

Gewusst wie!

Seminare und Kurse für Fach- und Führungskräfte der Gastronomie.

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

In den Ausbildungszentren der Hugentobler Kochsysteme AG in Schönbühl, Rotkreuz, Chur und St. Gallen werden jedes Jahr hunderte von Köchinnen und Köchen im Umgang mit neuen Kochsystemen ausgebildet.

Die Kursleiter setzen auf praxisnahen Unterricht und Inhalte, von denen Sie im Alltag profitieren.

In den Ausbildungszentren werden nicht nur Einzelpersonen, sondern ganze Gruppen mit bis zu 60 Personen geschult. Köchinnen und Köche, Küchenteams, Geschäftsführende, Stiftungsräte und Entscheidungsträger werden mit den Vorzügen und dem Handling neuer Kochsysteme vertraut gemacht, individuell ihren Bedürfnissen und Vorkenntnissen entsprechend.

- Praxisorientierte Ausbildung statt theoretische Lehrmittel lesen
- Demonstration von Geräten und neuen Kochmethoden
- Kurse und Seminare auch für Planungs- und Einkaufsgremien
- Laufende Aus- und Weiterbildung von Mitarbeitenden
- Seminare zur Steigerung der Rendite
- Themenbezogene Fachkurse

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

Ein Auszug aus Kursen und Seminaren. Das gesamte Angebot finden Sie immer aktuell auf www.hugentobler.ch

Management

Swiss Systems – bessere Qualität, höhere Rendite, glücklichere Köche

Wie Sie Ihr Personal glücklich und Ihre Küche rentabel in die Zukunft führen.



Inhouse-Convenience – die neue Perspektive – eiskalt kalkuliert

Ohne Qualitätseinbusse von saisonalen Produkten profitieren, Speisenreste reduzieren und die Küchencrew effizienter einsetzen.



Inspiration

Mini-Pâtisserie – mehr Flexibilität, attraktiveres Angebot.

Mit Rolf Mürner. Lernen Sie neue Dessertvariationen kennen und erstellen Sie meisterliche Dessertbuffets!



Sous-Vide-Affair – Tradition einmal anders

Mit Heiko Antoniewicz. Ungewohnte Texturen, Kompositionen und gewöhnungsbedürftige Kombinationen.



Glückliche Köche, bessere Qualität der Speisen, höhere Rendite: Kennen Sie einen Gastrobetrieb, der sich nicht darüber freut?

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 kochen für die Gäste. 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.

Herzlichst
Ihr Reto Hugentobler, Geschäftsführer

Zögern Sie nicht – lassen Sie sich inspirieren und melden Sie sich jetzt an:

Kursdetails, Daten und Anmeldung unter www.hugentobler.ch