

in.

MENU SYSTEM ★★★★★

THE FINE ART OF COOKING

MAGAZIN FÜR INDUKTION IN DER KÜCHE | AUSGABE 2/2010

Potenziale nutzen

Neue Welten. Klassische Errungenschaften. Oder ein Mix davon. Jetzt haben unsere Kunden die Wahl. Die Zukunft in die Küche holen. Oder von bewährten Vorzügen profitieren. NetComfort oder Premium. Beides hervorragende Potenziale, die sich zur Nutzung anbieten.

Was ist die Zukunft bei MENU SYSTEM Induktionsherden? Dr. Paul Schneider, Geschäftsführer/VR: «Ohne Zweifel ist NetComfort die Zukunft. Ein intelligentes Herdkonzept, das direkt ans Netz angebunden ist. Für Köche, die mit NetComfort-Herden arbeiten, eröffnen sich viele Vorzüge, die es bis anhin noch nicht gab. Die zentrale Nutzungs- und Betriebsdatenerfassung, computerbasierte Fern- und Vor-Ort-Diagnose, Anbindung an das Kompetenzzentrum von MENU SYSTEM sowie Datenzugriff vom eigenen Computer aus.» Und wer weiterhin auf die klassischen Vorzüge setzen will? Walter Nef, Verkaufs-

leiter: «Kein Problem. Er wählt Premium, die klassischen Herde. Damit sind wir schliesslich zum Marktführer für massgeschneiderte Induktionsherdanlagen in Europa geworden.» Mit andern Worten, das Produktportfolio von MENU SYSTEM beinhaltet neu zwei exklusive Arten massgeschneiderter Induktionsherdanlagen. Das ermöglicht eine Wahl ganz im individuellen Ermessen des Kunden. Die Produkte sind entsprechend gekennzeichnet. **NetComfort** bedeutet, Transparenz

und Kontrolle gewinnen. Damit verbunden ist ein Exklusivservice und eine Betreuung für NetComfort-Kunden, die nach dem Kauf für eine bisher unerreichte Gesamtqualität sorgt. Die Hauptnutzen sind Werterhaltung, Sicherheit und eine nachhaltig schlanke Kostenrechnung der Herdanlage. **Premium** verkörpert den bewährten Status von hochstehenden Anlagen. Worin liegen diese Vorzüge? Dr. Paul Schneider, Geschäftsführer/VR: «Die Induktionstechnologie der fünften Genera-

tion überzeugt unter anderem durch Pfannentyperkennung und **SLIDECONTROL**. Es handelt sich um leistungsoptimierte Kochgeräte für beste Kochergebnisse.»

NetComfort oder Premium – erfahren Sie auf den folgenden Seiten mehr darüber, wie Sie diese Potenziale nutzbar machen können.



NetComfort

MENU SYSTEM inszeniert die Zukunft in der Küche – der intelligente, vernetzte Herd.

Seite 2 |



Gourmetköche-Treffen 2010

Mit Stargast Christian Domschitz, Koch des Traditionsrestaurants Vestibül im Wiener Burgtheater

Seite 3 |



Seite 6 | SLC-Patent erteilt

NetComfort

Die Zukunft hält Einzug – der intelligente, vernetzte Herd



NetComfort, das ist der intelligente, vernetzte Herd. Er ist mit dem hausinternen Netzwerk des Kunden verbunden. Dank dem vernetzten Herd ist der Kunde in der Lage, Daten an das Kompetenzzentrum von MENU SYSTEM zu übermitteln, und umgekehrt. Benefits: Ferndiagnosen, Auswertungen, vollständige Transparenz und ein rascher Zugriff von Spezialisten bei Problemstellungen. Damit verbunden ist ein Nutzenpotenzial in bisher unerreichtem Ausmass.

