

HUGENTOBLER
Schweizer Kochsysteme®

Effizienter kochen, besser essen.
Innovation bleibt unser Rezept



*«Ich bin Koch
aus Leidenschaft
und will **Applaus**
für die **Qualität**
meiner **Speisen.**»*

«Wir wollen unsere
eigene Küche
rentabel führen –
auch in Zukunft.»



«Ich will meine Küchencrew
effizienter einsetzen
und **zufriedene Gäste**,
die wieder kommen.»



«Ich will attraktivere
Arbeitszeiten und **weniger**
Stress in Spitzenzeiten.»



«Ich will **zusätzlichen**
Gewinn erwirtschaften:
ganze **15 % meines**
F&B-Umsatzes.»



«Ich will meine Planung von
einem Küchen-Coach über-
prüfen lassen, der mir hilft,
mein **Konzept in die Praxis**
umzusetzen.»

A photograph of a modern kitchen interior. In the foreground, a curved wooden countertop is visible. Behind it, a red wall features a digital display showing a plate of food with the text "Willkommen im Kochparadies". The background shows a multi-level space with white columns, a curved balcony with a glass railing, and a staircase. The ceiling is white with several circular recessed lights. The floor is a light-colored, polished surface.

120 Mitarbeitende, 6 Standorte

Die Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG ist marktführend als Gesamtanbieterin von Entwicklung, Herstellung, Ausbildung, Vertrieb und Service von modernen Grossküchenapparaten und Kochsystemen. Sie ist spezialisiert auf die Projektierung, Einrichtung und Montage von Grossküchen für Hotels, Restaurants, Gemeinschafts- und Spitalverpflegung. Firmengründer Fredy Hugentobler, seit 1964 in der Grossküchenbranche tätig, übergab 2010 die Geschäftsführung des Familienunternehmens seinem Sohn Reto. Die Werte und Normen der Firma orientieren sich an der christlichen Ethik.

Herzlich willkommen.



Reto Hugentobler, Geschäftsführer, Inhaber

Glückliche Köche, bessere Qualität der Speisen, höhere Rendite

Mehr als 60 Jahre Erfahrung und das Herzblut einer Schweizer Unternehmerfamilie stecken in unseren Kochsystemen. Wir liefern Ihnen mehr als neue Geräte: Wir revolutionieren Ihre Küche – mit innovativen Prozessen und Lösungen, die begeistern und den Alltag in der Küche massiv vereinfachen. Damit wird ein zusätzlicher Gewinn von 15 % des F&B-Umsatzes möglich. Ein Beispiel: bei 2 Mio F&B-Umsatz wäre das eine Steigerung von Ihrem Betriebsergebnis 1 um ganze CHF 300 000.–.

Die intelligente Vernetzung von Apparaten und Kochsystemen sowie die Begleitung durch unsere Fachkräfte bringt Köchinnen und Köche weiter: Sie 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 für die Gäste kochen. Diese freuen sich über kurze Wartezeiten und die ausgezeichnete Qualität der Speisen.

Von uns erhalten Sie eine Kochsystemlösung, die in Ihrer Küche vermutlich nicht alles, aber einiges verändern wird. Wir begleiten Sie von der Konzeptanalyse über die Planung und Realisierung bis hin zur Inbetriebnahme und dem Einstieg in neue Kochmethoden. Und, ganz wichtig: Wir stehen dafür ein, dass Ihre Wünsche Realität werden.



Intelligente Küchenkonzepte.

*Von der Analyse
über die Planung bis
zur Inbetriebnahme:
**Wir liefern Ihnen
alles aus
einer Hand.***

Beratung, Verkauf und Instruktion

Wir sind stolz auf unser Aussendienst-Team: 30 ausgebildete Küchenchefs sind täglich unterwegs in den Küchen der Schweiz und Deutschlands. Sie beraten Sie professionell und individuell und unterstützen Sie bei der Planung und Inbetriebnahme Ihrer neuen Küche. Bei der Betriebsplanung denken sie übergreifend und berücksichtigen nebst modernster Kochsystemtechnik und Ergonomie 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.



Planung und Baubegleitung

Wir unterhalten 5 regional verankerte Planungsabteilungen. Sie realisieren Ihre 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.



«... Gesprächspartner mit der gleichen Leidenschaft und Sprache... enorm wertvolle Impulsgeber!»

*Esther Bellwald und Laurent Hubert,
Gastgeber, Hotel Nest- und Bietschhorn,
Blatten*



*Jährlich stellen wir
über **130 Schweizer
Herde** her, montieren
mehr als **100 neue
Kücheneinrichtungen**
und warten rund
40 000 Geräte.*



Produktion

Moderne Induktionskochherde mit neusten Technologien und attraktivem Design sind der Blickfang in jeder Küche. Nach individuellen Bedürfnissen bestückt, erfüllen sie alle zeitgemässen Anforderungen an Funktionalität, Leistungsfähigkeit, Wirtschaftlichkeit und Sicherheit. Wir bekennen uns zum Produktionsstandort Schweiz: An unserem Hauptsitz in Schönbühl/BE bauen wir in Eigenproduktion Schweizer Herde für Generationen, mit der stärksten Abdeckung der Welt – jeder Herd ein massgeschneidertes Unikat.




