

HUGENTOBLER

Schweizer Kochsysteme®

Erfolgreiche Partnerschaft seit mehreren Jahren

Die Eigentümer der Restaurants „Landersdorfer & Innerhofer“ sowie „L&I-Bar und Restaurant“ kooperieren seit nunmehr 8 Jahren mit der Firma Hugentobler + Partner. Einer der Gründe, der für diese Kontinuität in der Partnerschaft spricht, ist das Dienstleistungspaket der Firma Hugentobler.

Herr Landersdorfer, Ihre Küchen sind von A-Z durch Hugentobler eingerichtet worden. Wie sind Sie auf unsere Firma aufmerksam geworden?

Auf einer Messe in München ist mir die Firma Hugentobler angenehm aufgefallen – ausgestellt war die gesamte Küchentechnik vom Herd, Kombidämpfer über den Hold-o-mat bis hin zum Schnellkühler. Das ganze Angebot aus einer Hand, der Hersteller ist zugleich Lieferant, verbunden mit einem firmeneigenen Service. Das hat mich sehr beeindruckt.



v.l.n.r. Herr Köse mit
Küchenchef Herrn Kozina

Welches sind aus Ihrer Sicht die absoluten Stärken von Hugentobler?

Beim ersten Gespräch mit dem Regionalverkaufsleiter habe ich sofort erkannt, dass ich es mit einem erfahrenen Küchenchef zu tun habe, der auch unsere Sprache spricht. Unsere engen Raumverhältnisse in der Küche hoben den technischen Aspekt und die Individualität der Facharbeiter von Hugentobler deutlich hervor.

Bei anfallenden Störungen genügt ein Anruf und der Schaden ist innerhalb kürzester Zeit behoben. Höchste Einsatzbereitschaft und Flexibilität zeichnen den Hugentobler Service aus.

Wie würden Sie die Dienstleistungsbereitschaft der Firma Hugentobler beurteilen?

Betonen möchte ich speziell die Weitsicht von Hugentobler + Partner, die unsere Apparatedaten verwalten und in betriebschwachen Zeiten prophylaktisch Revisionen ausführen. Sie sorgen damit für die Langlebigkeit und die konstante Leistungsbereitschaft der Apparate.

HUGENTOBLER

Schweizer Kochsysteme®

CH/EU Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG
Lohenstr. 13 • D-82166 Gräfelfing-München
Telefon 089 85 15 77 • Fax 089 85 15 47
www.hugentobler.de • info@hugentobler.de

update 1|3 ²⁰¹⁰

Editorial

Dienstleistungen – wie noch nie!

Internetanbieter und Superdiscounter machen es möglich, dass jederzeit irgendwo in Europa ein Anbieter zu finden ist, der einen Grossküchenapparat noch eine Spur günstiger anbietet. Gesamtunternehmen suggerieren im Vergleich zu Qualitäts-Produkten Spottpreise.

Für Kunden wird es immer schwieriger sich in diesem bizarren Markt zu orientieren und das langfristig wahre Preis-Leistungs-Verhältnis zu erkennen. Dass ein billigerer Apparat technisch den Ansprüchen nie richtig genügt, der Service selten funktioniert oder das Gerät schon nach 5 Jahren ersetzt werden muss, geht im Preisrausch vergessen. John Ruskin, ein englischer Sozialkritiker, schrieb einmal:

„Es ist unklug, zu viel zu bezahlen, aber es ist noch schlechter, zu wenig zu bezahlen. Wenn Sie zu viel bezahlen, verlieren Sie etwas Geld, das ist alles. Wenn Sie dagegen zu wenig bezahlen, verlieren Sie manchmal alles, da der gekaufte Gegenstand die ihm zugedachte Aufgabe nicht erfüllen kann. Das Gesetz der Wirtschaft verbietet es, für wenig Geld viel Wert zu erhalten. Nehmen Sie das niedrigste Angebot an, müssen Sie für das Risiko, das Sie eingehen, etwas hinzurechnen. Und wenn Sie das tun, dann haben Sie auch genug Geld, um für etwas besseres zu bezahlen.“

Aus unseren langjährigen Erfahrungen der Vergangenheit entstehen die Garantienzeiten der Zukunft – Schweizer Vollgarantien: Alles optional und inklusive von 2, 5 oder 10 Jahren, ganz Ihrem Wunsch entsprechend. Testen Sie uns!

Ihr Hugentobler-Team
Martin Bayerlein

Hugentobler Service – kompetent, schnell, persönlich

Wartung

Sämtliche Geräte-Generationen werden von uns gewartet - auch 20 Jahre zurück.



Reparatur

Langjährige, gut ausgebildete Servicetechniker reparieren jeden Grossküchenapparat direkt bei Ihnen vor Ort. Sollte dies nicht möglich sein, stellen wir Ihnen ein Ersatzgerät zur Verfügung!

Anfahrtskosten

Die Anfahrten werden nicht zur effektiven Anfahrtszeit und unabhängig von Fahrzeug und Rüstpauschale verrechnet. Es wird lediglich eine günstige Anfahrtspauschale fakturiert.

Erste Hilfe

Unsere Telefon-Disponenten sind erfahrene Techniker, die oft Störungen direkt am Telefon zusammen mit dem Kunden lösen können – und dies kostenlos!



Hotline

Die Service-Hotline ist auch am Samstag und Sonntag für Sie eingerichtet. Innerhalb der nächsten Stunde nach Ihrer Störungsmeldung werden Sie von einem Servicetechniker kontaktiert.

Vollgarantie

Elementare Apparate wie Herde, Hold-o-maten und Kombisteamer können mit 5 bis 10 Jahren Vollgarantie gekauft werden - inkl. regelmässigen Service-Checks, Arbeitszeit, Anfahrt und Ersatzteile.

Support und Schulung

Auch nach dem Kauf von Apparaten stehen Ihnen unsere 25 Küchenchefs in der Schweiz und Bayern für Fachinformationen und Kochtipps jederzeit kostenlos zur Verfügung. Regelmässige Fachkurse zur effizienten Nutzung von Kombisteamer, Hold-o-mat und Kochsystemen wie freeze'n'go, Sous-vide, Cook & Hold und Übernachtgaren finden monatlich in unseren 6 Ausbildungs- und Schulungszentren statt.



Fachkurse Juni bis Oktober 2010

Im Ausbildungs- und Schulungszentrum (ASC) Gräfelfing-München

Dienstag, 22. Juni	Mittwoch, 15. September
Schweizer Kochsysteme 09.00–15.30	Schweizer Kochsysteme 09.00–15.30
Dienstag, 27. Juli	Mittwoch, 20. Oktober
Schweizer Kochsysteme 09.00–15.30	Schweizer Kochsysteme 09.00–15.30