



Editorial

**Hugentobler – Erfinder des Bankettsystems**

Eng mit der Entwicklung des Kombisteamers ist die Erfindung des dazu passenden Bankettsystems HG 3000 verbunden. Mit der Eröffnung des Gipfel-Restaurants auf dem Jungfraujoch am 1. August 1986 war auch Premiere des ersten, von Hugentobler entwickelten, Bankettsystems im Grosseinsatz. Von sämtlichen Kombisteamer Herstellern weltweit kopiert, werden oft Hordengestelle und Kombimäntel viel zu wenig genutzt. Warum? Technik und Zubereitungsart passen nicht zusammen! Wenige Köche wissen, wie die Speisenkomponenten vorproduziert werden müssen, damit zum Zeitpunkt der Regenerierung ein Topprodukt direkt auf dem Teller aufbereitet werden kann. Die heute rund um den Globus praktizierte, überholte Methode «Cook & Chill» sorgt oftmals für oberflächlich gewürzte, ange-trocknete Speisen oder zu viel Wasser auf dem Teller. Deshalb ist verständlich, dass viele Köche wieder konventionell und somit auch aufwändig arbeiten. Unsere Schweizer Kochsysteme setzen bereits beim Einkauf frischer Lebensmittel ein, garen in höchster Qualität und kühlen schonend. Wie auch am WEF in Davos schickt Hugentobler Bankette auf 5-Sterne-Niveau!

Fredy Hugentobler Inhaber  
Reto Hugentobler Geschäftsführer

**Der Practico Vision erobert die Welt!**



*Köche aus aller Welt sorgten am WEF für das leibliche Wohl der Gäste. Dank bedienungsfreundlichen Schweizer Kochsystemen wie dem Practico Vision Kombisteamer war es ihnen möglich, eine immense Menge an Gerichten in äusserst kurzer Zeit zuzubereiten. Da staunten nicht nur die Chinesen und Inder!*

Ende Januar tagten am 41. World Economic Forum in Davos zahlreiche Regierungschefs, Minister und Vertreter aus aller Welt und diskutierten über Wirtschaft, Politik und Gesellschaft. Ein solcher Grossanlass erfordert sowohl exzellent geschultes Personal als auch eine Hochleistungs-Infrastruktur, um die Gäste während den 5 Tagen kulinarisch zu verwöhnen. Das Kongresshaus in Davos, für rund 38 Mio. Franken erweitert, bot hierfür die idealen Räumlichkeiten. Die Küche ist seit kurzem mit 4 Practico Vision Kombisteamern 20x1/1, 30 Bankettwagen, 5 Hold-o-maten und einem 14x1/1 Schnellkühler/Schockfroster FrigoJet von der Hugentobler AG ausgestattet. Jährlich werden damit Speisen für 55 Kongresse und rund 100 Veranstaltungen zubereitet.

**Die Geheimnisse moderner Kochsysteme**

Zur Unterstützung der 40-köpfigen WEF-Küchenbrigade hat der Exekutiv-Küchenchef des Kongresshauses Martin Bieri fünf Hugentobler Kochsysteme Spezialisten, alles ausgebildete Küchenchefs, beigezogen. Diese weihten die Köche im Vorfeld in die Geheimnisse der Produktion mittels «freeze'n'go», des Schnellkühlens/Schockfrostens mit dem FrigoJet und des Kochens/Dämpfens/Regenerierens mit Hilfe des Practico Vision Kombisteamers ein. So konnte ein reibungsloser Ablauf garantiert und die Geräte optimal eingesetzt werden. Während 12 Stunden pro Tag wurde voller Tatendrang gerüstet, geschnitten, tourniert, gemixt, gekocht und regeneriert. Die Küchenequipe verarbeitete unter anderem 250kg Rinderfilet, 150kg Pouletteile, 100kg Käse und bereitete beeindruckende 12'000 Sandwiches vor! Eine Spitzenleistung, die ohne moderne Kochsysteme in so kurzer Zeit undenkbar wäre!

