

Aus Erfahrungen der Vergangenheit entstehen die Ideen der Zukunft

Früh schon, im Jahre 1986 liessen wir uns von George Pralus in das Geheimnis von „Cuisson sous vide“ einweihen. Für Alain Ducasse bauten wir Küchen, mit Willy Plüss diskutierten wir nächtelang über Niedertemperaturgaren. An den Koch-Universitäten in den USA lernten wir die magische Zahl „30“ kennen und liessen uns dadurch inspirieren: Mit dem Bankettsystem HG 3000 hat Hugentobler die Regenerierungstechnik im Kombisteamer salonfähig gemacht. Mit Eigenentwicklungen wie GreenVac und Hold-o-mat wurde die Erfolgsserie fortgeführt und die Küchentechnik revolutioniert. Wir nutzen die Erfahrungen vergangener Generationen für innovative und spannende Zukunftsideen. «freeze'n'go» – ein Schweizer Kochsystem – ist die realistische Lösung für jeden findigen Küchenchef und Koch. Warum? Weil dieses Produktionsverfahren bereits dort ansetzt, wo Lebensmittel frisch eingekauft und mit herausragender Technik aufbereitet werden. Die Gäste sind von der verlockenden Menüvielfalt begeistert und werden zu Stammgästen – Ihr Lokal und Ihre Unternehmensrendite sind im Aufwärtstrend.

Ihr Hugentobler-Team
Martin Bayerlein

Einfach unverzichtbar

Im Herzen von Reit im Winkl produziert Manfred Ettinger auf seiner Unterwirtsalm feine Gerichte mit «freeze'n'go». Zusammen mit einer Küchenhilfe verpflegt er in Spitzenzeiten bis zu 220 Gäste – eine Leistung, ohne «freeze'n'go» undenkbar.

Manfred Ettinger suchte nach einer Lösung für eine effizientere Produktion unter Beibehaltung seiner hohen Qualitätsstandards. Dabei wurde er auf die Firma Hugentobler + Partner GmbH aufmerksam. Im Hugentobler Ausbildungs- und Schulungscenter lernte er das Produktionssystem «freeze'n'go» kennen: «Ich hatte die Möglichkeit, nach dem Kurs das System in meiner Küche zu testen und erlebte sofort den Nutzen, stressfrei zwischen den Stosszeiten produzieren zu können!»

Tellerfertig gegarte, abgeschmeckte Gemüse und Beilagen kühlt Manfred Ettinger im FrigoJet Schnellkühler/Schockfroster professionell bei -40 auf +2°C runter und vakuumiert sie sofort in GreenVac-Schalen. So bleiben Geschmack, Vitamine und Saft erhalten. Die Produkte können mit diesem Verfahren bedenkenlos bis zu 10 Tage gelagert werden. «Selbst an Tagen, an denen wenig Essen verkauft werden, hat man durch «freeze'n'go» einige hundert Euro gespart, alleine durch die Lebensmittel, die man nicht teuer entsorgen muss», erzählt Manfred Ettinger. Mit der üppigen Auswahl an Gerichten auf der Speisekarte, produziert in der kleinen Küche, erstaunen er und seine Mitarbeiterin die Gäste immer wieder. «Nach einem 4-Gänge-Menu für 60 Personen wollte sich ein Gastgeber bei mir persönlich in der Küche bedanken und mit den Köchen anstossen. Der Gastgeber war fassungslos, als ich ihm erklärte, dass wir das Festessen zu zweit zubereitet haben. Das war für mich eine weitere Bestätigung, mit der Umstellung auf «freeze'n'go» die richtige Entscheidung getroffen zu haben.» Inzwischen konnte Manfred Ettinger die Personalkosten dauerhaft reduzieren, den Warenaufwand um zirka 15-20% senken und die Stromspitzen durch zeitversetzte Produktion brechen.

Wenn er über «freeze'n'go» spricht, kommt er ins Schwärmen: «Trotz extremer Schwankungen in den Besucherfrequenzen und vollem Lokal kann ich hochwertige Gerichte servieren und habe die Gewissheit, den Servicezeiten gelassen entgegenzusehen. Das macht für mich das System einfach unverzichtbar!»



Manfred und Anna-Maria Ettinger, Inhaber der Unterwirtsalm

freeze'n'go® – ein Geheimnis?

Keine Auseinandersetzungen mit dem Lebensmittelinspektor, saisongerechter Einkauf, kostengünstige Produktion, abwechslungsreiches Speisenangebot, treue Gäste. Um das alles unter einen Hut zu bringen, unabhängig von der Betriebsgrösse, braucht es eine effiziente Lösung: «freeze'n'go». Mit diesem Verfahren lassen sich Salate, gekochte und abgeschmeckte Teigwaren, Fleischgerichte wie Ossobuco, aber auch die ganze Gemüsevielfalt einfach vorproduzieren. Bei einer fachgerechten Kühlung von 2 bis 5°C können die Speisen qualitätsverbessernd und in bakteriologisch einwandfreiem Zustand bis zu 10 Tage gelagert werden.

Bessere Qualität

Der FrigoJet, eine Weiterentwicklung der Tiefkühltechnik, garantiert industrielle Produktequalität ohne Eiskristallbildung. Ihre selber hergestellten Parfaits, Früchtekuchen und viele andere Spezialitäten machen Ihr Angebot attraktiv und unverwechselbar!



Mehr Geschmack

Vorbei sind die Zeiten der geschmacklosen und auf Lochblechen gedämpften Gemüse. Wir setzen auf schmackhafte Rezepte. Es darf wieder sautiert, glasiert und braisiert werden – Kochen soll wieder Spass machen!



GreenVac - das frisch gegarte Gemüse wird bei +2°C in den GreenVac-Schalen heruntergekühlt und vakuumiert.

Testen kostet nichts!

Sprechen Sie mit unseren Küchenchefs und testen Sie «freeze'n'go» an unseren Fachkursen oder direkt in Ihrer Küche. Überzeugen Sie sich selbst!

Professionelle Tiefkühlung und qualitätsverbessernde Frischhaltung. Zwei Systeme – ein Begriff: «freeze'n'go».

Igeho 2011

Besuchen Sie uns an der Igeho, der wichtigsten und grössten Fachmesse für die Hotellerie, Gastronomie und den Ausser-Haus-Konsum für die Schweiz und das angrenzende Ausland. Kommen Sie an unseren Stand und entdecken Sie neue Wege, wie man die Profiküche rentabler machen kann.

Halle 1.0 / Stand D 04



Fachkurse Okt./Nov. 2011

Im Ausbildungs- und SchulungsCenter (ASC) Gräfelfing-München

Montag, 24. Oktober	Schweizer Kochsysteme	09.00–15.30
Dienstag, 22. November	Schweizer Kochsysteme	09.00–15.30
Mittwoch, 23. November	Schweizer Kochsysteme	09.00–15.30

Sichern Sie sich Ihren Platz!