

Made in der Ostschweiz

Die Wenigsten wissen, dass die international bekannten Induktions-Herde von Menu Systems vollumfänglich in der Ostschweiz hergestellt werden. Hotelier besuchte die Produktionsanlage und stellt Ihnen interessante Details vor.

Text: Marianne Kürsteiner
Bilder: Tanya Hasler

Wer durch die Produktionsräumlichkeiten der Firma Menu Systems schreitet, sucht vergeblich nach Komponenten und Bauteilen made in China. Hier wird von Grund auf alles selbst hergestellt. Sowohl die Hardware wie auch die Software und die Elektronik der Anlage werden in St. Gallen entwickelt, hergestellt und geprüft. Beinahe schon eine Rarität in der heutigen Zeit!

Am Anfang war das Blech. Oder wohl doch die Software? Was mit einem Bogen Blech beginnt, geht den Weg durch eine hochmoderne computer-



Der Anfang und sein Resultat.
Aus einem Stück Blech entstehen
die berühmten Herdanlagen.

gesteuerte Stanzanlage, wird in der Biegemaschine zurechtgebogen, in der Schweissabteilung zusammengeschnitten und danach auf der Schleifanlage geschliffen. Das Herzstück der Anlage, die elektronischen Spulen, werden Stück für Stück zusammengerollt und dann in die vorgestanzten Öffnungen des Blechs hineinmontiert. Danach kommt die fertige Herdanlage auf den Prüfstand. Hier wird sie auf Herz und Nieren getestet und einer maximalen Belastung ausgesetzt, um schliesslich auf Paletten verpackt die Reise an ihren Bestimmungsort anzutreten. Südtirol, Mekka oder St. Moritz steht auf den zum Transport bereiten Paletten.

Die Forschungs- und Entwicklungsabteilung des 90 Personen umfassenden Betriebes wird von Michael Allenspach geleitet. Mit seinem Team ist er den neusten Trends im Gastroküchenbereich auf der Spur, die in innovative Produkte einfliessen könnten. In Zusammenarbeit mit verschiedenen Ingenieurbüros und Forschungsinstituten werden neue Werkstoffe getestet und wissenschaftliche Grundlagen zur weiteren Steigerung des Wirkungsgrades erarbeitet. Oberflächenstrukturen und das Design werden ebenfalls wissenschaftlich und ergonomisch erforscht. Im Prüflabor befinden sich zurzeit verschiedene Pfannen von Kunden, die auf ihre Leitfähigkeit,

auf die Beschaffenheit der Materialien und ihre Widerstandsfähigkeit überprüft werden. Dabei geht es zum Beispiel auch darum, dass das Induktionssystem erkennt, ob eine Pfanne gefüllt oder leer ist. Gute Pfannen haben die Eigenschaft, die Elektronik nicht zu stark zu erwärmen und keine Hochfrequenzströme zu erzeugen.

Dank handgefertigter Herstellung kann Menu Systems jede Herdanlage individuell auf die Bedürfnisse des Kunden zuschneiden. Ein wichtiges Kundensegment sind Gastronomiebetriebe und Hotels. So hat die Firma schon manche Hotelküche wie etwa vom Uto Kulm in Zürich, vom Badrutt's Palace in St. Mo-



1



3



2



4

Im Prüflabor werden die Pfannen auf ihre Leitfähigkeit überprüft.

Der Weg des Blechs führt von der Stanz- und der Biegemaschine ...



5



6



7



8



9



10



11



12

... über die Schweissanlage, die Schleifanlage, den Einbau der Spulen bis hin zur Montage der elektronischen Innereien. Schritt für Schritt entsteht hier eine komplette Herdanlage.

ritz, vom Hotel Le Vieux Manoir in Murten und viele mehr mit seinen Induktionsherden ausgerüstet. Bei einem sachgerechten Umgang beträgt die Lebensdauer der Herdanlagen durchschnittlich 20 bis 25 Jahre. Die Werkgarantie wird auf fünf Jahre, die Vollgarantie auf ein Jahr ausgestellt.

Ausschlaggebend für die Entscheidung, eine individuelle Herdanlage bei Menu System zu erwerben, ist neben dem Swissmade-Label und der individuellen Ausgestaltung auch die Tatsache, dass die Anlage höchsten technischen Ansprüchen Stand hält. Nicht von ungefähr werden die Geräte von Menu System als der Mercedes unter den Herdanlagen bezeichnet. Walter Nef, Mitglied der Geschäftsleitung und Verkaufsleiter, sieht diesen Vergleich zwar nicht so gerne: «Denn wir können dank individueller Fertigung auch bei kleineren Budgets ein maximales Preis-Leistungs-Verhältnis realisieren.» Der Preis für eine Induktionsherdanlage von Menu Systems bewegt sich je nach Grösse und Anforderungsprofil zwischen 16 000 und bis über 100 000 Franken. ■