# Unternehmensverantwortung und Nachhaltigkeit

**Wir verstehen unsere Verantwortung als eine Verpflichtung gegenüber vier, teilweise einander überschneidenden Bereichen: Markt, Mitarbeitende und Gesellschaft, Umwelt, Unternehmen.**

## Markt

**365 Tage im Einsatz**

Unsere Servicetechniker sorgen in der ganzen Schweiz dafür, dass Küchenbrigaden schnell Hilfe zur Seite haben.

**Regionale Niederlassungen und Ausbildungscenter ...**

... sparen Kunden und Mitarbeitenden lange Anfahrten.

**Unsere Vision: glückliche Köche, höhere Rentabilität, bessere Speisenqualität**

Mit den Schweizer Kochsystemen und der zeitversetzen Produktion können Küchen in Restaurants, Hotels, in der Gemeinschafts- und Spitalverpflegung regional und lokal einkaufen, ergonomisch und effizient kochen und damit rentabel werden.

**Für den Schweizer Markt**

Wir stehen zum Produktionsstandort Schweiz und lassen Geräte wenn immer möglich in der Schweiz produzieren.

Auch setzen wir auf langjährige Partnerschaften mit unseren Lieferanten und Kunden. Die Hotelleriesuisse attestiert uns als Trusted Supplier.

HotellerieSuisse Trusted Supplier

**Für die Kochkunst**

Als Partner unterstützen wir Kandidatinnen und Kandidaten nationaler/internationaler Wettbewerbe mit Infrastruktur.

Der Goldene Koch 2021 · Bocuse d'Or Academy · La Cuisine des Jeunes – Schweizer Fleisch

**Assembler**

Mit rund 30 Köchen im Aussendienst kennen wir die Herausforderungen der Branche. Diese fliessen direkt in die Entwicklung unserer Branding-Produkte ein.

**Für den Kochberuf**

Seit Jahrzehnten entwickeln wir die Schweizer Kochsysteme, mit denen Köche stressfrei und ergonomisch optimiert ihren Beruf ausüben können.
Als Partner von Hotelfachschulen oder vom Lehrmittelverlag WIGL engagieren wir uns für Lernende und Studierende.

wigl.ch – wyss interaktiv gestaltetes lernen

## Mitarbeitende und Gesellschaft

**Unsere Werte und Normen ...**

... sind die Basis unserer Zusammenarbeit und unseres Umgangs. Sie orientieren sich an der christlichen Ethik und gelten für alle gleichermassen, für Mitarbeitende wie für Vorgesetzte.

**Integration**

Toll, wenn es gelingt: Menschen mit einer psychisch bedingten Leistungseinschränkung schaffen den Sprung ins Arbeitsleben.

Best Practice 2024 – Berner Sozialstern

**Lohngleichheit**

Wir behandeln Frauen und Männer in Lohnfragen gleich.

**Elektroauto-Ladestationen**

10 Ladestationen sorgen für volle Akkus bei Elektroautos von Mitarbeitenden.

**Einführung und Weiterbildung**

Unsere mehrmonatigen Einführungsprogramme gelten branchenweit als Massstab.

In internen und externen Weiterbildungen verbessern sich unsere Mitarbeitenden in den Bereichen Gerätetechnik, Führung, Persönlichkeitsentwicklung, Verkaufstechnik und Digitale Transformation.

**Förderung**

Zwei Mal jährlich finden Förder- und Qualifikationsgespräche statt.

Karrieren und Umschulungen planen wir langfristig und abteilungsübergreifend (z.B. vom Monteur zum Projektleiter).

Teilzeitmodelle optimieren die Work-Life-Balance.

**Ergonomie und Sicherheit am Arbeitsplatz**

Stehpulte, bewusste Licht- und Akustikgestaltung in den Räumen entlasten unseren Alltag. Mit Sicherheitskonzepten, definierten SiBes, dem 1.Hilfeteam sowie mit neuster Fahrzeugsicherheit und -technik reduzieren wir die Risiken.

