

in.

MENU SYSTEM ★★★★★

THE FINE ART OF COOKING

MAGAZIN FÜR INDUKTION IN DER KÜCHE | AUSGABE 1/2013

Ganz persönlich



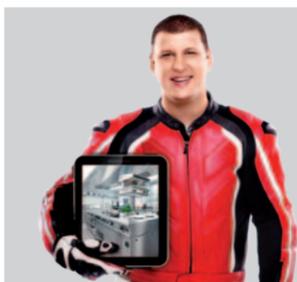
Elisabeth und Hans-Jörg Moigg vom Hotel Berghof in Mayrhofen setzen seit Herbst 2012 auf Induktionstechnologie von MENU SYSTEM.

Ganz persönlich, das ist die Devise von MENU SYSTEM. Die Nähe zum Kunden und die persönliche Beratung – kombiniert mit der führenden Technologie – führen zu individuell überzeugenden Induktionslösungen.

Ein Beispiel: das Hotel Berghof in Mayrhofen. Auch dort ist die Philosophie auf den Gast bezogen «ganz persönlich». Seit Herbst 2012 setzt die Familie Moigg in der Küche auf Induktion von MENU SYSTEM.

Hans-Jörg Moigg: «Die Zeitersparnis bei der Produktion ist erheblich. Je zwei Grosskochfelder für eine maximale Pfannenkapazität sowie zwei kleine Kochfelder mit **SLIDECONTROL** pro Bedienseite sorgen für funktionellere und bessere Arbeitsabläufe. Ergänzt wird das Ganze durch hygienische Vorzüge. Gerade der grosse 90er-Grill zeichnet sich durch hervorragende Qualität und einfache Reinigung aus.» Hans-Jörg Moigg sieht seine Erwartungen übertroffen. «Im Vergleich zur Kochtechnologie mit Gas, die wir vorher im Einsatz hatten, ist der Energieverbrauch massiv gesunken. Auch im Niedrigtemperaturbereich erreichen wir beim Garen mit unseren vier Cook & Hold-Schubladen eine bessere Qualität.»

«Das persönliche Eingehen auf jeden Gast schafft Zufriedenheit», ist Hans-Jörg Moigg überzeugt. Mit der persönlichen Beratung und dem Resultat – seiner massgeschneiderten Induktionsherdanlage von MENU SYSTEM – ist er sehr zufrieden. Er freut sich, mit der richtigen Ausrüstung im Rücken noch persönlicher auf die Wünsche seiner Gäste eingehen zu können. Mehr zum Hotel Berghof in bezaubernder Lage im Zillertal unter www.berghof.cc.



GANZ INDIVIDUELL

Die MENU SYSTEM-Köche am Herd und in der Freizeit.

Seite 2 | Individualität nach Mass



Seite 2 | Drei führende Herdlinien



GEWINNEN

Wir verlosen an jedem Messtag von der IGEHO und der GAST ein hochwertiges Induktions-Auftischgerät.

Seite 4 | An der IGEHO und GAST gewinnen



Induktionsherde für Profis.

So individuell wie Sie

Ein echter Master – in der Küche und beim Golf

Dauernd das Handicap verbessern. Und am Arbeitsplatz seinen Meister stehen. Wie viele Spitzenköche Europas arbeitet er mit MENU SYSTEM. Auch damit gehört er zu den Leadern. Das hat gute Gründe. Etwa das zukunftsweisende Herdkonzept **NetComfort**. Und weitere führende Technologien, die Spitzenköche und Küchenteams begeistern.



So individuell wie sie ist auch ihr Herd

Sie liebt Freiheit und Flexibilität. Auf der Piste, in der Küche, überhaupt. Sie holt sich das. Ihre massgeschneiderte Induktionsherdanlage von MENU SYSTEM passt zu ihrem Lebensstil. Am Herd gibt sie alles. Und alles passt. Ergonomisch, leistungsfähig, elegant. Das ist für sie *the fine art of cooking*.



Er ist schnell und sicher – nicht nur am Herd

Er reizt es gerne aus. Seine Leidenschaft sind Alpenpässe. Und Rennstrecken. Aber auch schnelle und präzise Kochergebnisse. Deshalb setzt er auf Induktionstechnologie von MENU SYSTEM, dem Marktführer für massgeschneiderte Induktionsherdanlagen. Ergonomische Bedienung. Einfachste Reinigung. Weltweit einzigartige Technologie mit **SLIDECONTROL**.



Induktionsherde für Profis

Drei führende Herdlinien

Unsere Philosophie ist klar. Das Herz jeder Profiküche ist und bleibt der Kochherd. Deshalb richten wir alles darauf aus, dass Sie als Profi dort ein Top-Arbeitsumfeld vorfinden. Mit allen Vorzügen modernster Induktionstechnologie. Was gehört dazu?

