

htr.ch



HUGENTOBLER
Schweizer Kochsysteme®



Zur Person

Vorname:

Yves

Name:

Krähenbühl

Alter:

45

Funktion:

Leiter Küchenplanungen

Mitarbeiter seit:

2000

Meine Favoriten

Essen:

Thailändisch & gut bürgerlich

Film:

Dokumentarfilme

Sport:

Skifahren, Fitness, Wandern

Musik:

Blues & Rock - Gitarren

Hobbys:

Modellbau, Motorrad fahren

Mobilität:

Auto, Motorrad, E-Bike

Partner im Markt

Im Gespräch mit Yves Krähenbühl von Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG

Die Hugentobler Schweizer Kochsysteme zeichnen sich aus durch die intelligente Vernetzung unterschiedlicher Geräte und Produktionsarten zur Qualitätsverbesserung von Lebensmitteln. Betriebe, die mit Hugentobler zusammenarbeiten, profitieren von Lösungen, die in keinem Kochbuch stehen, den Kochberuf aufwerten und ihre Gäste begeistern.

Darum arbeite ich hier...

Ich habe das grosse Glück, meine Leidenschaft, das Kochen, mit meiner Affinität zu Technik verbinden zu können. Es macht mich stolz, als kreativer Kopf ein Teil der Geschichte der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG zu sein.

Mein typischer Arbeitsalltag...

Ziel meines Arbeitsalltags ist es, die Küchen von Morgen so zu planen und zu gestalten, dass ein effizientes und gut organisiertes Arbeiten möglich wird, bei dem am Ende des Tages auch die Rendite stimmt.

An meiner Firma gefällt mir besonders...

der im Familienunternehmen herrschende Innovationsgeist. Ich habe viele Freiheiten, meine Kreativität auszuleben und immer wieder neue Komponenten für die Schweizer Kochsysteme zu planen und zu entwickeln. Gemeinsam mit dem ganzen Team auf engstem Raum eine hocheffiziente und stressfreie Küche zu planen, zu bauen und zu coachen, das gibt mächtig Hugi-Spirit...

Unsere Produkte und Dienstleistungen...

sind in der Kombination extrem schlagkräftig. Dann garantieren sie glückliche Köche, eine bessere Speisenqualität und eine höhere Rendite. Die Schweizer Kochsysteme – die intelligente Vernetzung unterschiedlicher Geräte und Produktionsarten – bilden die Basis. Die Praxis zeigt, dass maximale Leistungen des Apparatemix nur bei passenden Arbeitsabläufen, logischen Postenanordnungen und der richtigen Geräteanwendung ausgeschöpft werden können. Darum analysieren und planen wir, bevor wir die Küche bauen. Weiter schulen und coachen wir oder bieten Hand für eine faire Finanzierung.

In Zukunft wird meine Firma...

hoffentlich zahlreiche Küchen revolutionieren – mit innovativen Prozessen und Lösungen, die begeistern und den Alltag in der Küche massiv vereinfachen und erleichtern.

Die grössten Veränderungen in meinem Job waren...

die Digitalisierung 4.0, die rasanten Veränderungen in der Planungslandschaft, vom CAD zum viel umfangreicheren BIM-Datenformat.

Mir gefällt besonders...

meine Flexibilität in der Anwendung und Entwicklung der Schweizer Kochsysteme, individuell auf die Situation angepasst. Das erfordert vom gesamten Team jeden Tag Kreativität und Ideenreichtum.

Am liebsten mache ich...

die Kunden glücklich (glücklichere Köche), indem ich ihnen den Alltag mit gut durchdachten Kochsystemen erleichtere.

Motivation hole ich mir...

von Kunden, die zu Fans werden. Ich mag das direkte Feedback in Bezug auf unsere Arbeit – das hatte ich als gelernter Koch auch immer.

Mein persönliches Highlight war...

die Konzeption, Planung und Ausführung der ziemlich komplexen Küchen – es sind deren zwei – im neu sanierten Hotel Weissenstein auf unserem Hausberg. Für mich als Solothurner emotional wie auch technisch ein Highlight.

Mein letzter Hotelbesuch/Restaurantbesuch...

war im Hotel Artist in Biel. Norman Hunziker hat uns mit seinem Team einen unvergesslichen Abend kredenzt. Absolute Spitzenklasse.

Das Team...

von Planern und Projektleitern ist mittlerweile auf 10 Mitarbeitende gewachsen. Wir sind fast alles Köche oder Küchenchefs, einer hat ehemals Küchen montiert. Hier weiss jeder, wie eine Küche funktioniert. Wir haben auch schon Monteure aus gesundheitlichen Gründen in die Planung umgeschult. Ich schätze diese Durchlässigkeit und Förderung der Mitarbeitenden bei Hugentobler.

Unsere Partner...

bilden ein umfangreiches Netzwerk. Allein in unserem Kochparadies in Schönbühl präsentieren sich auf 1200 Quadratmetern 25 Partnerfirmen / Gastro-Zulieferer unter einem Dach.

Forschung und Entwicklung ist...

Alltag. Es gilt, mit offenen Augen am Markt zu sein, Kundenwünsche zu erkennen und dafür die richtigen Lösungen zu finden oder zu entwickeln.

Investitionen...

sollten kontinuierlich in Hardware (Infrastruktur) und Software (Wissen und Prozesse) gemacht werden. Das gilt für uns wie auch für unsere Kunden, die uns ihre Küche anvertrauen.

Meine Firma engagiert sich für...

den genialen Beruf des Kochs. Indem wir unermüdlich mit unseren Kunden an der Zukunft der Küchen arbeiten, indem wir verschiedenste regionale Kochvereinigungen unterstützen oder uns als Partner von Kochwettbewerben engagieren (Der Goldene Koch, Cuisine des Jeunes, Ale Mordasini für den Bocuse d'Or). Und wir engagieren uns für den Standort Schweiz.



Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG

Die Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG ist marktführend als Gesamtanbieterin von Entwicklung, Herstellung, Ausbildung, Vertrieb und Service moderner Grossküchenapparaten und Kochsystemen. Sie ist spezialisiert auf die Organisation, Projektierung, Einrichtung und Montage von Grossküchen für Hotels, Restaurants, Gemeinschafts- und Spitalverpflegung. Firmengründer Fredy Hugentobler, seit 1964 in der Grossküchenbranche tätig, übergab 2010 die Geschäftsführung des Familienunternehmens seinem Sohn Reto. Die Werte und Normen der Firma orientieren sich an der christlichen Ethik.

Unternehmung:

[Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG \(https://www.hugentobler.ch/de/\)](https://www.hugentobler.ch/de/)

Standort:

Hauptsitz: Schönbühl. Niederlassungen in Rotkreuz, Chur, Rheineck, Puidoux, München

Gegründet:

1966 durch Fredy Hugentobler

Geschäftsführer:

Reto Hugentobler

Anzahl Mitarbeiter:

120

Publiziert am Montag, 03. August 2020