**JA zur Berufsbildung**

Junge Lernende steigen in verschiedensten Abteilungen in ihr Berufsleben ein. Zwei Lernende Automatiker, 1 Lernende Kaufmännische Angestellte.

**Jährliche Mitarbeiteranlässe und Mitarbeiterzeitschrift**

HugiDays mit Familien, Skiweekends, Grillmittage und Team-Events stärken unseren Zusammenhalt.
Die monatlichen Hugi-News informieren aktuelle und ehemalige Mitarbeitende.

## Umwelt

**Konzepte für die Region**

Unsere Kochsysteme fördern die Regionalität, ermöglichen kurze Transportwege und unterstützen lokale Produzenten.

**Energie- und ressourcenschonenende Gerätetechnik**

Stetige Weiterentwicklung für maximale Effizienz:
– unser Kombisteamer ist Spitzenreiter im Sparen von Wasser, Energie und Chemie
– der Hold-o-mat spart 90 % Energie im Garprozess und bewahrt das Gewicht des Garguts um 10–20 % besser.
– Die Anlagen von Sicotronic optimieren den Energiebezug

**Photovoltaik-Anlage**

Auf einer Fläche von 1200 m² und mit einer Leistung von 275 kWp produzieren wir rund 200 % unseres Energie-Jahresbedarfs. Das reicht noch für die Elektroautos unserer Mitarbeitenden.

**Produkte für Generationen, ein Zeichen gegen das Wegwerfen**

– Metall statt Kunststoff
– wir bewirtschaften Ersatzteillager bis zehn Jahre nach Produktionsstop

**Oeko-Standards und -labels**

Verschiedenste Keyprodukte wurden von EcoGastro als energieeffizient zertifiziert und sind Teil des EcoGastro Förderprogramms. Die Keyprodukte sind nach Enak geprüft und Kältegeräte bei Topten gelistet.
Beim Einsatz klimaneutraler oder -schonender Kältemittel sind unsere Spezialisten auf dem neusten Stand.

EcoGastro · topten

**No Food Waste**

Unsere Kochsysteme reduzieren den Foodwaste in der Küche auf ein Minimum.

Als Partner engagieren wir uns mit United Against Waste gegen die Verschwendung von Lebensmitteln.

Mitglied von United Against Waste

**Recycling und Entsorgung**

Karton, Papier, PET, Altmetall, Altgeräte usw. sammeln wir getrennt und übergeben sie an zertifizierte Partner, die wenn möglich wiederverwerten oder umweltschonend entsorgen.

**Baustandard**

Unser Hauptsitz in Schönbühl ist energietechnisch optimiert gebaut. Wir nutzen die Erdwärme als Quelle zum Heizen und Kühlen.

## Unternehmen

**Integriertes Management-System (IMS)**

Wir arbeiten nach dokumentierten Prozessen, damit erhöhen wir die Prozessicherheit und gewährleisten die Stellvertretung.

**Agile und breit abgestützte Strategie**

Die Festlegung der Strategie ist ein fortwährender Prozess: mit Start am jährlichen Strategietag über Planungstage mit dem gesamten Kader bis hin zur Vorstellung an der Weihnachtsfeier ...

**Diversifiziertes Produkte- und Dienstleistungsangebot für jede Art von Gastronomie**

Entwicklung, Herstellung, Ausbildung, Vertrieb, Service, Coaching und Finanzierung von modernen Grossküchenapparaten und Kochsystemen.

Projektierung, Einrichtung und Montage von Grossküchen für Restaurants, Hotels, Gemeinschafts- und Spitalverpflegung.

Verschiedene Geschäftsmodelle: Wartungsverträge, Leasingverträge, Letters of Intent

Finalist 2023 – Prix SVC

HUGENTOBLER
Schweizer Kochsysteme®