

# in.

**MENU SYSTEM** ★★★★★

THE FINE ART OF COOKING

AUSGABE 2/2009

## Der Herd.

### Das Herz der Küche.

**Der Herd galt schon früher als eigentliches Zentrum des Hauses. Sprichworte wie «Am häuslichen Herd sei Glück dir beschert» oder «Eigener Herd ist Gold wert» illustrieren noch heute die hohe Wertschätzung. Auch in Zeiten der Profiküchen ist der Herd das Herzstück einer jeden Küche und ein wichtiger Faktor für den Betriebserfolg.**

Das Wort «Herd» bezeichnete seit alters her die Feuerstelle, Wärmequelle und Kochstelle eines Hauses. Der Herd als Gerät zum Kochen, Braten und Backen von Speisen ist relativ jung. 1735 entwickelte François de Cuvilliers mit dem Castrol-Herd (der Name ist abgeleitet vom französischen Wort Casseroles = Kochtöpfe) den ersten vollummauerten Kochherd mit durchlöcherter Eisenplatte, auf der die Töpfe standen. Seither hat sich un-

gläublich viel getan. Nicht nur moderne Induktionsherdanlagen, wie sie MENU SYSTEM seit Jahrzehnten entwickelt und perfektioniert, haben die Küche revolutioniert. In Profiküchen ist die Herdanlage heute nicht einfach ein Gerät unter anderen, sondern eine intelligente und energieeffiziente Hochleistungskochstelle, an der Küchencrews lustvoll ihrer Arbeit nachgehen. Dabei gilt: es gibt keinen Herd für alle. Entscheidend

ist das Betriebskonzept. Der Trend beim Herd läuft klar in Richtung individuelle Lösungen. Massgeschneiderte Herdanlagen sind im Endeffekt auch wirtschaftlicher. Dabei spielen Kernpunkte wie energiesparende Technologie, einfachste Arbeitsabläufe, maximale Hygiene, geringster Reinigungsaufwand und höchste Lebensdauer die entscheidende Rolle.



#### Nachgefragt

MENU SYSTEM und der Verband Schweizer Gastro- und Grossküchenplaner (VSGG)

Seite 2 |



Seite 3 | Hotel Hochschober



#### Nicht verpassen

Hier trifft sich die Kochelite im November 2009: «Alles für den Gast» Salzburg und IGEHO Basel

Seite 4 |

Interview mit Jürg Stahel / Präsident VSGG

# Die Schweizer Gastro- und Grossküchenplaner



Jürg Stahel ist Präsident des Verbands der Schweizer Gastro- und Grossküchenplaner (VSGG). Er arbeitet als Partner bei der planbar ag, ist verheiratet und Vater von zwei Kindern.

Unten ins Bild gesetzt: einige Referenzobjekte, bei denen VSGG-Mitglieder auf die innovative Induktionstechnik von MENU SYSTEM setzen.

## Können Sie uns den VSGG kurz vorstellen?

Der Verband wurde 2004 gegründet. Organisiert haben sich darin Firmen, die sich ausschliesslich mit der Fachplanung von Gastronomie-Infrastrukturen befassen und diese Dienstleistung auf Honorarbasis erbringen. Der Verband steht in regem Austausch mit anderen Branchenorganisationen, wie dem Foodservice Consultants Society International (FCSI) oder dem Schweizer Verband für Gastronomie- und Gemeinschaftsverpflegungssysteme (SVGG). Neben der Etablierung und Förderung unseres Berufsstandes liegt uns besonders die anerkannte Berufsausbildung am Herzen. Auch der Austausch unter den Mitgliedern kommt nicht zu kurz. Der Verband stellt Kunden Checklisten und Hilfsmittel zur Verfügung, damit diese mit geringem Aufwand vergleichbare Offerten einholen können. Aktuelle Infos und Downloads sind auf unserer Homepage [www.vsgg.org](http://www.vsgg.org) zu finden.

## Was ist Ihre Funktion als Präsident?

Der VSGG wählt jedes Jahr einen neuen Präsidenten. Als Präsident bringe ich Themen ein und stelle das Jahresprogramm zusammen. Dazu kommt die Organisation und Führung der Verbandsmeetings. Als Kontaktperson pflege ich den Kontakt mit Mitgliedern und Öffentlichkeit.

