

Innovation bleibt unser Rezept

HUGENTOBLER

Schweizer Kochsysteme®

Hugentobler Küchen –
alles aus einer Hand



Unsere Vision – Ihr Gewinn

Kücheneinrichtungen sind Vertrauenssache. Über 40 Jahre Erfahrung stehen hinter Hugentobler Schweizer Kochsysteme. Wir begleiten Sie von der Konzeptanalyse, Planung, Realisierung bis hin zur Inbetriebnahme und dem Einstieg in neue Kochmethoden. Mit neuen Innovationen und Weiterentwicklungen von Grossküchenapparaten und Systemen verfolgen wir stets unsere Vision von:

- **Besserer Speisenqualität**
 - **Höherer Küchenrendite**
 - **Attraktiveren Arbeitszeiten für die Küchenmitarbeiter**
- Schenken Sie uns die Zusammenarbeit und Ihr Vertrauen – und wir Ihnen herausragende Qualität und zuverlässige Unterstützung auf Jahre hinaus.



Einfach – alles aus einer Hand

Beratung

Unser Aussendienst-Team, 30 ausgebildete Küchenchefs, ist täglich unterwegs in Schweizer Küchen und garantiert Ihnen eine professionelle und individuelle Beratung. Die Praxis zeigt, dass maximale Leistungen des Apparatemixes nur bei passenden

Arbeitsabläufen, logischen Postenanordnungen und der richtigen Geräteanwendung ausgeschöpft werden können. Unsere Küchenchefs kennen sich mit den heutigen Lebensmittel- und Hygienevorschriften aus. Bei der Betriebsplanung denken sie übergreifend und berücksichtigen auch Umweltfaktoren wie Energieeffizienz und Entsorgungsvorschriften.

Planung

Vier eigene Planungsabteilungen (Bern, Zentralschweiz, Westschweiz, Ostschweiz) realisieren alle Ideen von Teilbauten über Gesamtküchen bis hin zu Buffet- und Free-Flow-Anlagen. Dabei setzen sie die spezifischen Anforderungen verschiedener Gastronomiebetrieben wie Restaurants, Hotels, Altersheime und Spitäler um.

Montage und Service

Sei es für Montagen oder Wartungsarbeiten – unsere bestens ausgebildete und erfahrene Mannschaft ist an 365 Tagen im Jahr für Sie im Einsatz. Sie besteht aus zwei Teams: Den Servicetechnikern und Monteuren. Jeder ist Spezialist auf seinem Gebiet und garantiert für die hohe Qualität unserer Dienstleistung!

Instruktion

Unsere qualifizierten Küchenchefs unterstützen Sie aktiv und stehen zur Instruktion zusammen mit Ihnen in Ihrer neuen Küche. Sie stellen die optimale Nutzung der Geräte und die Umsetzung neuer Kochsysteme sicher. So helfen sie Ihnen, die gesteckten Ziele mit der neuen Küche langfristig zu erreichen.

Hugentobler Grossküchenplanung – unser Angebot:

- 5 – 10% Renditesteigerung dank modernster Kochsysteme
- Komplettbetreuung vom massgeschneiderten Konzept bis zur perfekten Ausführung vor Ort
- Submissionen, Baupläne und Projektbegleitung
- Fachliche Betreuung durch unsere 30 Küchenchefs vor, während und nach der Eröffnung
- Spezialanfertigungen nach Mass, pflegeleicht und in elegantem Design
- Regelmässiges Coaching zur Wissenssicherung und Weiterentwicklung der Kochsysteme
- Monatlich stattfindende Fachkurse in unseren 6 Ausbildungs- und Schulungszentren

Der Hugentobler-Hygienestandard – beste Qualität zum fairen Preis



Qualität für Generationen

Unsere Küchenmöbel sind auf langfristige Stabilität ausgerichtet:

- Abdeckungen werden aus hochwertigem Chromnickelstahl (CNS) und standardmässig aus mindestens 1,5 mm Materialstärke hergestellt.
- In den Nasszonen ist die Abdeckung mit CNS verstärkt, im neutralen Bereich mit imprägnierten Platten. Diese sind wasserfest beschichtet (V100).
- Die Schubladen halten starken Belastungen bis 60 kg stand. Der Schubladenstock ist mit doppelwandigen Seitenteilen stabilisiert.

