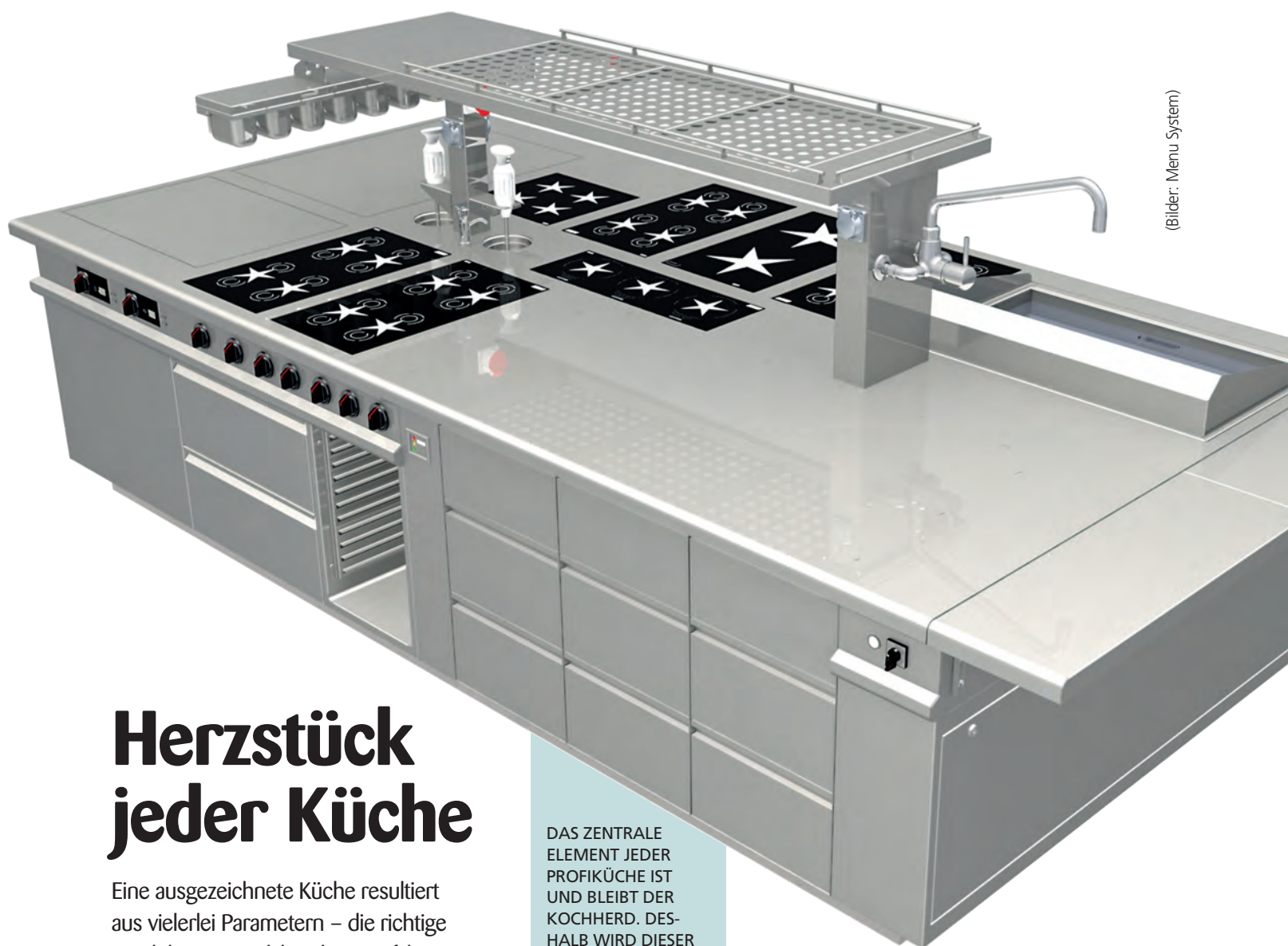


(Bilder: Menu System)



Herzstück jeder Küche

Eine ausgezeichnete Küche resultiert aus vielerlei Parametern – die richtige Herdplanung ist dabei der Kernfaktor. Denn: Der Herd ist das Herz der Küche! Wenn dann die individuelle Planung und die neueste Induktionstechnologie von Menu System auf die Leidenschaft eines Spitzenkochs treffen, steht einem ausgezeichneten Ergebnis nichts mehr im Wege.