## Warum lohnt es sich für einen Investor, mit einem Gastro- und Grossküchenplaner zusammen zu arbeiten?

In der Gastronomie ist der Gastgeber für den Erfolg verantwortlich. Unsere Aufgabe sehen wir darin, diesen Gastgebern unter immer komplexeren Rahmenbedingungen das optimale Werkzeug bereitzustellen. Es lohnt sich, die Küchenplanung konsequent auf das Betriebsprofil auszurichten und nicht auf persönliche Vorlieben. Der Betrieb muss funktionieren, auch wenn die Gastgeber wechseln. Dabei müssen die Interessen von Investor, Architekt und Betreiber möglichst unter einen Hut gebracht werden. Das ist eine anspruchsvolle Aufgabe. Und die individuelle Gastroplanung ist ein Erfolgsfaktor.

## Was sind für Sie die wesentlichen Punkte in der Gastroplanung?

Die Vorarbeiten sind fundamental. Erst eine sorgfältige Bedürfnisanalyse schafft solide Grundlagen für Planung und Qualitätsüberwachung. Je exakter die Vorgaben, desto zielgenauer das Resultat. Für das Gelingen ausschlaggebend sind logisch auch innovative und aktiv mitdenkende Partner und Lieferanten. Die zunehmende Komplexität einzelner Komponenten, wie zum Beispiel der Herdanlage, verlangen hohe Professionalität. Entscheidend scheint mir auch die rechtzeitige Einbindung der Nutzer ins Projekt, damit die Planungsidee frühzeitig vermittelt und gegebenenfalls verfeinert werden kann.

## Und welche Fehler können bei der Küchenplanung passieren?

Das geschieht, wenn Bedürfnisabklärungen nicht sorgfältig vorgenommen werden. Dies wirkt sich auf das Betriebskonzept aus. Fehler können auch dort passieren, wo eine Interessengruppe, Investor, Architekt oder Betreiber, ein zu hohes Entscheidungsgewicht hat. Das bringt selbst gute Konzepte in eine Schiefelage.

## Ist der Energieverbrauch in Küchen ein wichtiges Thema für Sie?

Sicher. Der VSGG hat gerade in diesem Frühjahr ein Meeting dem Thema Energie gewidmet. Verbrauchswerte spielen bei den Vergaben von Investitionen eine immer zentralere Rolle. Es gehört zu unseren Aufgaben, die Infrastrukturen so auszulegen, dass Energie effizient genutzt wird.

## Wie wichtig ist der Herd dem Fachplaner?

Für uns ist die Frage nach dem Herd sekundär. Im Mittelpunkt stehen Kundenwünsche und ein individuelles Betriebsprofil mit entsprechenden Produktionsmethoden. Für einen Koch in einem A-la-carte-Restaurant hat der Herd einen völlig anderen Stellenwert als für einen Koch in einer Spitalküche. Die Entscheidung für diesen oder jenen Herd hängt stark von den Ansprüchen ab. Dabei ist klar, dass innovative Herdanlagen viel zum Kochkomfort und zur Produktivität beitragen können.

## Was setzen Sie für Qualitätsstandards für Apparate und Einrichtungen in einem Gastronomiebetrieb?

Qualität ist ein subjektiver Begriff. Fassbar wird er erst, wenn klar definiert wird, was im jeweiligen Fall unter Qualität verstanden wird. Ausschlaggebend ist auch hier das Betriebskonzept. Denn Qualität wird je nach Einsatzzweck und Bedürfnissen anders definiert. Qualität im Sinne von sorgfältiger Arbeit und fachlicher Kompetenz setzen wir voraus.

## Wie sehen Sie die Zukunft der Induktion?

Für mich persönlich ist Induktion eine zeitgemässe Möglichkeit, Lebensmittel zu garen oder zu regenerieren. Wohin die Trends und Entwicklungen laufen, ist schwer zu sagen. Sicherlich werden die Vorteile moderner Induktionsherde auch in Zukunft geschätzt.

