



Medienmitteilung

25. März 2010

HUG weiht sein neues Flaggschiff „Tartelettes 2“ ein

Am 25. März wurde bei der HUG AG in Malters das neue Flaggschiff „Tartelettes 2“ vom Präsidenten der Hotel & Gastro Union, Georges Knecht, feierlich eingeweiht. Über 100 illustre Gäste aus der Schweiz und dem Ausland bestaunten das technische Meisterwerk und genossen die Köstlichkeiten der Schweizerischen Kochnationalmannschaft wie auch das spezielle Ambiente.

Grosse Einweihung

„Unglaublich, wie viele spannende Persönlichkeiten aus der Gastronomie zur Einweihung gekommen sind“ sagte der HUG Geschäftsleiter Andreas Hug bei der Ansprache. In der Tat war es beeindruckend, dass Gäste aus nah und fern – teilweise aus Übersee – extra für die Einweihung angereist waren. Der Event stand unter dem Motto „Schiffahrt“ und die Gäste wurden wirklich im Naturhafen Malters begrüsst. Es wurden extra Schiffe und unzähliges Schiffs-Material angeschleppt, so dass die Gäste sich wie in einem Dampfer vorgekommen sind. Die Bordküche bestand aus der aktuellen Schweizerischen Kochnationalmannschaft, die viele feine Köstlichkeiten exklusiv für die Einweihung kreierte. Die Bordkapelle war klein aber fein. Ganz nach dem HUG-Leitspruch „Tradition und Innovation“ spielte der bekannte Hackbrettler Nicolas Senn solo zuerst urchige Töne, bevor er zur grossen Senn-Show ausholte und modernste Klänge auf den 125 Saiten wiedergab. Kein Wunder, dass er bereits mit dem Rapper Bligg auf Tour war.

Andreas Hug erklärte, dass Schiffahrt gut zu HUG passt. Beide bleiben in Bewegung und sind immer wieder für Innovationen gut wie z.B. der Katamaran von Alinghi oder der neue Katamaran auf dem Vierwaldstättersee. HUG selber baut höchstens Schiff-Tartelettes aus feinem Mürbeteig. Die grösste HUG-Innovation ist die neue Tartelettes-Anlage „Tartelettes 2“, die vom Hotel & Gastro Union-Präsidenten Georges Knecht offiziell gestartet wurde. Knecht war begeistert von der neuen Anlage und meinte: „Ich finde es toll, dass HUG die neue Anlage in der Schweiz gebaut hat und nicht irgendwo im fernen Ausland. Das zeigt die Qualitätsansprüche und die Verwurzelung mit der Schweizer Tradition der Gebrüder Hug. Weiter unterstrich er die Wichtigkeit von HUG in der Gastronomie, ihren Einsatz als Veranstalter des Creativ Wettbewerbes und als Sponsor/Partner verschiedener Gastro-Institutionen. Er ist froh, dass es noch Unternehmen mit solchem Elan gibt. Aus diesen Gründen fühlt er sich auch geehrt, Götti der neuen Anlage sein zu dürfen.“

Modernste Tartelettes-Anlage in Europa „Tartelettes 2“

Rund 10 Millionen Franken investierte HUG 2009 in Malers in die neue vollautomatische Tartelettes-Anlage. Die Anlage ist ein Einzelstück und wurde nach den Bedürfnissen und den hohen Qualitätsansprüchen von HUG konzipiert und gebaut. Die aktuelle Anlage „Tartelettes 1“ ist voll ausgelastet und die neue „Tartelettes 2“ hat eine doppelt so hohe Kapazität. „Technologisch sind wir heute in der Tartelettes-Herstellung führend auf der Welt und wir sehen in der Gastronomie mit Tartelettes weitere Wachstums-Möglichkeiten“, sagt Andreas Hug. Die neue 120m-Anlage kann täglich bis zu 850'000 Tartelettes (!) produzieren und dank dem Roboter automatisch verpacken. „Damit können wir die kontinuierliche weltweite Nachfrage sicherstellen“ erklärte Hug weiter.