DAS ZENTRALE ELEMENT JEDER PROFIKÜCHE IST UND BLEIBT DER KOCHHERD. DESHALB WIRD DIESER SPEZIFISCH FÜR JEDEN EINZELNEN KUNDEN MASSGESCHNEIDERT UND MIT MODERNSTER TECHNISCHER INFRASTRUKTUR VON MENU SYSTEM – UNTER EINEM DACH – IN DER SCHWEIZ GEBAUT

MENU-SYSTEM-MITARBEITER ZEICHNET UMFASSENDES PRAXIS-KNOW-HOW AUS, HABEN DOCH ALLE BEREITS FRÜHER ERFAHRUNGEN IN DER HOTEL- UND GASTRO-BRANCHE GESAMMELT, WESHALB SICH DER KUNDE SICHER SEIN DARF, KOMPETENTE GESPRÄCHSPARTNER ANZUTREFFEN, DENEN ER SEINE WÜNSCHE UND BEDÜRFNISSE MITTEILEN KANN



Menu System gilt als Qualitäts- und Marktführer für maßgeschneiderte Induktions-Herdanlagen in Europa. Die dreifache Spezialisierung macht das Unternehmen einzigartig:

- Konzentration auf Induktionstechnik: Menu System bietet seinen Kunden ausschließlich Induktions-Herdanlagen an. Gasherde und konventionelle Elektroherde werden nicht verkauft.
- Konzentration auf Herdbau: Menu System ist der Spezialist für Herdanlagen und befasst sich bewusst nicht mit allgemeinem Küchenbau. Dank der über 30-jähriger Erfahrung mit praxisgerechtem Herdbau erhält der Kunde eine optimale Funktionalität.
- Konzentration auf maßgeschneiderte Fertigung: Auf die Fertigung von Herden in Serien wird bewusst verzichtet. Jeder Herd wird von Menu System nach den Wünschen des Kunden konzipiert und individuell gefertigt.

Die Referenzliste belegt, dass Menu System die bevorzugte Marke der Topköche Europas ist. Ein hohes Qualitätsimage verbindet sich bei Menu System mit großer Innovationskraft. Diese Attribute haben unter anderem auch das Arlberg Hospiz Hotel und seinen geschäftsführenden Gesellschafter Florian Werner überzeugt, der sich für einen maßgeschneiderten Herd (siehe Bilder) von Menu System entschied.



DIE INDUKTIONSHERDE VON MENU SYSTEM ZEICHNET EINE STUFENLOSE, FEINE REGULIERUNG AUS, MIT DER SICH OPTIMALE KOCHERGEBNISSE ERZIELEN LASSEN. DER KOCH HAT JEDERZEIT DIE VOLLE KONTROLLE



Aktiv mitbestimmen

Die Gastronomie ist immer wieder auf neue Konzepte und Ideen angewiesen, um im schnelllebigen Markt Schritt halten zu können. Dazu leistet Menu System einen wichtigen Beitrag. Schon allein die Tatsache, dass zahlreiche Spitzenköche und Vorzeigehäuser auf die Induktionstechnologie des Schweizer Unternehmens setzen, spricht für deren Qualitätsdenken. Somit kann der Induktionsspezialist für sich in Anspruch nehmen, der erste und damit erfahrenste Anbieter weltweit für betriebsindividuell angepasste Induktionsherde zu sein.

Zum Vorteil des Kunden

Der Kunde erhält exakt die betriebswirtschaftlich relevante Lösung für seinen Betrieb. Überdies: Die Induktionstechnologie der fünften Generation beinhaltet kluge Features: Slide-Control, automatische Pfannentyperkennung, Wirkungsgradoptimierung, Kochleistung mit Pfannenbewegung steuerbar, integrales Kochgeschirrschutzsystem und maximale Leistungsdichte. Maßgeschneiderte Induktionsherdanlagen von Menu System gelten als eine Investition ohne Kompromisse. Die Herdanlagen ermöglichen es der Kreativität cleverer Köpfe, sich in voller Meisterschaft zu entfalten. Fazit: Menu System gibt smarten Köchen mehr Freiraum für ihre ureigenen Fähigkeiten, für ihr Talent, das auf diese Weise noch besser zur Entfaltung gelangen kann.

