

in.

MENU SYSTEM ★★★★★

THE FINE ART OF COOKING

MAGAZIN FÜR INDUKTION IN DER KÜCHE | AUSGABE 1/2010

clevere KÖPFE

Diese Ausgabe unseres Magazins steht unter dem Motto «Clevere Köpfe». Im Zentrum steht eine Auswahl von Menschen, die Verantwortung übernehmen und auf ihre eigene Art und Weise ihr Unternehmen geprägt haben – und immer noch prägen.

Wie zeichnet sich diese Prägung aus? Ganz unterschiedlich, wie man anhand der Kurzporträts erkennt. Mit Betriebskonzepten, die auf einer bestechenden Idee beruhen. Mit Standorten, die durch ihre Lage zwar bezaubern, jedoch erst folgerichtig ergänzt mit stimmigem Konzept und perfekten Leistungen durch ein einzigartiges Profil glänzen. Dann gibt es Persönlichkeiten mit Charisma, welche die Menschen in ihren Bann ziehen. Und althergebrachte Traditionen, die keinesfalls negiert werden, jedoch durch Offenheit und Einbezug neuer Ideen zu einem überzeugenden Ganzen werden. Man erkennt zudem, wie kluge Differenzierungsstrategien den Vorsprung zum

Mitbewerb ausmachen können. Gemeinsam ist allen: Sie setzen auf Induktionsherde von MENU SYSTEM. Die Gastronomie ist immer wieder auf neue Konzepte und Ideen angewiesen, um im schnelllebigen Markt Schritt halten zu können. Dazu leistet unser Unternehmen einen wichtigen Beitrag. Schon allein die Tatsache, dass die ausgewählten Personen auf Induktionstechnologie von MENU SYSTEM setzen, spricht für unsere Qualität. Wir können für uns in Anspruch nehmen, der erste und damit erfahrenste Anbieter weltweit für massgeschneiderte Induktionsherde zu sein. Das heisst, der Betreiber erhält exakt die betriebswirtschaftlich relevante Lösung für seinen Betrieb.

Zudem: Die Induktionstechnologie der fünften Generation beinhaltet kluge Features. **SLIDECONTROL**, automatische Pfannentyperkennung, Wirkungsgradoptimierung, Kochleistung mit Pfannenbewegung steuerbar, integrales Kochgeschirrschutzsystem und maximale Leistungsdichte. Massgeschneiderte Induktionsherdanlagen von MENU SYSTEM sind eine Investition ohne Kompromisse. Unsere Herdanlagen ermöglichen es der Kreativität cleverer Köpfe, sich in voller Meisterschaft zu entfalten. Fazit: Wir geben cleveren Köpfen mehr Freiraum für ihre ureigenen Fähigkeiten, für ihr Talent, das auf diese Weise noch besser zur Entfaltung gelangen kann.



Clever Köpfe

Neun Gastronomen über ihre Werte und ihre Philosophie.

Seite 2 |



Seite 3 | Hotel Hilton, Abuja



Grillieren mit MENU SYSTEM

So erreicht man optimale Grillergebnisse.

Seite 4 |



Kurt Baumgartner
Hotel Belvédère, Scuol (CH)

Im Hotel Belvédère Scuol verwöhnt man seit 1876 Gäste. Inmitten atemberaubender Engadiner Bergwelt verschmilzt Tradition nahtlos mit Innovation. Kurt Baumgartner hält meisterhaft die Balance zwischen Grosszügigem – längst vergessen Geglaußtem – und modernem Design und Komfort.

«Werte vermitteln und Emotionen wecken in einer faszinierenden, authentischen Umgebung – darum geht es uns. Gönnen Sie sich einen Besuch von Ala Nova (romantisch; Neuer Flügel), unserem neuen Anbau mit Natursteinplatten aus Luserna rossa vom Bergeller Architekten Renato Maurizio.»



Uwe Machreich
Triad, Krumbach (A)

Uwe Machreich besitzt im Triad einen der begehrtesten Chef's Tables Österreichs. Zusammen mit Veronika Machreich freut er sich u. a. über die Auszeichnung «TOP WIRT 2010»-Sieger der Nö. Wirtshauskultur!

