Responsabilité d'entreprise et développement durable

Nous considérons notre responsabilité comme un engagement envers quatre domaines qui se recoupent en partie: le marché, les collaborateurs et la société, l'environnement, l'entreprise.

Marché

365 jours d'utilisation
Dans toute la Suisse, nos techniciens de service veillent à ce que les brigades de cuisine aient rapidement de l'aide à leurs côtés.

Pour l'art culinaire
En tant que partenaire, nous soutenons les candidats de concours nationaux/internationaux en leur fournissant une infrastructure.

Des bureaux régionaux et des centres de formation ...
... permettent aux clients et aux collaborateurs d'éviter les longs trajets.

Notre vision: des cuisiniers épanouis, des rendements plus élevés, des mets de meilleure qualité
Grâce aux systèmes de cuisson suisses et à la production en différé, les cuisines des restaurants, des hôtels, des collectivités et des hôpitaux peuvent s'approvisionner localement et régionalement, cuisiner de manière ergonomique et efficace et ainsi devenir rentables.

Pour le marché suisse
Nous tenons à maintenir notre production en Suisse et, dans la mesure du possible, faisons fabriquer nos appareils dans notre pays.
Nous misons également sur des partenariats de longue durée avec nos fournisseurs et nos clients. Hotelleriesuisse nous atteste le statut de Trusted Supplier.

HotellerieSuisse Trusted Supplier

Assembleur
Avec une trentaine de cuisiniers au service externe, nous connaissons les défis du secteur. Ceux-ci sont directement intégrés dans le développement de nos produits de marque.

Pour le métier de cuisinier
Depuis des décennies, nous développons les systèmes de cuisson suisses qui permettent aux cuisiniers d'exercer leur métier sans stress et en optimisant l'ergonomie.
En tant que partenaire d'écoles hôtelières ou de la maison d'édition de matériel pédagogique WIGL, nous nous engageons en faveur des apprentis et des étudiants.

Collaborateurs et société

Égalité salariale
Nous traitons les femmes et les hommes de manière égale en matière de salaire.

Stations de recharge pour voitures électriques

10 stations de recharge permettent de remplir les batteries des voitures électriques des collaborateurs.

Initiation et formation continue
Nos programmes d'initiation de plusieurs mois sont considérés comme une référence dans le secteur.
Dans le cadre de formations continues internes et externes, nos employés améliorent leurs connaissances dans les domaines de la technique des appareils, du leadership, du développement personnel, des techniques de vente et de la transformation numérique.

Promotion
Des entretiens de promotion et de qualification ont lieu deux fois par an.
Nous planifions les carrières et les reconversions sur le long terme et dans tous les départements (par exemple, pour passer de monteur à chef de projet). Les modèles de travail à temps partiel optimisent l'équilibre entre vie professionnelle et vie privée.

Nos valeurs et nos normes ...
... sont la base de notre collaboration et de nos relations. Elles s'inspirent de l'éthique chrétienne et s'appliquent à tous de la même manière, aux employés comme aux supérieurs hiérarchiques.

Ergonomie et sécurité au travail
Des bureaux debout, un éclairage et une acoustique bien pensés dans les salles soulagent notre quotidien. Nous réduisons les risques grâce à des concepts de sécurité, à des préposés à la sécurité, à l'équipe de premiers secours ainsi qu'à la sécurité et à la technique les plus récentes dans les véhicules.

OUI à la formation professionnelle
Les jeunes apprentis commencent leur vie professionnelle dans les départements les plus divers.
Deux apprentis automaticiens, une apprentie employée de commerce.

Manifestations annuelles pour les collaborateurs et journal des collaborateurs
Les HugiDays avec les familles, les week-ends de ski, les barbecues et les événements d'équipe renforcent notre cohésion.
Les HugiNews mensuelles informent les collaborateurs actuels et anciens.

Entreprise

Système de gestion intégré (IMS)
Nous travaillons selon des processus documentés, ce qui nous permet d'augmenter la sécurité des processus et de garantir la suppléance.

Une stratégie agile solidement ancrée
La définition de la stratégie est un processus continu: depuis le lancement lors de la journée stratégique annuelle jusqu'à la présentation lors de la fête de Noël, en passant par les journées de planification avec l'ensemble des cadres ...

Une offre diversifiée de produits et de services pour tout type de restauration
Développement, fabrication, formation, distribution, service, coaching et financement d'appareils et de systèmes de cuisson modernes pour grandes cuisines.
Conception, installation et montage de grandes cuisines pour les restaurants, les hôtels, les collectivités ainsi que les hôpitaux.
Différents modèles commerciaux: contrats de maintenance, contrats de leasing, letters of intent

Finalist 2023 PRIX SVC

Environnement

Concepts pour la région
Nos systèmes de cuisson favorisent la régionalité, permettent de réduire les distances de transport et soutiennent les producteurs locaux.

Des produits pour des générations, un signe contre le gaspillage
– Du métal plutôt que du plastique
– Nous gérons les stocks de pièces de rechange jusqu'à dix ans après l'arrêt de la production

Technique d'appareils préservant l'énergie et les ressources
Un développement constant pour une efficacité maximale :
– notre combi-steamer est le champion des économies d'eau, d'énergie et de produits chimiques
– le Hold-o-mat permet d'économiser 90 % d'énergie dans le processus de cuisson et préserve 10 à 20 % mieux le poids des aliments.
– Les installations de Sicotronic optimisent le prélèvement d'énergie

Recyclage et élimination
Nous collectons séparément le carton, le papier, le PET, les vieux métaux, les appareils usagés, etc., et les remettons à des partenaires certifiés qui les recyclent si possible ou les éliminent dans le respect de l'environnement.

Norme de construction
Notre siège principal à Schönbühl est construit de manière à optimiser la consommation d'énergie. Nous utilisons la géothermie comme source de chauffage et de refroidissement.

Pas de gaspillage alimentaire
Nos systèmes de cuisson réduisent au minimum le gaspillage alimentaire dans la cuisine.
En tant que partenaire, nous nous engageons avec United Against Waste contre le gaspillage alimentaire.

Normes et labels écologiques
Plusieurs produits clés ont été certifiés par EcoGastro comme étant efficaces sur le plan énergétique et font partie du programme de promotion EcoGastro. Les produits clés sont testés selon Enak et les appareils frigorifiques sont listés chez Topten.
Nos spécialistes savent parfaitement comment utiliser des fluides frigorigènes neutres ou respectueux du climat.

Installation photovoltaïque

Sur une surface de 1200 m² et avec une puissance de 275 kWp, nous produisons environ 200 % de nos besoins annuels en énergie. Cela est encore suffisant pour recharger les voitures électriques de nos collaborateurs.

HUGENTOBLER
Système de cuisson suisse®