

Menu System AG:

Le spécialiste suisse des cuisinières professionnelles à induction

De Saint-Gall aux cuisines suisses et du monde entier: Menu System AG est le leader du marché et numéro un en matière de qualité dans le domaine des cuisinières à induction professionnelles sur mesure. Une visite d'usine illustre pourquoi non seulement l'innovation, mais aussi des investissements constants et des postes de travail bien organisés sont payants.

Texte: Thomas Bürgisser | Image et vidéo: Martin Lustenberger

Une visite à l'usine de Menu System AG permet aussi de se délecter du panorama sur la ville de Saint-Gall à travers les grandes fenêtres – une vue que l'on trouve rarement dans un hall de production. «Un bon climat de travail est extrêmement important pour moi, cela passe par l'éclairage à la lumière du jour, l'insonorisation, la qualité de l'air et une infrastructure moderne. C'est ainsi que nous pouvons attirer la main-d'œuvre de qualité dont nous avons besoin ici», explique le Dr Paul Schneider. Il est l'unique propriétaire et directeur de Menu System AG, le leader de la qualité et du marché des cuisinières à induction professionnelles sur mesure. Nous nous trouvons devant l'une des cuisinières, de l'eau y bout dans des casseroles. Elles est testée une dernière fois avant la livraison, l'installation sur site et la mise en service par les professionnels de Menu System. L'indication de la température, sélectionnable au degré près, est-elle correcte? Le mode de puissance en continu, le niveau chocolat pour une puissance minimale, le SlideControl pour une cuisson intuitive ou la reconnaissance du type de casserole fonctionnent-ils?



Action!



Investir dans la qualité et l'efficacité

Avant qu'une cuisinière soit installée, de nombreuses étapes de travail et le savoir-faire de plus de 80 collaborateurs sont nécessaires. Nous nous rendons à l'autre bout du hall, où tout commence. Durant la crise sanitaire de 2020, 900 m2 de surface supplémentaire ont été loués ici afin de réagir à une croissance continue, d'augmenter les capacités de production et de garantir des processus clairs et propres. La propreté des postes de travail, organisés selon un système précis en cinq points, impressionne: trie et élimine

ce dont tu n'as pas besoin, ordonne et place tout à un endroit attribué, nettoie toi-même ton poste et tes ustensiles de travail afin de repérer les défauts, standardise et uniformise, fais preuve d'autodiscipline et améliore-toi constamment. Pourquoi ce système? «En trouvant directement ce dont tu as besoin, tu es tout simplement plus efficace et plus concentré», justifie sobrement le Dr Paul Schneider.

Gagner en efficacité sans perdre en qualité, c'est l'une des raisons pour lesquelles Menu System investit constamment dans de nouvelles installations

**Menu System est le leader
incontesté de la qualité et
du marché des cuisinières
à induction sur mesure.**





Fier de ses collaborateurs et de son entreprise: Dr Paul Schneider, propriétaire et directeur de Menu System AG.

«Nous sommes ici chez nous, notre réseau de fournisseurs de qualité est ici et nous trouvons les spécialistes dont nous avons besoin.»

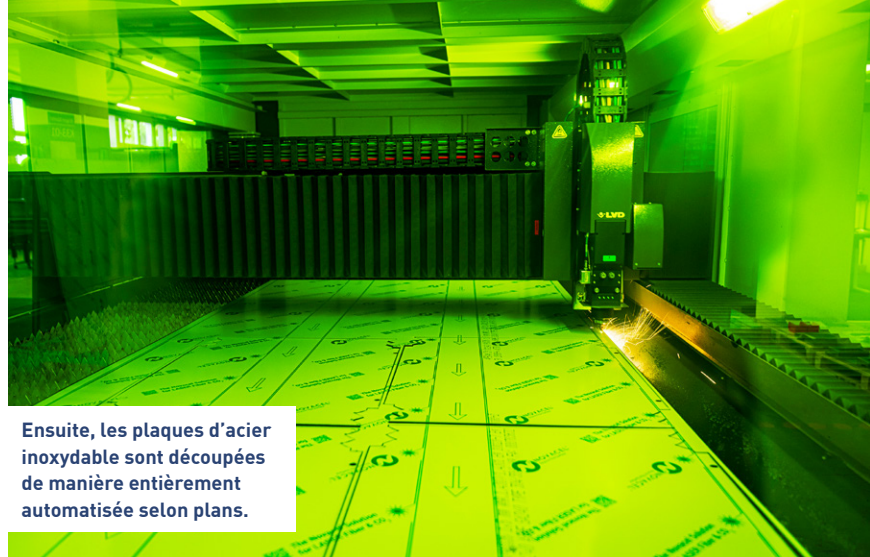
Dr Paul Schneider, propriétaire et directeur de Menu System AG.