Ferndiagnose und Auswertungen

Jedes einzelne Kochgerät ist mit Intelligenz ausgestattet. Diese Intelligenz wird dafür genutzt, eine Vielzahl von Daten zu erfassen. Die Daten werden vom Herd gespeichert und können – automatisch oder auf Abruf – an MENU SYSTEM übermittelt werden. Eine Ferndiagnose für den Herd des Kunden wird möglich. Mit der Software Cockpit hat der Kunde seinen Herd überdies voll im Griff und kann sich nützliche Auswertungen verschaffen.

Senkung der Servicekosten

Wo liegt die Ursache eines Problems? Ist ein Serviceeinsatz wirklich nötig? Welche Ersatzteile sind notwendig, damit eine Reparatur sicher beim ersten Einsatz abgeschlossen werden kann? Dank Ferndiagnose können diese Fragen geklärt werden. Das ist aktive Serviceprävention und effektive Servicevorbereitung, die unnötige Kosten vermeidet. Walter Nef, Verkaufsleiter: «Einmal vor Ort, ist dem Servicetechniker ebenfalls eine computerbasierte Diagnose und damit eine gezielte Vorgehensweise möglich. Die Servicekosten werden wirksam gesenkt.»

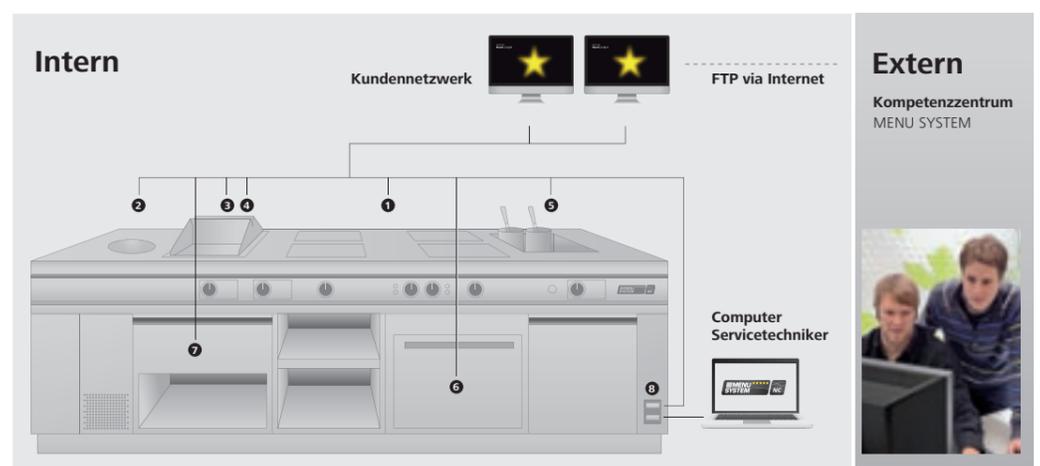
Lebensdauer maximieren

Vorsorglicher Unterhalt lohnt sich, weil er Reparaturen vermeidet. Fällt auch nur ein kleines Element unbemerkt aus, kann dies später einen teuren Geräteausfall zur Folge haben. Die Früherkennung durch NetComfort ermöglicht den rechtzeitigen

Ersatz. Sinnvolle Unterhaltsarbeiten können ermittelt, zusammengefasst und zeitlich frei terminiert werden. Der Aufwand bleibt klein, die Wirkung ist gross. Die Lebensdauer der Herdanlage wird maximiert.

VIP-Dienstleistungen

Die Verbindung zwischen Kunden-Herd und MENU-SYSTEM-Kompetenzzentrum bedeutet für den Kunden einen unmittelbaren und effizienten Zugriff auf die Dienstleistungskompetenz des Herstellers. Konkrete individuelle Beratung zu technischen Fragen, spezifischen Arbeitsvorgängen und möglichen Störungen ist für den Kunden verfügbar. Dr. Paul Schneider, Geschäftsführer/VR: «Als technologisch führendes Unternehmen haben wir die Aufgabe gelöst, für unsere Kunden die Vorteile eines intelligenten, vernetzten Herdes nutzbar zu machen.»



