

in.



THE FINE ART OF COOKING

MAGAZIN FÜR INDUKTION IN DER KÜCHE | AUSGABE 1/2011

MENU SYSTEM verbindet

Verbindungen können bei einem einfachen Kabelanschluss beginnen. Und weit darüber hinausführen. Bis zu Betriebslösungen, zu Technologien, zu Kochkulturen, zu menschlichen Beziehungen, die verbinden. Letztendlich verbindet MENU SYSTEM – egal, ob in Asien, Südamerika, in der Schweiz, Deutschland oder in Österreich – eine Gemeinschaft von Menschen, die eine Absicht haben. Nämlich Spitzenleistungen am Herd zu erbringen, um damit die herausragenden Vorteile des Induktionskochens zu nutzen.

Verbindungen sind besonders ergiebig, wenn dadurch Interessen verknüpft werden. Und eine gegenseitige Bereicherung entsteht. Wir zeigen das am Beispiel unterschiedlicher **Kochkulturen** in Dubai, Qatar und Brasilien, die eines gemeinsam haben: das **hochstehende Induktionspotenzial** von MENU SYSTEM. Zurück in die Schweiz. Hier ist es beispielsweise die **Kocharena**, die in einer regen Partnerschaft den **Schweizerischen Kochverband**, die **Messe Basel** und **MENU SYSTEM** mit interessierten Besuchern an der **IGEHO** verbindet. Anderes Beispiel: **Die Hotel-fachschule Lausanne**, Nachwuchsschmiede

hoffnungsvoller Talente, verbindet Ausbildung und Praxis mit Induktionsherden von MENU SYSTEM. In Österreich zelebriert man traditionelle Verbindungen besonders schön. Im Falle der **GAST 2011 in Salzburg** findet bereits das zehnte **Treffen der Gourmetköche** mit MENU SYSTEM als Gastgeber statt. Nachhaltig und berührend sind menschliche Beziehungen, erlebbar am Beispiel **«Zur Blume» in Magden**. Freunde des Hauses treffen sich in gemeinsamer Passion: Induktionskochen. Das sind Themen, über die Sie in dieser Ausgabe des in.-Magazins mehr erfahren. Gerne weisen wir zudem auf die Möglichkeit zu

einer besonders vorteilhaften, exklusiven Verbindung hin. **NetComfort** – das intelligente, zukunftsweisende Herdkonzept – vernetzt Sie und Ihre Herdanlage mit dem Kompetenzzentrum von MENU SYSTEM. Cockpit – die Software zu Ihrem NetComfort-Herd, gibt Ihnen Transparenz und Kontrolle über Ihren Herd vom eigenen Computer aus. Das beweist: Die von MENU SYSTEM entwickelte und patentierte Induktionstechnologie ist **weltweit einzigartig** und schafft – wie begeisterte Reaktionen zeigen – einzigartige und tragende Verbindungen.



MENU SYSTEM verbindet Kochkulturen
Das interkulturelle Potenzial der Induktionsküche – Beispiele aus Qatar, Dubai und Brasilien



Komm und schau
HOST Mailand 21.–25.10.11
GAST Salzburg 05.–09.11.11
IGEHO Basel 19.–23.11.11

Reich profitieren!
NetComfort
2000.– CHF/Euro-Innovationscheck

International

MENU SYSTEM verbindet Kochkulturen



Induktionsherdanlage von MENU SYSTEM im Palast des Emirs von Qatar.

Egal, ob Qatar, Dubai oder Brasilien, MENU SYSTEM überwindet Grenzen und verbindet Kulturen. Damit zeigt sich, dass das Bedürfnis, mit Induktionstechnologie von MENU SYSTEM zu kochen, ein weltumspannendes ist. Selbst in Ländern, in denen Aussen-temperaturen schwindelerregende Werte erreichen, hat man die Küchentemperaturen im Griff, spart Energie bei höchster Kochleistung, steigert die Kücheneffizienz und profitiert von einer Herdplanung, die passt.

MENU SYSTEM im Palast des Emirs von Qatar

Eine ganz spezielle Premiere im Emirat Qatar. Eine hochmoderne **NetComfort** Induktionsherdanlage mit Ferndiagnosemöglichkeiten steht in der neuen französischen Küche des Palastes des Emirs von Qatar. Das zeigt uns, dass man sich dort, wo ausgeprägte Spitzenqualität gefragt ist, für MENU SYSTEM entscheidet.



