

HUGENTOBLER
Système de cuisson suisse®



*Plus d'efficacité en cuisine.
Plus de saveurs dans l'assiette.
L'innovation, voilà notre recette*



*«Je suis cuisinier
par passion et j'aime
être applaudi
pour la qualité de
mes plats.»*

«Nous voulons gérer notre propre cuisine de manière rentable, maintenant et à l'avenir également.»



«Je souhaite une brigade de cuisine plus efficace, et des clients satisfaits qui reviennent.»



«Je souhaite des horaires plus attractifs et moins de stress pendant les heures de pointe.»

«Je veux générer un bénéfice supplémentaire: 15 % de mon chiffre F&B.»

«Je souhaite soumettre mon plan d'organisation à un coach en cuisine, qui m'aidera à concrétiser mon concept.»



120 employés, 6 sites

Leader du marché, Hugentobler Système de cuisson suisse SA assure le développement, la fabrication, la formation, la distribution et la maintenance pour des systèmes de cuisson et des équipements de cuisines professionnelles modernes. La société est spécialisée dans l'étude, l'agencement et le montage de cuisines professionnelles pour les hôtels, les restaurants, ainsi que pour la restauration en collectivité et dans les hôpitaux. Fredy Hugentobler, son fondateur, travaille dans la branche depuis 1964. En 2010, il a confié la direction de cette entreprise familiale à son fils Reto. Les valeurs et les normes de l'entreprise se fondent sur une éthique chrétienne.





Soyez les bienvenus.



Reto Hugentobler, gérant, propriétaire

Des cuisiniers épanouis, des mets de meilleure qualité, des rendements plus élevés

Nos systèmes de cuisson sont le fruit de plus de soixante ans d'expérience et la passion d'une famille d'entrepreneurs suisses. Nous ne nous contentons pas de vous fournir de nouveaux équipements. Nous révolutionnons aussi votre cuisine avec des solutions et des processus innovants très séduisants, qui simplifient et facilitent grandement la vie quotidienne en cuisine. Cela permet de réaliser un bénéfice supplémentaire de 15 % sur les ventes F&B. Par exemple, avec un chiffre d'affaires de 2 millions pour F&B, cela signifierait une augmentation de votre résultat d'exploitation I de 300 000 CHF.

En combinant des appareils et des systèmes de cuisson avec intelligence, et avec l'accompagnement de nos professionnels, vos cuisiniers vont plus loin. Ils sont plus flexibles pour les achats et l'élaboration des mets – et leur emploi du temps est plus attractif. Même en cas de

forte affluence, ils peuvent se consacrer à ce qu'ils aiment faire: cuisiner pour des clients qui seront conquis par un service rapide et par la qualité remarquable des mets dans l'assiette.

Si notre solution pour votre système de cuisson ne va pas tout changer dans votre cuisine, elle pourrait bien introduire quelques évolutions. Nous vous accompagnons de A jusqu'à Z, depuis l'analyse du concept jusqu'à la mise en service et l'introduction de nouvelles méthodes de cuisson, en passant par l'étude et la réalisation du projet. Un autre aspect important: nous nous engageons à concrétiser vos souhaits.

Des concepts de cuisine intelligents.

*De l'analyse à la
mise en service, en
passant par l'étude du
projet: **nous vous
offrons une solution
«clé en main».***



Conseil, vente et formation

Nous sommes fiers de notre équipe commerciale: 30 chefs qualifiés se déplacent tous les jours dans les cuisines de Suisse et d'Allemagne. Ces professionnels prodiguent des conseils personnalisés et vous assistent pour la conception et la mise en service de votre nouvelle cuisine. En phase d'étude, ils privilégient une réflexion globale. Non seulement ils s'intéressent à des systèmes de cuisson ultra-modernes et à l'ergonomie mais ils intègrent aussi des facteurs environnementaux comme la performance énergétique, la loi sur l'hygiène ou encore l'élimination des déchets. Objectif: des performances maximales pour le parc d'appareils, grâce à des processus adaptés, un agencement intelligent des postes de travail et une utilisation pertinente des appareils et des systèmes.



«... des interlocuteurs avec une même passion et un même langage ... une source d'inspiration extrêmement précieuse!»

