



Symbolträchtige Uebergabe der Geschäftsführung im Familienunternehmen Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG auf Schloss Habsburg:

Generationenwechsel bei der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG:

«Innovation»

Auf Schloss Habsburg hat der Küchentechnik-Unternehmer Fredy Hugentobler die Geschäftsführung seines Unternehmens und Lebenswerks seinem Sohn Reto Hugentobler übergeben. In Anwesenheit der fast vollständig anwesenden Belegschaft liess Fredy Hugentobler die letzten vier Jahrzehnte seines unternehmerischen Wirkens Revue passieren. Reto Hugentobler ist sich der Tatsache bewusst, dass er in die grossen Fussstapfen seines Vaters tritt, betonte aber in seiner Antrittsrede das Credo des bislang so erfolgreichen Unternehmens: «Innovation bleibt unser Rezept!»

Von Chefredaktor René Frech



Marianne und Fredy Hugentobler (rechts) übergeben die Führungsverantwortung an Reto und Melanie Hugentobler.

bleibt unser Rezept! »»

Alles begann bei Egon Kreis von der Firma Egon Kreis Hotelbedarf in St. Gallen: Für Generationen von Hoteliers und Gastwirten war der legendäre Egon Kreis der Inbegriff einer kundenorientierten Unternehmer-Persönlichkeit, bei deren Firma alles zu haben war, was es in Küche und Service eines Hotels und Restaurants an Gerätschaften und Table Top-Artikeln brauchte.

In den 60er-Jahren arbeiteten bei Egon Kreis Hotelbedarf erfolgshungrige junge Männer namens Fredy Hugentobler und Ernst Wüst, die nicht zuletzt dank der harten Schule des Patron in St. Gallen später selbst zu erfolgreichen Unter-

nehmern in der schweizerischen Grossküchenbranche wurden — Fredy Hugentobler mit der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG mit Sitz in Schönbühl und Niederlassungen in der Zentralschweiz, in der Ostschweiz, in der Westschweiz sowie im bayerischen Gräfelung, und Induktionsherd-Pionier Ernst Wüst mit der Menu System AG in St. Gallen. Sie haben während ihres beruflichen und geschäftlichen Wirkens die Grossküchen-Szene der Schweiz in entscheidendem Masse mitgeprägt.

Abschied der Gründer-Generation
Ernst Wüst hat seine Menu System AG



Nach der formellen Uebergabe der Geschäftsführung an Reto Hugentobler und der «Walk of Fame»-Anerkennungstafel «Gründer Fredy Hugentobler» an Fredy Hugentobler posieren Familie und Geschäftsleitung im Schloss-Park: Marianne und Fredy Hugentobler und Melanie und Reto Hugentobler, flankiert von EDV-Spezialist Jürg Hugentobler (rechts) und Gastro-Unternehmer Martin Hugentobler. Die Geschäftsleitung der Hugentobler AG, bestehend aus (v.r.n.l.): Gerhard Schmalhardt, Oliver Brouwer, Melanie, Reto und Fredy Hugentobler, Ruedi Thut.

verkauft und geniesst den Unruhestand. Fredy Hugentobler hat Anfang Juli 2010 — 43 Jahre nach der Firmengründung — die Geschäftsführung seines Lebenswerks seinem Sohn Reto Hugentobler übergeben — sinnigerweise auf Schloss Habsburg, Symbol für Familiensinn und Nachhaltigkeit, galt das Schloss doch während mehr als 1000 Jahre als Familiensitz der Habsburger, von wo sie ihre Macht und ihren Einfluss in ganz Europa mehrten.

«Walk of Fame»

Der symbolische Uebergabe-Akt auf Schloss Habsburg, zu dem alle Mitarbeitenden der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG eingeladen waren, erinnerte

darán, in welchem grosse Fussstapfen die neue Hugentobler-Generation treten wird. Reto Hugentobler überreichte deshalb seinem Vater nicht umsonst eine aus Hollywood inspirierte Tafel mit der Inschrift «Gründer Fredy Hugentobler», welche dereinst wie beim «Walk of Fame» im Eingangsbereich des neuen Firmendomizils der Hugentobler AG eingelegt sein wird. Der Stern soll für den Geist und die Philosophie (von Fredy Hugentobler) stehen, welche das Unternehmen bisher prägen und weiter prägen sollen.

Tatsächlich ist das (unternehmerische) Lebenswerk von Fredy Hugentobler beeindruckend und einzigartig zugleich: Heute beschäftigt die Hugentobler AG rund 90



Geballte Beratungskompetenz und Service-Power: Das ganze Beratungsteam und die Servicetechniker-Mannschaft mit ihren voll ausgerüsteten Fahrzeugen zeugen von der gelebten Firmenphilosophie der Hugentobler AG, welche den Kunden und den Kundennutzen in den Mittelpunkt stellt.

