

Menu System AG:

Die Schweizer Spezialistin für professionelle Induktionsherdanlagen

Von St. Gallen in die Küchen der Schweiz und der ganzen Welt: Die Menu System AG ist Qualitäts- und Marktführerin für professionelle, massgeschneiderte Induktionsherdanlagen. Ein Besuch in der Produktion zeigt, warum sich nicht nur Innovation, sondern auch stete Investitionen und klar organisierte Arbeitsplätze auszahlen.

Text: Thomas Bürgisser | Bilder und Video: Martin Lustenberger

Kommen Gastronominnen und Gastronomen zu einer Werkbesichtigung bei der Menu System AG, fällt ihr Blick beim Betreten unweigerlich auch durch die grossen Fenster auf die Stadt St. Gallen – eine Aussicht, die man selten in einer Produktionshalle findet. «Ein gutes Arbeitsklima ist mir enorm wichtig, von der Beleuchtung über Tageslicht, Schallisolierung und Luftqualität bis hin zur modernen Infrastruktur. Nur so gewinnen wir die guten Arbeitskräfte für uns, die wir hier brauchen», sagt Dr. Paul Schneider. Er ist 100-prozentiger Inhaber und Geschäftsführer der Menu System AG, die Qualitäts- und Marktführerin für professionelle, massgeschneiderte Induktionsherdanlagen. Einer dieser Herde steht jetzt direkt vor uns – darauf kocht Wasser in Töpfen. Es ist der letzte Funktionstest, bevor ein Herd durch die Menu-System-Profis ausgeliefert, vor Ort eingebaut und in Betrieb genommen wird. Stimmt die gradgenau wählbare Temperaturangabe? Funktionieren der stufenlose Leistungsmodus, die Schoko-Stufe für minimale Leistung, das SlideControl für intuitives Kochen oder die Pfannentyperkennung?



Film ab



Investitionen in Qualität und Effizienz

Bis ein Herd aber hier steht, braucht es viele Arbeitsschritte und das Know-how aller über 80 Mitarbeitenden. Für den Start gehen wir ans andere Ende der Halle. Noch während der Gesundheitskrise 2020 wurden hier 900 Quadratmeter Fläche hinzugemietet, um auf das stetige Wachstum zu reagieren, die Produktionskapazitäten zu erhöhen und klare, saubere Prozesse zu gewährleisten. Allgemein beeindruckt die sauberen Arbeitsplätze, die nach der 5-S-Methode organisiert sind: Sortiere aus, was du nicht

benötigst, stelle alles ordentlich und nach ergonomischen Gesichtspunkten an einen gekennzeichneten Platz, reinige deinen Arbeitsplatz und deine Arbeitsutensilien selbst, damit du Mängel erkennst, standardisiere und vereinheitliche, habe Selbstdisziplin und verbessere dich ständig. Wieso dieses System? «Wenn du immer direkt findest, was du brauchst, bist du einfach effizienter und konzentrierter», begründet Dr. Paul Schneider ganz nüchtern. Effizienter werden ohne Qualitätseinbussen – das ist auch einer der Gründe, weshalb Menu System stetig

Menu System ist der unbestrittene Qualitäts- und Marktführer für massgeschneiderte Induktionsherdanlagen.





Stolz auf seine Mitarbeitenden und sein Unternehmen: Dr. Paul Schneider, Inhaber und Geschäftsführer der Menu System AG.

«Hier sind wir zu Hause, haben unser Netz von hochwertigen Zulieferern und finden die sehr gut ausgebildeten Fachkräfte, die wir brauchen.»

