

## Referenzen

Sechs Erfolgsgeschichten unserer Kunden.  
Zählt die Ihrige bald dazu?



### *Siloah Gümligen*

750 Mahlzeiten täglich. Essen für Akutklinik (3 Stationen), Langzeitpflege (6 Stationen), Rehabilitation (3 Stationen), Personalbistro und Kiosk, Kita (2 Stationen)

**Systeme:** Freeze'n'go, Garen über Nacht, Prof. Schockfrostern, Hot Fill, GreenVac

**Vorher:** 400 Mahlzeiten/Tag, 7 Personen in der Küche, Kochen an 7 Tagen.

**Nachher:** 750 Mahlzeiten/Tag, 7 Personen in der Küche + 2 fürs Anrichten (Reduktion der Personalkosten), Kochen an 3 Tagen, bessere Speisenqualität laut Umfragen, Steigerung der Produktion möglich.



### *Alpin Hotel Bort\*\*\* Grindelwald*

Schön-/Schlechtwetter-Hotel-/Restaurant mit 50 bis 500 Essen pro Tag

**Systeme:** Sous Vide, Garen über Nacht, Prof. Schockfrostern, Hot Fill, GreenVac

**Vorher:** Kapazitätsengpässe der Kücheninfrastruktur, keine Vorproduktion möglich, Mise en place Tag für Tag, lange Wartezeiten, grosse Qualitätsschwankungen, zahlreiche Reklamationen.

**Nachher:** Vorproduktion der Speisen (85 % der Karte) für die ganze Saison. Markant tieferer Wareneinsatz, Steigerung der Speisenqualität in Spitzenzeiten, gesteigerte Lebensqualität der Köche trotz einer Person weniger, um CHF 250 000.– höherer Betriebsgewinn.



### *Réseau du Santé Balcon du Jura Sainte-Croix*

250 Menüs täglich, Essen für Spital, Altersheim, Wohngruppen, Kindergarten, Spitex. Weitere Bereiche in Planung

**Systeme:** Freeze'n'go, Garen über Nacht, Prof. Schockfrostern, Hot Fill

**Vorher:** 10 Personen in der Küche Kochen an 7 Tagen

**Nachher:** Reduktion von: Warenkosten (– 15 %), Stellenprozenten (– 200 %), Reinigungsaufwand, Energiekosten. Kochen an 2 Tagen, Erweiterung A-la-carte-Angebote.



## Domicil Cuisine Bern

Verpflegung von 5 Altersheimen, Personalrestaurants von Polizei und Feuerwehr, Asylantenzentrum, Kita, Pro Senectute Region Bern. Küchenumsatz ca. CHF 3.5 Mio.

**Systeme:** Freeze'n'go, Garen über Nacht, Schockfrosten, Hot Fill, Sous Vide, GreenVac

**Vorher:**

1000 Essen pro Woche, Kochen an 7 Tagen.

**Nachher, bei gleichem Personalbestand:**

6000 Essen pro Woche, Kochen an 2 Tagen, 3 Menüs + 2 Nachtessen pro Tag (Salate, Desserts, pürierte Kost, Spezialkost laktose- und glutenfrei). Halbierung der Verpflegungskosten pro Bewohner und Tag.



## Gasthof Sonnenhof Klais (D)

Schön-/Schlechtwetter-Gasthof mit 50 bis 800 Essen pro Tag

**Systeme:** Sous Vide, Garen über Nacht, Prof. Schockfrosten

**Vorher:** 8 Mitarbeitende, Familie Schöttl am Limit der Kräfte, fehlende Rentabilität.

**Nachher:** 5 Mitarbeitende (Einsparung 3 Löhne), Reduktion der Warenkosten von 33% auf 17%. Mehrumsatz von 10%, jährlicher Mehrgewinn von 235 000 Euro nach Investitionen von 60 000 Euro.



## Stiftung Lobetal Berlin-Brandenburg

Selbständige Einrichtung der Diakonie, mit rund 4000 Plätze in Alten- und Jugendhilfe

**Systeme:** Cook & Chill

**Vorher:** 7000 Essen/Tag, 31 Mitarbeitende, Kochen an 7 Tagen, warme Linie.

**Nachher:** 10500 Essen/Tag (+ 30%), 20 Mitarbeitende (- 50% Personalkosten), Kochen an 3 Tagen, kalte Linie.

Angebot Umbau Mitbewerber: 2 Mio. Euro    Küchenumbau Hugentobler: 1.3 Mio. Euro

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

Weitere Referenzen und Referenzlisten auf  
[www.hugentobler.com/referenzen](http://www.hugentobler.com/referenzen)