Innovationen folgen auf die 10 Millionen-Investition

HUG investiert nicht einfach nur diesen riesigen Betrag, sondern bestätigt die erhöhte Nachfrage gleich mit Produkt-Neuheiten. Andreas Hug lüftete das Geheimnis bezüglich den Neuheiten. „Wir werden in der Schweiz dieses Jahr mit mindestens 2 Neuheiten auf den Markt kommen. Im Ausland mit 7 Neuheiten“. Im Ausland ist der Tartelettes-Markt grösser als in der Schweiz und deswegen werden im Export mehr Tartelettes abgesetzt als hier, erklärte Hug die unterschiedlichen Einführungen. Weltweit wird aber das Dessert-Tartelettes Carré 7cm im 2010 präsentiert. Die Neuheit überzeugt durch die geraden Wände und selbstverständlich durch die bekannte HUG-Qualität. Weiter folgt noch das tief gestanzte Dessert-Tartelettes „Finesse“ 5cm, welches sich ideal für Buffetkreationen eignet. Die Schweizer Einführung ist auf die ZAGG geplant.

Als Abschiedsgeschenk überreichte HUG in Zusammenarbeit mit der Schweizerischen Kochnationalmannschaft den Gästen eine weitere Neuheit. Das neue Mini Choco-Tartelettes 3.8cm wurde von der Kochnati gefüllt und als Petits fours abgegeben. Die ersten „Pralinen“ aus dem Hause HUG mit den Tartelettes.

Weitere Fotos von der Einweihungsfeier unter www.hug-luzern.ch/events unter HUG für Gastronomie.

Weitere Informationen erhalten Sie bei:

Medien-Kontakt:

HUG AG











Roger Lütolf









Leiter Product Management Food Service

Tel. 041 499 75 42 / Fax. 041 499 76 01

roger.luetolf@hug-luzern.ch / www.hug-luzern.ch

Fotos (auf CD):

	
Die Einweihung fand unter dem Motto « Schiffahrt » statt	Das hughaus wurde zum Hafen umfunktioniert
	
Kapitän Andreas Hug begrüßte die vielen internationale Gastronomie-Fachleute	Anlage-Götti und Präsident vom Hotel & Gastro Union Georges Knecht drückt den Startknopf bei der neuen Tartelettes-Anlage „Tartelettes 2“
	
Die Gastronomen bestaunten die neue Anlage.	Die Geschwindigkeit vom Roboter wurde bestaunt
	
Schiffrennen – eine schöne Abwechslung und jeder durfte Kapitän sein	Die Tisch-Dekoration wurde aus HUG-Produkten erstellt
	
Die Schweizerische Kochnationalmannschaft produzierte in der Bordküche sensationelle Fingerfood-Häppchen	HUG Dessert-Tartelettes Schifflis mit Apfelkonfit und Panna Cotta produziert durch Mario Inderschmitt

			
Fischiges aus dem Sempachersee auf Blutwurstsockel serviert im HUG Mini Snack-Tartelettes von Friederich Zemanek		Walliser Käseimpression im HUG Mini Choux kreiert durch Fabian Margelisch	
			
Getreidesalat mit luftigem Gemüse mousse von Andreas Ritz		Werner und Andreas Hug zusammen mit der Kochnationalmannschaft	
			
Nicolas Senn spielte ganz nach dem HUG-Leitspruch "Tradition und Innovation" trendige Töne auf dem Hackbrett		Georges Knecht, Roger Lütolf (HUG) und er Geschäftsführer vom Kochverband Norbert Schmidiger in angeregter Diskussion	
			
Norbert Schwery, Pâtisserie von der Kochnationalmannschaft, kreierte die feinen „HUG-Pralinen“		HUG-eigene Matrosen machten das Catering	

Die HUG AG mit Sitz in Malters/Luzern beschäftigt an den drei Standorten Malters, Willisau und Trimbach rund 400 Mitarbeitende. HUG wurde 1877 als Bäckerei in Luzern gegründet. Der Zwieback war das erste Produkt und die Erfindung des Firmengründers Joseph Hug-Meyer. Zur Produktpalette zählen heute Brot Cracker (unter anderem DARVIDA), typische Schweizer Guezli (z.B. Willisauer Ringli), Biscuits-Spezialitäten von Wernli (z.B. Choco-Petit-Beurre, Jura Waffeln, Chocoly), Tiefkühlbackwaren-Snacks (z.B. Chäschüechli) und Gastro-Backwaren (z.B. Tartelettes). Die HUG AG ist noch heute in Familienbesitz, und zwar in der vierten Generation. Die beiden Brüder Andreas Hug (Geschäftsleitung) und Werner Hug (Delegierter des Verwaltungsrates) führen das Unternehmen nach drei Grundsätzen: herzlich, unternehmerisch und gewissenhaft – HUG eben. Mehr Informationen unter www.hug-luzern.ch.