

# HUGENTOBLER

## Schweizer Kochsysteme®



### setzt auf das Sorglos-Paket der Firma Hugentobler

Das schweizweit bekannte vegetarische Restaurant-Unternehmen tibits vertraut seit vier Jahren auf die Dienstleistungen von Hugentobler. Ein Interview mit dem COO (Chief Operating Officer) und Mitgründer der tibits AG, Reto Frei:

Ihre Firma pflegt mit Hugentobler eine rege Zusammenarbeit im Bereich Küchentechnik. Welche Gründe haben bezüglich Dienstleistungen besonders für Hugentobler gesprochen?

Hugentobler wurde uns ursprünglich durch die Firma Robert Hauser Gastroservice wärmstens empfohlen und seither schätzen wir die überaus persönliche Betreuung, sei es bei Neuanschaffungen, bei der telefonischen Unterstützung oder bei Interventionen vor Ort. Die Firma Hugentobler geht auf unsere Bedürfnisse individuell ein und ist so flexibel, dass Revisionen auch schon mal während der Nacht ausgeführt werden.

Auf dem Markt der stark geforderten Gastro-Branche steigt die Nachfrage nach Service-Abonnements stetig. Welches sind für Ihr Unternehmen die Vorzüge eines Wartungsvertrages der Firma Hugentobler?

Die Vorteile liegen ganz klar in der Werterhaltung der Technik und der Vermeidung von Überraschungen was die Kosten betrifft. Durch die regelmässige Wartung vermeiden wir Störungen und die Ausfallrate ist dank der regelmässigen Pflege erfreulich gering. Als verantwortungsvoller Partner organisiert und verwaltet Hugentobler für die tibits-Betriebe die Wartungs- und Reparaturdaten und macht uns darauf aufmerksam, wenn die nächsten Revisionen fällig werden – ohne dass ich mich darum kümmern muss.

Welchen Stellenwert haben Ihrer Meinung nach die kurze Interventionszeit und die Flexibilität einer Serviceorganisation für Ihre Betriebe?

Die rasche Reaktion und die Personalisierung der Serviceleistungen sind die Schlüssel für eine wirkungsvolle Serviceorganisation. Obwohl die Geräte sehr gut gewartet sind, kann es vorkommen, dass ein Gerät ausgerechnet im falschen Moment ausfällt. Die Firma Hugentobler bewies bisher ihre Schlagkraft, indem sie stets innert kürzester Zeit vor Ort war und in Zukunft auch sein wird!



Reto Frei, COO und Mitgründer der tibits 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 1/4 2010

Editorial

## Dienstleistungen – wie noch nie!

Internetanbieter und Superdiscounter machen es möglich, dass jederzeit irgendwo in Europa ein Anbieter zu finden ist, der einen Grossküchenapparat noch eine Spur günstiger anbietet. Gesamtunternehmen auf der anderen Seite des Rheins suggerieren im Vergleich zu Schweizer Produkten Spottpreise. Für Kunden wird es immer schwieriger sich in diesem bizarren Markt zu orientieren und das langfristig wahre Preis-Leistungs-Verhältnis zu erkennen. Dass ein billigerer Apparat technisch den Ansprüchen nie richtig genügt, der Service selten funktioniert oder das Gerät schon nach 5 Jahren ersetzt werden muss, geht im Preis-rausch vergessen.

John Ruskin, ein englischer Sozialkritiker, schrieb einmal: „Es ist unklug, zu viel zu bezahlen, aber es ist noch schlechter, zu wenig zu bezahlen. Wenn Sie zu viel bezahlen, verlieren Sie etwas Geld, das ist alles. Wenn Sie dagegen zu wenig bezahlen, verlieren Sie manchmal alles, da der gekaufte Gegenstand die ihm zuge dachte Aufgabe nicht erfüllen kann. Das Gesetz der Wirtschaft verbietet es, für wenig Geld viel Wert zu erhalten. Nehmen Sie das niedrigste Angebot an, müssen Sie für das Risiko, das Sie eingehen, etwas hinzurechnen. Und wenn Sie das tun, dann haben Sie auch genug Geld, um für etwas besseres zu bezahlen.“

Aus unseren langjährigen Erfahrungen der Vergangenheit entstehen die Garantiezeiten der Zukunft – Schweizer Vollgarantie: Alles optional und inklusive von 2, 5 oder 10 Jahren, ganz Ihrem Wunsch entsprechend. Testen Sie uns!