Innerhalb eines Arbeitstages installiert: die neue MENU SYSTEM Herdanlage im Hotel Grand Hyatt, Dubai.

MENU SYSTEM im Hotel Grand Hyatt, Dubai

Wunderbare Hotelanlage. Riesenpools, eine Wonne für alle Gäste. Verführerische Restaurants, Bars und eine zugkräftige Disco. Ein 5-Stern-Hotel mit allem, was man sich wünscht. Nun auch bestückt mit einer Induktionsherdanlage von MENU SYSTEM. Vier Doppel-Induktionskochstellen mit patentierter **SLIDECONTROL**, Grillplatte mit zwei Heizzonen, Doppelfriteuse – eine Freude für die gesamte Küchencrew. Sevens LLC, lokaler Vertreter von MENU SYSTEM in Dubai, realisierte die Installation vor Ort und zeichnet verantwortlich für die Sicherstellung der Werksgarantie. Die Instruktion der hoteleigenen Crew erfolgte im Beisein von Energiemanager Edward Kilakiga, dem Küchenchef Mike Borsdorf und Sous-Chef Steven Agius. Die entscheidungsrelevanten Vorzüge für das Hotel Grand Hyatt sind: 50 % Reduktion des Energiekonsums, massive Reduktion der Hitze-

entwicklung in der Küche, schnellere Ankochzeiten, beschleunigte Kochprozesse, optimale Hygiene, mehr nutzbare Arbeitsfläche und überzeugende Aspekte der Sicherheit.

MENU SYSTEM im SPOLETO, Brasilien

SPOLETO, eine beliebte Schnellverpflegungskette mit mehr als 200 Verkaufsstellen, entzückt in ganz Brasilien die Pasta-Fans. Die Wachstumsrate ist so hoch, dass jährlich zahlreiche neue Verkaufspunkte eröffnet werden. Weil das Management wirtschaftlich denkt und an Einsparungs- und Optimierungsmöglichkeiten interessiert ist, erfolgte an einer lokalen Fachmesse in Sao Paulo der entscheidende Kontakt mit TOPEMA, dem brasilianischen Vertreter von MENU SYSTEM und Hersteller professioneller Kücheneinrichtungen. TOPEMA präsentierte das Induktionskochen als Neuheit auf dem brasilianischen Markt und bot dazu ein selber entwickeltes Pasta-Kochcenter an (bestückt mit **SLIDECONTROL** à-la-carte-Induktionskochfeld von MENU SYSTEM, integriertem Abluftsystem im Umluftverfahren und zwei Pastakochern). Die Testphase bei SPOLETO in Rio de Janeiro war so erfolgreich, dass sämtliche Filialen mit dem innovativen und ökologischen Kochsystem ausgestattet werden. Entscheidende Argumente sind die enorme Energiekosteneinsparung gegenüber den alten Gaskochern, die weit höhere Effizienz, die einfachere Reinigung und die erheblich vereinfachte Ausbildung des Bedienpersonals. Die üblicherweise nötige Abluftanlage am Gebäude entfällt ebenso wie die offene Flamme beim Kochen. Zudem profiliert sich SPOLETO mit wegweisender Induktionstechnologie gegenüber Mitbewerbern als innovatives und ökologisch ausgerichtetes Unternehmen in Brasilien.



Für Pastafans in Brasilien ein Muss: die SPOLETOS, neu ausgestattet mit Induktionskompetenz von MENU SYSTEM.



Impressum

Für den Inhalt verantwortlich:
MENU SYSTEM AG
Design: DACHCOM, www.dachcom.com



Igeho

Schweiz

Die Kocharena verbindet ...



Norbert Schmidiger,
Geschäftsführer Schweizerischer Kochverband
Eidg. dipl. Küchenchef

MENU SYSTEM und der Schweizerische Kochverband sind wieder gemeinsam aktiv in der Kocharena:

IGEHO Basel, 19. – 23. November 2011, Halle 1.0, Stand B 60

Die Messepartnerschaft von MENU SYSTEM mit dem Schweizerischen Kochverband bietet den Besuchern ein aktives Miterleben am Kochprozess. Ein tolles Programm animiert und lädt täglich zum Verweilen ein. Hautnah können Feinheiten in Kochshows mit den besten Köchen der Schweiz und Süddeutschlands miterlebt werden. Zudem gibt es viele interessante Neuheiten, die für Gesprächsstoff und regen Austausch unter den Anwesenden sorgen werden.