Nachhaltige Wirtschaftlichkeit. Rationelles Kochen. Gefahresloses Arbeiten. Ökologische Vorzüge. Und natürlich begeisterte Produkte und abgestimmte Zutaten für die erfolgreiche Profiküche. Bestimmen Sie selbst Ihre Präferenzen. Sämtliche Betriebsanforderungen lassen sich bei der Herdplanung berücksichtigen. Induktionsherde von MENU SYSTEM lassen deshalb keine Wünsche offen.

Als europäischer Marktführer für massgeschneiderte Induktionsherdanlagen erleben wir tagtäglich bei unseren Kunden, wie sich mit durchdachten Investitionen die Produktivität markant steigern lässt. Machen Sie sich beispielsweise mit **NetComfort** die Vorteile eines intelligenten, vernetzten Herdes nutzbar. **Premium** verkörpert den Status hochstehender Anlagen, die uns führend bei Induktionsherdanlagen gemacht haben. Nur bei MENU SYSTEM gibt es **SLIDECONTROL**. Das heisst: Gleiten statt Regeln. Sie steuern die Energiezufuhr und damit die Kochleistung mit der Pfannenbewegung. In kurzer Zeit hat unsere neue Linie **Worker** – hart in der Sache, unerhört flexibel in der Norm – die Herzen von Profiköchen erobert. Die Wahl liegt bei Ihnen. Selbstverständlich unterstützen wir Sie mit Rat und Tat nicht nur bei Ihrer Entscheidung, sondern bis zur finalen Installation.



NetComfort Innovativ, vernetzt

Sie verfügen über zentrale Nutzungs- und Betriebsdatenerfassung, profitieren von Netzwerkanbindung und computerbasierter Fern- und Vor-Ort-Diagnose. Sie investieren in ein intelligentes, zukunftsweisendes Herdkonzept. Sie gewinnen Sicherheit, Transparenz und Kontrolle und können sich ganz auf Ihre Kernkompetenz, Ihre Leistung am Herd, konzentrieren.



Premium Bewährt, erstklassig

Sie genießen die Vorzüge einer für Sie massgeschneiderten Induktionsherdanlage. Induktionstechnologie der fünften Generation mit Pfannentyperkennung und **SLIDECONTROL**. Leistungsoptimierte Kochgeräte für beste Kochergebnisse. Sie sichern sich optimale Arbeitsabläufe, maximale Produktivität und ausgewiesene Wirtschaftlichkeit.



Worker Kompakt, robust

Exzellentes Preis-Leistungs-Verhältnis. Für Köche, die zur Sache kommen. Gradlinig, stark in der Leistung, präzise in der Anwendung. Mit **SLIDECONTROL**. Sie planen Ihren **Worker** individuell in der Norm. Mit durchgängigem Oberblatt in langlebiger MENU SYSTEM-Sandwich-Bauweise. Flexibel bestückt mit Geräten und Unterbauten für Ihre Bedürfnisse.

Impressum

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



Er kommt zur Sache – auch in der Küche

Er setzt auf Ausdauer, Leistung und die richtige Ausrüstung. Auch auf seinen Herd will er sich jederzeit verlassen können. Was überzeugt ihn bei MENU SYSTEM? 30 Jahre kontinuierliche Herdentwicklung, über 4000 installierte Anlagen, begeisternde Lösungen. Und natürlich **Worker** – die Herdlinie für Köche, die zur Sache kommen.



Editorial

Antworten auf die Herausforderungen unserer Zeit

Emotionale Antworten. «Ganz persönlich» ist eine. Für unsere Kunden bedeutet sie: gelebte Gastfreundschaft. Das bisschen Mehr, das dem Gast das einzigartige und unbezahlbare Gefühl gibt, gut aufgehoben zu sein. Ähnlich ist es auch bei MENU SYSTEM. Nebst der unbestrittenen Qualität unserer Herdanlagen zählt das gute Gefühl. Das gute Gefühl für den Kunden, so beraten worden zu sein, dass er exakt die Lösung bekommen hat, die ihm vorschwebte. Das gute Gefühl für uns, damit etwas vom Schwierigsten gewonnen zu haben: Vertrauen.



Ästhetische Antworten. Schön sein. Die Differenzierung über den Mehrwert Design war immer auch ein Kriterium für den Kaufentscheid von MENU SYSTEM-Geräten – und wird es weiterhin sein. Form und Funktion gehören untrennbar zusammen. Um auch in der Weiterentwicklung des Designs voranzugehen, haben wir eine Designstudie für Auftischgeräte in Auftrag gegeben. In diese Entwicklung fließen selbstverständlich auch die Inputs unserer Kunden ein, aufgenommen von unseren Kundenberatern. Industriedesigner sind daran, ein hochfunktionelles und gleichzeitig ein stylisches Design für neue, kompakte Induktionsgeräte zu entwickeln. Ergonomisch und technisch auf höchstem Niveau, preislich sehr moderat und eine Antwort auf die designmässigen Herausforderungen unserer Zeit. Wir freuen uns, Ihnen diesen Wurf demnächst präsentieren zu können.