Reto Hugentobler  
Servicestellenleiter



## Hugentobler-Service – kompetent, schnell, persönlich

### Wartung

Sämtliche Geräte-Generationen werden von uns gewartet - auch 20 Jahre zurück.

### Reparatur

Langjährige, gut ausgebildete Servicetechniker reparieren jeden Grossküchenapparat direkt bei Ihnen vor Ort. Sollte dies ausnahmsweise nicht möglich sein, dann ist die zweite Anfahrt kostenlos.

### Anfahrtskosten

Die Anfahrten werden nicht zur effektiven Anfahrtszeit und unabhängig von Fahrzeug und Rüstpauschale verrechnet. Es wird lediglich eine günstige Anfahrtspauschale fakturiert.

### Erste Hilfe

Unsere Telefon-Disponenten sind erfahrene Techniker, die oft Störungen direkt am Telefon zusammen mit dem Kunden lösen können – und dies kostenlos!



### Hotline

Die Service-Hotline ist Tag und Nacht während 24 Stunden, auch am Samstag und Sonntag, durch einen Mitarbeiter bedient (kein Telefonbeantworter).

### Vollgarantie

Elementare Apparate wie Herde, Hold-o-maten und Kombisteamer können mit 5 bis 10 Jahren Vollgarantie gekauft werden, inkl. regelmässigen Service-Checks, Arbeitszeit, Anfahrt und Ersatzteile.

### Support und Schulung

Auch nach dem Kauf von Apparaten und Systemen stehen Ihnen unsere 25 Küchenchefs für Fachinformationen und Kochtipps jederzeit und kostenlos über das Mobiltelefon zur Verfügung. Regelmässige Fachkurse zur effizienten Nutzung von Kombisteamer, Hold-o-mat und Kochsystemen wie freeze'n'go, Sous Vide, Cook & Hold und Übernachtgaren finden monatlich in unseren 6 Ausbildungs- und Schulungszentren statt.



### Fachkurse März/April/Mai 2010

**Kompetenzzentrum Prodega Moosseedorf (BE)**

FrigoJet & freeze'n'go  
30.03.2010 / 09.00–13.30 Uhr

Practico Vision Kombisteamer  
13.04.2010 / 09.00–13.30 Uhr

Hold-o-mat  
05.05.2010 / 14.15–17.30 Uhr

**Ausbildungszentrum Rotkreuz (ZG)**

Practico Vision Kombisteamer  
23.03.2010 / 09.00–13.30 Uhr

FrigoJet & freeze'n'go  
22.04.2010 / 09.00–13.30 Uhr

Hold-o-mat  
05.05.2010 / 14.15–17.30 Uhr

**Ausbildungszentrum Hugentobler+Hammer, Chur (GR)**

Practico Vision Kombisteamer  
17.03.2010 / 14.00–17.00 Uhr

Hold-o-mat  
12.04.2010 / 14.00–17.00 Uhr

FrigoJet & freeze'n'go  
18.05.2010 / 14.00–17.00 Uhr

**Ostschweizer Gastronomie-fachschule, St.Gallen**

FrigoJet & freeze'n'go  
06.04.2010 / 13.30–17.00 Uhr

Practico Vision Kombisteamer  
07.04.2010 / 13.30–17.00 Uhr

Hold-o-mat  
08.04.2010 / 13.30–17.00 Uhr