

in.

**MENU
SYSTEM**



THE FINE ART OF COOKING

MAGAZIN FÜR INDUKTION IN DER KÜCHE | AUSGABE 1/2012



Eine patente Sache

Patent ist nicht nur eine Sache der Patente. Patent ist ein Prädikat, das der Koch gebraucht, wenn ihm die Einrichtung passt. Die Umgebung. Die Atmosphäre. Wenn ihm das Kochen prächtig von der Hand geht. Wenn er seinen Ambitionen frönen kann. Wenn er präzise Resultate erzielt. Wenn er Komplimente von Gästen einheimst. Patente sind allerdings buchstäblich ein Thema für uns, wenn es um weltweit einzigartige Errungenschaften geht wie **SLIDECONTROL**, **NetComfort**, den Induktions-Multikocher und vieles mehr.

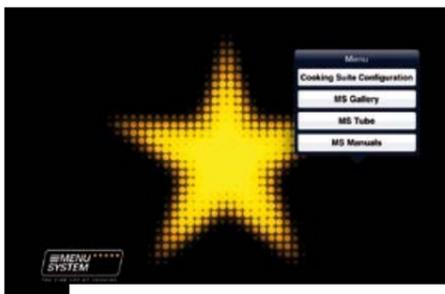
Die von MENU SYSTEM entwickelte Induktionstechnologie ist weltweit einzigartig, mit einer Vielzahl von Patenten geschützt und deshalb nur bei MENU SYSTEM erhältlich. Ein Beispiel: Dank **SLIDECONTROL** steuern Sie die Energiezufuhr und damit die Kochleistung allein mit der Pfannenbewegung. Ein Handgriff genügt, um genau das gewünschte Resultat zu erzielen. Das System

optimiert sich völlig selbständig auf die eingesetzte Pfanne. Dank Pfannentyperkennung wird der Wirkungsgrad maximiert und der Kochprozess besonders energiesparend. Eine patente Sache für Sie, von uns patentiert. Verfügbar für Ihren massgeschneiderten Induktionsherd der Linien **NetComfort**, **Premium** und neu auch **Worker**.



Worker

Ein starker Typ betritt die Induktionsszene.



Seite 2 | Planungs-App von MENU SYSTEM



Ruhm und Ehre

Neun ausgezeichnete Persönlichkeiten, die auf Induktionskochen und MENU SYSTEM setzen.

Seite 4 | MENU SYSTEM gratuliert!

Seite 2 | **Worker** - die neueste Herdlinie von MENU SYSTEM

Patentiert und ausgezeichnet

Zu Ihrem Nutzen



Mit **NetComfort** hat Menu System den weltweit ersten intelligenten, vernetzten Herd lanciert. Eine Innovation, die vom FCSI (Verband der Internationalen Küchenplaner) mit dem **Sustainable Catering Equipment Award 2011** ausgezeichnet wurde.

Eine weitere patente (und patentgeschützte) Sache ist der aus einem induktiven und gleichzeitig auch salzwasserbeständigen Spezialedelstahl hergestellte **Induktions-Multikoher**.



Damit ist es MENU SYSTEM gelungen, die Genauigkeit und Reaktionsgeschwindigkeit einer elektronischen Temperatursteuerung erstmalig mit der **Energieeffizienz** und Leistungsfähigkeit der neusten Induktionstechnik zu kombinieren. Eine Erfindung mit Folgen. Denn nirgends ist eine **gradgenaue Temperatursteuerung** wichtiger als bei einem Multikoher. Dieses Gerät begeistert deshalb – auch durch die enorme Vielseitigkeit (kochen, pochieren, sieden, regenerieren, ziehen lassen, heiss halten) – die Köche.



Bravurös bewährt sich auch das flächendeckende **Induktions-Grosskochfeld**. Maximale Pfannenkapazität bei gleichmässiger Hitzeverteilung über das gesamte Kochfeld macht diese patentgeschützte Erfindung optimal für das Kochen mit vielen kleinen Pfannen.

Diese Beispiele verdeutlichen, wie Entwicklungen und Patente einfließen in unsere Technologie der fünften Generation. Ein **Quantensprung** in Bedienqualität und Funktionalität. Kein Wunder, finden das Spitzenköche in der Schweiz, in Deutschland und in Österreich eine patente Sache.

