

Innovation bleibt unser Rezept

HUGENTOBLER

Schweizer Kochsysteme®

Hier beginnt...

...was Zukunft hat!



Die Vision

Vertrauen

Kücheneinrichtungen sind Vertrauenssache. Über 40 Jahre Erfahrung stehen hinter Hugentobler Schweizer Kochsysteme. Wir begleiten Sie von der Problemanalyse, der Planung bis zur Inbetriebnahme und dem Einstieg in neue Kochmethoden.

- Bessere Speisequalität
- Höhere Küchenrendite
- Attraktivere Arbeitszeiten für die Küchenmitarbeiter

Jede Küchenmannschaft braucht Unterstützung und professionelle Schulung. Eine Arbeit für unsere **„Praktischen Projektleiter“** (oder **„PP's“**). Sie sind das Herzstück der schnellen Einsatztruppe von Hugentobler.

Diese **„PP's“**, alles gelernte und erfahrene Küchenchefs, kennen Apparatechnik und Kochsysteme aus dem ff. Ihr Leistungsspektrum umfasst:

- Analyse und Umsetzung in rationellere Abläufe, mehr Rendite, bessere Energiebilanzen
- Information über Trends in der Küche von morgen und übermorgen
- Vermittlung von Tipps und Tricks, die in keiner Gebrauchsanweisung stehen
- Projektbegleitung bei Gesamt- und Teilprojekten
- Weitervermittlung an spezifische Fachleute
- Hotline für schnelle, kompetente erste Hilfe am Telefon
- Mittler zwischen Theorie und Praxis



Apparatemix von Weltklasse!

- Totale Kontrolle über sämtliche Koch-, Back-, Brat- und Röst-Prozesse dank erprobter Technik im **Practico Vision Kombisteamer**
- Speisenaufbereitung in 5-Stern Perfektion
- Speicher mit 1000 Programmen für à la carte und Bankettservice
- Gradgenaues Zwischenlagern fertiger Menukomponenten im **Hold-o-maten**; noch knuspriger, noch perfekter
- Oder: energiesparendes Produzieren von Fleisch im **Hold-o-maten** während der Nacht oder mit «Cook & Hold»



Ohne moderne Kochsysteme keine ertragsreiche Qualitätsküche – und damit auf Dauer kein Bestehen im hart umkämpften Gastro-Markt. In unseren **Ausbildungs- und Schulungszentren (sogenannten "ASC's")** bilden wir jedes Jahr Hunderte von Köchen aus. Das sind die Leistungen unserer ASC's:

- Praxisorientierte Ausbildung statt theoretisches Prospektelernen
- Demonstration von Geräten und Methoden vor dem Kauf
- Kurse und Seminare auch für Planungs- und Einkaufsgremien
- Laufende Aus- und Weiterbildung Ihrer neuen Mitarbeiter
- Sofortige Informationen und Kursausschreibungen bei Neuerungen in der Branche und neuen Trends moderner Kochsysteme



freeze'n'go® vom Erfinder

- Schnellkühlen fertig produzierter Speisen
- **Vakuumieren** im **GreenVac** Gastronorm-Behälter und zwischenlagern
- Verlängerte Haltbarkeit bis 10 Tagen
- Bereit zur Wiederaufbereitung
- Qualitätssteigerung

Das Bankettsystem vom Erfinder

- Müheloses Aufbereiten kalter Speisen während Servicezeiten auf Tellern, Platten oder in Gastronorm-Behältern
- Maximale Produktequalität dank integrierter Feuchtigkeits-, Heissluft- und Ventilationsdosierung
- Verdreifachung der Ausgabekapazität pro Kombisteamer dank **Bankettsystem HG 3000** von 40 auf 120, bzw. von 80 auf 240 Teller innert 10 Minuten





Wir servizieren 35'000 Grossküchenapparate von Genf bis an die tschechische Grenze - 1'000 km quer durch Europa!

Zeit ist Geld und Schnelligkeit das Mass aller Dinge bei Revisionen und Reparaturen von Küchenapparaten, sowie Herd- und Küchenmontagen.

«Kaum am Draht, schon auf Achse». Täglich, am Wochenende und an Feiertagen. 365 Tage pro Jahr. Die Service-Zentrale ist rund um die Uhr mit den mobilen Service-Technikern verbunden. Und die kochen nicht nur mit Wasser!



