



## Top Hotel – Top Küche!

**Im neu erbauten Aparthotel in Rotkreuz werden täglich lokale und internationale Köstlichkeiten serviert. Die Hugentobler-Küche bietet der Küchencrew dank Multifunktionalität und modernster Technik die ideale Plattform für Kreativität und Effizienz.**

Am Verkehrsknotenpunkt Rotkreuz öffnete das Aparthotel, ein 3-Stern Businesshotel im Superior Bereich, seine Tore. Das „City-Hotel von Luzern, Zug und Zürich“, wie es Hugo Lenzlinger, Direktor des Aparthotels, nennt, fällt auf durch seine moderne Architektur. Das Motto „edel und roh“ zieht sich wie ein roter Faden durch den ganzen Neubau: Unbearbeitete Sichtbetonwände begegnen Hochglanz-Oberflächen der Innenarchitektur.

Bei der Planung wurde viel Wert auf lokale Lieferanten und Schweizer Produzenten gelegt. So kam es, dass die Firma Hugentobler mit ihrem Standort in Rotkreuz den Planungsauftrag für die Küche erhielt. Küchenchef Daniel Pesaresi und Hugo Lenzlinger sind seit Jahren mit den Kochsystemen von Hugentobler vertraut und von der Qualität, Funktionalität und Pflegeleichtigkeit bis heute überzeugt. Trotz relativ kleinem Grundriss der Küche fand sich für jedes Gerät den richtigen Platz. „Diese Küche kann ich problemlos einem beliebigen Koch übergeben und der kann sofort darin arbeiten“, sagt Hugo Lenzlinger. Der Schweizer Herd basiert auf der neusten Technik und beim Kombi-steamer fiel die Wahl auf den bedienfreundlichen Practico Vision, den „Rolls Royce“ wie ihn Daniel Pesaresi nennt.



Direktor Hugo Lenzlinger mit Küchenchef Daniel Pesaresi und Roland Weber, Hugentobler AG (v.r.n.L.)

Die Geräte kommen Tag und Nacht zum Einsatz: Tagsüber werden frische Pasta und hauseigene Glacen produziert und über Nacht werden im Hold-o-maten Gerichte wie Rehpfeffer und Kalbsbrustschnitte gegart. Ökologie war bei der Projektierung des Gebäudes ein wichtiges Thema. Küchengeräte sind oft stundenlang in Betrieb, da tragen energieeffiziente Geräte schnell zu einer positiven Kostenrechnung bei und helfen mit, die Investitionen in kurzer Zeit zu amortisieren.

Die Zusammenarbeit zwischen der Bauherrschaft und der Firma Hugentobler wird von beiden Seiten als sehr positiv beurteilt: „Die Pläne für die Küche wurden rasch erstellt und

auch die Beratung durch Roland Weber, Ausbildungs- und Projektleiter bei Hugentobler, war kompetent und verantwortungsvoll. „Schnelle Interventionszeiten bei Störungen sind uns wichtig, da kommt uns die Nähe des Hugentobler-Stützpunktes in Rotkreuz entgegen,“ so Hugo Lenzlinger. Mit Fokussierung auf einen einzigen Lieferanten kann er sich in Zukunft an eine, mit dem Küchenprojekt eng vertraute Ansprechperson wenden. Sowohl Küchenchef als auch Hoteldirektor sind sich einig: Mit der kleinformatischen und multifunktionalen Küche erzielen Sie den grösstmöglichen Nutzen!

## Küchenplanungen sind Vertrauenssache

Am Anfang einer neuen Küche stehen Wünsche, konkrete Vorstellungen und bauliche Vorgaben.

Hugentobler hat neue Küchenkonzepte, -systeme und Apparate erfunden und weiter entwickelt: Compactküche, Banktieteknik aus dem Kombi-steamer, Niedertemperaturgaren im Hold-o-maten,

«freeze'n'go», GreenVac usw.

