

# HUGENTOBLER

## Schweizer Kochsysteme®

### Erkenntnisse vom Hugi-Stammtisch Hohe Küchenrendite – dank freeze'n'go®

**Einmal pro Monat treffen sich 5-10 Gastrofachleute aus der Region Basel zum Informationsaustausch über die Produktionsmethode «freeze'n'go» und den Schnellkühler/Schockfroster FrigoJet. Am letzten „Hugi-Stammtisch-Treffen“ im Hotel Mühle in Aesch äusserten sich die Vollblutgastronomen durchwegs begeistert:**

**Nicola Buccari, Restaurant Matisse, Basel**

„Dank dem FrigoJet sind wir flexibler in der Produktion und bakteriologisch auf der sicheren Seite. Der Einsatz im Apéro- und Dessertbereich ermöglicht ein vielfältigeres und somit attraktiveres Angebot.“

**Jean-Daniel Moix, Hotel Mühle, Aesch**

„Seit wir «freeze'n'go» einsetzen, haben wir eine grössere Vielfalt an frischem Gemüse zur Verfügung. Mit dem FrigoJet können wir unsere hauseigene Convenience herstellen, was wir vor allem bei gefüllten und arbeitsintensiven Produkten schätzen.“

**Andreas Noirjean, Hotel Central, Laufen**

„Der FrigoJet ermöglicht es uns, das Angebot ohne personellen Mehraufwand auszubauen. Durch «freeze'n'go» können wir auch vor dem Ruhetag sinnvoll produzieren.“

**Marco Stress, Seniorenzentrum Rosengarten, Laufen**

„Der Vorteil von «freeze'n'go» ist, dass wir zeitunabhängig produzieren und den Mitarbeitern somit flexiblere Arbeitszeiten bieten können. Hauptsächlich aber intensiviert sich mit dieser Methode der Geschmack unserer Speisen merkbar.“

**André Hänggi, Restaurant Metzgerei Rössli, Seewen**

„Dank «freeze'n'go» können wir auf hohem Niveau in einer Top-Qualität regenerieren und den Auftauverlust auf ein Minimum

reduzieren. Dieses System kann sehr vielseitig eingesetzt werden, zum Beispiel bei gefüllten Pouletprodukten: Die Eigenerzeugnisse werden fertig gegart schockgefrostet, vakuumiert und dann bei Bedarf regeneriert.“

**Patrick Lang, Kurhotel Bad Ramsach, Läufelfingen**

„Flexibilität, einfache Bedienung und praktische Handhabung zeichnen den FrigoJet aus. Vor allem im Bankettbereich haben wir dadurch einen ruhigeren Ablauf. Die hervorragenden Ergebnisse beim Regenerieren von Früchten steigert die Vorfreude auf den Sommer.“

Fazit: In einem Punkt sind sich alle einig: «freeze'n'go» und FrigoJet sind ein Muss für jede Küche. Damit lässt sich auf einfachste Art und Weise Geld sparen, der Personaleinsatz optimieren, durch zeitverschobene Produktion Spitzentage auffangen und das Angebot ohne zusätzlichen Aufwand erweitern.



Ralf Ruesch und Jean-Daniel Moix am Hugi-Stammtisch im Hotel Mühle in Aesch (v.l.n.r.)

## HUGENTOBLER

### Schweizer Kochsysteme®

CH/EU Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG  
Grubenstrasse 107 • CH-3322 Schönbühl/BE  
Telefon 0848 400 900 • Fax 031 858 17 15  
www.hugentobler.ch • info@hugentobler.ch

# update 2|4<sup>2010</sup>

Editorial

## 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 Kombiteamer salonfähig gemacht. Mit Eigenentwicklungen wie GreenVac und Hold-o-mat wurde die Erfolgserie 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 begeistert von der verlockenden Menüvielfalt und werden zu Stammgästen – Ihr Lokal und Ihre Unternehmensrendite sind im Aufwärtstrend.

Fredy Hugentobler  
CEO / Inhaber

### Getestet von der Schweizer Kochnationalmannschaft

In Zusammenarbeit mit der Schweizer Kochnationalmannschaft, dem Qualis Laboratorium und der Hochschule Wädenswil wurden Blindtests und diverse Laboruntersuchungen zur Prüfung der Produktionsmethode «freeze'n'go» und GreenVac durchgeführt. Jegliche Ergebnisse bestätigen die einwandfreie hygienisch-mikrobiologische Qualität und die Geschmacksveredelung der Speisen.



### 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 Produktqualität ohne Eiskristallbildung. Ihre selber hergestellten Parfaits, Früchtekuchen und viele andere Spezialitäten machen Ihr Angebot attraktiv und unverwechselbar!



FrigoJet - die Speisen werden bei minus 40°C schockgefrostet

### 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».

### Fachkurse Mai - September 2010

#### Kompetenzzentrum Prodega Moosseedorf (BE)

FrigoJet & freeze'n'go  
26.05.2010 / 09.00–13.30 Uhr  
Practico Vision Kombiteamer  
14.06.2010 / 09.00–13.30 Uhr  
Hold-o-mat  
29.06.2010 / 14.15–17.30 Uhr

#### Ausbildungszentrum Rotkreuz (ZG)

FrigoJet & freeze'n'go  
22.06.2010 / 09.00–13.30 Uhr  
Hold-o-mat  
08.07.2010 / 14.15–17.30 Uhr  
Practico Vision Kombiteamer  
09.08.2010 / 09.00–13.30 Uhr

#### Ausbildungszentrum Hugentobler+Hammer, Chur (GR)

FrigoJet & freeze'n'go  
18.05.2010 / 14.00–17.00 Uhr  
Practico Vision Kombiteamer  
15.06.2010 / 14.00–17.00 Uhr

#### Schulungsküche «du Boeuf» in St. Ursanne (JU)

Practico Vision Kombiteamer  
18.05.2010 / 14.30–17.30 Uhr  
Hold-o-mat  
25.08.2010 / 14.30–17.30 Uhr  
FrigoJet & freeze'n'go  
16.09.2010 / 14.30–17.30 Uhr