Intelligente Kochgeräte

- 1 Induktionskochfelder
- 2 Induktionswok
- 3 Grill
- 4 Bräter
- 5 Multikocher
- 6 Backofen
- 7 Cook & Hold
- 8 Zentraler Datenspeicher

Cockpit

Fast so schön wie fliegen – online verbunden am Herd

Mit Cockpit von MENU SYSTEM haben Sie den Herd voll im Griff. Cockpit, das ist die Software zu Ihrem NetComfort-Herd. Sie gibt Ihnen eine Kontrolle in bisher unerlebten Dimensionen.

Gehen Sie online mit Ihrem Herd. Nutzen Sie diese Freiheit, wie Sie sie im Netz online auch sonst schätzen, für Ihre Küche. Reizen Sie das Potenzial voll und ganz aus. Lassen Sie sich relevante Informationen zu Ihrem Herd anzeigen. Welches Kochgerät wird wie oft genutzt? Wie hoch ist der Energieverbrauch? Wird mit den richtigen Temperaturen gearbeitet? All das und noch vieles mehr rufen Sie ab, beurteilen, bewerten, klassifizieren Sie – dank direkter Verbindung zwischen Herd und Ihrem Netzwerk – bequem bei Ihnen vor dem Bildschirm. Sie sind vollständig im Bild – jederzeit.



Einstiegsmaske Cockpit



Übersicht Herdnutzung



NetComfort / Referenz

MENU SYSTEM feiert Premiere im Burgtheater Wien



9. Gourmetköchetreffen 2010
Arena, Stand 502 – 8. Nov., 14.45 Uhr

MENU SYSTEM AUSTRIA freut sich über die erste NetComfort-Anlage in Wien. Der Ort könnte nicht trefflicher sein: das Traditionsrestaurant Vestibül im Wiener Burgtheater. Altbekannt und renommiert in der Gastroszene Österreichs. Eine einzigartige kulinarische Institution. Am Herd zelebriert Christian Domschitz sein Können. Er wird auch Stargast sein am Treffen der Gourmetköche vom 8. November 2010 bei MENU SYSTEM an der Gast in Salzburg.

Was hat den Ausschlag gegeben, dass Sie sich für den Induktionsherd mit Netzanschluss von MENU SYSTEM entschieden haben?

MENU SYSTEM und ihre hochwertigen Produkte sind mir seit längerer Zeit vertraut. Deshalb ist es mir eine besondere Freude, der erste Koch in Wien zu sein, der mit einem Induktionsherd mit Netzanschluss kocht.

Sind Sie zufrieden?

Die Anlage ist seit 23. August 2010 in Betrieb. Ja, wir sind sehr zufrieden. Es macht Spass, auf

einem so schönen Herd zu kochen. Besonders erfreuen uns die handgeschliffenen, abgerundeten Ecken und Kanten. Wir schätzen es, dass die Herdanlage speziell für unsere Küche nach Mass angefertigt wurde. Die Induktionsfelder sind für unsere Bedürfnisse bestens positioniert. Das **SLIDECONTROL**-System passt perfekt zu unserem Kochstil. Dank NetComfort stehen uns auch hervorragende Möglichkeiten zur Auswertung, für Ferndiagnose und für schnellere Serviceleistungen zur Verfügung. Das gibt uns die Sicherheit, die wir brauchen.

Welches Ihrer Menüs würden Sie uns im Restaurant Vestibül empfehlen?

Ich empfehle das täglich wechselnde 4-Gang-Menü du Chef, das jederzeit um meine Klassiker erweitert werden kann (Szegediner Hummkrautfleisch, Waller-Kümmelbraten usw.).

Gibt es noch etwas, was Sie aus Ihrer Sicht hinzufügen möchten zu MENU SYSTEM oder Ihrem Induktionsherd?

