



Die Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG entwickelt sich seit der Gründung im Jahr 1967 vom Grosshändler für Küchengeräte zum Produktionsbetrieb. Die Eigentümerfamilie Hugentobler: Martin, Gastronom, Fredy und Marianne, Gründer, Melanie und Reto, Geschäftsleiter, und Jürg, Leiter EDV.

## Reto Hugentobler: «Innovation bleibt unser Rezept»

Der neue Mann an der Spitze heisst Reto Hugentobler. Er übernimmt die Geschäftsleitung von seinem Vater Fredy. Im Sinn des Firmengründers will der 28-jährige Jungunternehmer die Stellung der Marke Hugentobler im Markt festigen und weiter ausbauen. Das sind seine Ziele.

«Wir wollen die Innovationen meines Vaters weiterentwickeln und damit die Nummer eins der Küchentechniker im deutschsprachigen Raum werden», sagt Reto Hugentobler an der Feier zur Geschäftsübergabe. Mit «wir» meint er seine Frau Melanie, seine Familie und die 85 Mitarbeiter in der Schweiz und in Deutschland. Zahlreiche Projekte sind in der Pipeline und Reto Hugentobler wird noch dieses Jahr den «Reg-o-mat», ein neues Regeneriergerät, vorstellen.

### Die Erfolgsgeschichte beginnt mit einem gelochten Kuchenblech für Umluftöfen.

Dies, weil Fredy Hugentobler, Gründer der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG, viele Fragen stellt. Dabei erfährt er, wo seinen Kunden, den Küchenchefs und Gastronomen der Schuh drückt. Aus dieser Erkenntnis formuliert er die Vision seiner Firma: «Mit Produkten von Hugentobler sollen unsere Kunden höhere Kü-

chenrenditen erzielen und die Speisequalität steigern. Das mit mehr Lebensqualität und weniger Stress und Hektik für die Mitarbeiter.» Als Erstes entstand im Jahr 1986 das Bankettsystem HG 2000 zum Regenerieren von fertig angerichteten Speisen direkt auf dem Teller. Ein Meilenstein ist das gradgenaue Warmhaltegerät «Hold-o-mat». Und die Kochmethode «freeze'n'go» ermöglicht die Vorproduktion in ruhigen Zeiten.

*gabriel.tinguely@gastroneus.ch*  
www.hugentobler.ch