



Die Profi-Küche heute und morgen:

Effizienz-Optimierung mit Fünfsterne-Herdplanung

Der Herd ist und bleibt auch in Zukunft das Herz einer jeden Restaurationsküche. Damit die Arbeits- und Produktionsprozesse in der Profi-Küche und am Herd ein Optimum an Effizienz ergeben, sollte die Mass- und Leistungskonfiguration der

Herdanlage konsequent auf die jeweiligen individuellen Bedürfnisse und Anforderungen massgeschneidert gestaltet sein. Die Fünfsterne-Herdplanung der erfahrenen Herdspezialistin Menu System AG (St. Gallen) macht's möglich!

Die Menu System AG mit Sitz in St. Gallen ist die unbestrittene Qualitäts- und Marktführerin für massgeschneiderte und multifunktionale Induktionsherdanlagen in ganz Europa. Eine dreifache Spezialisierung macht das Unternehmen einzigartig:

► **Konzentration auf die Induktionstechnik**
Menu System bietet seinen Kunden ausschliesslich Induktions-Herdanlagen an. Gas- und konventionelle Elektroherde werden nicht produziert und angeboten.

► **Konzentration auf den Herdbau**
Menu System ist Spezialist für Herdanlagen und befasst sich bewusst nicht mit dem allgemeinen Küchenbau. Dank einer über 20jährigen Erfahrung im praxisbewährten Herdbau gewährleisten die Herdanlagen von Menu System eine optimale

Die Produktlinien der Menu System AG

Die Menu System AG bietet folgende Produktlinien an:

- **MS-Premium**
Massgeschneiderte Induktionsherdanlagen
- **MS-Premium-NetComfort**
Intelligentes, zukunftsweisendes Herdkonzept
- **MS-Worker**
Für Köche, die zur Sache kommen
- **Einzelgeräte in Herdqualität**
Maximale Leistung auf kleinstem Raum

Funktionalität, was zu einer Optimierung der Effizienz in der Profi-Küche führt.

► **Konzentration auf massgeschneiderte Herdanlagen**

Menu System verzichtet bewusst auf die Produktion von serienmässig hergestellten Herdanlagen. Jede Herdanlage von Menu System ist konsequent auf die jeweiligen individuellen Wünsche und Anforderungen des Kunden konzipiert – d.h. die Masse, Funktionalitäten und Leistungen der Herdanlage sind entsprechend massgeschneidert konfiguriert. Die massgeschneiderte Konfiguration macht die Herdanlagen von Menu System einzigartig und hat die Reputation des Unternehmens als führenden Anbieter von multifunktionalen Herdanlagen für die Profi-Küche gefestigt.

5 Sterne Herdplanung

Die Fünfsterne-Herdplanung

Aus der Einsicht heraus, dass jede Herdanlage so gut, effizient und produktiv ist wie sie konzipiert und realisiert wurde, geht die Menu System AG jetzt noch einen Schritt weiter und bietet eine veritable Fünfsterne-Herdplanung an. Sie verleiht damit der individuellen Herdplanung jenen Stellenwert, den sie im Hinblick auf die Effizienz-Optimierung in den Profi-Küchen verdient. Denn:

- ▶ Spitzenköche wissen, hohe Kochkunst hat viel mit der richtigen Planung zu tun.
- ▶ Die Gestaltung eines Herdes beeinflusst die Produktivität eines Gastrobetriebes und seines Küchenteams auf Jahre hinaus. Deshalb:
- ▶ «5 Sterne Herdplanung» von Menu System jetzt nutzen!
- ▶ Eine ausgezeichnete Küche beginnt mit der Herdplanung von Menu System.

- ▶ Kostenlose Analyse und 5 Sterne Herdplanung.
- ▶ Die Planungsexperten von Menu System verstehen es, auf jedes individuelle Betriebsumfeld einzugehen.
- ▶ Fazit:
Individuell auf die Bedürfnisse des Koches abgestimmte Herdanlage.
- ▶ Ihr Nutzen:
Planung und Realisation der erfolgreichen Zukunft der Küche mit Menu System.

