



**50**  
JAHRE ANS  
INNOVATION



1986 Système de banquet HG 2000



1995 Hold-o-mat®



2000 freeze'n'go®



2005 Le fourneau suisse



2012 Reg-o-mat®

# Une entreprise familiale pour les cuisines professionnelles

Depuis 50 ans, Hugentobler révolutionne les cuisines professionnelles. Avec passion, un savoir-faire approfondi et des processus inhabituels qui simplifient nettement le quotidien en cuisine. Une histoire hors du commun...

## Comment tout a commencé

1966: alors que Bâle-Ville introduit le droit de vote pour les femmes et que le canton de Zurich rejette cette loi, Fredy Hugentobler – du service externe de la Kreis AG St. Gallen – découvre les cuisines professionnelles. La mise en service de la première installation de distribution des repas à la chaîne pour 1200 personnes à l'hôpital de l'Île à Berne le fascine. Sans être cuisinier de profession, il étudie avec son équipe les techniques culinaires du monde de la restauration en Suisse et à l'étranger.

## L'innovation, telle est la recette

L'équipe Hugentobler vendait des appareils qui facilitaient le travail en cuisine et simplifiaient les achats... ou les inventaient: à commencer par la plaque à pâtisserie perforée pour les fours à chaleur tournante, suivie, en 1984, par le système de banquet HG 2000 pour combisteamer permettant de dresser des assiettes sans utiliser de cloche. D'autres inventions virent également le jour: le GreenVac pour le conditionnement sous vide sans sac, le Hold-o-mat légendaire avec plus de 30 000 appareils installés dans les cuisines en Europe, ou encore le concept «freeze'n'go» pour une meilleure qualité

de conservation et de préparation des plats. Entretemps, les innovations de Hugentobler s'imposent dans les systèmes de cuisson modernes helvétiques et sont des incontournables dans de nombreuses cuisines d'Allemagne et de Suisse.

## Hugentobler aujourd'hui

Leader du marché, Hugentobler système de cuisson suisse SA a un chiffre d'affaires de 30 millions de CHF. Prestataire global, la société assure le développement, la fabrication, la formation, la distribution et la maintenance pour des systèmes de cuisson et des équipements de grandes cuisines modernes. En 2010, Fredy Hugentobler a remis la responsabilité de l'entreprise familiale entre les mains de son fils Reto. En 2013, la société a emménagé à Schönbühl, dans les nouveaux locaux du «Kochparadies». Elle compte 6 sites et quelque 115 collaborateurs au service de l'industrie gastronomique. 40 chefs expérimentés du service extérieur et intérieur ainsi que 30 techniciens de service et monteurs fréquentent au quotidien les cuisines de Suisse et d'Allemagne.



## Contact

### Hugentobler Système de cuisson Suisse SA

Gewerbestrasse 11  
3322 Schönbühl

Tél. +41 848 400 900  
E-Mail: [info@hugentobler.ch](mailto:info@hugentobler.ch)

[www.hugentobler.ch](http://www.hugentobler.ch)

**HUGENTOBLER**  
Système de cuisson suisse