

HUGENTOBLER

Schweizer Kochsysteme®



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 Kombiteamer 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 Kombiteamern 20x1/1, 30 Bankettwagen, 5 Hold-o-maten und einem 14x1/1 Schnellkühler/ Schockfroster FrigoJet von der Hugentobler + Hammer 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 weihen 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 Kombiteamers 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 Kombiteamer 20x1/1 der Hugentobler + Hammer AG

HUGENTOBLER

Schweizer Kochsysteme®

CH/EU Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG
 Grubenstrasse 107 • CH-3322 Schönbühl/BE
 Telefon 0848 400 900 • Fax 031 858 17 15
 www.hugentobler.ch • info@hugentobler.ch

update 1/3 ²⁰¹¹

Editorial

Hugentobler – Erfinder des Bankettsystems

Eng mit der Entwicklung des Kombiteamers ist die Erfindung des dazu passenden Bankettsystems HG 3000 verbunden. Mit der Eröffnung des Gipfel-Restaurants auf dem Jungfrauoch am 1. August 1986 war auch Premiere des ersten, von Hugentobler entwickelten, Bankettsystems im Grosseinsatz. Von sämtlichen Kombiteamer Herstellern weltweit kopiert, werden oft Hordengestelle und Kombimäntel viel zu wenig genutzt. Warum? Technik und Zubereitungsart passen nicht zusammen! Wenige Köche wissen, wie die Speisekomponenten 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

Spielend einfache Bedienung

Die modernen Geräte der Hugentobler + Hammer 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 Kombiteamer 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.



Fachkurse März / April 2011

Kompetenzzentrum Prodega Moosseedorf (BE)

FrigoJet & freeze'n'go Dienstag, 22. März
 Ihre Kosten auf Eis gelegt! 09.00–13.30

Practico Vision Kombiteamer Dienstag, 5. April
 Visionen werden umgesetzt 09.00–13.30

Schulungs- und Ausbildungszentrum Rotkreuz (ZG)

FrigoJet & freeze'n'go Dienstag, 29. März
 Ihre Kosten auf Eis gelegt! 09.00–13.30

Practico Vision Kombiteamer Dienstag, 12. April
 Visionen werden umgesetzt 09.00–13.30

ASC Hugentobler+Hammer Chur (GR)

Butterzart - Dienstag, 22. März
 im Hold-o-mat 14.00–17.00

FrigoJet & freeze'n'go Dienstag, 5. April
 Ihre Kosten auf Eis gelegt! 14.00–17.00

Sichern Sie sich Ihren Platz!