

HUGENTOBLER

seit **1966**
depuis

Innovation als Rezept

1966 von Fredy Hugentobler gegründet, erfand und entwickelte das Unternehmen Hugentobler Apparate und Systeme, die den Küchen-Arbeitsplan attraktiver und den Einkauf einfacher machten. Zum Beispiel das erste gelochte Kuchenblech für Umluftöfen, 1984 das Bankettssystem HG 2000 für Kombiteamer, GreenVac für das beutellose Vakuumieren, 1995 der erste Hold-o-mat, mittlerweile stehen über 35 000 Geräte in Europas Küchen. Mit «freeze'n'go» präsentierte das Unternehmen im Jahr 2000 eine revolutionäre Kochmethode für naturnahe Produktion, 2012 den Reg-o-mat für die perfekte Regenerierung von Speisen, 2016 folgten Komponenten für die Rolling Kitchens ...

Aber hinter jeder Erfindung stehen Menschen, hinter jeder Dienstleistung steht ein engagiertes Team, das die Veränderungen in der Branche annimmt und weitertreibt. Und dieses Team ist gewachsen. Waren es 1980 insgesamt 5 Servicetechniker, so sind es heute deren 20, die schweizweit rund 40 000 Geräte servicieren. So durfte die Hugi-Family wachsen, mittlerweile auf 120 Mitarbeitende. 2010 übergab Fredy Hugentobler seinem Sohn Reto Hugentobler die Verantwortung. 2013 bezog das Familienunternehmen den Neubau in Schönbühl – das Kochparadies – und zentralisierte damit die Dienstleistungen.

Gleich geblieben ist die Vision: Glückliche Köche, bessere Qualität der Speisen und höhere Rendite. Diese Ziele verfolgt das Familienunternehmen nach wie vor. Mit ganzer Kraft auch während und nach der Corona-Krise.



La recette? L'innovation

Fondée en 1966 par Fredy Hugentobler, la société Hugentobler a inventé et développé des appareils et des systèmes qui rendent le plan de travail de la cuisine plus attrayant et l'achat

plus facile. Citons notamment le premier plateau à gâteau perforé pour les fours à chaleur tournante, le lancement en 1984 du système HG 2000 pour les fours mixtes, la solution GreenVac pour le conditionnement sous vide sans sac, ou encore la création, en 1995, du Hold-o-mat, appareil de maintien au chaud pour la gastronomie. C'est ainsi que plus de 35 000 appareils sont installés dans les cuisines de toute l'Europe.

Mais derrière chaque invention, il y a des collaborateurs et derrière chaque service proposé, il y a une équipe dévouée qui prend en compte l'évolution de la branche. Et l'équipe s'est agrandie. Alors qu'en 1980, elle comptait cinq techniciens de maintenance, ils sont vingt aujourd'hui à entretenir quelque 40 000 appareils dans toute la Suisse. Cela a permis à la famille «Hugi» de s'agrandir: elle emploie 120 collaborateurs aujourd'hui. En 2010, Fredy Hugentobler a transmis les rênes à son fils Reto. En 2013, l'entreprise familiale a emménagé dans le nouveau bâtiment de Schönbühl – le paradis de la cuisine – et en a profité pour centraliser ses services.

La vision est restée la même: des cuisiniers heureux, des aliments de meilleure qualité et des rendements plus élevés. Ce sont les objectifs que l'entreprise familiale poursuit depuis toujours. De toutes ses forces, aussi pendant et après la crise du coronavirus.