Dr. Paul Schneider, Inhaber und Geschäftsführer der Menu System AG.

in neue Produktionsanlagen investiert. Die neueste Anschaffung steht ganz am Anfang unseres Rundgangs: eine Abkantpresse. Hier werden die Edelstahlplatten in die gewünschte Form gebogen, und zwar so genau, dass später weniger geschweisst und damit weniger geschliffen werden muss. Gleich daneben werden die Metallplatten zuerst ausgeschnitten. Vollautomatisiert, nach dem massgeschneiderten Plan der Herdplaner im Stockwerk oberhalb der

Produktion. Diese zeichnen jeden Herd individuell nach den Vorstellungen der Kundschaft, abgestimmt auf die Raumvorgaben und die Bedürfnisse der Gastrobetriebe. «Damit der Preis unserer Herdanlagen trotz hochwertiger Massanfertigung konkurrenzfähig bleibt, im Inland wie im Ausland, braucht es eben die Innovation und die Disziplin in der Produktion. Denn wer effizient und produktiv produziert, spart Kosten», erklärt Dr. Paul Schneider. Und wieso verlegt das Unternehmen mit Tochtergesellschaften in Deutschland und Österreich die Produktion nicht einfach ins Ausland? «Weil die Menu System schon seit ihrer Gründung vor über 40 Jahren in der Schweiz ist. Hier sind wir zu Hause, haben unser Netz von hochwertigen Zulieferern und finden die sehr gut ausgebildeten Fachkräfte, die wir brauchen. Zudem ist die Schweiz unser Hauptmarkt und die Nähe zu unseren Kunden ist für uns entscheidend, beim Erarbeiten massgeschneiderter Projekte, aber auch bei Schulung, Unterstützung vor Ort, Servicearbeiten usw.»



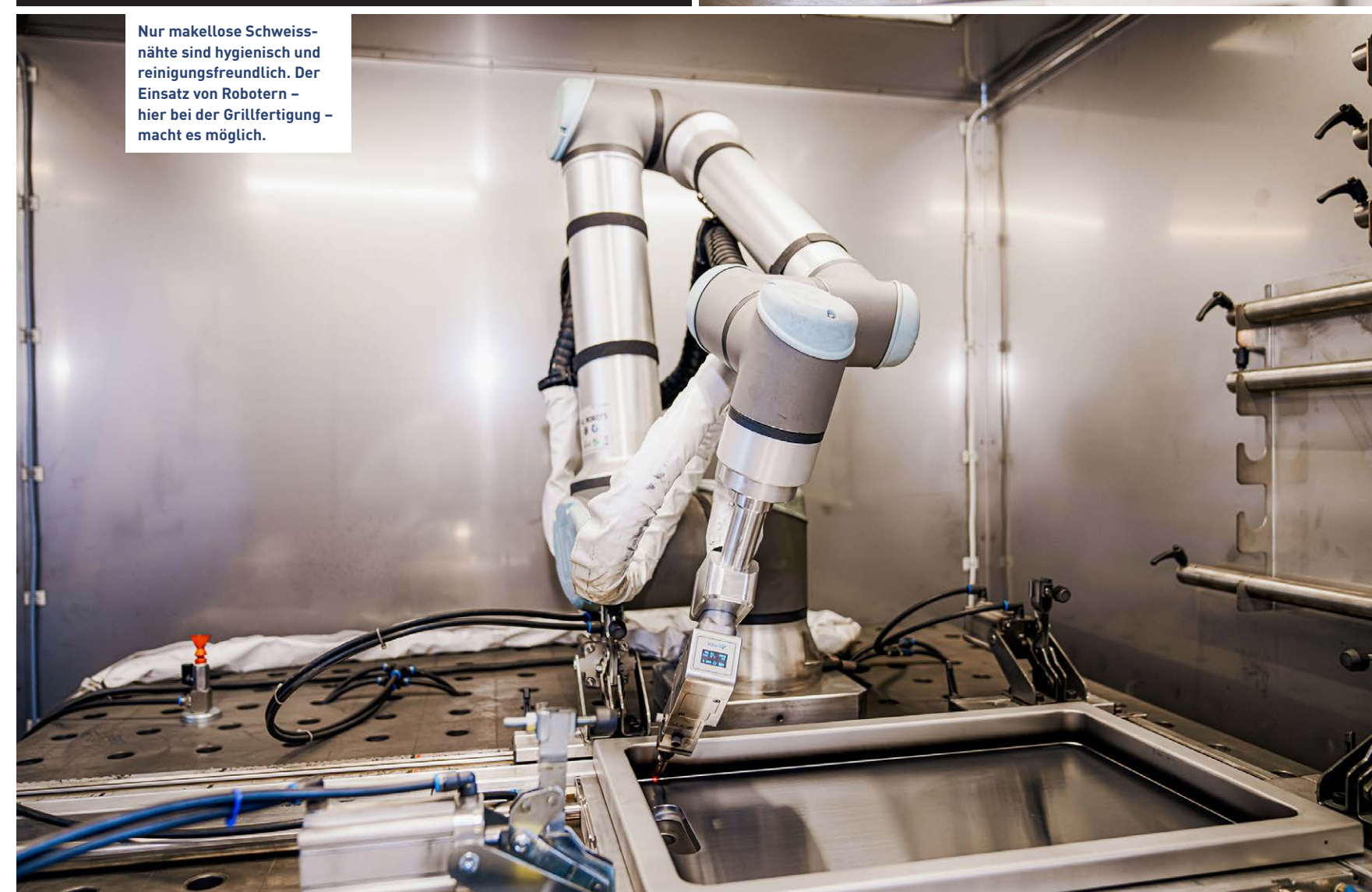
Manuel da Silva kontrolliert, ob der digitale Plan stimmt, bevor er die Laserschneidmaschine startet.