Ich bin stolz auf diese Herdanlage. Wenn es sich aus dem Gespräch mit Gästen ergibt, präsentiere ich diesen Herd persönlich mit einem Rundgang durch die Küche. Kollegen empfehle ich dieses System aus Überzeugung weiter.



Veronika Doppler und Christian Domschitz
www.burgtheater.at

NetComfort / Referenz

Die Möve steuert neu auf NetComfort-Kurs

Im Mövenpick Zürich Airport kocht Walter Wyssen mit gesegnetem Talent und Induktionstechnologie von MENU SYSTEM. Das 5-Sterne-Hotel wurde umfassend renoviert und genügt höchsten Ansprüchen, was Komfort, Stil und Exklusivität betrifft.

Die Gäste haben kulinarisch die Wahl aus drei Restaurants. Das Hotel-Restaurant und die beiden Spezialitätenrestaurants Appenzellerstube und Dim Sum. Es werden französische, schweizerische, chinesische oder internationale Spezialitäten serviert.

Walter Wyssen, warum fiel Ihre Wahl auf Induktionstechnologie von MENU SYSTEM?

Das früher verwendete Modulsystem eines anderen Herstellers hat sich nicht bewährt. Wir erleben oft Störungen und Defekte. Bei MENU SYSTEM profitieren wir von Produktion nach Mass und Kombinationen mit vielfältigen Möglichkeiten

wie Bain-Marie, Grill etc. Zudem entspricht die leistungsstarke und trotzdem fein zu regulierende Induktion genau unseren Bedürfnissen. Überzeugt hat uns auch die kompetente Fachberatung von MENU SYSTEM. Die verwendeten Herdanlagen erweisen sich als überaus flexibel, so dass wir jedem Ansturm gewachsen sind und bezüglich Qualität nie Kompromisse eingehen müssen.

Entsprechen die Anlagen Ihren Erwartungen?

Ich bin sehr zufrieden, es gibt praktisch keine Unzulänglichkeiten. Herd 1 haben wir im Mai 2008 angeschafft, Herd 2 im September 2009. Die Induktionsherdanlagen haben Power. Die Reinigung erfolgt äusserst einfach. Ich schätze die gute Verarbeitung. Und der technische Support ist einwandfrei.

Welches Ihrer Menüs würden Sie uns im Mövenpick Hotel Zürich-Airport empfehlen?

Gleich drei. Das Zürcher Kalbgeschnetzelte, das Entrecôte Café de Paris und das Mövenpick Tatar.

