

Gastronomie

Hugentobler weiht Neubau mit Partnertagung ein

Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG hat am Montag, 25. August 2014 unter dem Motto «Gastrokompetenz vereint» mit einer Einladung an die Geschäftspartner den neuen Firmenhauptsitz eingeweiht. Er bietet auch eine inspirierende Ausstellung mit 26 Ausstellungspartnern.



Neubau der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG in Schönbühl BE

Das Familienunternehmen Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG ist Schweizer Marktleader im Bereich Grossküchen, Apparatechnik und Kochsysteme. Es besticht durch die hohe Qualität seiner Produkte und Dienstleistungen in der Verpflegungstechnik – von der Beratung über die Planung, Finanzierung, Montage, Inbetriebnahme, Schulung, Coaching bis hin zum Service – alles aus einer Hand.

Mit dem Neubau konzentriert das Unternehmen die drei Abteilungen Administration/Servicezentrale Schönbühl, Produktion/Planung/Lager in Uetendorf und Ausstellungs-/Ausbildungszentrum in Moosseedorf unter einem Dach in Schönbühl. «Der neue Firmenhauptsitz ist ein Paradies für Gastronomen und ein Novum in Sachen Ausstellung. Etwas, das es bisher so noch nicht gab», sagt Reto Hugentobler. Modernste Kochsysteme, Verarbeitungskonzepte und technische Einrichtungen für die Gastronomie, Hotellerie, Gemeinschaftsverpflegung und Systemgastronomie werden im Neubau sichtbar gemacht.

Der grosszügige Ausstellungsraum mit 1200m² soll nicht nur für Gastronomen, sondern auch für Planer, Architekten, Investoren und Endkunden eine Plattform bilden, wo sie sich über zukunftsorientierte Apparatechnik und Kochsysteme informieren und austauschen können. Mit dem klaren Ziel Grundlagen und Voraussetzungen zu schaffen für bessere Speisenqualität, höhere Küchenrendite und glücklichere Köche.

In diesem innovativen Umfeld fand am 25. August 2014 die erste Partnertagung statt. Hauptakzent der Tagung waren die 27 Partnerfirmen aus der Gastro-Zulieferindustrie, welche ebenfalls mit Produkten und Dienstleistungen im Kochparadies präsent sind. Grosse Aufmerksamkeit fand der spannende Rundgang im «Kochparadies» durch die Occasions-Ausstellung bis zum Ausbildungszentrum mit einer eindrucksvollen Show-Küche.

15 Millionen Franken hat Hugentobler in den Neubau investiert, mit dem Ziel der Gastronomie neue Wege der Verfahrenstechnik und modernen Kochsystemen weiterzugeben, um der Vision besserer Speisenqualität, höherer Küchenrenditen und glücklicheren Köchen, gerecht zu werden. (Text und Bild: Hugentobler)

Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG über sich selbst

Wir waren schon immer innovativ und wollen es auch zukünftig bleiben. Unser Name steht für Weiterentwicklung, Vorwärtsdenken, Mitdenken und Freude am Suchen nach optimalen Lösungen. Unsere Erfindungen und Produkte sind für die Langfristigkeit gebaut und konzipiert worden. Hugentobler bleibt ein vertrauensvoller Partner in einer wechselhaften Welt. Das Rezept des Kochs soll immer im Mittelpunkt stehen, er kann seiner Kreativität freien Lauf lassen dank Hugentoblers stets praxisnahen Lösungen.

Wir garantieren erstklassige Kundenbetreuung. Wir bieten hochwertige Apparate- und Systemtechnik für Grossküchen, einen umfassenden Service unserer Geräte sowie permanente Aus- und Weiterbildung (in den eigenen Ausbildungs- und Schulungszentren) über neueste Koch-Techniken an, mit dem klaren Ziel: "Immer zwei Gewinner". Uns kann es nur solange gut gehen wie auch unsere Kunden zufrieden sind. Es muss ein "Miteinander" geben.

Wir sind tätig in: Entwicklung, Herstellung, Ausbildung, Vertrieb und Service von modernen Grossküchenapparaten und Kochsystemen, Projektierung, Einrichtung und Montage von Grossküchen für Hotels, Restaurants, Gemeinschafts- und Spitalverpflegung.

Zahlen und Fakten:

40'000 Grossküchenapparate von Genf bis an die Tschechische-Grenze – 1'000 km quer durch Europa.

Umsatz 2013: CHF 40 Mio.

110 Mitarbeiter

(Text: www.hugentobler.ch)

Innovationen, Erfindungen, Patente

Mit unseren Kochsystemen lassen sich frische Speisen, regionale und saisonale Spezialitäten in einzigartiger, qualitätssteigernder Technik effizient vorfertigen und kundengerecht servieren. Schon 1986 entwickelten wir mit unserem Bankettsystem HG 2000 eine Technik zur Aufbereitung von fertig angerichteten Speisen direkt auf Tellern ohne Clochen.



Hugentobler erhielt im 2006 von den "International Chef Days ICD" einen Award für ihr raffiniertes Warmhaltegerät "Hold-o-mat". Die ICD-Awards sind die einzigen Auszeichnungen für aussergewöhnliche Leistungen, die von Köchen an Köche vergeben werden.

Geradezu legendär ist unser Hold-o-mat für gradgenaues Warmhalten und Garen. Mit «freeze'n'go» präsentierten wir im Jahr

2000 eine revolutionäre Kochmethode für naturnahe Produktion, Lagerung und Aufbereitung, und mit dem Reg-o-mat 2012 ein Gerät für die perfekte Regenerierung von Speisen. Die Innovationen im Überblick:

1986 Bankettsystem HG 2000: Regenerierungstechnik zur Aufbereitung von fertig angerichteten Speisen direkt auf Tellern ohne Clochen im Kombisteamer

1994 GreenVac®: Beutelloses Vakuumieren direkt in der Gastronormschale

1995 Hold-o-mat®: gradgenaues Warmhalte- und Gargerät / 2006 ICD-Award Davos

1999 Compactküchen: optimale Küchenorganisation mit Gerätevernetzung für kleine bis mittlere Betriebe: 1 Koch für Saucier- und Entremetierposten

2000 freeze'n'go®: revolutionäre Kochmethode für naturnahe Produktion, Lagerung und Aufbereitung von Speisen

2005 Hugentobler – Der Schweizer Herd: mit der stärksten Abdeckung der Welt von 9 mm – modernste Induktions- und Cerantechnik

2009 Kombisteamer Practico Vision®: Die neue und weiterentwickelte Generation des Hugentobler Kombisteamers mit Touchscreen und 5 Jahren Vollgarantie

2012 Reg-o-mat®: Regenerierung in Perfektion

Copyright www.foodaktuell.ch