Worker / Technologie

Worker: Hart in der Sache – flexibel in der Norm



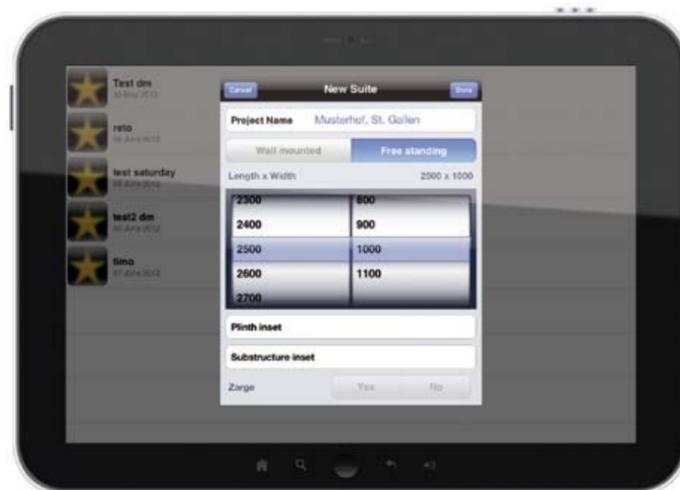
Wie es so ist mit solchen Typen, auf Anhieb zögert man vielleicht ein wenig. Dann, wenn sich die Seele des **Workers** erst einmal geöffnet hat, kann man nicht anders: Man muss ihn einfach mögen. Das ist die emotionale Seite. Vom Nutzen her lässt der **Worker** (die neue MENU SYSTEM Herdlinie für Köche, die zur Sache kommen) nie einen Zweifel aufkommen.

Das App von MENU SYSTEM: Worker-Planung leicht gemacht

Mehr Infos – auch zum Download im App-Store – finden Sie unter www.menusystem.ch/worker.



Einfach zu bedienendes Planungstool.



Wählen Sie Länge und Breite des **Worker**.





Mit Werten geizt der **Worker** nicht

Planen Sie den **Worker** als Wand- oder freistehende Herdanlage. Beide Herdtypen können mittels Schweisskante seitlich in klassischer Küchenbaumanier verlängert werden. Da kann man ruhig das Wort «flexibel» in den Mund nehmen. Und was will man dagegen einwenden, wenn der **Worker** ein bisschen vollmundig daherkommt. Immerhin vereint er die komplette und modernste MENU SYSTEM Induktionstechnologie der 5. Generation mit kosteneffizienten Wahlelementen.

Gradlinig, präzise, bedienungsfreundlich

Mit dem **Worker** kochen Sie gradlinig, mit starker Leistung (Kochfelder von 3,5 bis 9,0 kW verfügbar) und präzise in der Anwendung. Dank **SLIDECONTROL** – weltweit einzigartig – steuern Sie Ihre Kochleistung mit der Pfannenbewegung. Die zurückversetzte, abklappbare Bedienkontur garantiert für maximalen Schutz und Zugänglichkeit.

Hart in der Sache, flexibel in der Norm

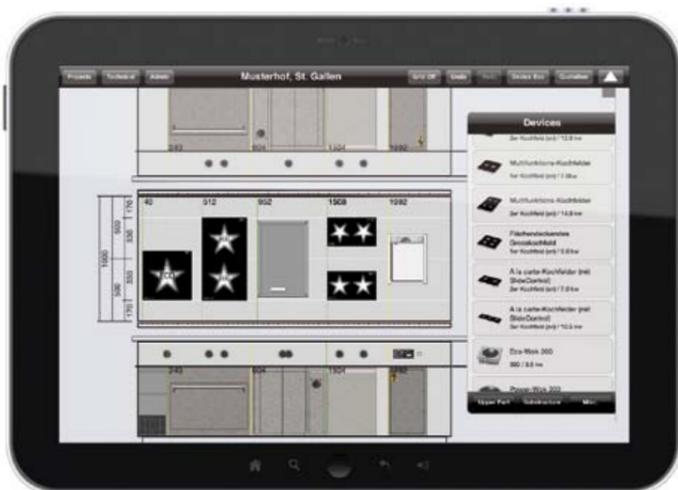
Der **Worker** lässt Ihnen die Wahl, Ihren Herd individuell zu planen. Er erlaubt Ihnen die flexible Bestückung mit Geräten (Kochfelder nach Wahl, Woks, Infrarot, Griddleplatte, Bräter, Bain-Marie usw.) und Unterbauten (Wärmeschränke, Backofen, Pfannenfächer mit Tablar usw.) in Topqualität. Der **Worker** passt in jede Küche.