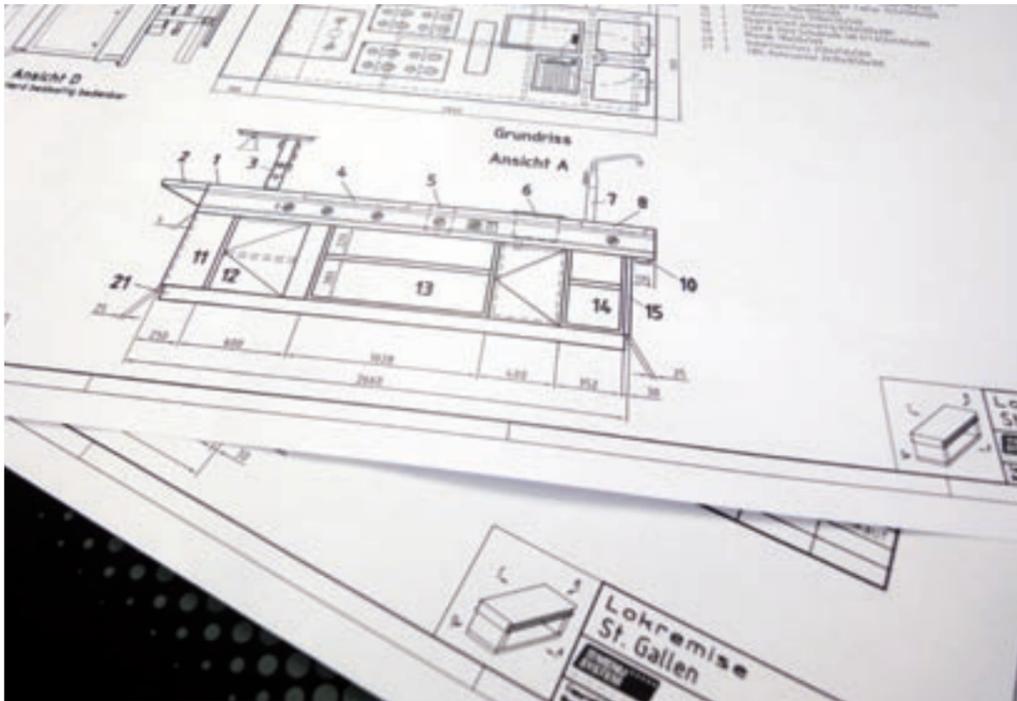


Walter Wyssen

MÖVENPICK

NetComfort / Referenz

Erfrischend unnostalgische Küchentechnologie in der Lokremise St.Gallen



Lokal heisst das Lokal. Lokal ist das Essen. Lokal ist das Erlebnis. Im September 2010 wurde die Lokremise eröffnet. In einem der spannendsten Gebäude der Stadtgeschichte entstand ein spartenübergreifendes Kulturzentrum. Das Herz bildet das Lokal.

Dort kocht Andreas Brülisauer mit Induktionstechnologie von MENU SYSTEM. Er bevorzugt die lokale Küche mit der besonderen Zubereitung. Ehrliche Gerichte und eine aussergewöhnliche Tafelkultur prägen die Kultur des Lokals.

Andreas Brülisauer, was hat den Ausschlag gegeben, dass Sie sich für den Induktionsherd mit Netzanschluss von MENU SYSTEM entschieden haben?

Nomen ist Omen. Sie wissen ja, unser Konzept ist «Lokal». Das Konzept ist Programm. A – Z aus der Region. So war es naheliegend, auch beim Herd einen Anbieter zu wählen, der lokal angesiedelt ist. Zum Glück konnten wir dabei auf ein hochqualifiziertes Unternehmen wie MENU SYSTEM zurückgreifen, das sich in Qualität und Service einen hervorragenden Namen geschaffen hat.

Sind Sie zufrieden?

Sehr! Wir sind in der Lage, innerhalb einer Stunde einen kompletten Service auf Platten anzubieten. Vor der Eröffnung gab es eine kleine Unstimmigkeit am Herd die umgehend behoben wurde. Das hat mich schon beeindruckt.

Welche Eigenschaften schätzen Sie an der Anlage besonders?

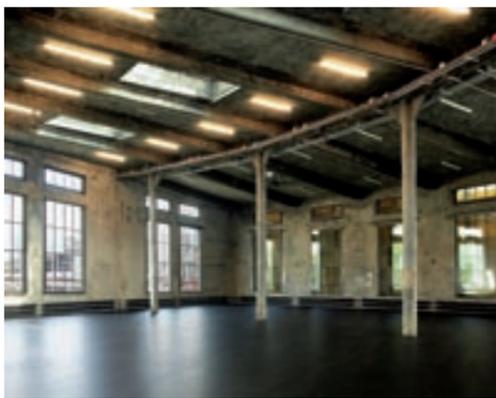
Natürlich das schnelle Reagieren. Das individuelle Gestalten wird mir als Koch mit der Induktionsherdtechnologie von MENU SYSTEM leicht gemacht. Die klare Definition einzelner Komponenten ist logisch, überzeugend und anwendergerecht. Die Einführung für den Herd dauerte nicht ganz einen halben Tag, ein kurzes Gespräch im Vergleich zu den sich bietenden Möglichkeiten. Und danach hatte ich alles im Griff.

Was bietet Ihnen der NetComfort-Herd mit Netzanschluss?