Mehr zum Thema unter: [www.vsgg.org](http://www.vsgg.org)



Schloss Wülflingen, Winterthur ZH  
[www.schloss-wuelflingen.ch](http://www.schloss-wuelflingen.ch)



GaPlan GmbH, Gastronomiefachplanung & Konzepte  
5303 Würenlingen, [www.gaplan.ch](http://www.gaplan.ch)  
Referenzobjekt mit MENU SYSTEM:  
Schloss Wülflingen, Winterthur ZH



H PLUS S Gastronomiefachplanung GmbH  
3014 Bern, [www.hpluss.ch](http://www.hpluss.ch)  
Referenzobjekt mit MENU SYSTEM:  
Gewerbe und Berufsschule, Weinfelden TG



Klaus Architekten Innenarchitekten AG  
8932 Mettmenstetten, [www.gastronomieplanung.ch](http://www.gastronomieplanung.ch)  
Referenzobjekt mit MENU SYSTEM:  
Verkehrshaus der Schweiz, Luzern LU



LÜSCHER Gastro PLANUNG  
4665 Ortringen, [www.luescher-planung.ch](http://www.luescher-planung.ch)  
Referenzobjekt mit MENU SYSTEM:  
Grand Hotel Kulm, St. Moritz GR



planbar ag  
8057 Zürich, [www.planbar.ch](http://www.planbar.ch)  
Referenzobjekt mit MENU SYSTEM:  
Restaurant Schiffplände, Maur ZH



PromaFOX AG  
5330 Bad Zurzach, [www.promafox.ch](http://www.promafox.ch)  
Referenzobjekt mit MENU SYSTEM:  
Spiga Westside Center, Bern BE



Referenz / Hotel Hochschober

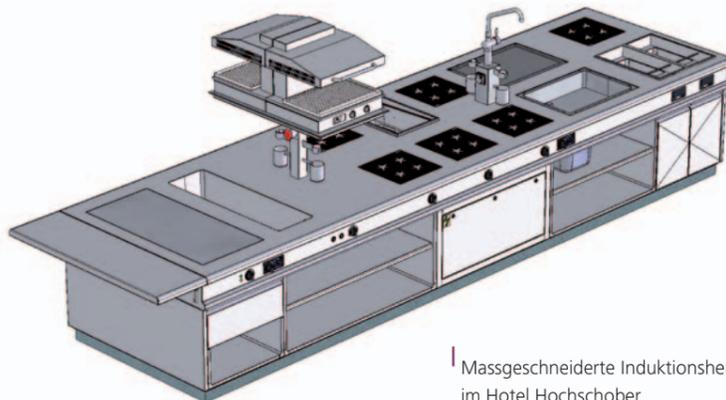
## Die Frische kommt noch schneller auf den Tisch

Grün die Bäume, blau der See – und, hineingefügt wie ein Geschenk Gottes, das Hotel Hochschober. In Kärnten (Österreich), auf der Turracher Höhe (1763 m), kann man die Seele baumeln lassen oder eintauchen in ein wellnessmässiges, sportliches, meditatives oder kulinarisches Angebot, das keine Wünsche offen lässt. Seit 2003 leiten Karin Leeb und Martin Klein als dritte Hochschober-Generation das Hotel. Sie haben die Entwicklung des Hochschober hin zum Ganzjahresferienhotel abgeschlossen. Und wie sieht es in der Küche aus? Hier wird mit intelligenter Induktionstechnik der fünften Generation von MENU SYSTEM gekocht. In Koordination mit unserem Planungspartner (Alois Edenhauser, Küchenplanung, Innsbruck) wurden im Front-Cooking-Bereich vier Hochleistungs-Induktionsgeräte mit Multifunktion eingebaut. Das Herz der Küche bildet die Induktionsherdanlage von MENU SYSTEM, eine individuell nach neusten techni-

schen, ökologischen und ökonomischen Erkenntnissen auf Mass konstruierte Einzelanfertigung für stärkste Beanspruchung. Sie ist mit allem ausgerüstet, was Profis dazu veranlasst, auf MENU SYSTEM zu setzen: **SLIDECONTROL**, Pfannentyperkennung, flächendeckende Temperaturüberwachung usw. Josef Dorner, der Küchenchef vom Hochschober, ist sehr zufrieden mit der neuen Einrichtung. «Wir arbeiten vorwiegend mit heimischen Produkten. Mit der neuen Anlage von MENU SYSTEM gelingt es uns noch besser, diese Produkte zu veredeln. Und wir bringen die Frische unmittelbarer auf den Tisch.» Die Zeit für die Vorbereitung sei generell kürzer. Josef Dorner erwähnt auch, seine Mitarbeiter seien happy, denn die Hitzeentwicklung sei weit geringer als vorher. Eine markante Arbeitserleichterung. Dank der flächendeckenden Topferkennung und Temperaturüberwachung stünden jetzt teilweise sechs kleine Pfannen auf der Herdfläche, wo zuvor nur Platz für eine war. Das Fazit von Josef Dorner: «Die Investition in intelligente Induktionstechnik entspricht vollends unserer Kundenausrichtung.»