„EIN HERD AUS EINEM GUSS!“

Herr Dr. Schneider, Menu System gilt als Spezialist für Induktionsherdanlagen. Worauf begründet sich dieses Image?

Dr. Paul Schneider: Die von uns verwendeten Technologien stammen aus der unternehmenseigenen Entwicklung – gepaart mit einer enormen Fertigungstiefe, die Induktionstechnik, Elektrotechnik und die Metallverarbeitung unter einem Dach vereint. Somit haben wir die volle Kontrolle über das Know-how und die daraus resultierende Qualität unserer Herde. Das Herz jeder Profiküche ist und bleibt der Kochherd. Deshalb wird dieser spezifisch für jeden einzelnen Kunden maßgeschneidert und mit modernster technischer Infrastruktur in der Schweiz gebaut. Begeisterte Kunden bestätigen, welch enormer Vorteil es ist, die perfekte, budgetgerechte Herdlösung vom Spezialisten geplant und auch direkt geliefert zu bekommen.

Was zeichnet Ihre Herde aus baulich-technischer Sicht aus?

Die Anlagen sind fugen- und spaltenfrei, komplett geschlossen und verhindern so das Eindringen von Schmutz. Das sorgt bei unseren Kunden für höchste Hygienestandards aufgrund der einfachen Reinigung. Die Herde sind überdies im Sandwich-System aufgebaut, verzugsfrei, langlebig und verfügen über eine Materialstärke von mindestens 5 Millimetern über die gesamte Arbeitsfläche hindurch. Die Schrankräume in Hygiene-Norm entsprechen H2 der gültigen DIN-Vorschriften mit einer Materialstärke von 1,5 Millimetern.

Die seitlichen Übergänge vom Fachboden zu den Seiten- und gegebenenfalls Rückwänden verfügen über einen leicht zu reinigenden Radius von 12 Millimetern – ohne Kanten und Stöße. Damit wird deutlich: Unsere Herdanlagen sind für stärkste Beanspruchung ausgelegt.

Wie lösen Sie die Ersatzteilfrage?

Sollten einmal Ersatzteile benötigt werden, dann liefern wir die aus unserem eigenen Werk.



DR. PAUL SCHNEIDER, GESCHÄFTSFÜHRER MENU SYSTEM

Wie Sie sehen, sind wir nicht von Drittlieferanten abhängig, das erachten wir als eine der Grundvoraussetzungen für kompetenten Service.

Wie charakterisieren Sie die aktuelle Technologie?

Mittlerweile sind wir bei der fünften Generation unserer eigenen Induktionstechnologie angelangt, die die Erfahrung aus den vorigen vier in sich vereint.

Highlight ist sicherlich die Slide-control-Technologie, eine weltweit einzigartige Steuerungstechnologie, bei der die Stromzufuhr zur Spule über die Pfannenbewegung steuerbar ist. Das bedeutet intuitives Kochen: gleiten statt regeln. Die Pfannentyperkennung sorgt für mehr Leistung in der Pfanne sowie für einen besseren Schutz. Dadurch erhöht sich die Lebensdauer, was wiederum die Kosten senkt.

Mit der stufenlosen, feinen Regulierung lassen sich optimale Kochergebnisse erzielen. Da der Koch die volle Kontrolle hat, stellt auch ein so heikler Prozess wie das Aufschmelzen von Schokolade kein Problem dar

Was sind die Eckpfeiler beim Service für den Kunden?

Wir stehen für eine perfekte, bedarfsorientierte Lösung, die dem Kunden über viele Jahre Freude und vor allem Mehrnutzen in der Küche bietet.

Unsere Kunden haben Freude beim Arbeiten am Herd und sind deshalb produktiver, kreativer und auch erfolgreicher als der Durchschnitt.

Was uns bei der Herdplanung auszeichnet ist der Umstand, dass alle unsere Mitarbeiter bereits früher Erfahrungen in der Hotel- und Gastro-Branche gesammelt haben; deshalb darf der Kunde sicher sein, kompetente Gesprächspartner anzutreffen. www.menusystem.at