Montage und Service

Für Montage-, Wartungs- und Servicearbeiten ist unsere erfahrene Mannschaft an 365 Tagen im Jahr für Sie im Einsatz. Die über 30 Servicetechniker und Monteure sind Spezialisten auf ihrem Gebiet und sorgen flächendeckend in der ganzen Schweiz dafür, dass Sie schnell einen Profi zur Seite haben. Ihr Anruf wird rund um die Uhr entgegengenommen, 24/7.



«... alles am richtigen Platz – es sind Perfektionisten.»

Pierrot Ayer, Gastgeber, Le Pérolles,
Fribourg (17 Punkte Gault Millau,
1* Michelin)



*Wir bieten **praxis-**
nahe Schulungen
oder **individuelle**
Coachings vor Ort,
die Ihre Brigade
weiterbringen.*

Coaching

Mit individuellem Coaching unterstützen unsere Küchenchefs Sie mit Theorie und Praxis. Es garantiert Ihnen den optimalen Einsatz der Kochsysteme, ein attraktives Speisenangebot und die regelmässige Aus- und Weiterbildung Ihrer Küchencrew. Mögliche Themen sind beispielsweise eine Benchmark-Analyse mit Ziel der Prozessoptimierung, eine optimale Angebotsgestaltung, ein To-go-Konzept, aber auch kochspezifische Themen wie die Mise-en-place-Bewirtschaftung oder die Herstellung raffinierter Patisserie.

Schulung

Ein modernes Kochsystem ist die Voraussetzung für eine profitable Qualitätsküche – und für Ihren Erfolg im hart umkämpften Gastro-Markt.

In unseren Ausbildungszentren bilden wir jedes Jahr hunderte von Köchinnen und Köchen im Umgang mit unseren Kochsystemen aus. Dabei setzen wir auf praxisnahen Unterricht und Inhalte, von denen Sie im Alltag profitieren.



*«... bessere Arbeitszeiten,
weniger Hektik, mehr
Output, begeisterte Gäste,
Patienten und Bewohnen-
de!»*

*Sandro Demonti, Leiter Hotellerie,
Flury Stiftung, Schiers, Jenaz, Klosters*

Finanzierung

Eine prall gefüllte Investitionskasse ist natürlich eine optimale Voraussetzung für die Anschaffung eines neuen Küchensystems. Leider sieht die Realität oft anders aus. An uns soll es nicht liegen: Wir stehen Ihnen als Finanzpartner zur Seite und suchen gemeinsam mit Ihnen eine passende Finanzierungslösung. Unsere hauseigene Leasing-Gesellschaft bietet Ihnen:

- faire Leasing- und Mietkonditionen
- flexible Bedingungen im Zahlungsverkehr
- Zusammenarbeit mit einem Branchenpartner
- Möglichkeit von Miete, Leasing und deren Freikauf

Swiss Systems.

*Intelligente
Vernetzung von
Geräten und
Produktionsarten.
Typisch Hugentobler.*



Schweizer Präzision

Die Hugentobler Schweizer Kochsysteme zeichnen sich aus durch die intelligente Vernetzung unterschiedlicher Geräte und Produktionsarten zur Qualitätsverbesserung von Lebensmitteln. Betriebe, die mit uns zusammenarbeiten, profitieren von Lösungen, die in keinem Kochbuch stehen, den Kochberuf aufwerten, das Know-how in der Küche sicherstellen, die regionalen Produzenten stärken und ihre Gäste begeistern.

Für die Entwicklung unserer Kochsysteme haben wir während 60 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 untersucht. 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.

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. 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.

1986 **Bankettsystem HG 2000**

Regenerierungstechnik zur Aufbereitung von fertig angerichteten Speisen direkt auf Tellern ohne Clochen im Kombisteamer

1994 **GreenVac®**

Beutellooses 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

2017 **Rolling Kitchen**

Highend-Produktionsstationen zur flexiblen Anordnung im laufenden Prozess

2020 **Cool to go®**

Take-Away und Delivery mit System



Optimale Küchenorganisation dank Compactküchen.



«freeze'n'go», die revolutionäre Kochmethode.



Beste Regeneriierungsergebnisse dank Schweizer Kochsystemen.

Willkommen im Kochparadies!

Gastrokompetenz vereint – Inspiration auf 1200 Quadratmetern

In unserem Kochparadies zeigen wir auf 1200 Quadratmetern zukunftsorientierte Apparatetechnik und innovative Kochsysteme. Hier informieren sich Gastronomen, Baukommissionen, Planer, Architekten und Investoren über zeitgemässe Infrastruktur für ihre Küche und lassen sich beraten.

