

Innovation bleibt unser Rezept

HUGENTOBLER
Schweizer Kochsysteme®

Wir sind umgezogen!

Nach einer sorgfältigen Evaluation hat die Hugentobler + Partner GmbH einen neuen Standort gefunden und ist Mitte April in die neuen Räumlichkeiten an der Lise-Meitner-Strasse in Unterschleissheim gezogen. Der neue Firmensitz bietet ausreichend Platz für das großzügige Ausbildungs- und Schulungszentrum, eine logistisch sinnvoll angeordnete Servicezentrale (Abteilungsbüro, Ersatzteillager und Werkstatt – alles auf einer Etage), neue Büros für die Verwaltung und gemütliche Besprechungsräume für Sitzungen, Präsentationen oder die Planung von innovativen Küchenkonzepten.



Die Hugentobler-Flotte vor dem neuen Firmengebäude (l.) / Angenehmes Klima in den großzügigen Büroräumlichkeiten der Administration (r.)



Die Profiküche für Küchenprofis – im Ausbildungs- und Schulungszentrum Unterschleissheim werden monatlich praxisorientierte Fachkurse durchgeführt.



HUGENTOBLER
Schweizer Kochsysteme®

CH/EU Hugentobler + Partner GmbH
Lise-Meitner-Str. 4 • 85716 Unterschleissheim
Telefon 089 85 15 77 • Fax 089 85 15 47
www.hugentobler.de • info@hugentobler.de

Inspiration



Kochen mit System – die Kursteilnehmer arbeiten mit den modernsten Hugentobler Schweizer Kochsystemen und gestalten den Kurs aktiv mit.



Ihre Ansprechpartner in Unterschleissheim



(v.l.n.r.) Angelika Moll, Claudia Gömmer (Admin.), Nils Jacksch, Musli Balay, Georg Wolfer (Service), Michaela Blatnik (Admin.), Lutz Geers (Service), Petra Maurer (Admin.), Michael Linde (Aussendienst), Martin Bayerlein (Geschäftsführer), Tobias Huber (Aussendienst).



Igeho Basel 23.-27. November 2013
Internationale Fachmesse für Hotellerie, Gastronomie und Ausser-Haus-Konsum.
Halle 1.0 / Stand D04

Editorial



Die Küche von Morgen

Modernste Apparatetechnik und zukunftsgerichtete Kochsysteme stehen im Mittelpunkt der Anwenderkurse in unserem lichtdurchfluteten und geräumigen Schulungszentrum. Wir möchten mit den Köchen, Gastwirten und Gemeinschaftsverpflegern gemeinsam ein Fenster aufstossen, um in die Küche von morgen zu blicken. Mit dem Einsatz der Hugentobler Kochapparate und -systeme wie «freeze'n'go», Sous vide Bad, Hold-o-mat, dem sparsamsten Kombidämpfer Practico Vision und dem Hugentobler Schweizer Herd zeigen wir Ihnen, wie Sie die Qualität Ihrer inhouse produzierten Speisen weiter verbessern, stressfreier arbeiten und aus Ihrer Küche massiv höhere Renditen erwirtschaften können. Kochsysteme sichtbar machen – unser Ziel und Ihr Gewinn.

Besuchen Sie unsere praxisorientierten Fachkurse oder vereinbaren Sie einen unverbindlichen Beratungstermin in unserer neuen Niederlassung in Unterschleissheim. Gerne empfangen wir Sie auch an der Igeho Messe in Basel, in der Halle 1.0 am Stand D04 – wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Ihr Hugentobler-Team
Martin Bayerlein

Fachkurse November 2013

Im Ausbildungs- und Schulungszentrum (ASC) Unterschleissheim

Dienstag, 26. November
Schweizer Kochsysteme 09.00–15.30 Uhr

Mittwoch, 27. November
Schweizer Kochsysteme 09.00–15.30 Uhr

Im Ausbildungs- und Schulungszentrum (ASC) Thüringen

Montag, 4. November
Schweizer Kochsysteme 15.00–18.00 Uhr

Sichern Sie sich Ihren Platz!