

Inspiration

HUGENTOBLER

Schweizer Kochsysteme®

50
JAHRE ANS
INNOVATION



Ein Familienunternehmen für die Profiküchen.

Seit 50 Jahren revolutioniert Hugentobler die Profiküchen. Mit Herzblut, immensem Wissen und ungewohnten Prozessen, die den Alltag in der Küche massiv vereinfachen und erleichtern. Eine nicht alltägliche Geschichte...

Wie alles begann

1966: Basel-Stadt führt das Frauen-Wahlrecht ein, während der Kanton Zürich das Gesetz ablehnt, das umstrittene Wembley-Tor entscheidet

die Fussball-WM für England, David Cameron und Halle Berry kommen zur Welt – und – Fredy Hugentobler wird im Aussendienst der Kreis AG St. Gallen für Profiküchen sensibilisiert. Die Inbetriebnahme der ersten Speiseverteilungsanlage «Finessa» mit Fliessband für 1200 Personen im Berner Inselspital fasziniert ihn. Ebenso die ersten professionellen Mikrowellenapparate. Sein Talent, verstärkt durch die rege Zusammenarbeit mit seinen Küchenchefs, liessen ihn

früh Verbesserungsmöglichkeiten in Kochtechnik und -prozessen erkennen. Der «Nichtkoch» studierte mit seinem Team die Kochtechniken der Gastrowelt, von der Fast-Food-Industrie in den USA, über die Weiterentwicklung von Sous Vide, die industrielle Tiefkühlindustrie, bis hin zu den Kochtechniken der Schweizer Kochelite. Er untersuchte Einflüsse auf Eigenschaften des Essens. Die zentralen Fragen waren: Wie müssen Produkte vorgefertigt und verarbeitet

werden, damit sie zu gegebener Zeit ohne Qualitätsverlust effizient aufbereitet werden können? Wie kann man Nahrungsmittel gewinnbringend veredeln und die Prozesse in der Küche optimieren? Bald wurde Hugentoblers Passion «Glückliche Köche, bessere Qualität der Speisen und höhere Rendite» zur Vision des wachsenden Unternehmens.

Innovation als Rezept

Das Hugentobler-Team verkaufte Apparate, die den Küchen-Ar-



1982
Das erste Ausstellungs- und Schulungszentrum (ASC) in Heimberg

beitsplan attraktiver machten und den Einkauf vereinfachten... oder erfand und entwickelte sie gleich selbst: zuerst das gelochte Kuchenblech für Umluftöfen, 1986 das Bankettsystem HG.2000 für Kombiteamer, welches das Aufbereiten fertig angerichteter Speisen direkt auf Tellern ohne Clochen erlaubte. Weitere Erfindungen waren GreenVac für dasbeutellose Vakuumieren, der schon legendäre Hold-o-mat zum gradgenauen

Hugentobler und sind aus vielen Küchen Deutschlands und der Schweiz nicht mehr wegzudenken. Mit ihnen lassen sich frische Speisen, regionale und saisonale Spezialitäten in vorzüglicher Qualität effizienter vorfertigen und servieren.

Hugentobler heute

Die Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG ist mit 30 Mio. Franken Umsatz marktführend als Gesamtanbieterin von Entwicklung, Herstellung, Ausbildung, Vertrieb und Service von modernen Grossküchenapparaten und Kochsystemen. Sie hat sich spezialisiert auf Projektierung, Einrichtung und Montage von Grossküchen für Restaurants, Hotels, Gemeinschafts- und Spitalverpflegung.

«Glückliche Köche, bessere Qualität der Speisen und höhere Rendite»

Warmhalten und Niedergaren, von dem über 30000 Geräte in Europas Küchen stehen. Mit «freeze'n'go» präsentierte das Unternehmen im Jahr 2000 eine revolutionäre Kochmethode für naturnahe Produktion, zur qualitätsverbessernden Lagerung und Aufbereitung und mit dem Reg-o-mat 2012 ein Gerät für die perfekte Regenerierung von Speisen. All diese Innovationen und Erfindungen prägen heute die modernen Schweizer Kochsysteme von

2010 übergab Fredy Hugentobler seinem Sohn Reto Hugentobler die Verantwortung für das Familienunternehmen. 2013 wurde der Neubau in Schönbühl – das Kochparadies – bezogen und damit die Dienstleistungen zentralisiert. Rund 115 Mitarbeitende sind an 6 Standorten für das Gastgewerbe tätig. 40 ausgebildete Küchenchefs im In- und Aussendienst, 30 Servicetechniker und Monteure sind täglich in den Küchen der Schweiz und Deutschlands unterwegs.



Reto und Fredy Hugentobler über die Geschichte des Familienunternehmens.

50 Jahre. Wofür sind Sie besonders dankbar?

F. u. R. Hugentobler: Dass es uns und unserem wertvollsten Gut, nämlich unseren Mitarbeitenden, gelungen ist, unsere mittlerweile 40-jährige Vision mit unseren Kunden zu verwirklichen. Echte Fans und Partnerschaften sind aus dieser Zusammenarbeit entstanden. Dann sind wir für Tausende richtig getroffener Entscheidungen dankbar, die ein gesundes Wachstum schufen und uns eine segensreiche Zeit erleben liessen.

Was zeichnet für Sie ein Familienunternehmen aus?

Eine oft tiefe, freundschaftliche und langjährige Beziehung zu Mitarbeitenden und Kunden. Der unternehmerische Sinn für Produkte und Dienstleistungen, die Verantwortung zu übernehmen. Kurze Entscheidungswege. Arbeit mit eigenem Geld, keine Gewinnmaximierung. Klar kommunizierte Werte und Normen im Verhalten nach innen und aussen.

Wie sehen Sie die nächsten Jahrzehnte?

Grosse Lebensmittelfabriken werden in Europa den Markt mit immer «besseren» Speisekomponenten bis hin zu fertigen Menüs überschwemmen. Um mitzuhalten, wird der Küchenchef gefordert sein, mit frischen Lebensmitteln aus der Region aber mit weniger Köchen ein preiswertes, gesundes Gericht herzustellen. Neue Kochtechniken wie Micropast, Hyperbaric und Hot Fill werden Haltbarkeit und Qualität der Lebensmittel neu definieren. Das Internet verändert die Einkaufs- und Entscheidungsgewohnheiten. Die Herausforderungen sind vielfältig: Bauern werden ihre regionalen Produkte den Konsumenten direkter anbieten müssen. Alternativen für die zunehmende Plastikverpackung müssen gefunden werden. Aber auch gesundheitliche Probleme aufgrund der Düngung beim Lebensmittelanbau werden uns beschäftigen. Rentabilität und Qualität bleiben auch in Zukunft entscheidend.

Gründung Firma
Snack System, Bern
1973

50 Jahre – Meilensteine und Innovationen

Eröffnung erstes
Ausbildungszentrum
1982

Gründung Hugentobler +
Partner München
1994

Gründung
GV-Leasing AG
1995

Übergabe an
Reto Hugentobler
2010

Bezug Neubau
2013

1966
Im Aussendienst
fängt alles an

1976
Gründung
Mikrowellen
Hugentobler

1978
Generalvertretung
von FRANKE

1984
Gelochtes
Kuchenblech



1986
Bankettsystem
HG 2000



1994
GreenVac



1995
Hold-o-mat



1999
Compactkiche
HG 3000



2000
freeze'n'go



2005
Der Schweizer
Herd



2009
Kombiteamer
Practico Vision



2012
Reg-o-mat

www.hugentobler.ch