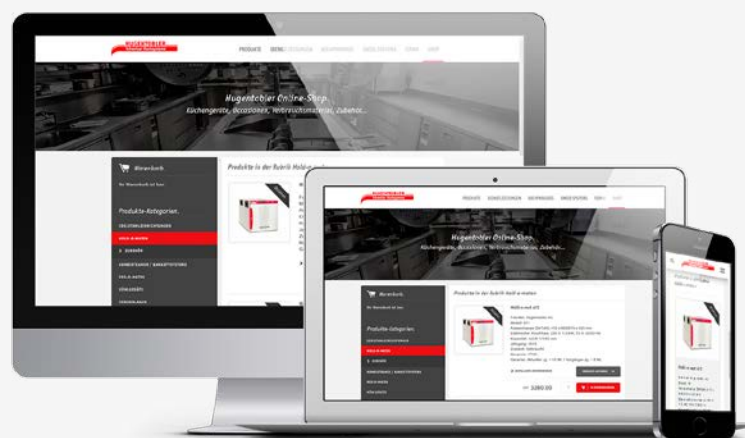


www.hugentobler.ch/shop



Einkaufen per Klick – im Online-Shop

Die Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG lancierte Anfang Jahr ihren neuen Occasions-Markt – online.

Das günstige Occasionsgerät oder den Reiniger für Ihre Gerätschaften bequem und schweizweit in die Küche bestellen: seit einigen Monaten ist das rund um die Uhr möglich, im Online-Shop von Hugentobler.

Mit wenigen Klicks zum Wunschprodukt

1. Einsteigen: Wählen Sie auf unserer Website www.hugentobler.ch in der Hauptnavigation «SHOP» aus.

2. Suchen: Sie haben die Möglichkeit, Produktkategorien anzuschauen oder Ihren Wunschartikel in die Produkt-Suche einzugeben.

3. Informieren: mit einem Klick auf «Detailierte Informationen» sehen Sie einen genaueren Beschrieb Ihres Wunschprodukts. Je nach Gerät können Sie passende Optionen gleich mitbestellen.

4. Bestellen: ist Ihr Produkt im Warenkorb, entscheiden Sie, ob Sie sich registrieren (für schnelleres Bestellen in der Zukunft) oder ob Sie ohne Registrierung bestellen möchten.

5. Ausfüllen: Nachdem Sie die Rechnungs- und Lieferadresse erfasst haben, wählen Sie die Versandart aus – Abholung oder Lieferung. **Geben Sie den Gutschein-Code ein, um von 10 % Rabatt auf Ihre 1. Bestellung zu profitieren.**

6. Bezahlen: Sie wählen, ob Sie mit Kreditkarte bezahlen oder lieber eine Rechnung zur Vorauszahlung erhalten. Falls Sie Ihr Produkt abholen, können Sie auch bar bezahlen.

Wo bleibt die Beratung?

Verliert bei Hugentobler die persönliche Beratung an Wichtigkeit? Keinesfalls. Noch nie war das Verkaufsteam so gross. Wer also Wert auf massgeschneiderte Information legt, ist selbstverständlich weiterhin bei seinem Berater willkommen. Er freut sich auf Sie!

6 gute Gründe für den Kauf im Hugentobler Online-Shop

- Qualitativ hochstehende Occasionen zu äusserst vorteilhaften Preisen
- Jederzeit aktuelle Einsicht in den Occasionsbestand
- Rund um die Uhr Verbrauchsmaterial und Zubehör bestellen
- Detaillierter Produktbeschrieb mit Optionen
- Schnelle Bestellung mit/ohne Login
- 10 % Rabatt auf die 1. Bestellung



Hochkarätige Inspiration!

Im «Kochparadies» in Schönbühl lassen sich Pioniere wie Heiko Antoniewicz, Rolf Mürner oder Mirko Buri von Köchinnen und Köchen aus der ganzen Schweiz über die Schulter schauen.



Heiko Antoniewicz – Fermentation

Sammeln, suchen, entdecken. «Durch die Fermentation verändern sich Struktur, Geschmack oder Farbe der Lebensmittel. Auch Aromen können dadurch potenziert werden», verrät der Pionier der innovativen Kochkunstszene Deutschlands. Es sind schweizweit die ersten Workshops zur Neuentdeckung der bewährten Konservierungsmethode.



Rolf Mürner – Mürner easy

Der Pâtissier Weltmeister 2007 versteht es wie kein anderer, mit «seinen» Kursteilnehmenden meisterliche Dessertbuffets zu kreieren. Bereits zum siebten Mal im Kochparadies, legt er dieses Jahr den Fokus auf sein neuestes Werk «Mürner easy».



Christoph Reichenbach – Swiss Systems

«Nur wer sich verändert, bleibt sich selber treu», ist seine Maxime. Der Hotelier-Restaurateur und Küchencoach legt den Zuhörern die Kosten auf Eis: mit einer gut organisierten, rentablen und effizienten Küche, die Personal und Gäste begeistert.



Mirko Buri – No Food Waste

Mit seinem ersten Food-Waste-Restaurant sorgt «Mein Küchenchef» Mirko Buri national für Schlagzeilen. Sein Unternehmen vertreibt Fertiggerichte, die saisonal variieren und ohne künstliche Konservierungsstoffe bis zu vier Wochen gekühlt haltbar sind. Wie eine professionelle Küche Abfälle messbar macht und wirkungsvolle Massnahmen im eigenen Betrieb umsetzt, davon handelt der Workshop.

Zögern Sie nicht – lernen Sie von den Pionieren und melden Sie sich jetzt an: www.hugentobler.ch/kurse



Liebe Leserin,
lieber Leser

Internet der Dinge, volle Digitalisierung, Küche 4.0 – Begriffe, die zur Zeit stark unsere Welt prägen und Veränderungen in rasanter Geschwindigkeit vorantreiben. Als Unternehmer bin ich da oft in einem Dilemma. Wir müssen uns stetig weiterentwickeln, effizienter, schneller und kostengünstiger werden, um konkurrenzfähig zu bleiben und andererseits steht bei uns der Mensch – sprich Kunde, Mitarbeiter im Zentrum.

Die Lancierung des Online-Shops ist eine Entwicklung in die «digitale Welt», im Gegenzug haben wir unsere Verkaufsmannschaft von 25 auf 30 Aussendienstmitarbeiter aufgestockt, um für unsere Kunden mit persönlicher Beratung und Dienstleistung da zu sein.

Echt dankbar bin ich da, in einem Metier zu arbeiten, bei dem Küchenkonzepte, Analysen, Projektleitungen, Montagen und der Service auch in Zukunft «face to face» stattfinden. Dies mit dem Ziel, Küchen zu realisieren, die das Kochhandwerk benötigen, rentabler werden und erstklassige Speisenqualität ermöglichen. Wäre doch «himmeltraurig», in Zukunft Roboter in Küchen anzutreffen und mit IT-Nerds die Programmierung zu besprechen.

Herzlich
Ihr Reto Hugentobler
Inhaber und Geschäftsführer