Ich kann online gehen mit meinem Herd. Die Auswertungsmöglichkeiten helfen mir, die Leistungen am Herd zu optimieren. Mit Ferndiagnose kann der Service optimiert werden, auch was die Kosten betrifft. Schliesslich kann ich durch vorsorgliche Instandhaltung weiter Kosten sparen. Das Konzept ist einfach überzeugend und entspricht mir und den Möglichkeiten unserer Zeit.

Welches Ihrer Menüs würden Sie uns im Lokal empfehlen?

Ich möchte kein einzelnes Menü hervorheben, dafür aber unsere Rolle als Spartenfüller im vegetarischen Bereich betonen. Hier hat sich in St.Gallen mit unserer Präsenz tatsächlich etwas getan.



www.lokremisesg.ch

Premium / Technologie

Premium

Klassische Potenziale – von Spitzenköchen geschätzt



Das Ziel jedes innovativen und erfolgsorientierten Gastronomen dürfte die optimale Qualität seiner Leistungen für den Gast sein. Der Koch möchte kochen ohne Ablenkung, ohne Kompromisse – einfach Koch sein. Allerdings technologisch auf Topniveau. Und natürlich möchte er schnell und präzise kochen.

Clevere Köpfe

Clevere und erfolgreiche Köpfe in der internationalen Gastroszene setzen auf MENU SYSTEM. Noch präziser: Sie setzen auf keinen anderen Herd häufiger als auf die massgeschneiderten Induktionsherdanlagen von MENU SYSTEM. Und warum? Die klassischen Vorteile sind so vielfältig wie praxiserprobt. Und letztendlich geht es im Grundsatz ganz einfach darum, die Küchenleistung und die Kochqualität zu erhöhen. Und wie ermöglicht man das?

Massgeschneidert – so individuell wie der Kunde

Das Herz jeder Profiküche ist und bleibt der Kochherd. Der wichtigste Input für die Lösungen von MENU SYSTEM kommt vom Kunden und seinem Betriebsumfeld. Warum das so ist, darüber sagt Walter Nef, Verkaufsleiter: «Die Gestaltung eines Herdes beeinflusst die Produktivität eines Gastrobetriebes und seines Küchenteams auf Jahre hinaus massgeblich. Deshalb bauen wir den Herd für den Kunden massgeschneidert, optimiert auf seine Bedürfnisse mit modernster technischer Infrastruktur.» Für den Kunden heisst das: Jedes Gerät ist an der richtigen Stelle. Dies gewährleistet optimale Arbeitsabläufe und maximale Koch- und Geschäftsergebnisse.

Energie und Geld sparen

Energieverbrauch und Arbeitszeit reduzieren heisst Geld sparen – tagtäglich. Bei klassischen Elektro-, Gas- und Glühplattenherden gehen bis 60% der Energie im Umfeld verloren. Bei der MENU SYSTEM-Induktionstechnologie geht 95% der Energie in den Topf. Dank der modernsten, selbst entwickelten und patentierten Induktionstechnologie spart der Kunde massiv Energie und Kosten. Investitionen in die Lüftung können gesenkt werden. Mit Premium-Herdanlagen hat man das Klima in der Küche im Griff und macht Arbeitsplätze attraktiv.

Langlebigkeit und Verlässlichkeit garantiert

MENU SYSTEM lässt sich beim Bau der Herdanlagen von der Inspiration der Kunden leiten, aber auch von der 30-jährigen Erfahrung. Die stetige Weiterentwicklung und Verbesserung aus der Praxis heraus garantiert Langlebigkeit und Verlässlichkeit der massgeschneiderten Induktionsherdanlage von MENU SYSTEM. Verbunden damit sind tiefe Systemkosten über Jahre. Und: ein gutes Gefühl, Freude an der Arbeit, reale Einsparungen – eine Investition, die sich mehr als rechnet.



