



La cuisine professionnelle d'aujourd'hui et de demain:

Comment optimiser le travail rationnel grâce à la conception de fourneaux 5 étoiles

Le fourneau est et restera, à l'avenir également, le cœur de toute cuisine de restauration. Pour organiser les processus de travail et de production aux fourneaux et dans la cuisine professionnelle de manière aussi rationnelle que possible, il convient de configurer

systématiquement et sur mesure les dimensions et les puissances des fourneaux en fonction des besoins et des exigences individuels. C'est possible grâce à la conception de fourneaux 5 étoiles du spécialiste expérimenté des fourneaux Menu System SA (St. Gall)!

Par René Frech, rédacteur en chef

La maison Menu System SA, domiciliée à St. Gall, est le leader incontesté du marché européen en matière de qualité dans le domaine des fourneaux à induction polyvalents, réalisés sur mesure. Une triple spécialisation rend cette entreprise unique en son genre:

► Concentration sur la technique à induction

Menu System ne propose à ses clients que des fourneaux à induction. Elle ne fabrique et ne vend pas de fourneaux à gaz ou électriques conventionnels.

► Concentration sur la construction de fourneaux

Menu System s'est spécialisée dans les fourneaux et c'est très consciemment qu'elle ne travaille pas dans le domaine

Les gammes de la maison Menu System SA

La maison Menu System SA propose les gammes de produits suivantes:

- **MS-Premium**
Installations de fourneaux réalisées sur mesure
- **MS-Premium-NetComfort**
Concept de fourneaux intelligent et orienté à l'avenir
- **MS-Worker**
Pour les cuisiniers qui veulent en découdre
- **Appareils individuels**
Puissance maximale dans un espace réduit

de l'aménagement général de cuisines. Grâce à une vingtaine d'années d'expérience dans la construction de fourneaux éprouvés dans la pratique, les fourneaux de Menu System se distinguent par un fonctionnalisme optimal, ce qui permet d'optimiser le travail rationnel dans les cuisines professionnelles.

► Concentration sur des systèmes de fourneaux réalisés sur mesure

Menu System renonce consciemment à produire des installations de fourneaux en série. Chaque installation de fourneau de Menu System est systématiquement conçue en fonction des souhaits et des exigences individualisés du client – cela signifie par conséquent que les dimensions, les fonctions et les prestations de



5 Conception de fourneaux 5 étoiles

L'installation de fourneau sont configurées sur mesure. Cette configuration sur mesure rend les installations de fourneaux de Menu System uniques en leur genre et a renforcé la réputation de l'entreprise en tant que fournisseur leader de systèmes de fourneaux polyvalents pour cuisines professionnelles.

La conception de fourneaux cinq étoiles

Sur la base de la constatation que chaque piano n'est aussi rationnel et productif que la façon dont il a été conçu et réalisé, la maison Menu System SA fait désormais un pas supplémentaire et propose une véritable conception de fourneaux cinq étoiles. Elle rend ainsi à la planification de fourneaux individualisée l'importance qu'elle mérite dans l'optique d'une optimisation du travail rationnel dans les cuisines professionnelles. En effet:

- ▶ les cuisiniers de pointe savent que l'art culinaire a énormément en commun avec une bonne planification;

- ▶ la conception d'un piano influence la productivité d'un établissement gastronomique et de sa brigade de cuisine sur plusieurs années.

Dès lors:

- ▶ Bénéficiez, vous aussi, de la «conception de fourneaux 5 étoiles» de Menu System!
- ▶ Une excellente cuisine commence par une conception de fourneaux de Menu System
- ▶ Analyse et planification de fourneaux 5 étoiles gratuites
- ▶ Les experts de planification de Menu System savent tenir compte de chaque environnement individuel
- ▶ **Conclusion:**
Un piano adapté aux besoins individualisés du cuisinier.
- ▶ **Votre avantage:**
Planification et réalisation de la cuisine pour réussir l'avenir, en collaboration avec Menu System.

