

Damit das Essen im Spital oder Heim besser schmeckt, braucht es eine erstklassige Verpflegungstechnik

# Gastrokompetenz unter einem Dach vereint

Das Familienunternehmen Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG ist Schweizer Marktleader im Bereich Grossküchen, Apparatechnik und Kochsysteme. Das Unternehmen 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 Verkauf/Administration/Servicezentrale Schönbühl, Produktion/Planung/Lager Uetendorf und Ausstellungs-/Ausbildungszentrum Moosseedorf unter einem Dach in Schönbühl. «Der neue Firmensitz ist ein Paradies für Gastronomen und ein Novum in Sachen Ausstellung. Etwas, das es bisher so noch nicht gab», sagt Reto Hugentobler. «Modernste Kochsysteme, Verarbeitungs-

konzepte und technische Einrichtungen für die Gastronomie, Hotellerie, Gemeinschaftsverpflegung und Systemgastronomie werden im Neubau sichtbar gemacht. Der grosszügige Ausstellungsraum mit 1200m<sup>2</sup> 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.»

### Eng verknüpft mit professionellen Partnern

In diesem innovativen Umfeld fand kürzlich 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 eindrücklichen 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 und höherer Küchenrenditen gerecht zu werden.

### Effizienter kochen, besser essen

Glückliche Köche, bessere Qualität der Speisen, höhere Rendite: Kennen Sie einen Gastrobetrieb, der sich nicht darüber freut? – Mehr als 50 Jahre Erfahrung und das Herzblut einer Schweizer Unternehmerfamilie stecken in den Hugentobler-Kochsystemen. Die Firma liefert mehr als neue Geräte: revolutioniert die Küche – mit innovativen Prozessen und Lösungen, die begeistern und den Alltag in der Küche massiv vereinfachen und erleichtern.

Die intelligente Vernetzung von Apparaten und Kochsystemen sowie die Begleitung durch Fachkräfte bringt Köchinnen und Köche weiter: Sie

Einladend: der neue Firmensitz von Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG in Schönbühl/BE



sind beweglicher beim Einkauf und bei der Produktion der Lebensmittel – und sie haben einen attraktiveren Arbeitsplan. Auch bei viel Betrieb können sie vor allem das tun, was sie gerne tun, nämlich kochen für die Gäste. Diese freuen sich über kurze Wartezeiten und die ausgezeichnete Qualität der Speisen.

**Von Beginn an bis zur Inbetriebnahme**

Von Hugentobler erhalten Köche eine Kochsystemlösung, die in ihrer Küche vermutlich nicht alles, aber einiges verändern wird. Hugentobler begleitet sie von der Konzeptanalyse über die Planung und Realisierung bis hin zur Inbetriebnahme und dem Einstieg in neue Kochmethoden. Und, ganz wichtig: Hugentobler steht dafür ein, dass Wünsche Realität werden.

**Beratung, Verkauf und Instruktion**

Bei Hugentobler ist man stolz auf das Aussendienst-Team: 30 ausgebildete Küchenchefs sind täglich unterwegs in den Küchen der Schweiz und Deutschlands. Sie beraten professionell und individuell und unterstützen bei der Planung und Inbetriebnahme neuer Küchen. Bei

der Betriebsplanung denken sie übergreifend und berücksichtigen nebst modernster Kochsystemtechnik auch Umweltfaktoren wie Energieeffizienz, Entsorgungsvorschriften und das geltende Hygienegesetz. Das Ziel: Maximale Leistungen des Apparatemixes dank passender Arbeitsabläufe, logischer Postenanordnung und richtiger Geräte- und Systemanwendung.

Hugentobler unterhält 5 regional verankerte Planungsabteilungen. Sie realisieren innovative und kreative Ideen – von Teilbauten über Gesamtküchen bis hin zu Buffet- und Free-Flow-Anlagen für die Schweiz und Deutschland. Grossprojekte und Submissionsplanungen erfolgen in Zusammenarbeit mit neutralen Fachplanern und lokalen Chromstahl-Herstellern.

**Schweizer Produktion**

Moderne Induktionskochherde mit neusten Technologien und attraktivem Design sind der Blickfang in jeder Küche. Hugentobler bekennt sich zum Produktionsstandort Schweiz: Am Hauptsitz in Schönbühl/BE werden Schweizer Herde für Generationen gebaut, mit der stärksten Abdeckung der Welt – jeder Herd ein Unikat.



Zuvorkommende Sicherheit.





Für Montage-, Wartungs- und Servicearbeiten ist eine erfahrene Mannschaft an 365 Tagen im Jahr im Einsatz. Servicetechniker und Monteure sind Spezialisten auf ihrem Gebiet und sorgen dafür, dass Kunden schnell einen Profi zur Seite haben.