Schockfrostens mit dem FrigoJet und des Kochens/Dämpfens/Regenerierens mit Hilfe des Practico Vision Kombisteamers ein. So konnte ein reibungsloser Ablauf garantiert und die Geräte optimal eingesetzt werden. Während 12 Stunden pro Tag wurde voller Tatendrang gerüstet, geschnitten, tourniert, gemixt, gekocht und regeneriert. Die Küchenequipe verarbeitete unter anderem 250kg Rinderfilet, 150kg Pouletteile, 100kg Käse und bereitete beeindruckende 12'000 Sandwiches vor! Eine Spitzenleistung, die ohne moderne Kochsysteme in so kurzer Zeit undenkbar wäre!



In der Küche des Kongresshauses in Davos stehen u.a. vier Practico Vision Kombisteamer 20x1/1 der Hugentobler AG

**Spielend einfache Bedienung**

Die modernen Geräte der Hugentobler AG waren praktisch ununterbrochen im Einsatz – und verwendet wurden sie nicht nur von Schweizer Köchen: In der Bankettküche trafen die Hugentobler Küchenchefs auf ihre chinesischen und indischen Kolleginnen und Kollegen, welche für ihre Zwecke problemlos den in Deutsch eingestellten Practico Vision Kombisteamer in Gang gesetzt hatten. Dank der einfachen und selbsterklärenden Bedienung konnten sie das Gerät ohne Dolmetscher und Einschulung verwenden. Was die indischen Küchenchefs nebst dem bewährten Quereinschub und dem praktischen Bedienpanel sehr schätzten, waren die automatischen Reinigungsprogramme, welche nach Gebrauch eingeschaltet wurden. Eine Funktion, die den Köchen nach langen Arbeitstagen in Hitze, Fettdampf und Ventilatorenlärm sehr willkommen war.



Der Practico Vision – auch bei den indischen Küchenchefs beliebt

**Höchstleistungen auf Top-Niveau**

Nach 5 intensiven und spannenden Tagen zieht die Hugentobler-Equipe Bilanz: Die Verpflegung der globalen Führungselite am Weltgipfel in Davos wurde dank den leistungsfähigen, von jedermann bedienbaren Schweizer Kochsystemen wesentlich vereinfacht. Der Practico Vision eroberte nicht nur das Herz der WEF-Köche, sondern sorgte auch für Begeisterung bei den chinesischen und indischen Berufskollegen.



Ein WEF, ein Team – alle packen mit an

**5 Jahre Hugentobler-Garantie**

Kein noch so gewiefter Strategie kann mit grossen Unbekannten seriös planen. Mit dem Practico Vision steht Ihre Kalkulation auf einer soliden Basis: Sie haben keine unvorhergesehenen Reparatur- und Servicekosten mehr und teure Produktionsausfälle werden auf ein Minimum reduziert. Mit der einzigartigen Hugentobler-Garantie revidieren wir regelmässig Ihren Practico Vision – 5 Jahre lang! Alle Einsätze verstehen sich inklusive Anfahrt, Arbeit und Materialkosten. Das verstehen wir unter Hugentobler-Garantie.



Besuchen Sie uns vom 18.-23.03.2011 an der Internorga in Hamburg

Halle A2/  
Stand 201

www.internorga.de

**Fachkurse März/April/Mai 2011**

Im Ausbildungs- und SchulungsCenter (ASC) Gräfelfing-München

|                     |                       |             |
|---------------------|-----------------------|-------------|
| Dienstag, 22. März  | Schweizer Kochsysteme | 09.00–15.30 |
| Mittwoch, 13. April | Schweizer Kochsysteme | 09.00–15.30 |
| Dienstag, 24. Mai   | Schweizer Kochsysteme | 09.00–15.30 |

Sichern Sie sich Ihren Platz!