«Triade kommt aus dem lateinischen und bedeutet Dreiheit. Drei Dinge, die doch eines sind. Bei uns steht Triad für: Beim Wirt z'Haus, Golf Range und Landurlaub. Das Ambiente, die gemütlichen Holzstuben und im Sommer die herrliche Terrasse und der idyllische Naturteich laden ein zum Verweilen ...»



Marie-Claude Blaise
Restaurant Au Soleil, La Wantzenau (F)

In La Wantzenau, bei Marie-Claude et Olivier Blaise, findet der wahre Geniesser noch, was sein sehnsüchtiges Herz begehrt. Ein Insiderrestaurant nach seinem Gusto. Ganz im Sinne der «La Route de la matelote» und dem reinen kulinarischen Vergnügen verpflichtet. Wichtiger Bestandteil dazu ist der Induktionsherd von MENU SYSTEM.

«Unsere Gäste sind mehrheitlich Kunden aus der Umgebung. Sie geniessen kulinarische Vitalität als Gegengift gegen den blossen Schein. Wir stehen für Familientradition im besten Sinne und eine Atmosphäre, die von Herzen den Gaumen verwöhnt.»



Alfred Klink
Zirbelstube im Hotel Colombi, Freiburg (D)

Das Kochen brachte ihm seine Tante bei – eine begnadete Köchin. Sein erstes Gericht war Linsen mit Spätzle. Ein aktuelles Paradegericht sind Langustinen mit Zitrusfrüchtetortellini. Seit 1981 verwöhnt er seine Gäste in der Zirbelstube mit kulinarischen Glanzstunden für verwöhnte Gaumen. Das mehrfach ausgezeichnete Restaurant ist seit über zwei Jahrzehnten unter Gourmets hoch geschätzt.

«Meine Rezeptideen formen sich im Kopf. Dann werden sie schriftlich ausgearbeitet. Erst danach koche ich sie. Ich hege unvermindert Leidenschaft für meinen Beruf. Für mich gilt das alte Motto: Der Gast ist König.»



Walter Meister
Hotel Irma, Meran (I)

Auf dem Balkon üppig rankender, grüner Efeu. Ein wunderbarer Weitblick über sanfte Hügel, Weinreben und Apfelgärten. Grün, so weit das Auge reicht. Walter Meister hat einen unvergleichlichen Wohlfühlort geschaffen. Und kultiviert ihn liebevoll und mit Geschick.

«2010 hat die Irma Geburtstag. 86 Jahre Erfahrung und inspirierende Ideen. Wir vereinigen hier Hotel, Wohnen, Gourmet und Badewelt. Es gibt Zimmer und Suiten mit viel Platz, Sonnenlicht und Komfort. Darüber hinaus Entdeckungen und Genüsse noch und noch.»



Thomas Manser
Restaurant St. Anton, Oberegg (CH)

Das neue St. Anton: eine Synthese von modern und traditionell. Bauernstube, Butzenfenster, Sennengeläut – ausgeklügelte Haustechnik, energieeffizientes Raumklima. Cleveres Raumsystem. Unaufgefordert lobt Thomas Manser SLIDECONTROL, den versenkten Bräter und die eingebaute Friteuse von MENU SYSTEM.

«E gfreuti Sach. Rund 60% weniger Reinigungsaufwand. Das St. Anton ist einfach das St. Anton. Typisch, unverkennbar, «hämelig», wie wir Appenzeller sagen. Ein Magnet für Menschen zu Fuss unterwegs. Für Ausflügler, Einkehrer und Essliebhaber.»



Mario Kaltenbacher
Restaurant Schmederer, Salzburg (A)

Das Schmederer ist mehr als nur ein Restaurant. Dort, wo über Jahrzehnte hinweg Schauspieler, Opernsänger, Dirigenten und Regisseure ihre grossen Erfolge feiern – ist ein neuer, stilvoller Treffpunkt für wahre Geniesser entstanden.

«Mein Ziel ist es, genussorientierten Menschen Essen erlebbar zu machen. Ich sehe meine Aufgabe als Restaurantchef auch darin, meiner Leidenschaft nachzukommen, in der Küche meine Vorstellungen zu realisieren. Ich bekenne mich zur gehobenen, aber nicht abgehobenen Küche.»