[www.hochschober.at](http://www.hochschober.at)



Massgeschneiderte Induktionsherdanlage im Hotel Hochschober

### ETB Edinger Küchenplanung

Die ETB Edinger Tourismusberatung hat sich als Beratungspartner bewährt. Angeboten werden umfassende Leistungen bei der Küchenplanung. Im Mittelpunkt stehen Grossküchen und die Optimierung von Verpflegungssystemen. Innovative Gastronometechnik und langjährige Erfahrungen machen die ETB-Beratergruppe zum kompetenten Partner von Hotellerie, Gastronomie und Architekten. Mehr unter: [www.etb.co.at](http://www.etb.co.at)

### Jetzt bestellen:

MENU SYSTEM ist Partner im neuen Planungsbuch für Grossküchen

Wer mit der Planung einer Grossküche liebäugelt, dem sei das Buch «Grossküchen – Planung, Entwurf, Einrichtung» wärmstens empfohlen. Die vier kompetenten Autoren stellen die verschiedenen Bereiche der Grossküchenplanung übersichtlich dar. Zahlreiche Praxisbeispiele werten den Band auf und erleichtern die Planung. Schwerpunkte bilden die funktionell-technologische Planung, die CAD-Systeme, der bautechnische Ausbau, die technische Gebäudeausrichtung, die Kapazitätsoptimierung, der Personalbedarf und die Energieeffizienz.

Das Buch kann beim Verlag HUSS-Medien GmbH bezogen werden unter der Direktbestellnummer 0049 030 42151-325.

[www.huss-shop.de](http://www.huss-shop.de)



## Editorial

Geschätzte Kundinnen und Kunden,  
liebe Leserinnen und Leser,

Was ist der Kern einer Sache? Wer dies weiss und danach handelt, tut die richtigen Dinge. Und wer die richtigen Dinge tut, hat Erfolg. Dies gilt auch für die Küchenplanung.

Das Herz einer Küche ist der Herd. Die Gestaltung des Herdes beeinflusst die Produktivität eines Betriebes direkt und auf Jahre hinaus. Professionalität beginnt bei der Planung und der Wahl des beratenden Partners. MENU SYSTEM hat als einziges Unternehmen weltweit über 30 Jahre Erfahrung in der Planung von massgeschneiderten Induktionsherdanlagen.

Nutzen Sie unsere Kompetenz: Wir planen konsequent kundenorientiert. Der wichtigste Input kommt von Ihnen. Ausschlaggebend ist Ihr Betriebskonzept. MENU SYSTEM geht auf Ihre Bedürfnisse ein. Dazu gehört es, die richtigen Fragen zu stellen und diese, gemeinsam mit Ihnen, umfassend zu beantworten: Wie sieht Ihr Betriebsablauf aus? Welche und wie viele Gäste bewirten Sie? Was ist für Sie wichtig bei der täglichen Arbeit am Herd? Wie viele Mitarbeiter werden am Herd arbeiten? Wie viel Platz steht Ihnen zur Verfügung? Wie hoch ist Ihr Budget?

Der Kern der Sache ist einfach, wie der Volksmund weiss: «Wie man sich bettet, so liegt man.» Fünf Kernpunkte kennzeichnen den Herd, mit dem Sie wirklich gut liegen: energiesparende Technologie, einfachste Arbeitsabläufe, maximale Hygiene, geringster Reinigungsaufwand und höchste Lebensdauer. Genau dafür stehen Induktionsherdanlagen von MENU SYSTEM. Darum werden sie von führenden Küchenplanern überall dort eingesetzt, wo zukunftsorientierte Küchen realisiert werden.

*P. Schneider*

Dr. Paul Schneider  
Geschäftsführer / VR

### Impressum

Für den Inhalt verantwortlich:  
MENU SYSTEM AG  
Design: Dachcom, [www.dachcom.com](http://www.dachcom.com)

**MENU SYSTEM** ★★★★★

THE FINE ART OF COOKING

Neue Technologie / Konkurrenzlose Innovation

# Multikocher – Induktive Vielseitigkeit par excellence

MENU SYSTEM – the fine art of cooking – wird seinem Namen erneut gerecht. Der neue Induktions-Multikocher von MENU SYSTEM ist eine konkurrenzlose Innovation.