*Esther Bellwald et Laurent Hubert,
hôteliers, Hôtel Nest- und Bietschhorn,
Blatten*



Etude du projet et suivi des travaux

Nos cinq bureaux d'études régionaux concrétisent vos idées, depuis les projets partiels jusqu'aux cuisines complètes, en passant par les installations pour buffets et zones <free flow> en Suisse et en Allemagne. Les projets importants et les appels d'offres sont gérés en collaboration avec des concepteurs indépendants et des producteurs locaux d'acier chromé.



*Chaque année, nous produisons plus de **130 fourneaux suisses**, installons plus d'une centaine de nouveaux équipements de cuisine et entretenons environ **40 000 appareils**.*



Production

Des plans de cuisson à induction modernes avec des technologies récentes et un design attrayant sont un point de mire dans toute cuisine. Équipés selon les besoins individuels, ils répondent à toutes les exigences contemporaines en termes de fonctionnalité, de performance, de rentabilité et de sécurité. Nous sommes fiers de produire en Suisse: sur le site de Schönbühl/BE, où se trouve aussi notre siège, nous fabriquons nous-mêmes des fourneaux de cuisson suisses pour plusieurs générations, avec le revêtement le plus épais du monde – chaque fourneau est une pièce unique sur mesure.



Montage et maintenance

Qu'il s'agisse du montage, de l'entretien ou de la maintenance, notre équipe expérimentée se tient à votre disposition 365 jours par an. Plus de 30 techniciens de maintenance et monteurs, tous spécialistes dans leur domaine et actifs dans toute la Suisse, veillent à ce qu'un professionnel soit à vos côtés dans les meilleurs délais. Votre appel est pris en charge, 24/7.

«... synonyme de précision, de qualité, de connaissance des détails et de la place des choses: ce sont des perfectionnistes.»

Pierrot Ayer, restaurateur, Le Péroles, Fribourg (17 points Gault Millau, 1 Michelin)*



*Nous proposons des
formations pratiques
ou un **coaching**
individuel sur place
pour aider votre
brigade à progresser.*

Coachings

Avec un coaching individuel, nos chefs vous épaulent sur un plan théorique et pratique. Vous profitez ainsi d'une utilisation optimale des systèmes de cuisson, d'une offre de menus attractive et de formations régulières pour votre brigade de cuisine. Celles-ci peuvent concerner par exemple une analyse comparative visant à optimiser les processus, la conception d'une offre optimale, un concept «to go», ou porter sur des questions purement culinaires comme la gestion de la mise en place ou la confection de pâtisseries raffinées.

Formation

Un système de cuisson moderne est la condition d'une cuisine conjuguant qualité et rentabilité. Il détermine aussi votre réussite sur le marché de la gastronomie où la concurrence est vive. Dans nos centres de formation, des centaines de cuisiniers apprennent chaque année à utiliser nos systèmes de cuisson. Nous privilégions un enseignement pratique, qui vous est profitable au quotidien.



«... de meilleurs horaires de travail, moins d'agitation, plus de rendement, des invités, des patients et des résidents enthousiastes!»

*Sandro Demonti, responsable hôtelier,
Fondation Flury, Schiers*

Financement

Si un compte d'investissement bien garni est une condition optimale pour l'acquisition d'un nouveau système de cuisson, la réalité est parfois différente. Cela ne doit pas entraver la concrétisation de votre projet. Nous vous accompagnons comme partenaire financier et recherchons une solution de financement avec vous. Notre société de leasing vous propose:

- des conditions de leasing et de location équitables
- de la souplesse pour les règlements
- une collaboration avec un partenaire de la branche
- des possibilités de location, de leasing et de rachat

Swiss Systems.

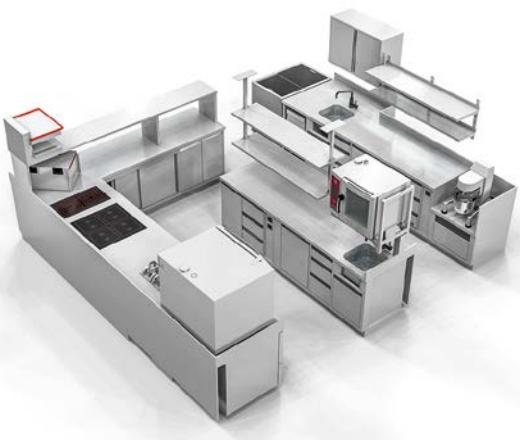
*Combiner des équipements et des modes de production avec intelligence.
C'est typiquement Hugentobler.*



La précision suisse

Les systèmes de cuisson suisses Hugentobler associent des appareils et des modes de production avec intelligence, en vue d'améliorer la qualité des aliments. Les établissements qui collaborent avec nous bénéficient de solutions qu'ils ne trouveront dans aucun livre de cuisine. elles valorisent aussi la profession, assurent le savoir-faire en cuisine, renforcent les producteurs régionaux et enchantent leurs clients.