Editorial

Geschätzte Kundinnen
und Kunden,
liebe Leserinnen und Leser

Die Welt bewegt sich. Und wir uns mit ihr. Ab und wann gelingt es uns sogar, die Welt selber ein wenig zu bewegen, zumindest die Kochwelt. Mit NetComfort setzen wir einen weiteren Meilenstein im Herdbau. Erstmals sind Herd und Netzwerk miteinander verbunden. Wie ist diese Innovation möglich? Sie basiert auf intelligenten Kochgeräten, welche die Nutzungs- und Betriebsdaten erfassen und an einen zentralen Speicher weiterleiten.

Der Koch erhält Potenziale, wie sie ihm zuvor in dieser Form nicht zur Verfügung standen. NetComfort ist zukunftsweisend und bietet mehr Komfort. Die Lebensdauer eines Herdes kann maximiert werden. Neue Vorteile bietet beispielsweise die Ferndiagnose. Sie ermöglicht die schnellstmögliche Unterstützung bei Störungen, die rasche Fehlerbehebung und damit Kostenoptimierungen im Service. Unser IT-Kompetenzteam berät Kunden, die mit NetComfort arbeiten und hilft ihnen, die Potenziale optimal zu nutzen. Das sind eigentliche VIP-Dienstleistungen für NetComfort-Kunden.

Die Vorzüge unserer Premium-Anlagen sind jedoch nach wie vor gültig. MENU SYSTEM hat diesbezüglich hervorragende Trümpfe. Unsere Systeme optimieren sich selbständig auf die eingesetzte Pfanne. Der Wirkungsgrad wird maximiert. SLIDECONTROL, jetzt auch europaweit patentiert, ermöglicht dem Koch, seine Kochleistung mit der Pfannenbewegung zu steuern.

Nutzen auch Sie die neuen und die alten Potenziale ganz so, wie es für Ihre Bedürfnisse zum Besten ist. So wie Christian Domschitz, Walter Wyssen und Andreas Brülisauer, Spitzenköche renommierter Lokale, die uns in dieser Ausgabe ihre Erfahrungen mit MENU SYSTEM Herdanlagen schildern.

P. Schneider

Dr. Paul Schneider
Geschäftsführer / VR

Impressum

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

MENU SYSTEM ★★★★★

THE FINE ART OF COOKING

Mit Herd und Netzwerk ins neue Induktionszeitalter



Mitarbeiter des IT-Kompetenzteams bei der Datenanalyse

Das IT-Kompetenzteam ist das Herz unserer vernetzten Zukunft mit NetComfort. Kunden von MENU SYSTEM, die mit vernetztem Herd arbeiten, profitieren von den ausgewiesenen Dienstleistungen des engagierten Teams. Michael Allenspach und Thomas Weiss über die zentralen Aufgaben des IT-Kompetenzteams.

Wir bieten Support für interne und externe Servicetechniker durch Zugriff auf die archivierten Daten der Herdanlagen. Zu unseren Aufgaben gehört es, Analysen externer Herdanlagen vorzunehmen – periodisch, auf Kundenwunsch oder im Servicefall. So verhindern wir unnötige Serviceeinsätze durch Fernanalyse.

Worin liegen die Verbesserungen für Köche, die mit NetComfort arbeiten?

Der Koch verfügt über Daten jedes einzelnen Kochgeräts. Diese umfassen verschiedene Parameter wie Betriebszustände, Leistungsverbrauch, Temperaturen usw. Er optimiert die Kochprozesse durch Überprüfen der Einschaltzeiten. Vermieden werden so Leerlaufzeiten. Der Koch hat Temperaturen und Kerntemperaturen im Griff. Bei Problemen erhält er unverzüglich Support. Serviceeinsätze können durch vorgängige Analysen über das Netzwerk noch effizienter erfolgen. Erleichterung für den Koch bietet der zentrale Zugriff auf alle Herddokumente.

