

# Einfach

alles aus einer Hand

*Ihre Bedürfnisse nehmen wir ernst. Deshalb haben wir unser Angebot an Produkten und Dienstleistungen danach ausgerichtet. HUGENTOBLER - Ihr kompetenter Partner rund um die Profi-Küche!*

**Beratung**

Professionelle und individuelle Beratung erhalten Sie durch unsere Aussendienst-Truppe. 20 ausgebildete Köche sind für Sie unterwegs!

**Planung**

In den drei Planungsabteilungen Bern, Zentralschweiz und Westschweiz werden jegliche Ideen von Gesamtküchen bis Teil-Umbauten umgesetzt.

**Finanzierung**

Mit einer eigenen Leasingbank bieten wir Ihnen lukrative Finanzierungsmöglichkeiten, mit dem Ziel: immer zwei Gewinner.

**Montage / Inbetriebnahme**

Eine sorgfältige Lieferung, Montage und Inbetriebnahme sind durch unsere erfahrenen Montageteams garantiert.

**Schulung / Kurse**

In unseren Ausbildungs- und Schulungszentren in Moosseedorf, Rotkreuz, St. Ursanne und Rafz profitieren Sie von praxisorientierten Kursen.

**Service**

Täglich, am Wochenende und an Feiertagen. 365 Tage pro Jahr ist unser Service für Wartungen, Unterhalts- und Reparaturarbeiten zur Stelle.

**Küchenplanungen sind Vertrauenssache**

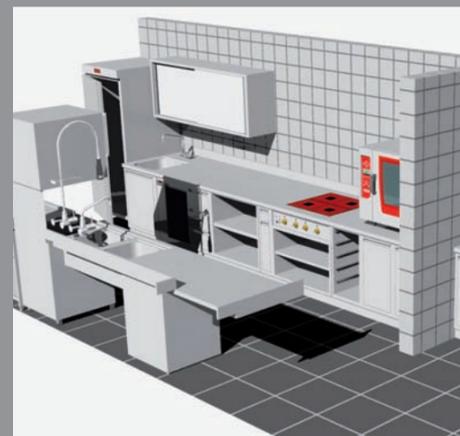
Am Anfang einer neuen Küche stehen Wünsche, konkrete Vorstellungen und bauliche Vorgaben.

HUGENTOBLER hat neue Küchenkonzepte, -systeme und Apparate erfunden und weiter entwickelt: Compactküche, Bankettiertechnik aus dem Kombiteamer, Niedertemperaturgaren im Hold-o-maten, freeze'n'go, GreenVac usw.

Die Kunst eines Küchenplaners ist es, die Küche so zu gestalten, dass perfekte Abläufe und zukunftsorientierte Kochsysteme höhere Renditen, noch bessere Speisenqualität und zufriedene Anwender generieren.

**3-dimensionaler Ansichtsplan**

Unsere Planer liefern Ihnen Ihr Konzept in 3-dimensionaler Ansicht. Sie können darin von Planungsbeginn weg virtuell Ihre Arbeitswege nachvollziehen, die Anordnung der Arbeitsposten spielerisch verändern und Ihrem Konzept so die persönliche Note geben. Der Zugriff auf eigene CAD und 3D-Bibliotheken ermöglichen uns, Ihre Pläne in kürzester Zeit zu erstellen.



Unser breites Dienstleistungsangebot von der Technik, zur Planung, Montage, Einschulung und Service garantiert Ihnen eine wertvolle Investition Ihres Kapitals und Freude über viele Jahre!

**Die kreativen Köpfe und ihre Planungs-Highlights**



**Yves Krähenbühl**  
Leiter Küchenplanung

Restaurant Runway 34, Glattbrugg  
Eddie's Café Bar, Brugg  
Hotel Bernerhof, Gstaad



**Benjamin Frey**  
Küchenplaner  
Zentralschweiz

Sports Zugerland, Cham  
Wirtschaft zum Neubühl, Wädenswil  
Genossenschaft Vebo, Oensingen



**Patric Thomann**  
Küchenplaner  
Mittelland

Gourmet Party-Service, Jegenstorf  
Café Rondelle, Basel  
Carnosa AG, Langenthal



**Christophe Petermann**  
Küchenplaner  
Westschweiz

Restaurant de Villette, Thônex  
Hostellerie du 16ème Siècle, Nyon  
Résidences Mandolina, Rougemont

Wir freuen uns, für Sie schon bald das Beste zu geben!

**Editorial**



**Wenn Köche Küchen planen...**

Seit Jahrzehnten sind Apparatetechnik und Dienstleistungen von Hugentobler ein Markenzeichen für Innovation und Qualität. Die Praxis zeigt, dass maximale Leistungen des Apparatemixes nur bei passenden Arbeitsabläufen und logischen Postenanordnungen ausgeschöpft werden können. Als ausgebildete Köche, täglich unterwegs in Schweizer Küchen, wurde uns in den letzten Jahren zunehmend die Frage gestellt: Wie würdest Du planen? Ich brauche nicht nur ein Gerät, ich muss meine ganze Küche renovieren.

Das hat uns bewegt, eine tatkräftige Truppe von Köchen auszubilden, die als Planer und Visionäre die Küchen der Zukunft gestalten. Wir stellen uns virtuell in die zu planende Küche, produzieren in Gedanken die Mise-en-place, stellen die Komponenten zusammen und schicken die Gerichte im à-la-Carte-Service und bei Banketten. Dieser Bezug zum Alltag gibt uns die Sicherheit, jederzeit Küchen zu planen, die in Abläufen und Technik den Erwartungen unserer Kunden entsprechen. Immer den Nutzen und Gewinn des Wirtes im Fokus!

Bruno Dietz  
Leiter Objekte

**Fachkurse März/April/Mai 2009**

**Kompetenzzentrum Prodega Moosseedorf (BE)**

FrigoJet & freeze'n'go	Montag 30. März
Ihre Kosten auf Eis gelegt!	09.00-13.30
Sous vide	Mittwoch 15. April
Grundkurs	09.00-13.00
Butterzart - im Hold-o-mat	Montag 27. April 14.15-17.30

**Schulungs- und Ausbildungszentrum Rotkreuz (ZG)**

Practico Vision Kombist.	Mittwoch 25. März
Visionen werden umgesetzt!	09.00-13.30
FrigoJet & freeze'n'go	Dienstag 21. April
Ihre Kosten auf Eis gelegt!	09.00-13.30
Butterzart - im Hold-o-mat	Mittwoch 13. Mai 14.15-17.30

Sichern Sie sich Ihren Platz!