

## Références

Six histoires à succès de nos clients.

La vôtre en fera-t-elle bientôt aussi partie?



### *Siloah Gümligen*

750 repas par jour. Repas pour la clinique d'urgence (3 stations), soins de longue durée (6 stations), rééducation (3 stations), café du personnel et kiosk, crèche (2 stations)

**Systèmes:** Freeze'n'go, cuisson de nuit, surgélation à choc prof., Hot Fill, GreenVac

**Avant:** 400 repas/jour, 7 personnes en cuisine, cuisson 7 jours sur 7.

**Après:** 750 repas/jour, 7 personnes en cuisine + 2 pour le dressage (réduction des coûts de personnel), cuisson 3 jour sur 7, meilleure qualité des mets selon sondage, possibilité d'augmenter la production.



### *Alpin Hotel Bort\*\*\* Grindelwald*

Hôtel/Restaurant beau temps-mauvais temps avec 50 à 500 repas par jour

**Systèmes:** Sous vide, cuisson de nuit, surgélation à choc prof., Hot Fill, GreenVac

**Avant:** Problèmes de capacité avec l'infrastructure en cuisine, pas de préproduction possible, mise en place au jour le jour, longues attentes, grandes fluctuations de la qualité, nombreuses réclamations.

**Après:** Préproduction des mets (85 % de la carte) pour toute la saison. Part des achats nettement moins importante, meilleure qualité des mets aux heures de pointe, meilleure qualité de vie pour les cuisiniers malgré une personne de moins dans l'équipe, chiffre d'affaire accru de 250 000.-.



### *Réseau du Santé Balcon du Jura Sainte-Croix*

250 menus par jour, repas pour hôpital, maison de retraite, groupes d'habitation, jardin d'enfants, soins à domicile. Autres secteurs en cours de planification.

**Systèmes:** Freeze'n'go, cuisson de nuit, surgélation à choc prof., Hot Fill

**Avant:** 10 personnes en cuisine, cuisson 7 jours sur 7.

**Après:** Réduction des frais de marchandises (-15 %), des postes (-200 %), du temps de nettoyage, des coûts énergétiques. Cuisson 2 jours sur 7, extension des offres à la carte.



## **Domicil Cuisine Berne**

Repas pour 5 maisons de retraite, restaurants du personnel police et sapeurs-pompiers, centre de demandeurs d'asile, crèche, Pro Senectute région de Berne. Chiffre d'affaires en cuisine: env. 3,5 millions de CHF.

**Systèmes:** Freeze'n'go, cuisson de nuit, surgélation à choc, Hot Fill, Sous vide, GreenVac

**Avant:**  
1000 repas par semaine,  
cuisson 7 jours sur 7.

**Après, avec le même effectif:** 6000 menus par semaine, cuisson 2 jours sur 7, 3 menus + 2 repas du soir par jour (salades, desserts, aliments mixés, plats de régime sans lactose et sans gluten). Frais d'alimentation par habitant et jour divisés par deux.



## **Gasthof Sonnenhof Klais (D)**

Restaurant beau temps-mauvais temps avec 50 à 800 repas par jour

**Systèmes:** Sous vide, cuisson de nuit, surgélation à choc prof.

**Avant:** 8 employés, famille Schöttl au bord du burn-out, pas de rentabilité.

**Après:** 5 employés (3 salaires économisés), réduction des frais de marchandises de 33 à 17 %. Augmentation du chiffre de 10 %, bénéfice annuel supplémentaire de 235 000 euros après investissements de 60 000 euros.



## **Stiftung Lobetal Berlin-Brandenburg**

Diaconat indépendant, avec environ 4000 places pour l'aide aux personnes âgées et aux jeunes

**Systèmes:** Cook & Chill

**Avant:** 7000 repas/jour, 31 employés, cuisson 7 jours sur 7, plats chauds.

**Après:** 10 500 repas/jour(+ 30 %), 20 employés (frais de personnel – 50 %), cuisson 3 jours sur 7, plats froids.

Offre de transformation du concurrent: 2 millions d'euros

Transformation de la cuisine par Hugentobler: 1,3 million d'euros

*Nous sommes votre partenaire pour des concepts de cuisine innovants et un management rationnel de la cuisine. **Aujourd'hui et à l'avenir.***

*Autres références et listes de références sur [www.hugentobler.com/references](http://www.hugentobler.com/references)*