Pour le développement de nos systèmes de cuisson, nous avons étudié pendant soixante ans les techniques de cuisson mises en œuvre dans le monde de la gastronomie, depuis l'industrie du «fast-food» aux États-Unis jusqu'à l'élite culinaire en Suisse, en passant par la cuisson sous vide et l'industrie du surgelé. Nous avons analysé leurs incidences sur les propriétés des aliments et nous nous sommes posé quelques questions. Comment travailler et pré-cuisiner les produits pour qu'ils puissent être préparés avec efficacité et sans perte de qualité le moment venu? Comment valoriser les aliments et optimiser les processus en cuisine? Les résultats parlent d'eux mêmes. Les cuisiniers apprécient la technique professionnelle de refroidissement rapide et disposent d'un emploi du temps plus attractif. De plus, ils sont plus flexibles pour les achats de denrées. Quant aux clients, ils sont ravis lorsqu'une assiette bien chaude arrive rapidement sur la table avec une viande tendre et une garniture savoureuse.



Une organisation optimale grâce aux cuisines compactes.

Innovations, inventions, brevets

Nos systèmes de cuisson permettent de préparer à l'avance et de servir des mets à base de produits frais, ainsi que des spécialités régionales et saisonnières, grâce à une technique originale qui améliore la qualité. Dès 1986, nous avons mis au point, avec notre système de banquet HG 2000 une technique de préparation de plats pré-cuisinés directement sur les assiettes sans cloches. Tout aussi légendaire, notre Hold-o-mat permet de maintenir au chaud et de faire mijoter à une température bien précise. Avec «freeze'n'go», nous vous avons présenté en 2000 une méthode de cuisson révolutionnaire pour produire de façon naturelle, stocker et préparer des mets. Avec le Reg-o-mat, nous vous avons proposé en 2012 un appareil pour une régénération parfaite des mets.

1986 **Système de banquet HG 2000**

Technique de régénération pour la préparation de mets pré-cuisinés directement sur les assiettes, sans cloches, dans le combisteamer

1994 **GreenVac®**

Mise sous vide sans sachet directement dans le bac Gastronorm

1995 **Hold-o-mat®**

Appareil pour garder au chaud et laisser mijoter au degré près/2006 ICD Award Davos

1999 **Cuisine compacte**

Organisation optimale de la cuisine avec un ensemble d'appareils. Pour les petites et moyennes entreprises: 1 cuisinier pour les postes de saucier et d'entremétier

2000 **freeze'n'go®**

Une méthode révolutionnaire pour produire, stocker et préparer les mets de façon proche de la nature

2005 **Hugentobler - le fourneau suisse**

avec le revêtement le plus épais au monde (9 mm). Technologie d'induction et vitro ultra-moderne

2009 **Combisteamer Practico Vision®**

Le combisteamer Hugentobler de la nouvelle génération, avec écran tactile et 5 ans de garantie

2012 **Reg-o-mat®**

Régénération à la perfection

2017 **Rolling Kitchen**

Stations de production haut de gamme pour un aménagement flexible du processus

2020 **Cool to go®** Mets à emporter et à livrer, avec système



«freeze'n'go», la méthode révolutionnaire de production.



Des résultats de régénération optimum avec les systèmes de cuisson suisses.

Bienvenue au paradis de la cuisine

Un concentré de compétences en gastronomie sur une surface de 1200 m² au service de l'inspiration

Dans notre paradis de la cuisine, nous vous présentons sur 1200 m² des technologies d'avenir et des systèmes de cuisson innovants. Gastronomes, commissions de travaux, concepteurs, architectes et investisseurs viennent chez nous pour s'informer et se faire conseiller pour le choix d'un équipement moderne pour leur cuisine.

L'essayer, c'est l'adopter

Vous souhaitez savoir ce que l'on éprouve à travailler dans une cuisine compacte en taille réelle? Chez nous, c'est possible. En tant que cuisinier seul, vous conjuguez les fonctions d'entremetier, de saucier et de garde-manger, et vous assurez le service des menus et des plats à la carte.