«The fine Art of Cooking»

Menu System gilt zu Recht als «Leader unter den Herdanlagen». Top-Köche in ganz Europa bevorzugen die massgeschneiderte Top-Qualität der multifunktionalen Herdanlagen der Menu System AG. Sie bieten ein optimales Instrumentarium für die Effizienz-Optimierung der Arbeits- und Produktionsprozesse in der



Profi-Küche und bilden damit die Grundlage für mehr Profitabilität in der Profi-Küche. Die Vorteile der Induktionstechnologie von Menu System sowie der durchdachten und massgeschneiderten Multifunktionalitäten der Herdanlagen von Menu System sind neben höchster Wirtschaftlichkeit und rationellem Kochen ein angenehmes, präzisionsförderndes Arbeits- und Raumklima in der Profi-Küche sowie ökologisch sinnvolle Energiekosten-Einsparungen – und das alles zu einem attraktiven Preis/Leistungsverhältnis. Mehr noch: Die multifunktionalen Herdanlagen von Menu System ermöglichen zusätzlich ein vernetztes Arbeiten,



Wer bis 31.1.16 bei Menu System eine Herdanlage in Auftrag gibt, profitiert nicht nur von einer kostenlosen Situationsanalyse und von einer 5 Sterne Herdplanung, sondern erhält erst noch eine Gutschrift von CHF 1000.-- auf den Gesamtpreis.

Die massgeschneiderten multifunktionalen Herdanlagen von Menu System sind Kult: Eine Premium-Herdanlage mit integriertem Multicooker und eine Premium-Herdanlage mit dem weltpatentierten «SlideControl».



Die Bedeutung der Fünfsterne-Herdplanung

Interview mit Dr. Paul Schneider,
Inhaber und CEO der Menu System AG, St. Gallen



Inwiefern hängt der Erfolg einer Küche von der richtigen Herd-Planung ab?

Dr. Paul Schneider: Der Erfolg eines ganzen Gastronomie-Unternehmens kann langfristig davon abhängen. 5 Sterne Herdplanung ist nicht nur ein Name. Wir geben der Herdplanung die Wichtigkeit, die sie verdient. Wir nehmen diesen Bereich sehr ernst. Unsere Lösungen sind 100 % massgeschneidert.

Was würden Sie den Gastronomie-Betrieben in Bezug auf die richtige Herd-Wahl raten?

Dr. Paul Schneider: Viele Faktoren bestimmen die Wahl. Jeder Betrieb ist anders. Was zählt, sind die individuellen Ansprüche. Wir können diesen Ansprüchen mit sehr hoher Individualität begegnen. Das Resultat unserer 5 Sterne Herdplanung ist immer ein optimales Arbeitsumfeld für das Küchenteam. Wir laden angehende Gastronomie-Betriebe dazu ein, gemeinsam mit Menu System Lösungen zu suchen und eine erfolgreiche Zukunft zu planen.

Wieviel Planung braucht eine ausgezeichnete Küche?

Dr. Paul Schneider: Eine ausgezeichnete Küche ist das Resultat von verschiedenen Faktoren. Die richtige Herdplanung ist dabei ein Kernfaktor. Der Herd ist das Herz der Küche. Wenn die individuelle Planung und die neueste Technologie von Menu System auf die Leidenschaft eines Spitzenkochs treffen, steht einem



ausgezeichneten Resultat nichts mehr im Wege.

Wie unterscheidet sich 5 Sterne Herdplanung von der üblichen Küchenplanung?

Dr. Paul Schneider: 5 Sterne Herdplanung ist das Resultat unserer langjährigen Erfahrung mit den individuellen Bedürfnissen von Spitzenköchen und Gastronomie-Betrieben. Menu System ist der Markt- und Technologieführer in Europa. Wir haben uns auf das Herz der Küche konzentriert, auf den Herd. Wir bieten ausschliesslich massgeschneiderte Induktions-Anlagen für höchste Ansprüche an. Hohe Individualität setzt die richtige Planung im Vorfeld voraus, sie ist der Kernfaktor.

wobei die folgenden Qualitätseigenschaften voll ins Gewicht fallen:

- ▶ Hochleistungsfähige Induktionstechnologie
- ▶ Individuelle Herdkonfigurationen
- ▶ Schnelle und präzise Kochergebnisse
- ▶ Gefahrloses Arbeiten
- ▶ Ergonomische Bedienung
- ▶ Ökologische Vorzüge
- ▶ Einfachste Reinigung
- ▶ Weltweit einzigartige Technologie mit Slidecontrol
- ▶ Intelligent vernetztes Herdkonzept
- ▶ Freiheit und Flexibilität in der Küche
- ▶ Vorzüge am Arbeitsplatz



Die Premium-Herdanlage NetComfort ermöglicht ein intelligentes und vernetztes Kochen sowie nutzbringende und energiesparende Analysen und Auswertungen rund um das Geschehen am Herd.



Der Herd «Worker» der Menu System AG ist der «Arbeiter» in der Profi-Küche.