Österreich

Gute Verbindungen haben Tradition

GAST Salzburg, 5. – 9. November 2011, Halle Arena, Stand 502

10 Jahre Gourmetköchetreffen. Und nach wie vor ist das Vergnügen, der Spass und die Anregung so gross und ansteckend wie bei der ersten Ausgabe. Zu erleben an der GAST 2011, der Internationalen Fachmesse für die Gastronomie und Hotellerie, Salzburg, vom 5. bis 9. November 2011. Als Gastgeber begrüsst MENU SYSTEM prominente Köche, die bereit sind, ihr Können zu zelebrieren und ihr Wissen weiterzuvermitteln. Diesjähriger Stargast ist zum 10-jährigen Jubiläumstreffen am 7. November Simon Taxacher vom Hotel Restaurant SPA Rosengarten in Kirchberg/Kitzbühel. Simon Taxacher wurde u.a. von Gault Millau mit 3 Hauben ausgezeichnet.



Wer sich in ganz Deutschland mit 26 Partnern an 39 Standorten bewähren muss, der weiss, was es braucht, um die Kunden zufrieden zu stellen. Die Wahl von PENTAGAST zugunsten von MENU SYSTEM spricht folgerichtig auch für unsere Technologie. PENTAGAST ist Deutschlands grösstes und leistungsfähigstes Netzwerk für Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung.

Künftig wird das komplette und kompetente Produktprogramm, das sich von der Kuchengabel bis zur Grossküche erstreckt, durch die Produktlinie von MENU SYSTEM verstärkt. PENTAGAST-Kunden, Gastronomen und Köche können so von den MENU SYSTEM Innovationen und Vorteilen profitieren.



Deutschland

Erfreuliche Verbindung: Pentagast entscheidet sich für MENU SYSTEM



Editorial

Vom Mehrwert guter Verbindungen

Beziehungen setzen ein Kennenlernen voraus. Erst dann werden daraus intensive und nachhaltig tragfähige Verbindungen. Solche Verbindungen zwischen MENU SYSTEM und Partnern bilden ein Kapital, dessen Leitzinsen nie gesenkt werden. Sie sind die Grundlage dafür, dass wir in Europa eine Vorreiterrolle in der Gastronomie und Hotellerie für massgeschneiderte Induktionsherdanlagen erreicht haben.

Noch heute ist für unsere Produkte das gültig, was wir zu Beginn angestrebt und über Jahre fortgeführt und weiterentwickelt haben: unerreichte Wirtschaftlichkeit. Das erfordert, die Facetten des eigenen Profils genau zu kennen. Nur so sind wir in der Lage, Produkte und weiterführende Dienstleistungen anzubieten, die geschätzt, genutzt und dem Betrieb in seiner Gesamtheit einen hohen Nutzwert einbringen. Es freut uns riesig, wenn der Kunde zu unserer Herdanlage sagt: fantastisch. Es freut uns noch mehr, wenn der Kunde sagt: «Ich habe mehr bekommen als ein Produkt, nämlich ein strategisches Fundament für meinen Betrieb.» Gute Verbindungen mit Topköchen und Topgastronomen Europas verdeutlichen unser Qualitätsimage. Es wird von Menschen getragen, die das verbindende Ziel haben, die umfassenden Vorteile von Induktionstechnik auf der ganzen Linie zu nutzen. Mit Topleistungen am Herd. Ermöglicht durch rationelle Technik. Gekoppelt mit Sicherheit und ökologischer Verantwortung. Verbunden mit Mehrwerten wie höchster Kücheneffizienz, attraktiven Arbeitsbedingungen und tiefen Systemkosten. Wenn wir unermüdlich in gute Verbindungen investieren, lässt sich das im besten Sinne umfassend verstehen. Verbindungen als Beziehung von Mensch zu Mensch sind die Grundlage jeden Fortschritts. Sie ermöglichen es, gemeinsam die besten Lösungen mit dem höchsten Nutzen zu erarbeiten. Oder die technische Verbindung im Sinne von Datenverknüpfung, wie wir sie zukunftsweisend für Köche mit **NetComfort** anbieten. So oder so, gute Verbindungen ermöglichen die Umsetzung eines Wertes, der für uns von entscheidender Bedeutung ist: Kunden-nähe.

