

# Seminarkalender 2025



## Rationelles, gewichtsgenaues Dosieren in der Bäckerei-Confiserie 10.03.25

Unser Unifiller-Seminar bietet Bäckern die Chance, die vielseitigen Einsatzmöglichkeiten dieses innovativen Abfüllsystems direkt zu erleben. Sie lernen praktische Anwendungen für Teig, Cremes und Füllungen kennen und erfahren, wie der Unifiller Ihre Produktionsprozesse effizienter gestaltet – für höchste Effizienz und gleichbleibende Qualität.



## Rationelles und gewichtsgenaues Dosieren in der Gastronomie 17.03.25

Im Unifiller-Seminar für die Gastronomie zeigen wir Ihnen, wie der Unifiller ein vielseitiger Helfer in Ihrer Küche wird. Erleben Sie, wie Sie mit diesem System schnell und präzise portionieren – von Saucen über Cremes bis zu Massenprodukten. Entdecken Sie, wie der Unifiller Effizienz steigert, Arbeit reduziert und die Qualität Ihrer Speisen hoch hält.



## Kühltechnologie-Seminar

18.03.25

Triebführung mit unterschiedlichen Kühltechnologien. Das Seminarkonzept wurde gemeinsam mit dem weltbekannten Richemont Kompetenzzentrum aus Luzern entwickelt, wo das Seminar auch stattfindet. Der starke Praxisbezug erleichtert es, das neue Wissen im eigenen Betrieb anzuwenden.



## Atollspeed Snack Seminar

26.03.25

Erweitern Sie Ihre Küche mit Vegan, Ethnofood und anderen Specials! Küchenchef und Food-Stylist Hendrik Schmidtsdorf gibt in unserem Snack-Seminar raffinierte Tipps für neue Snacks und verrät mehr über die grenzenlosen Möglichkeiten mit Atollspeed, dem Universalgenie zum Backen, Grillieren, Regenerieren und Braten.



## Speiseverteilung- und Regeneriertechnik

02. bzw. 03.04.25

Erleben Sie innovative Lösungen für Speiseverteilung und Regeneriertechnik! Wir laden Sie erneut ein, modernste Systeme live zu entdecken und praxisnahe Einblicke zu gewinnen. Freuen Sie sich auf spannende Vorführungen, fachlichen Austausch und individuelle Beratung – alles in entspannter Atmosphäre. 2 Termine - selber Inhalt.



## Multiwasher Kundenworkshop in Portugal

02.-03.04.25

Erleben Sie modernste Waschtechnologie beim Multiwasher-Seminar in Portugal! Besuchen Sie Somengil und entdecken Sie praxisnah, wie der Multiwasher speziell für Bäckerei- und Gastronomiebetriebe überzeugt. Er reinigt, desinfiziert und trocknet in einem Zug und macht ihn so so einem unverzichtbaren Helfer.



## Kühltechnologie-Seminar

13.05.25

Triebführung mit unterschiedlichen Kühltechnologien. Das Seminarkonzept wurde gemeinsam mit dem weltbekannten Richemont Kompetenzzentrum aus Luzern entwickelt, wo das Seminar auch stattfindet. Der starke Praxisbezug erleichtert es, das neue Wissen im eigenen Betrieb anzuwenden.



# Seminarkalender 2025



## Sauerteig-Seminar Ostschweiz (Deutsch)

28.05.25

Entdecken Sie, zusammen mit Brot-Sommelier Marcel Ammon, die Möglichkeiten des Sauerteigs! Sie lernen, wie Sie durch Vorteige und Sauerteige in Kombination mit moderner Kühltechnik Ihre Backwarenqualität steigern können. Das deutschsprachige Seminar findet bei Merz in Chur statt.



## Heuft Ofen und Kälte Seminar

05.06.25

Lernen Sie die leistungsstarken Heuft-Öfen kennen! Im Seminar zeigen wir Ihnen, wie diese Öfen durch präzise Backtechnologie und Energieeffizienz überzeugen. Erleben Sie praxisnah, wie Sie Ihre Backwarenqualität steigern und gleichzeitig Ressourcen sparen können – perfekt für Ihre Bäckerei oder Gastronomie!



## Sauerteig-Seminar Westschweiz (Französisch)

25.06.25

Entdecken Sie, zusammen mit Brot-Sommelier Marcel Ammon, die Möglichkeiten des Sauerteigs! Sie lernen, wie Sie durch Vorteige und Sauerteige in Kombination mit moderner Kühltechnik Ihre Backwarenqualität steigern können. Das Seminar auf französisch findet bei Groupe Minoteries SA in Granges-près-Marnand statt.



## Revent Kundenworkshop in Stockholm

Neues Datum!

02.-03.07.25

Auf nach Stockholm zu Revent! Erleben Sie in der Demo-Backstube die einzigartige Backqualität der Revent Stikkenöfen und erfahren Sie mehr über den Einsatz modernster Vakuunkühlung. Tauchen Sie ein in die Welt des innovativen Backens und erleben Sie das Zusammenspiel von Tradition und Technologie.



## Modernste Schokoladenverarbeitung

Juli 2025

Entdecken Sie die leistungsstarken Pomati-Maschinen für die Schokoladenherstellung! Im Seminar zeigen wir Ihnen, wie diese Maschinen durch präzise Verarbeitungstechnologie und Energieeffizienz überzeugen. Erleben Sie praxisnah, wie Sie die Qualität Ihrer Schokoladenkreationen steigern und gleichzeitig Ressourcen sparen können.



## RoboQbo Workshop

Sommer 2025

Erleben Sie die vielseitigen Möglichkeiten des RoboQbo für Bäckerei und Gastronomie! Wir zeigen Ihnen praxisnah, wie dieses innovative System Ihre Prozesse im Bereich Füllungen, Saucen, Massen, etc. optimiert und kreative Ergebnisse ermöglicht. Das Seminar wird an zwei Terminen auf Deutsch und Französisch angeboten.



## Kühltechnologie-Seminar

21.10.25

Triebführung mit unterschiedlichen Kühltechnologien. Das Seminarconcept wurde gemeinsam mit dem weltbekannten Richemont Kompetenzzentrum aus Luzern entwickelt, wo das Seminar auch stattfindet. Der starke Praxisbezug erleichtert es, das neue Wissen im eigenen Betrieb anzuwenden.

