



---

# Ein Familien- unternehmen für die Profiküchen

---

Seit 50 Jahren revolutioniert Hugentobler die Profiküchen.  
Mit Herzblut, immensem Wissen und ungewohnten Prozessen, die den Alltag  
in der Küche massiv vereinfachen. Eine nicht alltägliche Geschichte ...

## Wie alles begann

1966: Während Basel-Stadt das Frauen-Wahlrecht einführt und der Kanton Zürich das Gesetz ablehnt, wird Fredy Hugentobler im Aussendienst der Kreis AG St. Gallen für Profiküchen sensibilisiert. Die Inbetriebnahme der ersten Speiseverteilungsanlage mit Fliessband für 1200 Personen im Inselspital Bern fasziniert ihn. Der «Nichtkoch» studierte mit seinem Team die Kochtechniken der Gastrowelt im In- und Ausland. Bald wurde Hugentoblers Passion «Glückliche Köche, bessere Qualität der Speisen und höhere Rendite» zur Vision des wachsenden Unternehmens.

## Innovation als Rezept

Das Hugentobler-Team verkaufte Apparate, die den Küchen-Arbeitsplan attraktiver machten und den Einkauf vereinfachten ... oder erfand sie: zuerst das gelochte Kuchenblech für Umluftöfen, 1986 das Bankettsystem HG 2000 für Kombisteamer, welches das Aufbereiten fertig angerichteter Speisen auf Tellern ohne Clochen erlaubte. Weitere Erfindungen waren GreenVac für das beutellose Vakuumieren, der le-

gendäre Hold-o-mat, von dem über 30000 Geräte in Europas Küchen stehen, oder «freeze'n'go» für die qualitätsverbessernde Lagerung und Aufbereitung von Speisen.

Hugentoblers Innovationen prägen heute die modernen Schweizer Kochsysteme und sind aus vielen Küchen Deutschlands und der Schweiz nicht mehr wegzudenken.

## Hugentobler heute

Die Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG ist mit 30 Mio. Franken Umsatz marktführend als Gesamtanbieterin von Entwicklung, Herstellung, Ausbildung, Vertrieb und Service von modernen Grossküchenapparaten und Kochsystemen.

2010 übergab Fredy Hugentobler seinem Sohn Reto Hugentobler die Verantwortung für das Familienunternehmen. 2013 wurde der Neubau in Schönbühl – das Kochparadies – bezogen. Rund 115 Mitarbeitende sind an 6 Standorten für das Gastgewerbe tätig. 40 ausgebildete Küchenchefs im In- und Aussendienst, 30 Servicetechniker und Monteure sind täglich in den Küchen der Schweiz und Deutschlands unterwegs.

**50**  
JAHRE ANS  
INNOVATION



1986 Bankettsystem HG 2000



1995 Hold-o-mat®



2000 freeze'n'go®



2005 Der Schweizer Herd



2012 Reg-o-mat®



## Kontakt

---

**Hugentobler Schweizer  
Kochsysteme AG**  
Gewerbstrasse 11  
3322 Schönbühl

Telefon +41 848 400 900  
E-Mail: [info@hugentobler.ch](mailto:info@hugentobler.ch)

[www.hugentobler.ch](http://www.hugentobler.ch)