«The fine Art of Cooking»

La maison Menu System est considérée, à raison, comme «leader des fabricants d'installations de fourneaux». Les cuisiniers de pointe de toute l'Europe donnent leur préférence à la qualité de pointe des fourneaux polyvalents fabriqués sur mesure par la maison Menu System SA. Ces derniers constituent les outils idéaux pour optimiser l'efficacité des processus de travail et de production dans les cuisines professionnelles et donc la base d'une



augmentation de la rentabilité dans la restauration. Les avantages de la technologie à induction de Menu System et des fonctions polyvalentes particulièrement bien conçues des installations de fourneaux de Menu System, réalisées sur mesure, résident non seulement dans leur rentabilité maximale permettant un travail de cuisine rationnel mais également dans l'ambiance de travail agréable et favorable à la précision dans la cuisine professionnelle et dans les économies en énergie intéressantes aux niveaux tant financier qu'écologique – tout cela avec un rapport prix/prestations très attrayant. Cependant, il y a mieux: les installations de fourneaux polyvalentes de Menu System permettent également de travailler



En commandant avant le 31.1.16 une installation de fourneaux auprès de Menu System SA, vous profitez non seulement d'une analyse gratuite de la situation existante et d'une conception de fourneaux 5 étoiles mais vous bénéficiez en outre d'une réduction de CH 1000.-- sur le prix global.

Les installations de fourneaux polyvalents réalisés sur mesure de Menu System sont devenues des objets-culte: un piano Premium avec Multicooker intégré et un piano Premium équipé du dispositif «SlideControl» breveté au niveau mondial.



La Conception de fourneaux 5 étoiles

Interview avec Dr. Paul Schneider,
CEO de la maison Menu System SA, St. Gallen



Dans quelle mesure le succès d'une cuisine dépend-il d'une bonne conception de l'installation de fourneaux?

Dr. Paul Schneider: C'est le succès d'un établissement gastronomique tout entier qui peut en dépendre à long terme. «Conception de fourneaux 5 étoiles» n'est pas seulement un nom. Nous donnons à la conception de fourneaux l'importance qu'elle mérite. Nous prenons ce domaine très au sérieux. Nos solutions sont réalisées à 100 % sur mesure.

Que conseillerez-vous aux établissements gastronomiques en ce qui concerne le bon choix des fourneaux?

Dr. Paul Schneider: De nombreux facteurs entrent en ligne de compte lors de ce choix. Chaque établissement est un cas différent. Ce sont les exigences individuelles posées aux fourneaux qui comptent. Nous sommes en mesure de répondre à ces exigences de manière très individualisée. Il résulte toujours de notre conception de fourneaux 5 étoiles un environnement de travail optimal pour la brigade de cuisine. Nous invitons dès lors les établissements gastronomiques en train de se constituer à rechercher des solutions en collaboration avec Menu System afin de garantir à leurs efforts le succès qu'ils méritent.

Une excellente cuisine a-t-elle vraiment besoin d'une conception poussée?

Dr. Paul Schneider: Une excellente cuisine constitue le résultat de la combinaison de différents facteurs. La bonne conception des fourneaux en est un facteur central. Le piano est le cœur de la cuisine. Si la



conception individualisée et la technologie la plus récente de Menu System se marient à la passion d'un cuisinier de pointe, plus rien ne s'oppose à l'obtention d'un excellent résultat.

Dans quelle mesure la conception de fourneaux 5 étoiles se distingue-t-elle d'une conception de cuisine usuelle?

Dr. Paul Schneider: La conception de fourneaux 5 étoiles est le résultat de notre longue expérience des besoins individualisés de cuisiniers de pointe et d'établissements de la gastronomie. Menu System est leader du marché et de la technologie en Europe. Nous nous concentrons sur le cœur de la cuisine: le piano. Nous ne proposons que des installations à induction construites sur mesure pour les exigences les plus élevées. Une individualisation élevée nécessite une bonne conception préalable, cette dernière représentant le facteur central de la réussite de tout un projet.

en réseau, les caractéristiques suivantes étant alors particulièrement importantes:

- ▶ Technologie à induction à hautes performances
- ▶ Configurations individuelles des fourneaux
- ▶ Résultats de cuisine rapides et précis
- ▶ Travail sans danger
- ▶ Maniement ergonomique
- ▶ Avantages écologiques
- ▶ Nettoyage des plus aisés
- ▶ Technologie mondialement unique avec le dispositif Slidecontrol
- ▶ Concept de fourneau intelligent et relié en réseau
- ▶ Liberté et flexibilité en cuisine
- ▶ Avantages pour la place de travail



Le piano Premium Net-Comfort permet de cuisiner de manière intelligente et reliée en réseau mais aussi de procéder à des analyses profitables de toute l'activité environnante qui permettent d'économiser de l'énergie.



Le fourneau «Worker» de Menu System SA est le véritable «ouvrier» dans toute cuisine professionnelle.