Welche Eigenschaften von NetComfort haben es Ihnen speziell angetan?

Es entsteht eine Kommunikation von Hersteller und Nutzer, wie sie vorher nicht möglich war. Dies erzeugt auch eine emotionale Verbindung zwischen uns und jedem einzelnen Herd und seinem Nutzer.

Hat der klassische Premium-Herd ausgedient?

Keineswegs. Er ist und bleibt das Herzstück einer Küche. Er bildet die solide Grundbasis für das integrale Konzept einer vernetzten Herdanlage. Ohne die Grundbasis eines Premium-Herdes mit seinen autonom funktionierenden Kochgeräten könnte auch das NetComfort-Konzept nicht funktionieren. Der Arbeitsplatz eines Koches ist und bleibt der Herd. Für den Koch stellt sich neu die Frage, ob er von den Möglichkeiten, die ihm nun zur Verfügung stehen, profitieren will.

Bietet NetComfort auch Vorteile für die Entwicklungstätigkeit?

Zweifellos, gerade im Sinne von Weiterentwicklungen von Kochgeräten. Die Erfahrungen sind wertvoll, weil wir Zugriff auf gesammelte Daten mehrerer Herdanlagen und Nutzer im professionellen Betrieb haben. Bisher war das nur mit einem Testaufbau möglich. Wir sind überzeugt, unseren technischen Vorsprung dadurch weiter ausbauen zu können.

Allenspach Michael (links). Lehre: Konstrukteur. Aktuelle Anstellung: Entwicklungsleiter. Weiterbildungen: Projektleiter, Marketingassistent. In Ausbildung zum Marketingfachmann FA.

Weiss Thomas (rechts). Lehre: Elektromonteur. Aktuelle Anstellung: Entwickler. Weiterbildungen: Diplomierter Elektrotechniker HF.

SLIDECONTROL / Patent

Europaweite Patentierung einer Erfolgsgeschichte

Patent erteilt! **SLIDECONTROL** – die bahnbrechende Technologie von MENU SYSTEM ist nun europaweit geschützt. Zu Recht. Denn die Leistungsregulierung mit **SLIDECONTROL** ist weltweit einzigartig. Spricht man Köche darauf an, kommen sie regelmässig ins Schwärmen. Gleiten statt regeln, automatische Pfannentyp-erkennung, Wirkungsgradoptimierung, integrales Kochgeschirrschutzsystem, das sind Features, die begeistern.

Mit andern Worten, es sind kluge Features, die der Kreativität von Köchen Flügel verleihen. Genau darauf zielt die Erfindung in ihren Grundzügen: Das Können des Kochs kann sich in voller Meisterschaft entfalten. Intuitives Kochen ohne Ablenkung, ohne Kompromisse – einfach ganz Koch sein. Die Kochleistung wird allein durch die Pfannenbewegung steuerbar. **SLIDECONTROL**

bedeutet maximale Freiheit bei maximaler Leistungsdichte. Darum ist das jetzt patentierte System für zahlreiche Spitzenköche unverzichtbar geworden.

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

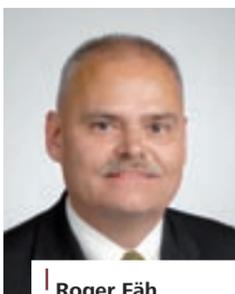
Schweiz



Walter Nef
Verkaufsleiter

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

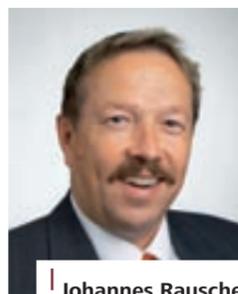
Export



Roger Fäh
Exportleiter

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

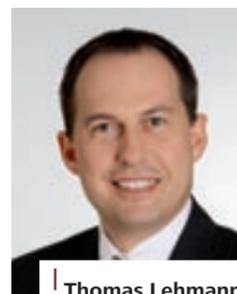
Deutschland



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

