoll umgesetzt

Tipps und Tricks rund um die Hygienevorschriften in Ihrem Betrieb. Hygiene, das Hygienekonzept sowie die Deklaration von Speisen und Getränken sind Themen, die zum gastgewerblichen Alltag gehören. Wir helfen Ihnen mit praktischen Beispielen und Theorie die verschärften Vorschriften rund um das Selbstkontrolle-Handbuch umzusetzen. Für die erforderlichen Verfahrens- und Reinigungsanweisungen modernster Kochtechnologien sind wir Ihre Spezialisten.

**Dienstag, 5. Mai 2020, 10.00–14.30 Uhr**

**Mittwoch, 16. September 2020, 10.00–14.30 Uhr**

**Seminarkosten: CHF 120.–**



## 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 zeigt Ihnen im FOOM-Räucherkurs, wie GROSS die Bandbreite der Anwendungen sein kann.

**Mittwoch, 29. Januar 2020, 10.00–14.00 Uhr**

**Dienstag, 16. Juni 2020, 10.00–14.00 Uhr**

**Seminarkosten: CHF 120.–**

## Teilnahmebedingungen und Kosten

Damit das Wissen konzentriert weitergegeben werden kann, nehmen max. 4–15 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 2020

bitte gewünschten Anlass und Datum ankreuzen

### RATIONAL Workshops (KOSTENLOS)

#### RATIONAL SelfCookingCenter® Live

- Mittwoch, 25.03.20, 14.30–16.30 Uhr
- Dienstag, 23.06.20, 14.30–16.30 Uhr
- Dienstag, 08.09.20, 14.30–16.30 Uhr
- Dienstag, 10.11.20, 14.30–16.30 Uhr

#### RATIONAL SelfCookingCenter® Basis Academy

- Mittwoch, 22.01.20, 10.00–13.00 Uhr
- Dienstag, 12.05.20, 10.00–13.00 Uhr
- Mittwoch, 09.09.20, 10.00–13.00 Uhr

#### RATIONAL VarioCookingCenter® Live

- Montag, 10.02.20, 14.30–16.30 Uhr
- Dienstag, 28.04.20, 14.30–16.30 Uhr
- Mittwoch, 23.09.20, 14.30–16.30 Uhr
- Mittwoch, 11.11.20, 14.30–16.30 Uhr

#### RATIONAL VarioCookingCenter® Basis Academy

- Dienstag, 11.02.20, 10.00–13.00 Uhr
- Montag, 27.04.20, 10.00–13.00 Uhr
- Dienstag, 22.09.20, 10.00–13.00 Uhr

### Themenseminare (CHF 120.–)

#### Schnellkühlen – frisch, flexibel, professionell

- Dienstag, 03.03.20, 10.00–14.00 Uhr  
(Frühlingsfrische)
- Mittwoch, 26.08.20, 10.00–14.00 Uhr  
(Wild-Frische)

#### Revival der Klassiker «Pacojet und Fusionchef»

- Dienstag, 26.05.20, 10.00–14.00 Uhr

#### HACCP – wirkungsvoll umgesetzt

- Dienstag, 05.05.20, 10.00–14.30 Uhr
- Mittwoch, 16.09.20, 10.00–14.30 Uhr

#### FOOM-Räucherkurs

- Mittwoch, 29.01.20, 10.00–14.00 Uhr
- Dienstag, 16.06.20, 10.00–14.00 Uhr

## Küchenkompetenz präsentiert durch...



### Aeschlimann-Küchencrew

Patrick Wild, junger Kochkünstler und Roger Scheidegger, engagierter Nachwuchsförderer, beides leidenschaftliche Grossküchenberater bei Aeschlimann



### Marcel Blättler (Cello)

Genuss-Ingenieur und Küchenchef aus dem Waldenburgertal



### Peter Adam

Weltoffener Küchenkünstler, Lehrbuch-Autor und erfahrener Dozent

# 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

11-2019

### Angaben nicht vergessen!

Betrieb: \_\_\_\_\_

TeilnehmerIn 1: \_\_\_\_\_

TeilnehmerIn 2: \_\_\_\_\_

Strasse: \_\_\_\_\_

PLZ, Ort: \_\_\_\_\_

Telefon/Fax: \_\_\_\_\_

E-Mail: \_\_\_\_\_

# A

Nicht frankieren  
Ne pas affranchir  
Non affrancare

Geschäftsantwortsendung Invio commerciale-risposta  
Envoi commercial-réponse

Aeschlimann Hotelbedarf AG  
Flugplatz 22  
3368 Bleienbach