Mario Lohninger
Cocoon Club, Frankfurt am Main (D)

Der Cocoon Club ist Wirkungsstätte eines begnadeten Kochs. Und dank räumlicher Flexibilität vibrierender und atmosphärischer Dauerbrenner für Events, Partys, Modeschauen, Lesungen... 1000 Bäume für Deutschland, forderte Mario Lohninger, bis jetzt wurden über 850 von seinen Gästen gepflanzt.

«Ich liebe frische, puristische Kreationen, die Aromen der französischen, amerikanischen und asiatischen Küche inspirieren mich. Meinen Wurzeln in Österreich bleibe ich jedoch treu.»



Eugen Scalet
St. Anton am Arlberg (A)

Wer mit dem Aufhänger «Wahrscheinlich die schlechteste Skihütte am Arlberg» Werbung macht und seine Lokalität dermassen heftig frequentiert sieht, muss garantiert etwas richtig machen. Ja, was gibt's beim Moseerwirt Eugen Scalet?

«Es gibt was auf den Löffel. Essen: legendär, dank Induktionsherd von MENU SYSTEM. Après-Ski: Kult. Ein Mordsgaudi. Nestwärme. Vibrieren. Luft holen. Auftanken. Plauschen. Suppen und Eintöpfe. Schmankerln. Hängen lassen. Das, was man sucht, gerade so neben der Piste: volle Power, aber mit Niveau.»

International / Referenzen

Hotel Hilton: Von Düsseldorf bis Abuja



Restaurant Buka, Hotel Hilton, Abuja

Mit Fug und Recht kann man sagen, Hilton sei die bekannteste Hotelmarke der Welt. Über 500 Hotels und Resorts auf sechs Kontinenten. Die Hilton-Philosophie besagt: «Jeder Mitarbeiter ist gleichgestellt.» Für die Mitarbeitenden ist und bleibt der direkte Kundenkontakt das Schönste am Beruf. Massgeschneiderte Induktionsherdanlagen von MENU SYSTEM geniessen in der Hilton-

Gruppe hohe Wertschätzung. Grund dafür sind innovative Ideen, energiesparende Technologie, einfachste Arbeitsabläufe, maximale Hygiene, Reinigungsaufwand und hohe Lebensdauer. Auch fernab in Nigeria sind dies gefragte Werte. Deshalb hat sich Executive Chef Frank Noack auch in Abuja für MENU SYSTEM entschieden.



Frank Noack, Executive Chef, Hotel Transcorp Hilton Abuja, Nigeria, mit Teammitgliedern.

Technologie / Grillen

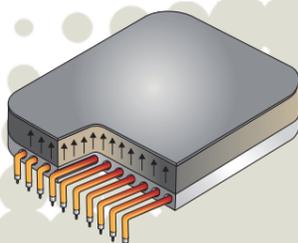
Überlegene Grilltechnik mit MENU SYSTEM

Saftige Steaks. Knusprige Würstchen. Genussenerlebnisse vom Feinsten. Mit dem unverkennbaren Grill-Flair von MENU SYSTEM. Unsere Grillplatten garantieren überlegene Bratergebnisse, erleichtern die Arbeit, sind effizient, sparen Geld und sind ökologisch sowie wirtschaftlich unübertroffen.

Kein Klebeeffekt. Optimales Ergebnis beim Bratgut. Minimalste Wärmeabstrahlung und absolut sparsamer Energiebedarf. Einfachste Reinigung. Arbeit als Vergnügen. Dies zeichnet die Welt der MENU SYSTEM Grillplatten aus. Erhältlich sind eingebaute Grillplatten in Herdanlagen und Einzelgeräte. Die flächendeckende Temperaturüberwachung mit reaktionsschneller Steuerung mit Multicolor-Display garantiert eine gradgenaue Temperaturüberwachung mit paralleler Ist- und Soll-Temperaturanzeige. Die Hartchrombeschichtung der Grillplatten reduziert die Wärmeabstrahlung markant und bewirkt einen Antihafteffekt, der selbst bei empfindlichen und sensiblen Produkten ein Festkleben und ein Anbrennen verhindert. MENU SYSTEM Grillplatten, seit Jahren im täglichen Praxiseinsatz weltweit bewährt, zeichnen sich durch eine hohe Zuverlässigkeit aus. Der Kunde erhält jene Sicherheit und Freiheit, welche die Wahl eines Spitzenproduktes auszeichnet.