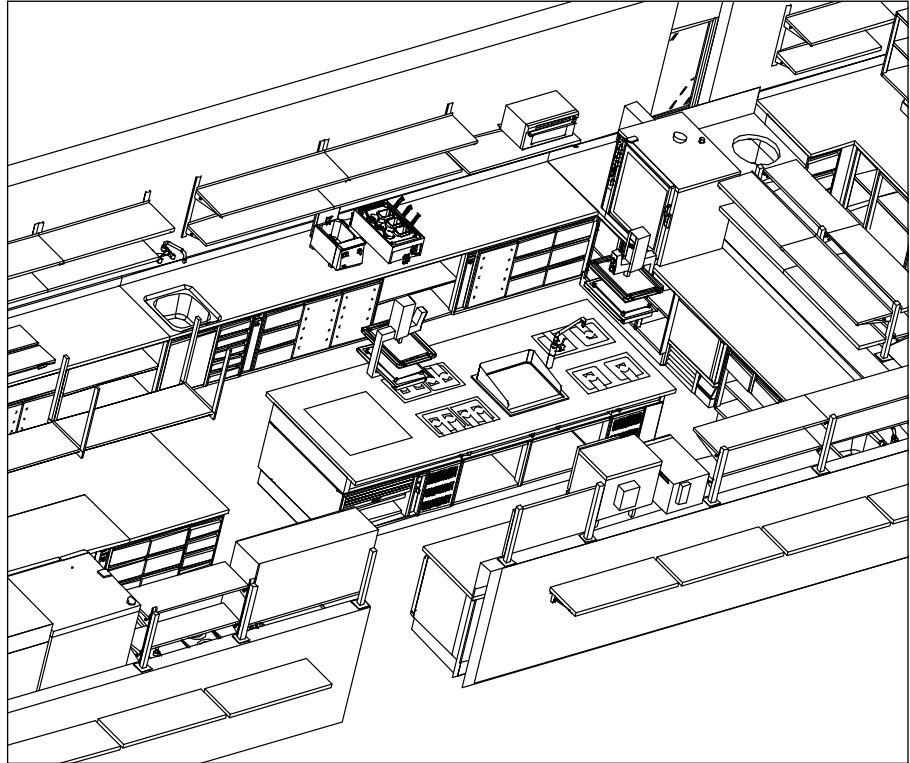
Compactküche – das intelligente Kochcenter

Weg von der traditionellen Küche und dem Herd im Zentrum, hin zur durchdachten Geräteanordnung mit verschiedenen Posten, die den Arbeitsabläufen optimal angepasst sind. Bessere Arbeitsleistung und Speisequalität, sozialere Arbeitsbedingungen und Renditesteigerung.



Grossküchenplanung - vom Layout zum fertigen Konzept

- Submissionen, Baupläne und Projektbegleitungen
- Vom massgeschneiderten Einrichtungskonzept nach Kundenbedürfnis bis zur perfekten Ausführung vor Ort
- Dank Einbezug modernster Kochsysteme 5-10% Renditesteigerung
- Fachliche Begleitung vor, während und nach der Eröffnung
- Sämtliche Hygieneausführungen verfügbar
- Elegantes und pflegeleichtes Design
- Spezialanfertigungen nach Mass



