

Cuisiner de manière plus rationnelle pour manger mieux

La société Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG accompagnent les cuisines depuis le concept d'analyse jusqu'à la mise en service et à l'adoption de nouvelles méthodes de cuisson, en passant par la planification et la réalisation concrète.

Les systèmes de cuisine suisses réunissent plus de 50 ans d'expérience et l'enthousiasme d'une famille d'entrepreneurs suisses. L'entreprise produit bien davantage que seulement de nouveaux appareils: Hugentobler révolutionne les cuisines – avec des solutions et des processus innovateurs qui sont en mesure de susciter l'enthousiasme et de simplifier massivement le travail quotidien en cuisine.

Une entreprise familiale – depuis 50 ans

L'entreprise a été fondée en 1966 par Fredy Hugentobler. En 2010, ce dernier a confié la direction de l'entreprise à son fils Reto. Le capital de l'entreprise est entièrement contrôlé par la famille. Hugentobler est leader sur le marché des appareils et systèmes de cuisson modernes pour cuisines industrielles en tant que fournisseur global de prestations de services en matière de développement, de fabrication, de formation, de distribution et du service technique. L'entreprise familiale est spécialisée dans l'élaboration de projets concernant l'aménagement et l'installation de cuisines industrielles pour les restaurants, les hôtels ainsi que la restauration collective et hospitalière.



Environ 115 collaborateurs travaillent pour les clients à six emplacements différents. 30 chefs de cuisine au bénéfice d'une formation correspondante se déplacent quotidiennement dans les cuisines en Suisse et en Allemagne.

Innovations et inventions

Les innovations et inventions de la maison Hugentobler ont contribué de manière déterminante à la création de systèmes de cuisine suisses modernes. Le «Hold-o-mat», permettant de cuire et de maintenir un plat à température au degré près, est désormais légendaire. En 2000, l'entreprise a présenté «freeze'n'go», une méthode de cuisine révolutionnaire

pour une production, un entreposage et une régénération proches de la nature. Depuis 2014, le paradis des cuisiniers «Kochparadies» au siège social de Schönbühl présente, en collaboration avec plus de 29 exposants partenaires, les appareils et les systèmes les plus modernes pour des cuisines orientées à l'avenir, profitables et rationnelles. Hugentobler est un partenaire pour des concepts de cuisine innovateurs et une gestion économique des cuisines. Aujourd'hui et à l'avenir.

Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG
Gewerbstrasse 11, 3322 Schönbühl
Tél. 0848 400 900, Fax 031 858 17 15
info@hugentobler.ch, www.hugentobler.ch