Exakte Temperatursteuerung ohne Schwankungen dank der Kombination aus einer reaktionsschnellen elektronischen Steuerung und einer flächendeckenden Temperaturüberwachung.



Exklusive Technologie. 2-Platten-Heiztechnik mit eingegossenen Heizelementen für maximalen Wirkungsgrad bei minimalem Energiebedarf.



Editorial

Geschätzte Kundinnen und Kunden,
liebe Leserinnen und Leser,

Es erfüllt uns mit Genugtuung und Stolz: Unser Konzept «The fine art of cooking» ist mit hervorragenden Persönlichkeiten verknüpft. Persönlichkeiten, die sich ihren ausgezeichneten Ruf aufgrund von speziellen Fähigkeiten erworben haben. Der Kunst am Herd. Der Meisterschaft als Gastronom. Der Innovation als Unternehmer. Dem Profil des Hauses. Dem gastronomisch attraktiven Angebot. Dem Engagement. Der Kompetenz. Und all jenen Werten, die letztendlich dafür ausschlaggebend sind, damit sich ein Gastronomiebetrieb erstklassig profilieren und seinen Ruf nachhaltig bestätigen kann.

So individuell diese Persönlichkeiten sind, so individuell sind auch ihre Vorstellungen. Und hier kommt unsere Stärke ins Spiel. Wir konzipieren und fertigen unsere MENU SYSTEM-Induktionsanlagen individuell nach den Wünschen unserer Kunden.

So wie der Erfindergeist unserer Kunden eine stete, unablässige Quelle der Herausforderung und Inspiration ist, gilt es für uns nicht nur, damit Schritt zu halten, sondern überdies immer wieder neue Akzente zu setzen. Das gehört zum Status eines Qualitäts- und Marktführers. Unsere Philosophie ist klar. Das Herz jeder Profiküche ist und bleibt der Kochherd.

Fazit: Aus kontinuierlicher Tuchfühlung mit der Praxis entwickelt sich das, was sich als ausgereifte Lösung in den Küchen unserer Kunden bewährt. Dahinter steht – wie bei unseren Kunden auch – ein kompetentes Team. Die Grundlage ist der gemeinsame Erfolg. Und eine besondere Motivation besteht darin, unseren Anteil beitragen zu können für zukunftsorientierte Spitzenleistungen unserer Kunden.

Dr. Paul Schneider

Dr. Paul Schneider
Geschäftsführer / VR

Impressum

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



THE FINE ART OF COOKING

«Wir kultivieren ein Klima für gute Ideen.»

Kramer Gastronomie ist ein kreatives Unternehmen mit 14 Locations in Zürich. Es zeichnet sich aus durch Spass und Lust an einer unkomplizierten, kommunikativen, jungen Gastronomie und Hotellerie. Neben dem schweizerischen Tüchtigsein pflegt das Kramer-Gastronomie-Team auch das tägliche kleine Augenzwinkern, damit aus dem Alltag ein lächelnder Alltag wird. Christian Kramer sen. ist Inhaber und verrät uns mehr.

Christian Kramer, ist Kramer Gastronomie ein cleveres Unternehmen?

Hört sich schmeichelhaft an. Nun, ob ich es selber gerade so bezeichnen würde... Tatsache ist, wir sind ein erfolgreiches Unternehmen. Das Wort Innovation ist bei uns kein Selbstläufer. Wir versuchen, Schranken zu sprengen und Horizonte zu erweitern. Und wir haben einen klaren Anspruch an gute Qualität.



In den speziell dekorierten Fonduetrams können die feinen Fondues der Kramer Gastronomie bei wechselnder Aussicht genossen werden.

Woher beziehen Sie Ihre Einflüsse?

Wir nehmen gerne gastronomische Tendenzen und bunte Ideen aus aller Welt auf. Unser fachliches Können wird auf diese Weise inspiriert durch immer wieder neue Trends. Das ist gleichzeitig die solide Basis für die eigenen Konzepte.

Würden Sie uns bitte den Kern Ihrer Philosophie beschreiben?

