

Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG

Kücheneinrichtungen sind Vertrauenssache. Über 50 Jahre Erfahrung stehen hinter Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG. Wir begleiten unsere Kunden von der Problemanalyse, der Planung bis hin zur Inbetriebnahme und dem Einstieg in neue Kochtechniken.



Das 1975 gegründete Familienunternehmen wird heute in der zweiten Generation geführt. Die Firma steht zum Standort Schweiz und eröffnet in diesem Jahr seinen neuen Firmensitz. Gebaut auf einem soliden Fundament, gestützt durch bewährte Werte und Normen, plant, entwickelt und baut Hugentobler professionelle Grossküchen und Apparate.

Faszination und Leidenschaft der Köche

Unser Tun war stets bestimmt von der Faszination und Leidenschaft der Köche, von der Veredelung köstlicher Nahrungsmittel und von der Entwicklung neuer Technologien. Unsere hohen Ansprüche an die Produktqualität und der rege Austausch mit den Anwendern führten zu Lösungen, die begeistern und den Arbeitsalltag in der Küche massiv erleichtern.

Intelligente Vernetzung

Hugentobler Schweizer Kochsysteme hat eine intelligente Vernetzung unterschiedlicher Geräte und Produktionsarten zur

Qualitätsverbesserung von Lebensmitteln erschaffen. Betriebe, die mit Hugentobler zusammenarbeiten – darunter auch viele Spitäler und Heime – können heute mit Stolz Resultate aufweisen, die nicht nur den Kochberuf aufwerten, sondern auch die Zustimmung der Gäste finden.

Steigern Sie Ihre Küchenrendite

Ohne moderne Kochsysteme keine ertragsreiche Qualitätsküche – und damit auf Dauer kein Bestehen im hart umkämpften Gastromarkt. In unseren Ausbildungszentren (Schönbühl, Rotkreuz, Rheineck, Chur, München) bilden wir jedes Jahr

Das neue Hugentobler Kochparadies in Schönbühl

Im Februar haben wir in Schönbühl bei Bern unser einzigartiges Kochparadies eröffnet. Eine grosszügige Ausstellung auf 1200m² soll nicht nur für Gastronomen, sondern auch für Baukommissionen, Planer, Architekten und Investoren eine Plattform bilden, wo sie sich über zukunftsorientierte Apparatechnik und Kochsysteme informieren und beraten lassen können.

Unsere exklusiven Partnerfirmen für Kassensysteme, Kaffeemaschinen, Ausschankanlagen, Geschirrwashmaschinen, Kühlanlagen, Lüftungshauben, Boden und Wandbeläge, Kücheninnenausbau etc. stellen im Kochparadies ihre Firma, Produkte, Dienstleistungen und neueste Innovationen vor.





hunderte von Köchen aus. Das sind die Leistungen unserer verschiedenen Ausbildungszentren:

- Praxisorientierte Ausbildung statt theoretisches Prospekteslesen
- Demonstration von Geräten und neuen Kochmethoden

- Kurse und Seminare auch für Planungs- und Einkaufsgremien
 - Laufende Aus- und Weiterbildung Ihrer neuen Mitarbeiter
 - Seminare zur Renditesteigerung
- Die Renditesteigerung in der Heim- und Spitalküche bei einer Top-Speisenqualität

ist ein grosses Thema. Lassen Sie sich bei einem «freeze'n'go®»-Kurs in einem Hugentobler Ausbildungszentrum über neue Lösungen inspirieren!



HUGENTOBLER
Schweizer Kochsysteme®

HUGENTOBLER
Schweizer Kochsysteme AG
Gewerbstrasse 11
3322 Schönbühl
Tel. 0848 400 900
info@hugentobler.ch
www.hugentobler.ch

«Im Fokus steht für uns der Kundennutzen»

Welches sind die neusten Trends für Grossküchen? Reto Hugentobler, Geschäftsführer und Inhaber der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG, vermittelt Tipps und Ratschläge für die Praxis.