### Coaching – haargenau für die Küchenpraxis

Mit individuellem Coaching unterstützen Küchenchefs von Hugentobler in Theorie und Praxis. Das garantiert einen optimalen Einsatz der Kochsysteme, ein attraktives Speisenangebot und die regelmässige Aus- und Weiterbildung der Küchencrews in Spital und Heim. Mögliche Themen sind beispielsweise die Prozessoptimierung und ein massgeschneidertes Hygienekonzept, aber auch kochspezifische Themen wie die Kreation einer neuen Karte mit attraktiven à la carte-Spezialitäten bis zur Herstellung raffinierter Patisserie.

Herausforderungen heute sind:

- Fehlendes Fachpersonal
- Häufige Fluktuation im Küchenteam
- Gerätepotenzial wird nicht ausgeschöpft
- Qualität der Speisen ist zum Teil mangelhaft auf Grund falscher Produktionsmethoden oder fehlendem Fachwissen
- Effizienzpotenzial wird nicht ausgeschöpft
- Zu tiefe Rendite
- Kochsystemtechnische Elemente fehlen oftmals bei neuen Kücheneinrichtungen

- Viele Speisenreste
- Auffangen der Kostenexplosion

Coaching bietet folgende Lösungen:

- Analyse (Organisation und Prozesse)
- Individuelle Lösungen, von der richtigen Produktionsmethode bis zur Angebotsplanung
- Einschulung und Mithilfe bei der Umsetzung
- Nachbetreuung
- Aus- und Weiterbildung von neuen und bestehenden Mitarbeitern
- Benchmark-Analyse (Verpflegungskosten pro Bewohner/Tag)

### Intelligente Vernetzung von Geräten und Produktionsarten

Die Hugentobler Schweizer Kochsysteme zeichnen sich aus durch die intelligente Vernetzung unterschiedlicher Geräte und Produktionsarten zur Qualitätsverbesserung von Lebensmitteln. Betriebe, die mit Hugentobler zusammenarbeiten, profitieren von Lösungen, die in keinem Kochbuch stehen, den Kochberuf aufwerten und ihre Gäste begeistern.

Für die Entwicklung der Kochsysteme haben die Fachleute des innovativen Unternehmens während 50 Jahren Kochtechniken der Gastrowelt, von der Fast-Food-Industrie in den USA über den Weiterentwickler von Sous Vide, der industriellen Tiefkühlindustrie bis hin zur Schweizer Kochelite studiert. «Dabei haben wir Einflüsse auf Eigenschaften des Essens unter-

sucht. Wir fragten uns: Wie müssen Produkte vorgefertigt und verarbeitet werden, damit sie zu gegebener Zeit ohne Qualitätsverlust effizient aufbereitet werden können? Wie kann man Nahrungsmittel gewinnbringend veredeln und die Prozesse in der Küche optimieren? Die Resultate sprechen für sich: Köchinnen und Köche freuen sich über die professionelle Schockfrosttechnik und den attraktiveren Arbeitsplan und sind beweglicher im Einkauf der Lebensmittel», hält Reto Hugentobler fest. «Die Gäste freut es, wenn ihnen innert kurzer Zeit ein heisser Teller serviert wird mit zartem Fleisch und schmackhaften Beilagen.»

Mit echter Perspektive in die Zukunft – das ist die Maxime von Hugentobler. Viele zufriedene Kunden wissen es zu schätzen.

Text: Dr. Hans Balmer

### Auf einen Blick: ein echtes Familienunternehmen

**Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG**  
Gewerbestrasse 11, 3322 Schönbühl

Weitere Standorte: Rotkreuz,  
Villars-sur-Glâne, Chur, Rheineck,  
München, Berlin

Das Familienunternehmen wurde 1975  
gegründet und wird heute geführt von:

- Fredy Hugentobler,  
Inhaber und VR-Präsident
- Reto Hugentobler,  
Inhaber, Geschäftsführer, Leiter Marketing
- Melanie Hugentobler,  
Leiterin Projekte
- Marianne Hugentobler,  
GV Leasing AG
- Jürg Hugentobler,  
EDV

### Geschäftsfeld

Entwicklung, Herstellung, Ausbildung,  
Vertrieb und Service von modernen Gross-  
küchenapparaten und Kochsystemen,  
Projektierung, Einrichtung und Montage  
von Grossküchen für Hotels, Restaurants,  
Gemeinschafts- und Spitalverpflegung

40'000 Grossküchenapparate von Genf bis  
an die tschechische-Grenze – 1000 km quer  
durch Europa.

### Geschäftszahlen

110 MitarbeiterInnen erzielten 2013 einen  
Umsatz von 40 Mio. Franken.