P. Schneider

Dr. Paul Schneider
Geschäftsführer/VR

MENU SYSTEM ★★★★★

THE FINE ART OF COOKING

Küchenapéro «Zur Blume» in Magden

Verbindungen aus Passion

MENU SYSTEM verbindet Herdbesitzer mit Freunden des Hauses, Lieferanten und Partnern. Mit dem Küchenapéro ermöglicht MENU SYSTEM seinen Kunden Begegnungen, die sich um die neue Herdanlage drehen, jedoch auch Degustieren und geselliges Zusammensein beinhalten.

So war auch der Küchenapéro, der über 50 Interessierte anlockte, gleichermassen eine Empfehlung für das Haus zur «Zur Blume» und für MENU SYSTEM. Die Gäste erhielten Zugang zur Küche, wo WOK-Gerichte auf der neuen Induktionsanlage zelebriert wurden. Es wurde degustiert und diskutiert. Einbezogen wurden örtliche Lieferanten wie Bäckerei und Bauernbetrieb. Nicht fehlen durften Proben aus dem eigenen Weinberg, um die Facetten der Weine zu erfassen, die in sonniger Lage gleich hinter dem Gasthaus reifen. Der Küchenapéro im schönen alten Gasthof und im Garten mit dem prächtigen Kastanienbaum war ein aufgestelltes Erlebnis, bei dem Fachsimpeln, Spass und Plausch sich die Waage hielten.



Technologie

NetComfort – Online verbunden mit Ihrem Herd

Mit NetComfort hält die Zukunft in Ihrer Küche definitiv Einzug. Nahtlose Verbindung zwischen Herd und Internet-Plattform. Ferndiagnose und Fernwartung für Ihren Herd. Werterhaltung, Sicherheit, kurze Wege und eine schlanke Kostenrechnung. Ihr NetComfort Herd ist mit Ihrem Netzwerk verbunden. Er ist in der Lage, Daten an das MENU SYSTEM Kompetenzzentrum zu übermitteln. Cockpit, die intelligente Software zu Ihrem NetComfort Herd, verleiht Ihnen die volle Kontrolle und ein grossartiges Spektrum von Möglichkeiten. Daten speichern, Auswertungen

abrufen, Erkenntnisse umsetzen. Mit der zentralen Nutzungs- und Betriebsdatenerfassung verfügen Sie über ein reiches Reservoir an Werten und Informationen, die Ihren Einsatz am Herd erleichtern und ihn zugleich optimieren – auf Ihr Potenzial zugeschnitten. Kurz und gut: NetComfort bringt Sie in Genuss von VIP-Dienstleistungen, über die sich Spitzenköche begeistert zeigen. Gehen Sie online mit Ihrem Herd und schöpfen Sie zukunftsweisende Potenziale aus. Vorteile, die Ihnen nur MENU SYSTEM bietet.

Verlangen Sie die Dokumentation.



Ihre Benefits:

- Ferndiagnose für Ihren Herd
- Kontrollierter Energieverbrauch
- Software Cockpit – den Herd im Griff
- Servicekosten minimieren
- Lebensdauer maximieren
- Von VIP-Dienstleistungen profitieren

Jetzt profitieren:
2000.– CHF/Euro-Innovationscheck

2000

2000.–

Beim Kauf eines MENU SYSTEM Herdes erhalten Sie die MENU SYSTEM NetComfort Lösung mit einem Innovations Check im Wert von CHF/Euro 2000.–. Gültig bis 22.12.2011.

Der Mindestbestellwert beträgt CHF/Euro 40'000.–. Der Innovationscheck ist nicht mit anderen Aktionen oder Ermässigungen kumulierbar.

Menu System AG
Oberstrasse 222
CH-9014 St.Gallen
T +41 71 272 51 00
F +41 71 272 51 10
info@menusystem.ch
www.menusystem.ch

Menu System Austria GmbH
Steinebach 18
A-6850 Dornbirn
T +43 5572 39 48 00
F +43 5572 39 48 00-55
info@menusystem.at
www.menusystem.at

Menu System Germany GmbH
Turmstrasse 4
D-78467 Konstanz
T +49 1805 880 558-10
F +49 1805 880 558-88
info@menusystem.de
www.menusystem.de

MENU SYSTEM ★★★★★
THE FINE ART OF COOKING