Technologische Antworten. Gut sein. Ob es der erste intelligente, vernetzte Herd ist, ob es darum geht, die Kochleistung mit der Pfannenbewegung zu steuern oder ob die Herdplanung erstmals via App ermöglicht wird, es sind stets Innovationen von MENU SYSTEM. Unter Einbezug von Hochschulen und externen Spezialisten arbeitet unsere Entwicklungsabteilung kontinuierlich an den Innovationen von morgen. Wir stellen uns den Herausforderungen unserer Zeit mit Freude. Unser Ziel bleibt es dabei, für Sie – unsere Kunden – stets die besten Lösungen zu bieten.

Dr. Paul Schneider

Dr. Paul Schneider
Geschäftsführer / VR

Auftischgeräte

Bewährt: Einzelgeräte in Herdqualität

Maximale Leistung auf kleinstem Raum.

Einzelgeräte von MENU SYSTEM – aus der Praxis entwickelt, für Küchenprofis gebaut. Leistung und Zuverlässigkeit der Einzelgeräte sind identisch mit jener unserer Herdanlagen. Keine Kompromisse! Schnelligkeit: Sie sind jedem Gästeansturm gewachsen. Hochwertige Verarbeitung und lange Lebensdauer. Robust und ausfallsicher.



Induktionsgerät
mit Power-Kochfeld



Grillplatte hartchrom
MS-G-60



Induktionsgerät mit
2 Power-Kochfeldern

Spannend und neu: Auftischgeräte

Ästhetik und Funktion im Einklang

Nein, so werden die neuen Auftischgeräte von MENU SYSTEM nicht aussehen. Gleichwohl sei hier einiges verraten. Das Design ist neu. Flacher werden sie sein, die Leistung abgestimmt auf ein Gerät für den vielseitigen Einsatz. Die bestehende Linie wird nicht ersetzt, sondern ergänzt. Sie dürfen gespannt sein.



Mehr erfahren!

HOST Mailand, 18.–22.10.13
GAST Salzburg, 9.–13.11.13
IGEHO Basel, 23.–27.11.13



THE FINE ART OF COOKING



23. – 27. November 2013 | Basel | Eventhalle S 01

Spass und Spannung im Salon Culinaire Mondial

Powered by MENU SYSTEM: Erleben Sie in der neuen Halle von Herzog & de Meuron den Salon Culinaire Mondial. Die kulinarische Weltspitze kocht um Ruhm, Ehre und Punkte. Der Event gehört zu den fünf top Culinary Art Shows weltweit. MENU SYSTEM wurde von den Organisatoren als GoldPartner erkoren.

Lassen Sie sich an unserem Stand verführen von Begegnungen und Neuheiten aus der Welt des führenden Anbieters von Induktionsherden. Gewinnen Sie jeden Tag ein MENU SYSTEM Induktions-Auftischgerät im Wert von CHF 3000.–. Geniessen Sie weitere attraktive Events: World of Interiors – Topmarken und Produkte, World of Coffee – geballte Kaffeekompetenz und die Gastregion Appenzellerland.



Gewinnspiel mit Produktpreisen

Und täglich winkt ein Superpreis

An jedem Messttag der IGEHO und der GAST verlosen wir ein hochwertiges MENU SYSTEM Induktions-Auftischgerät. Sie können bereits jetzt teilnehmen auf unserer Webseite: www.menusystem.ch/wettbewerb. Oder besuchen Sie unseren Messestand an der IGEHO oder GAST und füllen Sie die Wettbewerbskarte aus.

Das tägliche Los entscheidet. Spannung pur. Auf Twitter und Facebook sogleich erfahren, ob Sie gewonnen haben. Selbstverständlich erfahren Sie das auch auf unserer Webseite und direkt an unserem Stand. Jetzt gleich mitmachen.



Ihr täglicher Gewinn!



9. – 13. November 2013 | Salzburg | Arena | Stand 502

Jungköche bestaunen beim TalentTicket 2013

Letztes Jahr erfolgreich lanciert von MENU SYSTEM. Jetzt geht das TalentTicket an der GAST in Salzburg in die zweite Runde. Die Elite fördert den Nachwuchs. Fünf auserkorene Talente stellen ihr Können unter Beweis.

Als Gast auf der GAST kommen Sie voll auf Ihre Kosten. Experten, Fachleute und Entscheidungsträger werden Sie begeistern. Und verpassen Sie nicht einen Besuch an



unserem Stand. Als Markt- und Technologieführer für professionelle Induktionsherde heissen wir Sie herzlich willkommen. Wir bieten Ihnen Anregungen und lassen uns anregen. Zudem können Sie jeden Messttag ein MENU SYSTEM Induktions-Auftischgerät gewinnen.

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

