

Plus d'efficacité en cuisine, plus de saveurs dans l'assiette

L'innovation, une bonne recette

Des cuisiniers épanouis, des mets de meilleure qualité, des rendements plus élevés: connaissez-vous un restaurateur qui ne s'en féliciterait pas? – Les systèmes de cuisson Hugentobler cristallisent plus de cinquante ans d'expérience et la passion d'une famille d'entrepreneurs suisse. Hugentobler ne se contentent pas de fournir de nouveaux équipements. Les spécialistes de Schönbühl/BE révolutionnent aussi la cuisine avec des solutions et des processus innovants très séduisants, qui simplifient et facilitent grandement la vie quotidienne en cuisine.

En combinant des appareils et des systèmes de cuisson avec intelligence, et avec l'accompagnement des professionnels, vos cuisiniers les plus loin. Ils sont plus flexibles pour les achats et l'élaboration des mets – et leur emploi du temps est plus attractif. Même en cas de forte affluence, ils peuvent se consacrer à ce qu'ils aiment faire: cuisiner pour des clients qui seront conquis par un service rapide et par la qualité remarquable des mets dans l'assiette.

Si une solution pour le système de cuisson ne va pas tout changer dans une cuisine, elle pourrait bien introduire quelques évolutions. Hugentobler accompagne ses clients de A jusqu'à Z, depuis l'analyse du concept jusqu'à la mise en service et l'introduction de nouvelles méthodes de cuisine, en passant par l'étude et la réalisation du projet. Un autre aspect important: Hugentobler s'engage à concrétiser les souhaits.

Conseil, vente et formation – d'une seule main

L'entreprise bernoise n'est pas peu fière de notre équipe commerciale: trente chefs qualifiés se déplacent tous les jours dans des cuisines en Suisse et en Allemagne. Ces professionnels prodiguent des conseils personnalisés et assistent pour la conception et la mise en service de la nouvelle cuisine. En phase d'étude, ils privilégient une réflexion globale. Non seulement ils s'intéressent à des systèmes de cuisson ultramodernes, mais ils intègrent aussi des facteurs environnementaux comme la performance énergétique, la réglementation de la législation en matière d'hygiène ou encore l'élimination des déchets. L'objectif réside dans des performances maximales pour le parc d'appareils, grâce à des procédures de travail adaptées, un agencement intelligent des postes de travail et une utilisation pertinente des appareils et des systèmes.

Les cinq bureaux d'études régionaux de Hugentobler concrétisent les idées, depuis les projets partiels jusqu'aux cuisines complètes, en passant par les installations pour buffets et zones «free flow» en Suisse et en Allemagne. Les projets importants et les appels d'offres sont gérés en collaboration avec des concepteurs indépendants et des producteurs locaux d'acier chromé.

Production Suisse

Des plans de cuisson à induction modernes avec des technologies récentes et un design attrayant sont un point de mire dans toute cuisine. Hugentobler produit en Suisse: sur le site de Schönbühl/BE, où se trouve aussi le siège, Hugentobler fabrique des fourneaux de cuisson suisses pour plusieurs générations, avec le revêtement le plus épais du monde – chaque fourneau est une pièce unique.

Une excellente carte de visite: le nouveau siège de Hugentobler Système de cuisson suisse SA à Schönbühl/BE





Qu'il s'agisse du montage, de l'entretien ou de la maintenance, une équipe expérimentée se tient à la disposition 365 jours par an. Des techniciens de maintenance et des monteurs, tous spécialistes dans leur domaine, veillent à ce qu'un professionnel soit à la côté des clients dans les meilleurs délais.

Coachings – spécialement pour les chefs de cuisine

Avec un coaching individuel, les chefs de Hugentobler épaulent leurs clients sur un plan théorique et pratique. Les clients profitent ainsi d'une utilisation optimale des systèmes de cuisson, d'une offre de menus attractive, et de formations régulières pour les brigades de cuisine en hôpital ou maison de retraite. Celles-ci peuvent concerner par exemple l'optimisation des processus, un concept d'hygiène sur mesure, ou porter sur des questions purement culinaires comme la création de nouveaux menus avec des spécialités «à la carte» et la confection de pâtisseries fines.

Les défis d'aujourd'hui

- Un manque de personnel qualifié
- Des fluctuations importantes au sein de l'équipe en cuisine
- Tout le potentiel des appareils n'est pas utilisé
- Une qualité parfois insatisfaisante des plats servis, en raison de méthodes de production inadaptées ou de qualifications insuffisantes

- Le potentiel d'efficacité n'est pas pleinement exploité
- Des rendements trop faibles
- Les éléments techniques pour les systèmes de cuisson font souvent défaut dans les nouveaux agencements de cuisine
- Beaucoup de restes alimentaires
- Maîtrise de la hausse des coûts

Les solutions offertes par un coaching

- Analyse (organisation et processus)
- Des solutions personnalisées, depuis le mode d'élaboration approprié jusqu'à la conception de l'offre
- Formation et assistance pour la mise en œuvre
- Suivi
- Formation du personnel en place et des nouveaux collaborateurs
- Analyse comparative (frais de restauration par habitant/jour)

Combiner des équipements et des modes de production avec intelligence

Aborder l'avenir avec de vraies perspectives – c'est la devise de Hugentobler. Beaucoup de contents clients estiment cette qualité suisse.

De la pure précision suisse

Les systèmes de cuisson suisses Hugentobler associent des appareils et des modes de production avec intelligence, en vue d'améliorer la qualité des aliments. Les établissements qui

collaborent avec nous bénéficient de solutions qu'ils ne trouveront dans aucun livre de cuisine. Ils valorisent aussi la profession et enchantent leurs clients.

Pour le développement des systèmes de cuisson, les experts de Hugentobler ont étudié pendant cinquante ans les techniques de cuisson mises en œuvre dans le monde de la gastronomie, depuis l'industrie du «fastfood» aux États-Unis jusqu'à l'élite culinaire en Suisse, en passant par la cuisson sous vide et l'industrie du surgelé. – «Nous avons analysé leurs incidences sur les propriétés des aliments et nous nous sommes posé quelques questions. Comment travailler et pré-cuisiner les produits pour qu'ils puissent être préparés avec efficacité et sans perte de qualité le moment venu? Comment valoriser les aliments et optimiser les processus en cuisine? Les résultats parlent d'eux mêmes. Les cuisiniers apprécient la technique professionnelle de refroidissement rapide et disposent d'un emploi du temps plus attractif. De plus, ils sont plus flexibles pour les achats de denrées», explique Reto Hugentobler. «Quant aux clients, ils sont ravis lorsqu'une assiette brûlante arrive rapidement sur la table avec une viande tendre et une garniture savoureuse.»

Informations complémentaires

Hugentobler Système de cuisson suisse SA
Gwerbestrasse 11, 3322 Schönbühl
info@hugentobler.ch, www.hugentobler.ch