Vous êtes membres d'une commission de travaux? Dans notre paradis de la cuisine, vous pouvez passer en revue et comparer un large éventail d'équipements modernes pour cuisines professionnelles. Ensuite, nous cuisinons pour vous en respectant strictement le niveau d'exigences de votre projet, depuis la résidence pour personnes âgées jusqu'à l'établissement 5 étoiles.

Conseil professionnel et démonstrations

Comme la gastronomie ne se résume pas à l'élaboration de repas, nous travaillons avec nos partenaires pour

vous présenter des systèmes de caisse et des solutions logicielles modernes, des machines à café, des distributeurs de boissons, des lave-vaisselles, des systèmes de réfrigération, des hottes de ventilation, des revêtements de sol, des solutions pour l'aménagement intérieur ou le recyclage des déchets alimentaires, des concepts d'hygiène, et bien d'autres choses encore. Nos partenaires se tiennent à votre disposition pour s'entretenir avec vous et vous proposer des démonstrations.

Exposition d'équipements d'occasion

Notre exposition comprend des équipements d'occasion en tous genres pour cuisines professionnelles, provenant de leasings, de locations ou d'échanges. Peut-être y trouverez-vous ce qu'il vous faut pour compléter votre cuisine? Tous ces appareils ont été révisés. Ils sont prêts à être emportés, sont assortis d'une garantie et peuvent être consultés à tout moment dans la boutique en ligne: www.hugentobler.ch/shop.

Tester des nouveautés: au paradis de la cuisine, il y en a pour tous les goûts.



Addimat

BÄRO
Gastron. Technologien

Prognolite

casel compact

aireau

winterhalter

vendomat

MULTIVAC

BLANCO
PROFESSIONAL

BALMEX
HAUSTECHNIK

SCHÖNWALD
Germany

Saropack

SCHALLER

Pauli's

ENVIROFALK

gastro
perspektiv

ERME

cafinia

ROTOR

EMK

BE3R

EL RAO

GEHRIG GROUP

OSWALD CATERING

Schär + Trojahn AG
Natursteinwerk

Hugentobler en chiffres.



>30 chefs de cuisine dans l'équipe conseillent, conçoivent, développent et planifient sur le terrain ou au sein du service de planification.

35 000

Hold-o-mats

facilitent le travail quotidien des cuisiniers du monde entier.

> 200

cours et événements

ont lieu chaque année au siège et dans les filiales en Suisse.

2800

appareils

que nous installons chaque année chez nos clients.

120

collaborateurs

que notre entreprise familiale emploie, dont 3 apprentis.

1

famille. Aujourd'hui et à l'avenir!!



Garantie de satisfaction

95 % de nos clients jugent le travail que nous avons effectué dans le cadre de leur projet de cuisine de bon à excellent.



6 sites

en Suisse et en Allemagne.

40 000

appareils sous contrat de maintenance. Notre entrepôt de pièces détachées contient des pièces d'une valeur de 3 millions de CHF, qui sont disponibles à tout moment.

Sites

Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG

Gewerbestrasse 11, 3322 Schönbühl, Suisse

Tél. +41 (0)848 400 900

info@hugentobler.ch, www.hugentobler.ch

Hugentobler AG Suisse centrale

Industriestrasse 11, 6343 Rotkreuz, Suisse

Tél. +41 (0)41 790 43 64

Hugentobler AG Grisons

Tardisstrasse 199, 7205 Zizers, Suisse

Tél. +41 (0)81 258 70 90

Hugentobler AG Suisse-Est

Buhofstrasse 37, 9424 Rheineck, Suisse

Tél. +41 (0)71 888 80 50

Hugentobler Système de cuisson suisse SA Suisse romande

Route du Verney 18, 1070 Puidoux, Suisse

Tél. +41 (0)26 401 34 14

Hugentobler GmbH Allemagne

Bavière / Berlin

Lise-Meitner-Strasse 4, 85716 Unterschleissheim, Allemagne

Tél. +49 (0)89 85 15 77

info@hugentobler.de, www.hugentobler.de

Nous sommes votre partenaire pour des concepts de cuisine innovants et un management rationnel de la cuisine. Aujourd'hui et à l'avenir.

www.hugentobler.com

