



An der Front: Im Culinarium Neuwiesen stehen vier 10er Kombisteamer Practico Vision von Hugentobler im Einsatz.

## Publireportage: Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG

# Qualität und Sicherheit garantiert

Im Mitarbeiterrestaurant der AXA Winterthur geht es mittags hoch zu und her. Mit den neuen Kombisteamern Practico Vision der Firma Hugentobler sind Gäste wie Küchenpersonal gut bedient.

Schnell muss es gehen: Das Mittagsgeschäft brummt. 600 bis 700 Mahlzeiten gehen im Culinarium Neuwiesen, einem von drei Mitarbeiterrestaurants der AXA Winterthur in Winterthur, täglich über die Theke. Die rund 1300 Angestellten, die im Umkreis arbeiten, können sich hier am reichhaltigen Salatbuffet bedienen oder zwischen zwei Fleischgerichten, einem Vegimenu und dem Wochenhit wählen. Abgerechnet wird über den Badge. «Die grosse Herausforderung ist, die Menge zu bestimmen», sagt Restaurant Manager Peter Zweifel. Als Mitarbeiter der SV Group ist er seit elf Jahren im Culinarium Neuwiesen am Werk. «Die Schwankungen sind gross; sei es wegen Ferien oder wetterbedingt.» Der eidgenössisch diplomierte Küchenchef und

eidgenössisch diplomierte Betriebsleiter der Gemeinschaftsgastronomie weiss: «Es braucht Erfahrung, Können – und ab und zu etwas Glück.» 23 Angestellte in Voll- oder Teilzeitpensen sorgen im Restaurant mit 264 Plätzen, in der Cafeteria sowie im Gästerestaurant mit À-la-carte-Angebot fürs leibliche Wohl.

Produziert werden die Speisen in der Küche; aber auch vorn am Buffet läuft's rund. Seit Mitte September stehen im Freeflow-Bereich vier 10er Kombisteamer Practico Vision von Hugentobler. Die Geräte der neusten Generation hätten sich bereits bestens bewährt, sagt Zweifel, der die Firma Hugentobler gut kennt. Bereits 1990 arbeitete er im Parkhotel in Gstaad mit ihren Kombi-

steamern; ein Jahr darauf führte er am Hugentobler-Stand an der BEA in Bern die Regenerier-Technik vor. Dass nun im Mitarbeiterrestaurant der AXA Winterthur vier Kombisteamer des Branchenleaders für Schweizer Kochsysteme stehen, kommt also nicht von ungefähr. Den Zuschlag erhielt Hugentobler wegen dem guten Preis-Leistungs-Verhältnis und dem umfangreichen Dienstleistungspaket – alles kommt aus einer Hand: Beratung, Montage, Inbetriebnahme und Serviceorganisation. Zu-

**Personalrestaurant AXA Winterthur,**  
Culinarium Neuwiesen, Paulstrasse 9,  
8401 Winterthur



Küchenchef Roland Höhener, Armin Gassmann, Ausbildungs- und Projektleiter der Firma Hugentobler, sowie Restaurant Manager Peter Zweifel (v.l.n.r.).

dem bewies die Firma Hugentobler die Flexibilität, eine Spezialanfertigung der Kombisteamer-Seitenführungen für die AXA Winterthur herzustellen. Die üblichen elf Einschübe wurden bei zwei Kombisteamern auf acht reduziert, die Abstände damit vergrößert. Das ermöglicht den Köchen nicht nur, pro Kombisteamer 32 Gratinschalen gleichzeitig bequem hineinzuschieben, sondern diese trotz der Hitze auch problemlos wieder herauszunehmen. Peter Zweifel und Armin Gassmann, Ausbildungs- und Projektleiter bei der Firma Hugentobler, erarbeiteten das Konzept gemeinsam; es ist perfekt auf die Bedürfnisse im Culinarium Neuwiesen zugeschnitten.

Die Kombisteamer im Buffetbereich seien ein wichtiges Element, sagt der Restaurant Manager. «Wir sind so nah am Gast; er sieht, was läuft, und bekommt die Frische der Speisen vermittelt.» Einen weiteren Vorteil für das Team unter Küchenchef Roland Höhener ortet er darin, dass man verschiedenste Speisen aufbereiten kann und der Apparat zu erkennen gibt, wann diese fertig rege-

neriert sind. «Das spielt hier eine grosse Rolle, weil wir jeden Tag etwas anderes kochen.» Zweifel lobt weiter die einfache Touchscreen-Bedienung, an die sich das Personal rasch gewöhnt habe. Sie ermöglicht eine schnelle Programmauswahl und bietet die Wahl zwischen manueller Bedienung und vorprogrammierten Rezepten. Ausbildungs- und Projektleiter Gassmann fügt hinzu: «Uns ist wichtig, dass der Koch das Gerät bedient – nicht umgekehrt.» Auch bei vorprogrammierten Rezepten werden Tem-

peratur und Feuchtigkeit angezeigt: So hat der Koch jederzeit die Möglichkeit, in den Kochprozess einzugreifen. Für den perfekten Umgang mit den Kombisteamern erhält jeder Kunde eine persönliche Instruktion in seinem Betrieb sowie einen Kurs in einem der sechs Hugentobler-Ausbildungs- und Schulungszentren. Gassmann garantiert: «Die AXA Winterthur hat mit Hugentobler einen sicheren Partner für die Zukunft gewählt.» ■

#### Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG

Die Firma Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG wurde 1966 gegründet. Das Familienunternehmen mit landesweit fünf Standorten zählt heute rund 100 Mitarbeiter und verfügt über jahrzehntelange Erfahrung in Planung, Entwicklung, Herstellung, Ausbildung, Vertrieb und Service im Bereich von

Grossküchenapparaten. Der Practico Vision wurde 2009 als Weiterentwicklung des Hugentobler-Kombisteamers lanciert – mit bewährtem Quereinschub und neu mit Touchscreen.

**Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG**, Grubenstrasse 107, 3322 Schönbühl, 0848 400 900, [www.hugentobler.ch](http://www.hugentobler.ch)