de production. La dernière acquisition se trouve au début de la visite: une presse plieuse. C'est ici que les plaques d'acier inoxydable sont pliées à la forme souhaitée, avec une telle précision qu'il y a moins de soudure et donc moins de ponçage à effectuer par la suite. Juste à côté, les plaques métalliques sont d'abord découpées. Entièrement automatisé, sur mesure selon les plans des planificateurs de cuisinières à l'étage supérieur. Ceux-ci réalisent individuelle-

ment chaque cuisinière selon les idées de la clientèle, en fonction des contraintes d'espace et des besoins des entreprises de restauration. «Pour que le prix de nos cuisinières reste compétitif, en Suisse comme à l'étranger, malgré une fabrication sur mesure de haute qualité, il faut justement de l'innovation et de la discipline dans la production. Une production efficace et productive permet de réduire les coûts», explique le Dr Paul Schneider. Pourquoi l'entreprise, qui possède des filiales en Allemagne et en Autriche, ne délocalise-t-elle pas tout simplement sa production à l'étranger? «Parce que Menu System est en Suisse depuis sa création il y a plus de 40 ans. Nous sommes ici chez nous, notre réseau de fournisseurs de qualité est ici et nous trouvons les spécialistes dont nous avons besoin. De plus, la Suisse est notre principal marché et la proximité avec nos clients est déterminante pour nous pour l'élaboration de projets sur mesure, mais aussi pour la formation, l'assistance sur place, les travaux de service, etc.»



Manuel da Silva vérifie que le plan numérique soit correct avant de lancer la machine de découpe au laser.