Mit dem neuen Induktions-Multikocher ist es MENU SYSTEM gelungen, die Genauigkeit und Reaktionsschnelligkeit einer elektronischen Temperatursteuerung erstmalig mit der Energieeffizienz und Leistungsfähigkeit der neusten Induktionstechnik zu kombinieren. Entstanden ist ein enorm vielseitiges Gerät.

Es können Fleisch, Fisch, Gemüse, aber auch Teigwaren produziert werden. Die ausserliegende induktive Beheizung erlaubt eine sehr genaue und reaktionsschnelle Steuerung. Ob starkes Kochen oder sorgfältiges Garen, der Betrieb ist höchst energieeffizient. Mittels Power-Taste (Booster) kann für kurze Zeit die maximale Leistung aktiviert werden, bevor der Multikocher mit kaltem Gut neu bestückt wird. Damit beugen Sie dem Kälteschock vor. Die Wassertemperatur kann auf 1 Grad Celsius genau gesteuert werden. Sie können das am Display ablesen. Das Befüllen mit einem Nutzvolumen von 40 Liter erfolgt automatisch, bis der optimale Wasserstand erreicht ist. Verbraucht sich das Wasser, füllt der Multikocher auf Wunsch automatisch nach. Über den integrierten Wasserhahn ist ein manuelles Abschwellen möglich.

MENU SYSTEM bietet den innovativen Induktions-Multikocher als GN-1/4-Gerät mit einer induktiven Heizleistung von 9kW sowie als GN-Gerät mit einer Heizleistung von 6kW an.

Beachten Sie den Film unter «MENU SYSTEM TV» auf unserer Homepage:  
[www.menusystem.ch](http://www.menusystem.ch)



Treffpunkt / IGEHO Kocharena, Basel

## Schweizer Kochverband mit IGEHO Kocharena zu Gast bei MENU SYSTEM

Ein magischer Treffpunkt für kreative Anregungen, Talk und detaillierte Insiderkenntnisse ist die Kocharena an der IGEHO. Betrieben wird sie vom Schweizer Kochverband, Gastgeber sind wir. Schaukochen mit Persönlichkeiten der Schweizer Kochelite, Wissensaustausch, Zelebration von Kochkunst, ein Magnet für das Publikum. Die Köche setzen alles daran, ihre individuelle Philosophie vom Kochen zu präsentieren, von der Zubereitung am Herd bis zur Endpräsentation auf dem Teller. Wir freuen uns, Sie an der IGEHO in Basel vom **21. November bis 25. November 2009** begrüßen zu dürfen.

Halle 1.0, Stand B70



Treffpunkt / Messe GAST, Salzburg

## 8. Gourmetköchetreffen mit Starkoch Bobby Bräuer

Freuen Sie sich auf ein Treffen mit Bobby Bräuer, der im Grand Tiroia in Kitzbühel magistral Regie führt und auf höchstem Niveau kocht. Die Kochelite trifft sich am Montag, 9. November, um 14 Uhr anlässlich der GAST 2009 zum 8. Mal bei MENU SYSTEM. Die «Alles für den GAST» Salzburg dauert vom **7. bis 11. November 2009** und mobilisiert jeweils mehr als 10'000 Fachbesucher. MENU SYSTEM wird mit den neuesten Innovationen aufwarten und einmal mehr zeigen, warum wir die bevorzugte Marke der Topköche Europas sind.

Arena, Stand 502



### 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

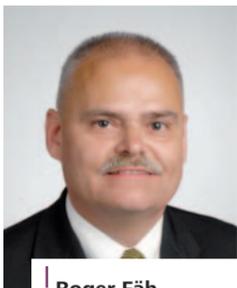
Schweiz



**Walter Nef**  
Verkaufsleiter

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

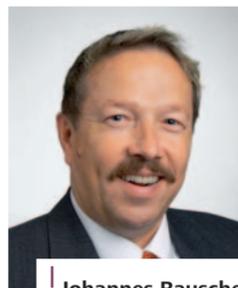
Export



**Roger Fäh**  
Exportleiter

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

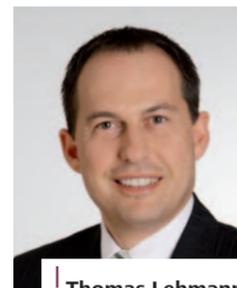
Deutschland



**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