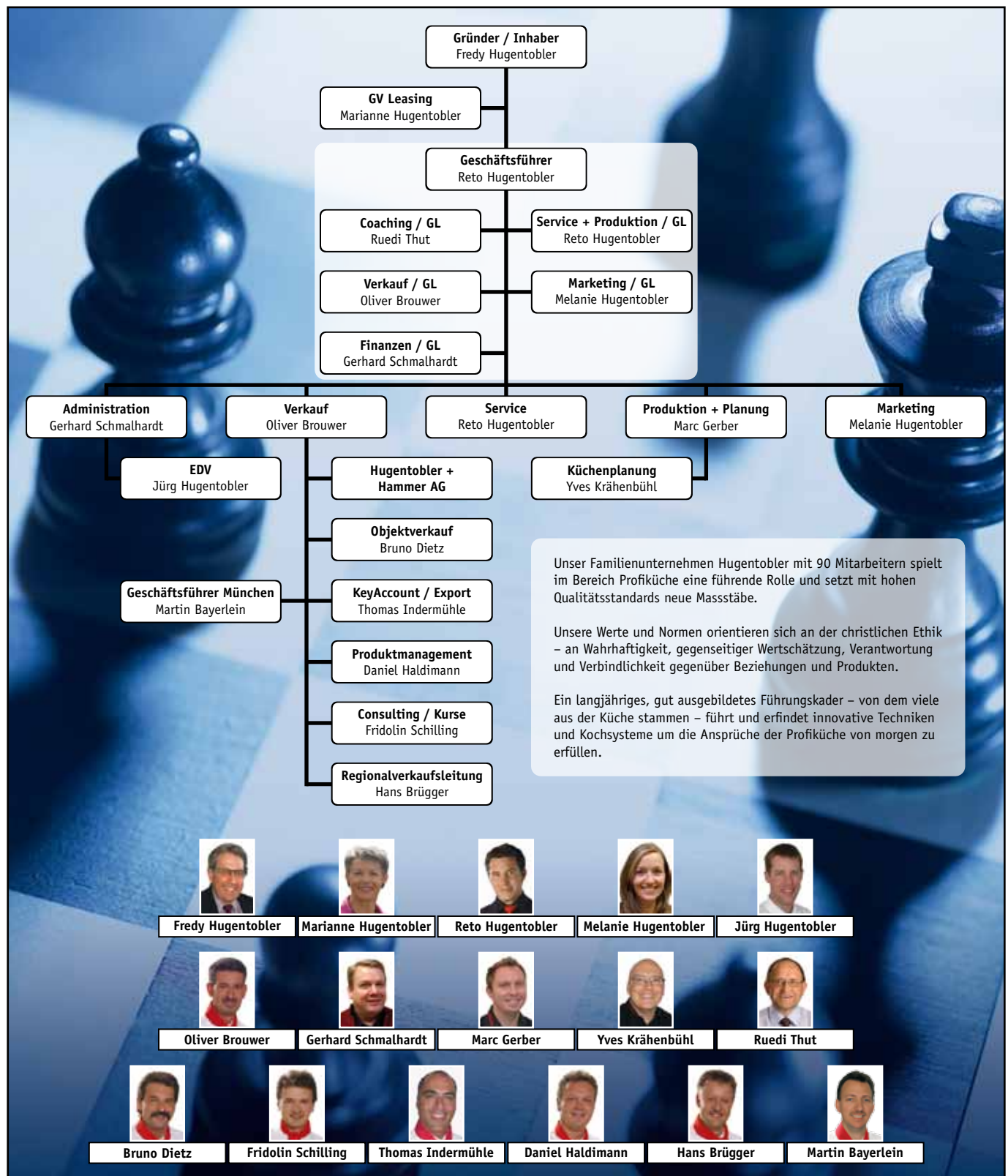
Hugentobler – der Schweizer Herd!

Mit der stärksten Abdeckung der Welt - 9 mm!

- Modernste Dialogtechnik
- Grosse Cerankochfelder bis 870x470mm kombiniert als Produktions- und Anrichteflächen
- Beheizte Wärmeschubladen
- Jeder Schweizer Herd individuell auf Mass gefertigt
- Sensationelles Preis-Leistungs-Verhältnis dank **Eigenproduktion**
- Angenehmes Arbeiten ohne Hitze
- Flächenbündiger Einbau der Komponenten
- Energieersparnis bis 70%
- **Inklusive 10 Jahre Hugentobler-Garantie**



Führungsstruktur der Firma Hugentobler



Unser Familienunternehmen Hugentobler mit 90 Mitarbeitern spielt im Bereich Profiküche eine führende Rolle und setzt mit hohen Qualitätsstandards neue Massstäbe.

Unsere Werte und Normen orientieren sich an der christlichen Ethik – an Wahrhaftigkeit, gegenseitiger Wertschätzung, Verantwortung und Verbindlichkeit gegenüber Beziehungen und Produkten.

Ein langjähriges, gut ausgebildetes Führungskader – von dem viele aus der Küche stammen – führt und erfindet innovative Techniken und Kochsysteme um die Ansprüche der Profiküche von morgen zu erfüllen.

Zentralschweiz	Industriestrasse 11 Tel. +41 (0)41 790 43 64	6343 Rotkreuz Fax +41 (0)41 790 43 65
Westschweiz	Rue du Centre 12 Tel. +41 (0)26 401 34 14	1752 Villars-sur-Glâne Fax +41 (0)26 401 34 15
Graubünden	Kalchbühlstrasse 40 Tel. +41 (0)81 258 70 90	7000 Chur Fax +41 (0)81 258 70 99
Ostschweiz	Buhofstrasse 37 Tel. +41 (0)71 888 80 50	9424 Rheineck Fax +41 (0)71 888 38 40
Bayern/ Berlin	Lohenstrasse 13 Tel. +49 (0)89 85 15 77	D-82166 Gräfelfing-München Fax +49 (0)89 85 15 47