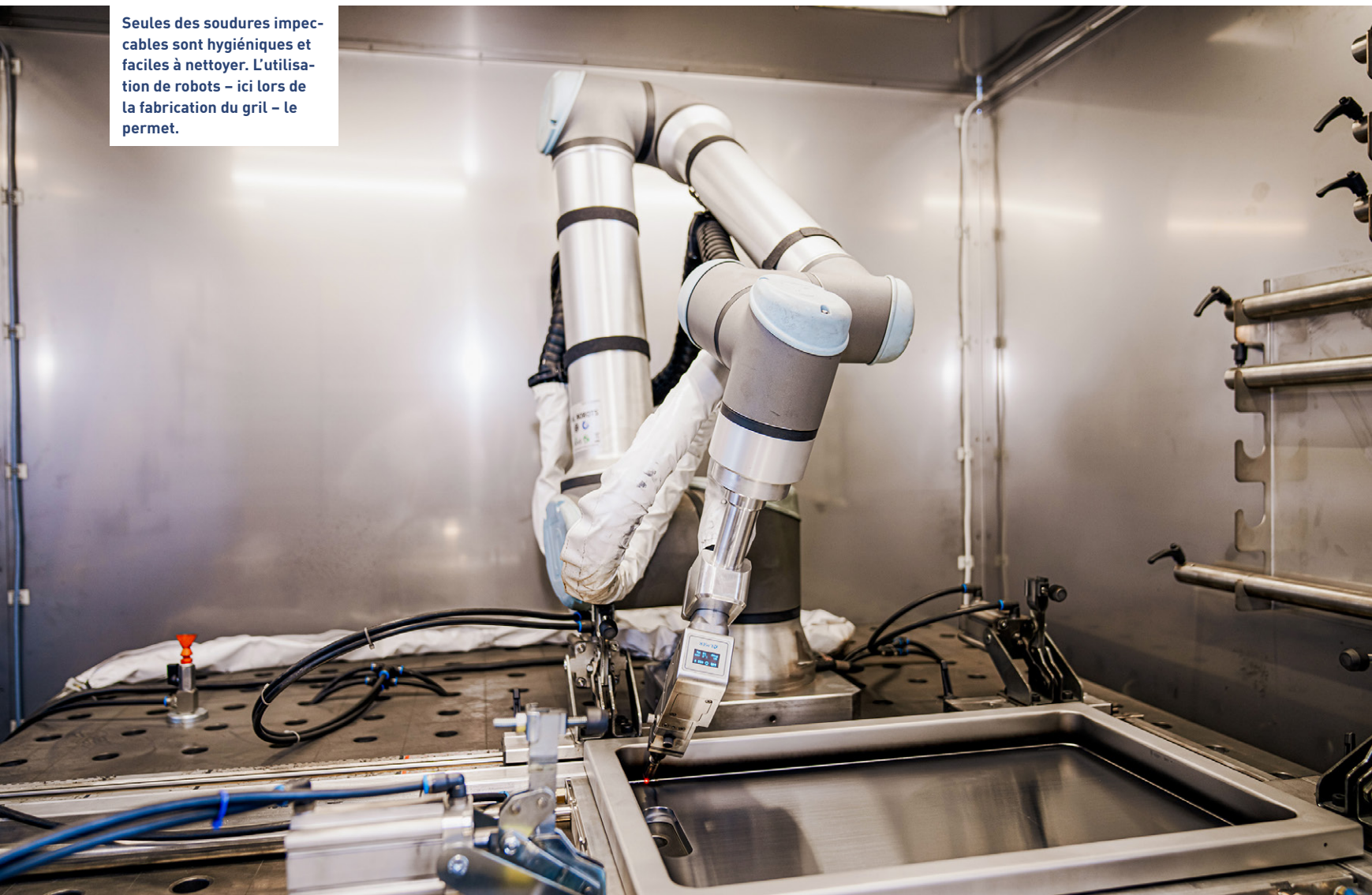


Ensuite, les plaques d'acier inoxydable sont découpées de manière entièrement automatisée selon plans.



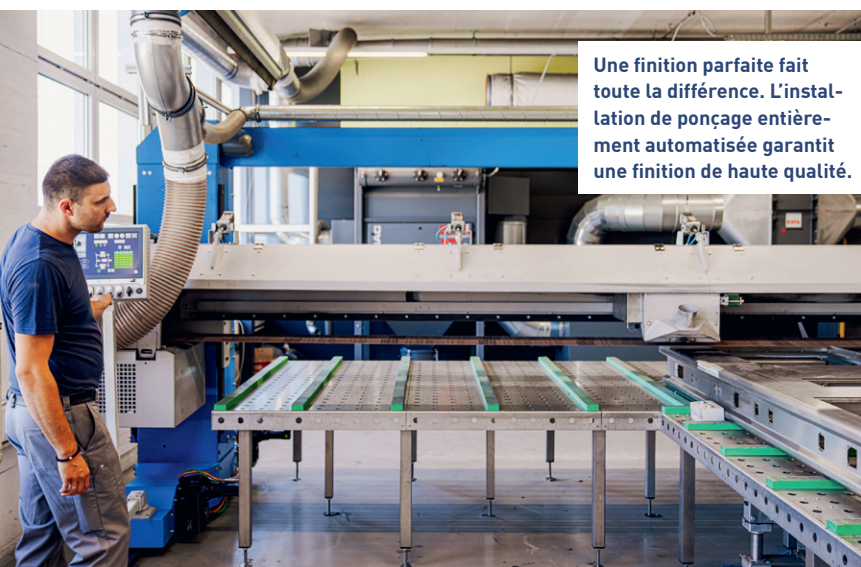
Sadat Ljazami devant une presse plieuse sur laquelle les panneaux découpés sont pliés à la forme souhaitée.

