



„Ich bin selbst ein leidenschaftlicher Koch“, bekennt sich Hutterer-Inhaber Dipl. Ing. Dieter Cramer zu seiner Motivation, stets die besten Neuheiten in seinem Sortiment haben zu wollen, „und deswegen pflege ich auch intensiven Kontakt zu Profiköchen, die Trendsetter sind. Mit ihnen gemeinsam bin ich immer am Puls der Zeit.“

10 JAHRE HUTTERER

Eigentlich ist der Profiküchenausstatter Hutterer schon über 100 Jahre alt, doch in den vergangenen zehn Jahren hat sich viel verändert. Seitdem ist nämlich frischer Wind eingezogen. Heute ist Hutterer leidenschaftlicher Innovationsjäger, immer unterwegs in seiner besonderen Mission: der „idealen Kochwerkstatt“. In ihrem Namen wird mit viel Knowhow und Feingefühl geplant, gebaut und umgebaut. Dennoch bleibt das Unternehmen dem jahrhundertealten Credo treu – und zwar Garant in Sachen Qualität zu sein.

Genau zehn Jahre ist her, seit Dipl. Ing. Dieter Cramer, Hutterer Inhaber und Geschäftsführer, das alteingesessene Unternehmen von Dkfm. Paul Hutterer übernommen hat. Die Geschichte der Firma reicht übrigens bis 1896 zurück und stand jeher für qualitativ hochwertige Produkte und Spezialitäten. Der Qualitätsanspruch hat sich bis heute nicht geändert, im Gegenteil, er wurde sogar mit großer Leidenschaft weiterentwickelt. Wenn man jetzt zu Hutterer kommt, findet man ein siebenköpfiges Team, das permanent damit beschäftigt ist, das Ideal einer „idealen Kochwerkstatt“ in die Realität umzusetzen. Das ist es auch, was bei der Firmenübernahme 2003 Vision, Ziel und Wunsch war.

Alles ist möglich

„Zu Beginn mussten wir eine Menge modernisieren. Angefangen von der EDV bis hin zu einer doch beträchtlichen Sortimentsumstellung“, erzählt Dieter Cramer von den

ersten Jahren. „Wir haben also massiv umgekrempelt und auch einen Imagewandel durchgeführt. Hutterer war für qualitativ hochwertige Produkte bekannt – das traf durchaus unsere Vorstellung –, aber hauptsächlich auch auf den Verkauf von Einzelgeräten und exotischen Dingen spezialisiert. Wir wollten jedoch Komplettausstatter werden.“ Das ist natürlich längst gelungen. Vom Großprojekt, wie beispielsweise einer WIFI-Betriebsküche, über Restaurantküchen unterschiedlicher Ausrichtung bis hin zum Imbissstand führt der Küchenspezialist sämtliche Arbeiten aus. Von der ersten Idee bis zur letzten Schraube. Alles ist möglich.

Am Puls der Zeit

Warum eine ideale Kochwerkstatt neben intelligenter Planung und Umsetzung ganz besonders auch Innovationen braucht, erklärt Cramer folgendermaßen: „Ein gutes Küchengerät ist es dann, wenn es den Stress in der Küche reduziert und Arbeitserleichterung schafft. Das bedeutet, dass gerade moderne Küchengeräte und –lösungen heute Leistungen erbringen, die man ohne sie nur mit einem deutlichen erhöhten Ressourcenaufwand erreichen würde.“ In diesem Zusammenhang lassen sich zum Beispiel die Sous Vide-Geräte von fusionchef by Julabo erwähnen oder die kleinen Küchenwunder Pacojet und Hotmix. Aber auch der Turbochef für ein perfektes Finish oder die besonders hochwertigen Griller der Marken Brennwagen und Memphis dürfen hier nicht fehlen. „Ich bin selbst ein leidenschaftlicher Koch“, bekennt sich der Hutterer-Inhaber zu seiner Motivation, stets die besten Neuheiten in seinem Sortiment

haben zu wollen, „und deswegen pflege ich auch intensiven Kontakt zu Profiköchen, die Trendsetter sind. Mit ihnen gemeinsam bin ich immer am Puls der Zeit.“

Innovative Küchen- und Kochideen

Was hat Hutterer in den nächsten zehn Jahren vor? „Wir werden diesen Weg auf jeden Fall weitergehen. Das heißt, wir gehen weiter in Richtung innovative Küchen- und Kochideen, moderne Gartechnik und bauen unseren Ruf als Sous Vide Spezialist aus“, blickt Cramer in die Zukunft. „Der Beruf des Kochs ist ein Hochstressberuf. Darum will ich den Küchenalltag vereinfachen.“ Der Leitfaden für eine gute Küchenplanung wird also im Vordergrund bleiben. Ein Leitfaden, der einen hohen Qualitätsstandard erfüllt und kostentechnisch so ausgerichtet ist, versteckte finanzielle Belastungen immer weiter zu minimieren. Das bedeutet, dass mit Hutterers Küchenlösungen im Tagesgeschäft richtig Geld gespart wird. Denn sie reduzieren die Kosten für Zubereitung, Reinigung, Energieverbrauch und Serviceaufwand. Bleibt also mehr für den zufriedenen Gast. Und das ist es wohl, was jeder Gastronom letztendlich will. 🍷

.....
**Hutterer Gastronomiemaschinen
 Nachfolge Gmbh**
 Sternwartestrasse 16
 A-1180 Wien
 Tel.: +43 (0)1 478 43 73
 office@hutterer.cc
 www.hutterer.cc