Kompromisslos

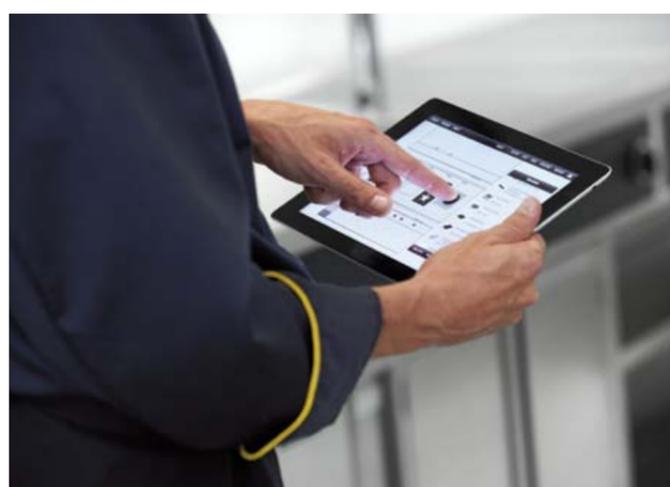
Der **Worker** nimmt es unerhört ernst mit den Details. So ist beispielsweise das Oberblatt in 40 mm Stärke gefertigt. Reiner Edelstahl, qualitativ vom Feinsten, vollständig verschliffen für optimales Arbeiten. Wenn Sie als Koch auf induktive Durchschlagskraft aus sind, sollten Sie einmal einen Annäherungsversuch mit dem **Worker** wagen. Klar, er prahlt ein bisschen mit exzellentem Preis-Leistungs-Verhältnis, mit maximaler Produktivität. Schliesslich ist es für ihn eine Sache der Ehre. Um was geht es für Sie? Nicht mehr und nicht weniger als um Freude an der Arbeit ohne Kompromisse.



Sie wollen mehr wissen?
Gleich **Spezialbroschüre anfordern**.
Download unter:
www.menusystem.ch/worker



Bestücken sie die Herdanlage im Ober- wie im Unterbau.



Einfache und unkomplizierte Handhabung.



Editorial

Einfach, patent und ausgezeichnet

Patente zeugen von erfinderischer Tätigkeit. Und von unserem Willen und der Fähigkeit, unsere massgeschneiderten Herdanlagen zu Ihrem Nutzen unermüdlich zu verbessern. Zudem sind Patente natürlich auch ein Beleg für die Einzigartigkeit unserer Technologien. Verbunden mit den vielen positiven Rückmeldungen unserer Kunden motiviert uns dies, auf dem Weg der Technologieführerschaft weiter voranzuschreiten.

Was Sie uns als Erfahrungen aus der Praxis mitteilen, was wir in St.Gallen erforschen und entwickeln, fliesst direkt in die eigene Produktion ein. Die Wege sind kurz. Die Potenziale gross. Wir danken Ihnen dafür, dass Sie unserem steten Innovationswillen Vorschub leisten.

Mit dem **Worker** hat unsere Familie modernster Induktionsherdanlagen neben **NetComfort**- und **Premium**-Herden ihr drittes Mitglied erhalten. Eine Herdlinie, die mit hochstehender Technik existenzielle Bedürfnisse erfüllt. **Worker** heisst individuelle Herdplanung innerhalb vorgegebener Gestaltungsregeln. Sie profitieren von spezifizierten und kosteneffizienten Wahlelementen. So neu das Konzept, so innovativ ist der Weg der Herdplanung. Planen Sie selbst, planen Sie individuell, planen Sie beinahe schon spielerisch. Das neue App von MENU SYSTEM macht's möglich. Eine ausgezeichnete Sache, finden wir, und mit uns auch die ersten Anwender.