Seules des soudures impeccables sont hygiéniques et faciles à nettoyer. L'utilisation de robots – ici lors de la fabrication du gril – le permet.





Pour une meilleure résistance à la chaleur et une plus grande longévité. Avec Menu System, les parties supérieures des cuisinières sont soudées au laser avec une grande précision.



Une finition parfaite fait toute la différence. L'installation de ponçage entièrement automatisée garantit une finition de haute qualité.



Pour préserver son dos, Daliborka Ciric est assistée pour retourner les plans de cuisson de la cuisinière.



Grâce au palonnier à ventouse, Miloje Krec peut positionner sans effort et avec précision la plaque de gril massive dans la zone de montage.

Médiathèque



Menu Système en images et en vidéos: interviews, impressions et beaucoup d'inspiration.



Vue sur la zone de montage: c'est ici que tous les composants de la cuisinière sont réunis. À gauche se trouve l'entrepôt centralisé.

De la soudure au montage

Nous passons devant le poste de soudage, où les plaques des cuisinières sont soudées les unes aux autres avec une grande précision assurant leur stabilité et leur résistance à la chaleur, puis devant le poste d'affûtage, où les futurs postes de travail des cuisiniers professionnels reçoivent leur touche finale, et nous arrivons finalement dans la zone de montage. C'est ici que les cuisinières pour le Hyatt dans The Circle à l'aéroport de Zurich, l'hôpital cantonal de Baden ou le Café de la Promenade à Bulle et environ 10 000 autres clients dans le monde entier ont été montées. Comment le propriétaire de l'entreprise explique-t-il ce succès? «La qualité prime, ce qui entre en ligne de compte dans la décision d'achat du client. Les besoins du cuisinier, qui veut que la cuisinière soit rapide, précise et fiable, mais aussi facile à nettoyer et qu'elle ne transforme pas la cuisine en sauna. Le propriétaire, quant à lui, souhaite offrir un bon poste de travail attirant pour les spécialistes, tout en réduisant les investissements – dans la cuisinière, l'énergie et l'entretien. Une cuisinière Menu System répond à tous les critères.»

Un réseau d'innovation avec Celsius Black

Accoudée à la zone de montage se trouve l'entrepôt centralisé et aménagé de manière ergonomique, qui abrite également des multi-cuiseurs, des plaques de gril et des armoires chauffantes fabriqués par l'entreprise. Le haut degré d'intégration de la production confère également à Menu System une grande

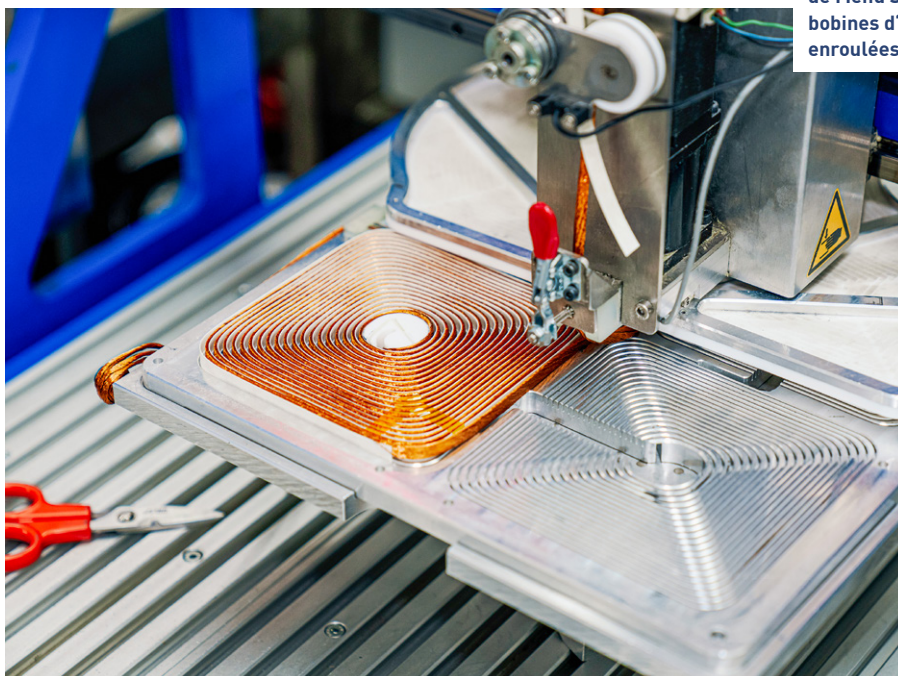
«On ne peut optimiser que là où l'on connaît la cause de l'erreur.»

