



D'un coup d'oeil

HUGENTOBLER
Système de cuisson suisse®

Propriétaire

Reto Hugentobler

Origines

1966: vente de systèmes de distribution des repas et d'appareils de cuisson.

1976: fondation de l'entreprise

Entreprise

Développement, fabrication, formation, coaching et service après-vente d'appareils et systèmes de cuisson modernes – planification, conception, installation et montage de grandes cuisines dans les hôtels, restaurants et dans la restauration collective et hospitalière.

Avantages pour le client

Meilleur rendement de cuisine, amélioration de la qualité des mets, moins de stress, amélioration de la qualité de vie de nos clients et de leurs collaborateurs.

Vision

Dans le domaine des grandes cuisines professionnelles, nous voulons occuper une position de leader, créer de nouveaux critères, normes et standards élevés afin que nous puissions, avec nos mandants, délivrer des prestations de tout premier ordre. Nous voulons non seulement des clients satisfaits, mais de véritables «fans»!

Valeurs et normes

L'entreprise s'inspire de l'éthique chrétienne.

Nombre d'employés au total

120 collaboratrices et collaborateurs: 30 chefs de cuisine pour conseiller nos clients, 15 planificateurs et chefs de projet, 35 techniciens d'entretien, service après-vente et montage

Chiffre d'affaires annuel global

Env. 40 millions de francs

Produits

Appareils de qualité premium pour grandes cuisines, développés en Suisse, sous le label «HUGENTOBLER Système de cuisson suisse»

Formation / Perfectionnement

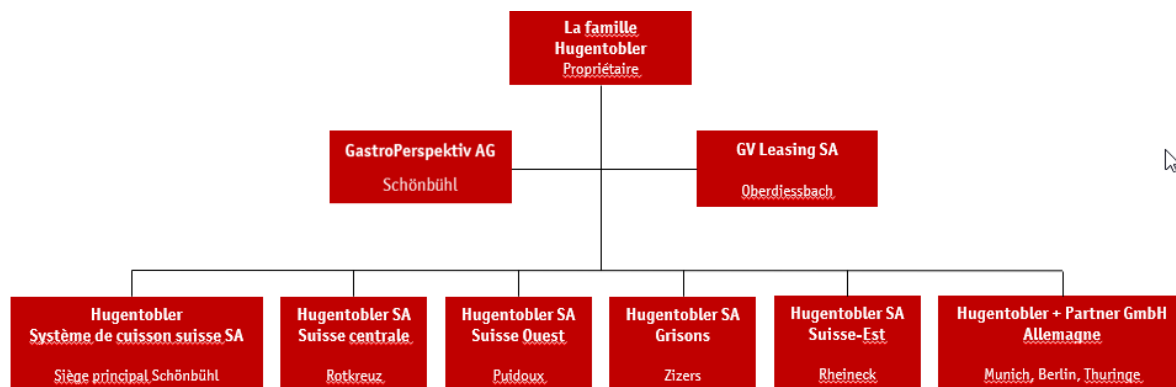
Centres de formation et de perfectionnement à Schönbühl, Rotkreuz, Zizers, Rheineck et Puidoux

Innovations, inventions et brevets les plus importants

1984: Plaque à pâtisserie perforée. 1986: Système de banquet HG 2000. 1994: GreenVac®. 1995: Hold-o-mat®. 2000: freeze'n'go®. 2004: Cellule de refroidissement FrigoJet®. 2005: Le fourneau suisse. 2009: Combisteamer Practico Vision®. 2012: Reg-o-mat®. 2017: Rolling Kitchen. 2020: Cool to go.

Service d'entretien

50'000 appareils pour grandes cuisines, dont 6000 combisteamers, entre Genève et la frontière tchèque, soit 1000 km à travers l'Europe



Direction

Direction générale:

Fredy Hugentobler, président du conseil d'administration, depuis 1975
Reto Hugentobler, depuis 2001, direction générale et propriétaire depuis 2010
Melanie Hugentobler, direction de projet, depuis 2006
Oliver Brouwer, direction de la distribution et du développement, depuis 1996
Gerhard Schmalhardt, direction des finances et administration, depuis 2002
Markus Steiner, direction marketing et IT, depuis 2015

Chefs de département:

Daniel Haldimann, gestion de produits, depuis 1986
Yves Krähenbühl, direction de la planification des cuisines, depuis 2000
Matthias Kyburz, direction de concept et planification de projets, depuis 2010
Marc Gerber, direction d'objets, depuis 2005
Bruno Dietz, Key Account Management, depuis 2003
Antonia Blaser, assistante de direction et ressources humaines, depuis 2016
Hugo Schär, direction service, depuis 2014
Simon Hennig, direction de montage, depuis 2016
Markus Steiner, direction marketing et IT, depuis 2015
Alex Rey, direction service, depuis 2024

Direction GV-Leasing:

Jürg Hugentobler, depuis 2003

Direction GastroPerspektiv AG:

Christoph Reichenbach, depuis 2013

Des cadres et des collaborateurs fidèles depuis de nombreuses années garantissent un haut niveau de compétences professionnelles et la continuité des relations avec les clients et les fournisseurs.

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