Probieren geht über Studieren

Sie möchten wissen, wie es ist, in einer 1:1 aufgebauten Compactküche zu arbeiten? Das erleben Sie bei uns: Als Alleinkoch verbinden Sie Entremetier, Saucier und Garde Manger und stellen Menü- ebenso wie A-la-carte-Service sicher.

Sie sind Mitglied einer Baukommission? In unserem Kochparadies können Sie eine grosse Auswahl moderner Grossküchenapparate begutachten und vergleichen. Und dann kochen wir für Sie, und zwar exakt auf dem Anspruchsniveau Ihres Projekts – vom Pflegeheim bis zum 5-Sterne-Betrieb.

Fachberatung und Demonstrationen

Weil es in der Gastronomie nicht nur ums Essen geht, präsentieren wir Ihnen mit unseren Partnerfirmen moderne Kassensysteme und Softwarelösungen, Kaffeemaschinen, Getränkeausschankanlagen, Geschirrwashmaschinen, Kühlanlagen, Lüftungshauben, Bodenbeläge, Lösungen für den Innenausbau oder für die Speiserestenentwertung, Hygienekonzepte und vieles mehr.

Die Berater unserer Partnerfirmen stehen Ihnen für weitere Fachgespräche und Demonstrationen gerne zur Verfügung.

Occasionsausstellung

In unserer Occasionsausstellung stehen Grossküchenapparate aller Art. Sie stammen aus Leasing, Miet- und Eintauschgeschäften – und vielleicht finden Sie hier genau das Passende zur Ergänzung Ihrer Küche. Alle Occasionsgeräte sind revidiert, abholbereit, mit Garantie und jederzeit im Online-Shop einsehbar: www.hugentobler.ch/shop

Neues ausprobieren:
Im Kochparadies
kommen Sie
auf den Geschmack.



Addimat

BÄRO
Clean Air
Technologies

Prognolite

caampact

aireau

MEIKO

winterhalter

vendomat

BRITA

MULTIVAC

BALMISA
HAUSTECHNIK

BLANCO
PROFESSIONAL

SCHÖNWALD
Germany

Saropack
Folienverpackungsspezialität Wc 1

SCHALLER

Pauli's
KITCHEN SOLUTIONS
by apollo

ENVIROPAK
Waste management solutions

GREEN
WASTE SOLUTIONS

ERME
Waste management solutions

gastro
perspektiv
wir coachen profis

ROTOR PLENN

caFina

Großes
Geflügel

EMK

BE3R
Food perfectly preserved

E L R A O
Geschäftsmaschinen

GEHRIG GROUP

OSWALD CATERING

Schär + Tröger AG
Natursteinwerk

Hugentobler in Zahlen.



> 30 Küchenchefs im Team

beraten, konzepten, entwickeln und planen im Aussendienst oder in der Planungsabteilung.

2800

Geräte

installieren wir jährlich bei unseren Kunden.

120

Mitarbeitende

beschäftigt unser Familienunternehmen, 3 davon sind Lernende.

35 000

Hold-o-maten

erleichtern Köchen auf der ganzen Welt den Arbeitsalltag.

1

Familie. Heute und in Zukunft!



Zufriedenheitsgarantie

95 % unserer Kunden bewerten unsere Arbeit in ihrem Küchenprojekt als gut bis ausgezeichnet.

> 200

Fachkurse und Events

finden jährlich im Hauptsitz und in den Filialen der Schweiz statt.



6 Standorte

in der Schweiz und in Deutschland.

40 000

Geräte

unter Wartungsvertrag. Unser Ersatzteillager umfasst jederzeit verfügbare Teile im Wert von CHF 3 Mio.

Standorte

Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG

Gewerbestrasse 11, 3322 Schönbühl, Schweiz

Tel. +41 (0)848 400 900

info@hugentobler.ch, www.hugentobler.ch

Hugentobler AG Zentralschweiz

Industriestrasse 11, 6343 Rotkreuz, Schweiz

Tel. +41 (0)41 790 43 64

Hugentobler AG Graubünden

Tardisstrasse 199, 7205 Zizers, Schweiz

Tel. +41 (0)81 258 70 90

Hugentobler AG Ostschweiz

Buhofstrasse 37, 9424 Rheineck, Schweiz

Tel. +41 (0)71 888 80 50

Hugentobler Système de cuisson suisse SA Westschweiz

Route du Verney 18, 1070 Puidoux, Schweiz

Tel. +41 (0)26 401 34 14

Hugentobler GmbH Deutschland

Bayern/Berlin

Lise-Meitner-Strasse 4, 85716 Unterschleissheim, Deutschland

Tel. +49 (0)89 85 15 77

info@hugentobler.de, www.hugentobler.de

*Wir sind Ihr Partner für innovative
Küchenkonzepte und wirtschaftliches
Küchenmanagement. Heute und in Zukunft.*

www.hugentobler.com