Dr Paul Schneider, propriétaire et directeur de Menu System AG.

flexibilité, qu'il s'agisse de solutions sur mesure, de modifications de planning à court terme ou de délais de livraison. «En même temps, nous conservons le savoir-faire en interne. Surtout en ce qui concerne la technologie à induction, pour laquelle nous faisons tout nous-mêmes, de la recherche et du développement jusqu'au bobinage, en passant par les logiciels et les schémas électriques», explique le Dr Paul Schneider.

La dernière technologie à induction de Menu System – Celsius Black avec Data Lounge – impressionne non seulement par ses fonctions de cuisson supérieures et sa gestion exceptionnelle de l'énergie, mais aussi par sa connectivité maximale et sa facilité d'entretien: la cuisinière intelligente fournit des chiffres clés sur l'utilisation et la consommation d'énergie ou envoie des alertes par SMS ou e-mail en cas d'imprévu. Mais est-ce vraiment un besoin dans la restau-

Une compétence clé de Menu System: les bobines d'induction sont enroulées sur place.



Chaque cuisinière Menu System est soumise à un test de fonctionnement avant de quitter l'usine.



«C'est dans la spécialisation que réside la force.»

Dr Paul Schneider, propriétaire et directeur de Menu System AG.

que chose qui doit être en service pendant de nombreuses années.»

Le cœur caché du système

Nous voilà revenus au poste de contrôle final – pour environ 400 cuisinières par an, c'est la dernière étape avant leur longue vie en cuisine. Une zone un peu à l'écart avait échappé à notre attention au premier passage. Il s'agit pourtant d'une pièce maîtresse de Menu System AG: la zone où sont enroulées les bobines d'induction. Cette technique que Menu System maîtrise comme nul autre. Pourquoi ne pas l'appliquer aux cuisines privées? «C'est dans la spécialisation que réside la force. Marco Odermatt non plus ne pratique pas le tennis ou l'athlétisme de manière professionnelle en plus de son sport de prédilection, le ski», explique le Dr Paul Schneider. «En revanche, il est le meilleur dans ce qu'il fait. Et c'est aussi ce que fait Menu System: leader incontesté de la qualité et du marché des cuisinières à induction professionnelles sur mesure.»

ration? «Cela devrait absolument en être un», souligne le Dr Paul Schneider. «Car on ne peut optimiser qu'en connaissant la cause de l'erreur. Par exemple, une armoire chauffante qui n'est pas éteinte la nuit utilisera beaucoup d'énergie ce qui sera signalée dans le Data. Si je vois immédiatement qu'une ventilation est défectueuse, cela m'évite de devoir changer toute la technique plus tard à cause d'une surchauffe.» C'est aussi une question de sécurité d'investissement: une cuisinière connectée reste à la pointe de la technique grâce aux mises à jour logicielles. «C'est la base lorsque l'on investit dans quel-



Précision, innovation et qualité suisse: la société Menu System AG à Saint-Gall.



Pour en savoir davantage



Menu System AG
Oberstrasse 222
9014 St. Gallen
www.menusystem.ch