Was wir tun, das wollen wir gut tun. Im Zentrum steht der Mensch als Gast, Mitarbeiter und Partner mit all seinen Wünschen, Erwartungen und Emotionen. Unsere Mitarbeiter entscheiden im Rahmen ihrer Kompetenzen, als wären sie ihre eigenen Unternehmer. So kultivieren wir ein Klima für gute Ideen und bieten eigenverantwortliche Selbständigkeit und alle Entwicklungsmöglichkeiten eines expandierenden Unternehmens.

Gibt es ein ansteckendes Wort für das Wirken von Kramer Gastronomie?

Begeisterung. Begeisterung ist eine starke Energie. Hinter unserer Unternehmensphilosophie steht eben nicht irgendein Name, sondern ein guter Name. Ein guter Name ist auch Verpflichtung zu einer guten Leistung.

Wie sind Sie zufrieden mit der MENU SYSTEM Induktionstechnologie?

Wir sind sehr zufrieden. Eine intelligente Induktionstechnik entspricht unserer Philosophie und den Erwartungen an eine erfolgreiche, professionelle Küche. MENU SYSTEM hat uns seit 1994 stets begleitet und in jeder Hinsicht überzeugt.



Christian Kramer sen.,
Inhaber Kramer Gastronomie

Kramer Gastronomie Betriebe
mit MENU SYSTEM Einrichtungen



Blue Monkey



Metropole



Lake Side



Zic Zac Letzi

2010

Zunftthaus zur Zimmerleuten

Das geschichtsträchtige Zunfthaus in Zürich. Wunderschöne Räumlichkeiten für Feste und Feiern.

Blue Monkey

Tasty, Trendy, Thai. Eine gelungene Symbiose aus Klassik und Moderne.

2007

Metropol

Culinary Design. In einem der schönsten Neu-Barock-Häuser Zürichs mit stilvoller Atmosphäre.

Steinfels

Restaurant – Bar – Brauerei. Das Restaurant mit dem Charme der 70er Jahre.

2005

Fonduetram / Märli tram

Gastronomie auf Tramschienen im Herzen von Zürich.

2000

Lake Side

Business & Lifestyle. Das Gefühl von fernen Kontinenten und Urlaub an einem der schönsten Flecken Zürichs.

1996

Zic Zac Letzi

Die «gute, alte Rockstube». Best burgers, best music & best partys.

1994

Zic Zac Dörfli

We will rock you. Heisse Partys. Coole Drinks. American Food.

Ihre Ansprechpartner bei MENU SYSTEM:

Gruppenleitung



Dr. Paul Schneider
Geschäftsführer / VR

Direct +41 71 272 51 27
Mobile +41 79 605 90 19
p.schneider@menusystem.ch

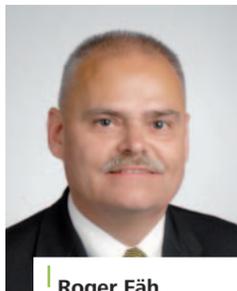
Schweiz



Walter Nef
Verkaufsleiter

Direct +41 71 272 51 08
Mobile +41 79 468 07 30
w.nef@menusystem.ch

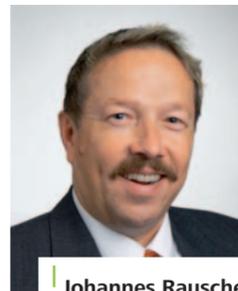
Export



Roger Fäh
Exportleiter

Direct +41 71 272 51 05
Mobile +41 79 819 33 26
r.fah@menusystem.ch

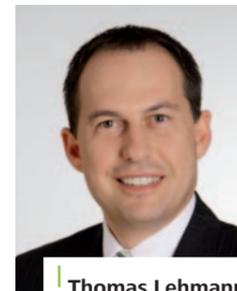
Deutschland



Johannes Rauscher
Geschäftsführer

Direct +49 8202 8481
Mobile +49 171 834 76 37
j.rauscher@menusystem.de

Österreich



Thomas Lehmann
Verkaufsleiter

Direct +43 5572 39 48 00-12
Mobile +43 664 25 17 602
t.lehmann@menusystem.at

Frankreich



David Thiemann
Verkaufsleiter

Mobile +33 6 17 25 75 24
d.thiemann@menusystem.ch

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