Die Kunst eines Küchenplaners ist es, die Küche so zu gestalten, dass perfekte Abläufe und zukunftsorientierte Kochsysteme höhere Renditen, noch bessere Speisenqualität und zufriedene Anwender generieren.

### 3-dimensionaler Ansichtsplan

Unsere Planer liefern Ihnen Ihr Konzept in 3-dimensionaler Ansicht. Sie können darin von Planungsbeginn weg virtuell Ihre Arbeitswege nachvollziehen, die Anordnung der Arbeitsposten spielerisch verändern und Ihrem Konzept so die persönliche Note geben. Der Zugriff auf eigene CAD und 3D-Bibliotheken ermöglichen uns, Ihre Pläne in kürzester Zeit zu erstellen.



Unser breites Dienstleistungsangebot von der Technik, zur Planung, Montage, Einschulung und Service garantiert Ihnen eine wertvolle Investition Ihres Kapitals und Freude über viele Jahre!

## Eine Mannschaft – zwei Teams

Sei es für Montagen, Service, Reparaturen oder Revisionen, unsere bestens ausgebildete und erfahrene Mannschaft ist an 365 Tagen im Jahr für Sie im Einsatz. Sie besteht aus zwei einzelnen Teams: Den 26 Servicetechnikern und den 8 Monteuren. Jeder ist Spezialist auf seinem Gebiet und garantiert somit eine hohe Qualität unserer Dienstleistung!



## So viel wie nötig – nicht so viel wie möglich

Bei der Küchenplanung ist es wichtig, dass man die bestehenden Platzverhältnisse bestmöglich nutzt und nur so viele Geräte einplant, wie auch wirklich nötig sind. Unsere Planer sind alles gelernte Küchenchefs, die aus der Praxis wissen, dass es genügend freie Arbeitsflächen braucht. Durch die Kombination unserer Schweizer Kochsysteme ermöglichen wir den Küchenbrigaden eine speditivere Arbeitsweise, bei der zusätzlich die Qualität der Speisen erhöht wird. Dank den multifunktionalen Geräten kann zeitunabhängig vorproduziert werden und somit lassen sich die Arbeitszeiten der Köche angenehmer gestalten. Durch eine sinnvolle Küchenplanung und den Einsatz der richtigen Geräte kann die Küchenrendite massgeblich gesteigert werden. Aus diesen Gründen ist es äusserst wichtig, dass unsere Küchenchefs und Planer bereits in der Vorbereitungsphase die Küche genau unter die Lupe nehmen und die Anlage bestens auf die Bedürfnisse abstimmen. Die Zufriedenheit aller Beteiligten steht für uns an erster Stelle. Genau deshalb haben wir uns dazu entschlossen, keine Einsparungen bei der Qualität der Geräte und den Chromnickelstahl-Einrichtungen zu machen und dem Kunden nur das anzubieten, was er in seinem Betrieb auch wirklich benötigt.

Bruno Dietz  
Leiter Objekte

### Fachkurse November/Dezember 2010

#### Kompetenzzentrum Prodega Moosseedorf (BE)

FrigoJet & freeze'n'go Dienstag, 30. November  
Ihre Kosten auf Eis gelegt! 09.00–13.30

Butterart - Montag, 13. Dezember  
im Hold-o-mat 14.15–17.30

#### Schulungs- und Ausbildungszentrum Rotkreuz (ZG)

Butterart - Mittwoch, 17. November  
im Hold-o-mat 14.15–17.30

Practico Vision Kombist. Donnerstag, 2. Dezember  
Visionen werden umgesetzt 09.00–13.30

#### ASC Hugentobler+Hammer Chur (GR)

FrigoJet & freeze'n'go Montag, 22. November  
Ihre Kosten auf Eis gelegt! 14.00–17.00

Butterart - Dienstag, 7. Dezember  
im Hold-o-mat 14.00–17.00

Sichern Sie sich Ihren Platz!