



Editorial

Partnerschaft mit Werten

„Es gibt nichts – was jemand nicht noch billiger herstellen könnte“ – diese Aussage eines bekannten Marketingstrategen trifft den Nagel auf den Kopf.

Ein Rundgang an der letzten Mailändermesse bestätigt: Kombisteamer – ich zähle nicht weniger als 25 Kopien bekannter europäischer Marken – aussen ähnlich, mit Fantasienamen; innen – nicht mal ein Regenerierungsklima abrufbar! Herde – vom Aussehen nahe an einer bekannten Schweizer Marke – jedoch ist die Abdeckung mit dem Daumen verbiegbare! Herkunftsländer: Mittelmeerraum.

Ist hierzulande das Gegenteil gefragt? Herdbaukunst, die auf jahrzehntelanger Erfahrung beruht, feinste Ceran- und Induktionstechnologie, Begleittechnik wie eingebaute Bräter, Teigwarenkocher, Friteusen und Anrichteflächen, die keine Kücheherf-wünsche offen lassen. Dies alles mit einer garantierten Lebensdauer, die diejenige von Billigprodukten um ein Vielfaches übersteigt. Allfällige Störungen sind vor Ort innert Stunden behoben. Nicht selten reparieren unsere Servicetechniker Herde und Apparate die seit mehr als 25 Jahren treue Dienste leisten.

Schweizer Qualität und Generationendenken, langfristige Verbindlichkeit und Verantwortung prägen die Partnerschaft zwischen uns und unsern Kunden – Werte von gestern für die Zusammenarbeit von morgen.

Fredy Hugentobler
CEO / Inhaber

Ein 1A Herd für das Hotel al ponte an der Autobahn A1

Das Hotel al ponte in Wangen an der Aare erstrahlt in neuem Glanz! In der Küche weist Frank Walker, Inhaber und Gastgeber aus Leidenschaft, mit Stolz auf den strahlenden Mittelpunkt, den HUGENTOBLER Schweizer Herd und erzählt mit Begeisterung über hohe Ansprüche, professionelle Beratung und erste Erfahrungen.

Wie sah Ihr Wunschkatalog bei der Anschaffung des neuen Herdes aus?

Wenn schon ein neuer Herd, sollte sich dieser durch Energieeffizienz und hohe Qualität gegenüber der alten Herdanlage auszeichnen. Grossen Wert legte ich auf eine solide Verarbeitung, die auch enormen Beanspruchungen langfristig widersteht. Reinigung war ein wichtiges Kriterium, ebenso wie Multifunktionalität der Einbauteile und das Preis-/Leistungsverhältnis.



v.l.n.r.: Georg Staller, Sandro Rathgeb, Frank Walker

Wie bewährt sich der Herd in der Praxis?

Sehr gut! Die Reinigung ist sehr einfach, die Hitze ist in der Küche zurückgegangen und was uns ebenfalls sofort aufgefallen ist, dass das Friteusenöl in der eingebauten Friteuse wirklich viel länger hält.

Welches sind für Sie die wertvollen Aspekte der Partnerschaft mit der Firma HUGENTOBLER?

HUGENTOBLER bietet mir aus einer Hand Kontinuität und Qualität sowohl in den Produkten wie auch den Dienst-

leistungen. Ich bin überzeugt, dass die Marke HUGENTOBLER auch in vielen Jahren noch auf dem Markt präsent sein wird. Wenn ich schon von Qualität spreche, möchte ich die solide und speditive Arbeit der Servicemonteurs speziell erwähnen.

Wie beurteilen Sie heute, nach den ersten Praxiserfahrungen, das Gesamtprojekt HUGENTOBLER-Herd?

Von der Beratung, Planung und Ausführung bis hin zur Montage des massiven Herdblockes kann ich den Mitarbeitern mein volles Kompliment aussprechen – ich ziehe den Hut!

Der HUGENTOBLER Schweizer Herd auf dem Prüfstand



Herzstück jeder Profiküche ist und bleibt der Kochherd. Umso wichtiger also, dass dieses Prachtexemplar die neusten Standards in Bezug auf technische Sicherheit aber auch Gesundheits-, Umwelt- und Verbraucherschutz erfüllt. Daneben stehen Bedienungs-freundlichkeit und Multifunktionalität auf unserer Prioritätenliste ganz oben, weshalb wir die CE-Prüfung im 2009 erneuert und damit bewiesen haben, dass der HUGENTOBLER Schweizer Herd alle gängigen Anforderungen an die internationalen Standards erfüllt.

Intensive Anstrengungen waren zur Erfüllung der Qualitätskriterien gefragt. Technik, Elektronik und Konstruktion wurden verfeinert und veredelt. Damit haben wir einen Qualitätsstandard erreicht, der seinesgleichen sucht. Mit Überzeugung verkaufen wir unseren Schweizer Herd heute mit 10 Jahren Garantie – inklusive regelmässiger Wartung, Arbeitszeit, Ersatzteilen und Anfahrtskosten – das verstehen wir unter HUGENTOBLER-Garantie!

In 3 Zügen zum Erfolg



HUGENTOBLER – Der Schweizer Herd

Der Schweizer Herd entsteht von A bis Z in Eigenproduktion in Uetendorf bei Thun. Geplant wird jeder einzelne von Spezialisten, die den Kochberuf kennen und wissen, wie Sie Ihre Betriebskosten in Schach halten und Ihre Produktivität steigern können.

- 1 Die stärkste Abdeckung der Welt**
Wir kennen den hektischen Küchenalltag. Darum bauen wir Herde, die nichts aus der Fassung bringt. Die 9 mm starke Abdeckung ist extrem solide und trotzdem elegant.
- 2 Moderne Induktionstechnologie**
Auch das Innenleben des Schweizer Herdes ist anderen Induktionsherden überlegen. Mit unserer führenden und revolutionären Induktionstechnologie weichen hohe Stromkosten und Hektik einer spürbar höheren Produktivität.
- 3 Massanfertigung**
Ganz gleich wie knapp Ihre Platzverhältnisse und was Ihre Bedürfnisse sind. Wir passen Ihren Schweizer Herd in Grösse und Ausstattung ganz Ihren Wünschen an.

Ihr Gewinn

Schenken Sie sich den HUGENTOBLER Schweizer Herd! Dank der modernsten Induktionstechnik sparen Sie im Vergleich zu einem Elektroherd bis zu 65% Stromkosten. Mit einer HUGENTOBLER-Finanzierung amortisieren Sie einen neuen Schweizer Herd mit den eingesparten Stromkosten innert 4-5 Jahren. Sind Sie interessiert? Dann nehmen Sie mit uns Kontakt auf. Ihr Geschenkherd wartet auf Sie!



Fachkurse November 2009

Kompetenzzentrum Prodega Moosseedorf (BE)	
Butterzart - im Hold-o-mat	Dienstag 10. Nov. 14.15-17.30
FrigoJet & freeze'n'go	Montag 30. Nov. 09.00-13.30
Ihre Kosten auf Eis gelegt!	
Schulungs- und Ausbildungszentrum Rotkreuz (ZG)	
Practico Kombisteamer	Mittwoch 11. Nov. 09.00-13.30
Visionen werden umgesetzt!	

Sichern Sie sich Ihren Platz!