Mitarbeitende, davon 25 Servicetechniker, 28 Küchenchefs und Projektleiter im Aussendienst sowie sechs Objektplaner und Baubegleiter. Der Umsatz beläuft sich auf 35 Millionen Franken. 40 000 Grossküchenapparate (wovon rund 20 000 Hold-o-maten und 6000 Kombiteamer) sind von Hugentobler installiert worden und bewähren sich täglich in rund 15 000 Kundenbetrieben im harten Praxiseinsatz.

«Innovation bleibt unser Rezept»

«Innovation bleibt unser Rezept», betonte der neu inthronisierte Geschäftsführer Reto Hugentobler vor den versammelten Mitarbeitenden auf Schloss Habsburg.

Reto Hugentobler ist sorgfältig auf seine verantwortungsvolle Aufgabe vorbereitet worden, kennt also sämtliche Bereiche der Hugentobler AG und wird die ethisch geprägten Werte und Normen der Gründer-Generation auch in Zukunft im Unternehmen hochhalten.

Im Mittelpunkt steht dabei stets der Mensch — der Mitarbeitende, der Kunde, der Lieferant, der Partner. Liebe und Wahrhaftigkeit, verantwortliche Verbindlichkeit, Anerkennung und Wertschätzung sowie die Persönlichkeitsentwicklung sind jene Werte, welche in der Hugentobler AG hochgehalten werden.

«Innovation bleibt unser Rezept» ist aber nicht bloss eine leere Worthülse und eine



Impressionen von der Geselligkeit bei der symbolischen Führungsübergabe in der Hugentobler AG auf Schloss Habsburg:

Marketingfloskel, wenn man die Innovationen, Erfindungen und Patente Revue passieren lässt, welche aus der Hugentobler-Küche stammen:

- ▶ 1984: Gelochtes Kuchenblech für Umluftofen und Kombisteamer
- ▶ 1986: Bankettsystem HG 2000
- ▶ 1994: GreenVac (beutelloses Vakuumieren direkt in der GN-Schale)
- ▶ 1995: Hold-o-mat (gradgenaues Warmhalte- und Niedertemperatur-Gargerät, ausgezeichnet mit dem ICD-Award 2006)
- ▶ 1996: Mikrowellengerät Gigatherm Compact
- ▶ 1999: Compactküchen (optimale Küchenorganisation mit Geräte-Ver-netzung für kleine bis mittlere Betriebe,

ein einziger Koch für Saucier- und Entremetier-Posten

- ▶ 2000: freeze'n'go (Kochmethode für naturnahe Produktion, Lagerung und Aufbereitung von Speisen)
- ▶ 2004: Kombisteamer Practico
- ▶ 2004: Schnellkühler FrigoJet
- ▶ 2005: Hugentobler — Der Schweizer Herd
- ▶ 2009: Kombisteamer Practico Vision
- ▶ 2010: Reg-o-mat (Regenerierung in Perfektion)

Der neue Geschäftsführer Reto Hugentobler brachte es in Bezug auf die Erfolgs- und Firmenphilosophie der Hugentobler AG auf den Punkt, als er festhielt: «Unser Ziel ist ein höherer Kundennutzen in Form einer höheren Küchenrendite, einer Steige-



Mitarbeitende und geladene Gäste im idyllischen Schloss-Park und beim Geniessen von kulinarischer Feinkost.

nung der Speisenqualität, weniger Stress und Hektik in der Küche und damit mehr Lebensqualität und Freizeit der Mitarbeitenden unserer Kunden.»

Fazit

Das Gründer-Paar Marianne und Fredy Hugentobler ziehen sich künftig vom «Tagesgeschäft» zurück. Sie bleiben jedoch nach wie vor Eigentümer der Hugentobler AG. Zudem führt Marianne Hugentobler — sie war an vielen Neuentwicklungen der Marke Hugentobler aktiv mitbeteiligt — die Finanzierungsunternehmung «Gastgewerbliche Vermietungs- und Leasing AG» mit Sitz in Oberdiessbach weiter. Neben Geschäftsführer Reto Hugentobler wird Gemahlin Melanie Hugentobler die

Leitung des gesamten Marketings übernehmen. Für den ganzen EDV- und IT-Bereich der Hugentobler AG zeichnet Jürg Hugentobler verantwortlich. Und mit Gastro-Unternehmer Martin Hugentobler, der in der Ostschweizer Metropole verschiedene Restaurationsbetriebe führt, ist ein weiterer Sohn von Marianne und Fredy Hugentobler mit der Gastro-Branche eng verbunden — das Familienunternehmen lebt!

INFO-TIPP

Weiterführende Informationen sind erhältlich bei:

Hugentobler
Schweizer Kochsysteme AG
Grubenstrasse 107, 3322 Schönbühl
Tel. 0848 400 900, Fax 031 858 17 15
info@hugentobler.ch, www.hugentobler.ch

ZAGG Halle 2a
Stand 106