Reto Hugentobler,
Geschäftsführer/Inhaber

Was sind die Eigenheiten der Kücheneinrichtungen der Firma Hugentobler?

Die Küchen bestehen aus einem Hard- und Softwarepaket. Sie werden in der Schweiz entwickelt und mehrheitlich hier hergestellt. 35 der 110 Mitarbeiter von Hugentobler sind Küchenchefs. Diese analysieren vor Ort, präsentieren praktische Lösungen, planen und schulen die Köche unserer Kunden. Nur wenn die Menschen in der Küche die Technik und Kochsysteme verstehen und umsetzen, kann unsere Vision zum Kundennutzen Wirklichkeit werden.

Worauf sollen Heime und Spitäler achten, wenn sie ihre Küchen erneuern wollen?

Ich empfehle den Verantwortlichen, sich folgende Fragen zu stellen: Wie wird heute in der Küche gekocht und welche Ansprüche stellen die Bewohner und Patienten sowie die Geschäftsleitung an die Zukunft? Kann mein Küchenplaner und die Kücheneinrichtungsfirma neue Wege und Lösungen praxisnah aufzeigen, um die Kosten pro Bewohner und Tag um 5.– bis 10.– zu senken. Stellen Sie sich vor – bei einem Heim mit 100 Bewohnern sind dies 180–360'000.– jährlich. Wäre doch prüfenswert oder? Wie kann ich meine neuen Kochtechniken vorher praxisnah selber prüfen, um sicher zu sein, dass die Umsetzung für die nächsten 20 Jahre stimmt?

Wie ist das Vorgehen, wenn Küchen ganz oder teilweise erneuert werden sollen?

Laden Sie uns zu einem Fachgespräch ein. Analysieren Sie mit uns die Ist-Situation. Prüfen Sie mit uns – abgestimmt auf Ihren Betrieb – Möglichkeiten, die in keinem Kochbuch und in keiner Betriebsanleitung stehen. Testen Sie in Ihrem eigenen Betrieb die neuen Möglichkeiten der Küche von Morgen.

Im Februar eröffneten Sie in Schönbühl das neue Kochparadies. Wie können Ihre Kunden davon profitieren?

Unser Kochparadies ist der Ort der Erkenntnis! Hier zeigen wir die Vernetzung, die Möglichkeiten von morgen im Vergleich zu den Problemen von heute. Unseren Kunden bieten wir Fachvorträge und Ausbil-

dungskurse im modernsten Ausbildungszentrum für Köche an. Besonders wertvoll ist die Begleitung der Kundenbrigade durch unsere Küchencoaches vor Ort.

In welche Richtung werden sich professionelle Küchen weiter entwickeln?

Sie werden sich durch tiefere Investitionskosten und einer markanten Steigerung der Produktionskapazität auszeichnen. Durch eine radikale Systemumstellung des Kochens lassen sich 20 bis 30 Prozent tiefere Personal-, Energie- und Unterhaltskosten erreichen.

Sie haben 2010 die Geschäftsführung von Ihrem Vater übernommen. Mit welcher Geschäftsphilosophie führen Sie das Unternehmen weiter?

Im Fokus steht für uns der Kundennutzen: Speisequalität, Rendite, glücklichere Köche. Weitere Stichworte lauten Schweizer Qualität in den Bereichen Dienstleistung, Technik, Fachkompetenz, Service und Ausbildung! Unser Tun und Handeln wird auch in Zukunft durch unsere Werte und Normen, die auf der christlichen Ethik basieren, geprägt sein.

Welche Neuheiten von Hugentobler befinden sich schon in der Pipeline?

Dieses Jahr lancieren wir den Reg-o-maten. Der Reg-o-mat für die Speisenaufbereitung auf höchstem Niveau, der Profi-Einbau-Kombisteamer für Etagenküchen sowie der Kochsystemmix – die Schweizer Kochsysteme.