Nie mehr Probleme mit der Lebensmittelinspektion

Hugentobler-Küchen sind reinigungsfreundlich:

- Sowohl gekühlte als auch beheizte und neutrale Unterbauten haben einen Radius von 17,5 mm. Die Übergänge zwischen Boden, Rücken- und Seitenwänden sind fugenlos dicht verschweisst.
- Die Abdeckung verfügt über hygienefreundliche Kugelecken sowie abgerundete Zargen mit Radius 17,5 mm. Speise- und Ölresten in Ritzen gehören der Vergangenheit an.
- Der Schubladenstock weist 4-seitig abgerundete Ecken mit einem Radius von 10 mm auf. Die sehr soliden Griffleisten sind ebenfalls rund und damit leicht zu reinigen.
- Die einfach austauschbaren Dichtungen sind mit einer Chromstahl-Leiste geschützt.



Tag für Tag einfache Handhabung und mehr Effizienz



Unsere Möbelkomponenten sind auf die Praxis ausgerichtet:

- Die runden Griffleisten an Schubladen und Türen sind ergonomisch geformt.
- Beim Schubladenstock bieten die Qualitäts-Vollauszüge besseren Zugang zu den Produkten.
- Die Seitenführungen sind einfach zu demontieren und zu reinigen.

Flexibilität ist garantiert



Kühlende, wärmende und neutrale Küchenmöbel bauen wir modular ein:

- Die neutralen Grossküchenmöbel haben geräuschgedämmte Flügeltüren und verschweisste Ecken. Die Türen können in einem Radius von 180 Grad geöffnet werden. Die Schiebetüren verfügen über Kugellager und Einweiser.
- Die Kühlmöbel sind mit einem ausgeklügelten Luftzirkulationssystem ausgestattet. Im gesamten Kühlraum herrscht so überall eine gleichmässige Temperatur.
- Der Wärmeschrank basiert auf einem selbsttragenden Baukastensystem mit doppelwandig isolierten Flügeltüren und auf Kugelrollen gelagerten Schiebetüren. Der Thermostat ist stufenlos von 30–85 °C regulierbar. Eine Kontrollleuchte ist integriert.



Optional:

Gerne gehen wir auf individuelle Wünsche ein. Wir liefern Ihnen die CNS-Möbel auch in den Ausführungen H1, H2 und H3 nach DIN-Norm. Unsere Arbeitsschränke sind in allen Gastronorm-Abmessungen oder in individuellen Sondermassen erhältlich. Attraktiv wirken rote Griffleisten aus der Hugentobler-Designlinie.

Finanzierung

Uns liegt Ihr Erfolg am Herzen. Und diesem soll ein knappes Investitionsbudget nicht im Wege stehen. Wir stehen Ihnen als Finanzpartner gerne zur Seite und suchen mit Ihnen eine faire Finanzierung. Sie profitieren von folgenden Vorteilen unserer hauseigenen Leasingbank:

- Faire Leasing-Konditionen
- Flexible Bedingungen im Zahlungsverkehr
- Zusammenarbeit mit einem Branchenpartner
- Langzeit-Leasing möglich
- Freikauf jederzeit möglich

Service

Wir wissen: Zeit ist Geld. Für Revisionen und Reparaturen von Küchenapparaten sowie für Herd- und Küchenmontagen sind wir 365 Tage im Jahr unterwegs und schnell bei Ihnen vor Ort. Die Service-Hotline ist Tag und Nacht während 24 Stunden, auch am Samstag und Sonntag, durch einen Mitarbeiter bedient (kein Telefonbeantworter). In unserem Ersatzteillager haben wir alle nötigen Einzelteile verfügbar – auch für Geräte die seit über 20 Jahren im Einsatz sind.

Schulung / Coaching

Die richtige Technologie anzuschaffen ist das eine, deren Potenzial voll auszuschöpfen ist das andere. In unseren 6 Ausbildungs- und Schulungszentren («ASC's») profitieren Sie von praxisorientierten Kursen und lernen, wie die modernen Kochsysteme gewinnbringend eingesetzt werden. Mit einem individuellen Coaching durch unsere Küchenchefs unterstützen wir Sie aktiv und stellen den optimalen Einsatz moderner Kochsysteme, ein attraktives Speisenangebot und die regelmässige Aus- und Weiterbildung Ihrer Küchencrew sicher. Unser Kursangebot finden Sie auf www.hugentobler.com.



HUGENTOBLER
Schweizer Kochsysteme®

CH/EU

Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG
Gewerbstrasse 11 • CH-3322 Schönbühl/BE
Tel. +41 (0)848 400 900 • Fax +41 (0)31 858 17 15

D

Hugentobler+ Partner GmbH
Lise-Meitner-Strasse 4 • D-85716 Unterschleissheim
Tel. +49 (0)89 85 15 77 • Fax +49 (0)89 85 15 47

www.hugentobler.com • info@hugentobler.com