Ausgezeichnet sind auch jene Betriebe, denen wir zu einer kürzlich erhaltenen Ehrung gratulieren können. Wir stellen neun Beispiele vor, die sich einen Namen gemacht haben und dafür Auszeichnungen erhalten haben. Alle stehen in Verbindung mit MENU SYSTEM und kochen auf einer massgeschneiderten Induktionsherdanlage unseres Hauses. Wir freuen uns darüber.

P. Schneider

Dr. Paul Schneider
Geschäftsführer / VR

Impressum

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



THE FINE ART OF COOKING

Ausgezeichnet. Wir gratulieren!

Die Besten kochen mit MENU SYSTEM

Zahlreich sind die Auszeichnungen, die an unsere Kunden gehen. So zahlreich sind unsere ausgezeichneten Kunden, dass wir hier nur einigen aus aktuellem Anlass gratulieren und sie vorstellen können. Wir freuen uns für Sie und all die anderen, die mit Induktionstechnik von MENU SYSTEM ausgezeichnet und erfolgreich kochen. Danke für Ihr Vertrauen.



■ GRAND HOTEL WIEN/A RESTAURANT LE CIEL

Chefköchin:
Jacqueline Pfeiffer

Neueste Auszeichnungen:

- Acqua Panna Sonderpreise 2012
Köchin des Jahres Österreich
- Gault Millau: 2 Hauben



■ HOTEL RESTAURANT SPA ROSENGARTEN, KIRCHBERG IN TIROL/A

Küchenchef:
Simon Taxacher

Neueste Auszeichnungen:

- 2012: Acqua Panna Sonderpreise «Aufsteiger des Jahres»
- Gault Millau: 3 Hauben



■ LANDHAUS BACHER MAUTERN/A

Küchenchefs:
Lisl Wagner-Bacher
Thomas Dorfer

Neueste Auszeichnungen:

- Gault Millau: 18 Punkte 2012
- Guide Michelin: 2 Sterne



■ RESTAURANT STIVA VEGLIA, SCHNAUS/CH

Küchenchef:
Tino Zimmermann

Neueste Auszeichnungen:

- Gault Millau: Entdeckung des Jahres 2012
- Gault Millau: 14 Punkte



■ RESTAURANT ADELBODEN, STEINEN-SCHWYZ/CH

Küchenchef:
Franz Wiget

Neueste Auszeichnungen:

- Gault Millau: Koch des Jahres 2012
- Guide Michelin: 2 Sterne



■ JUCKERS FARM ART, SEEGRÄBEN/CH

Geschäftsführer:
Beat Jucker
Martin Jucker

Neueste Auszeichnung:

- Gewinner Best of Swiss Gastro Kat. Activity



■ SCHWARZWALD HOTEL ADLER, HÄUSERN/D FAMILIE ZUMKELLER GOURMET-RESTAURANT

Küchenchef:
Florian Zumkeller

Konstant ausgezeichnet:

- Das einzige Gourmet-Restaurant in Deutschland, das vom Guide Michelin seit 1966 durchgehend Jahr für Jahr mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet wurde.



■ GRAND SPA RESORT A-ROSA SYLT-LIST/D GOURMET-RESTAURANT LA MER

Küchenchef:
Sebastian Zier

Neueste Auszeichnungen:

- «Hotel des Jahres 2012»
- 2 Michelin-Sterne für das Gourmet-Restaurant La Mer



■ COLUMBIA: HOTEL BAD GRIESBACH/D IL GIARDINO – DAS GOURMET-RESTAURANT

Küchenchef:
Denis Feix

Neueste Auszeichnungen:

- Guide Michelin: 1 Stern zum sechsten Mal in Folge (2012)
- Gault Millau: 17 Punkte und 3 Hauben

SEPTEMBER

09.09. – 12.09.2012

ZAGG, Luzern, Schweiz, www.zagg.ch

17.09. – 20.09.2012

FAFGA, Innsbruck, Österreich, www.fafga.at

OKTOBER

22.10. – 25.10.2012

Messe Bolzano, Bozen, Italien
www.fierabolzano.it/hotel/de

NOVEMBER

04.11. – 07.11.2012

Gastronomia, Lausanne, Schweiz
www.gastronomia.ch/go/id/ss/lang/ger/

10.11. – 14.11.2012

Gast-Herbst, Salzburg, Österreich, www.gastmesse.at

Messen 2012

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



THE FINE ART OF COOKING