Anschliessend werden die Edelstahlplatten nach dem Plan vollautomatisiert zugeschnitten.



Sadat Ljazami an einer Abkantpresse, an der die zugeschnittenen Platten in die gewünschte Form gebogen werden.



Nur makellose Schweissnähte sind hygienisch und reinigungsfreundlich. Der Einsatz von Robotern – hier bei der Grillfertigung – macht es möglich.



Für mehr Hitzebeständigkeit und Langlebigkeit. Bei Menu System werden die Herdoberteile mittels Laser punktgenau geschweisst.



Das perfekte Finish macht den Unterschied. Die vollautomatische Schleifanlage gewährleistet eine hochqualitative Oberfläche.



Um den Rücken zu schonen: Daliborka Ciric hat Unterstützung beim Umdrehen der schweren Herdoberteile.



Dank des Vakuumhebers kann Miloje Krec die massive Grillplatte im Montagebereich mühelos und exakt positionieren.



Blick in den Montagebereich: Hier kommen sämtliche Herdbestandteile zusammen. Links davon ist das zentralisierte Lager.

Von der Schweisserei bis zur Montage

Schritt für Schritt gehen wir nun vorbei an der Schweisserei, wo die Platten für die Herdanlagen punktgenau für Stabilität und Hitzebeständigkeit aufeinander geschweisst werden, an der Schleiferei, wo die späteren Arbeitsplätze der Profiköche den Feinschliff erhalten, und weiter in den Montagebereich. Auch die Herdanlagen für das Hyatt im The Circle am Flughafen Zürich, für das Kantonsspital Baden oder das Café de la Promenade in Bulle und rund 10 000 weitere Kunden weltweit wurden hier bereits montiert. Wie erklärt sich der Geschäftsinhaber diesen Erfolg? «Weil für uns alles Qualität ist, was in die Kaufentscheidung des Kunden einfließt. Die Bedürfnisse des Kochs, der möchte, dass der Herd schnell, präzise und verlässlich ist, gleichzeitig aber beispielsweise auch einfach zu reinigen ist und aus der Küche keine Sauna macht. Der Besitzer wiederum möchte einen guten Arbeitsplatz bieten, um Fachkräfte zu gewinnen, gleichzeitig aber möglichst wenig investieren – in den Herd, die Energie und den Unterhalt. All das erfüllt ein Menu-System-Herd.»

Vernetzte Innovation mit Celsius Black

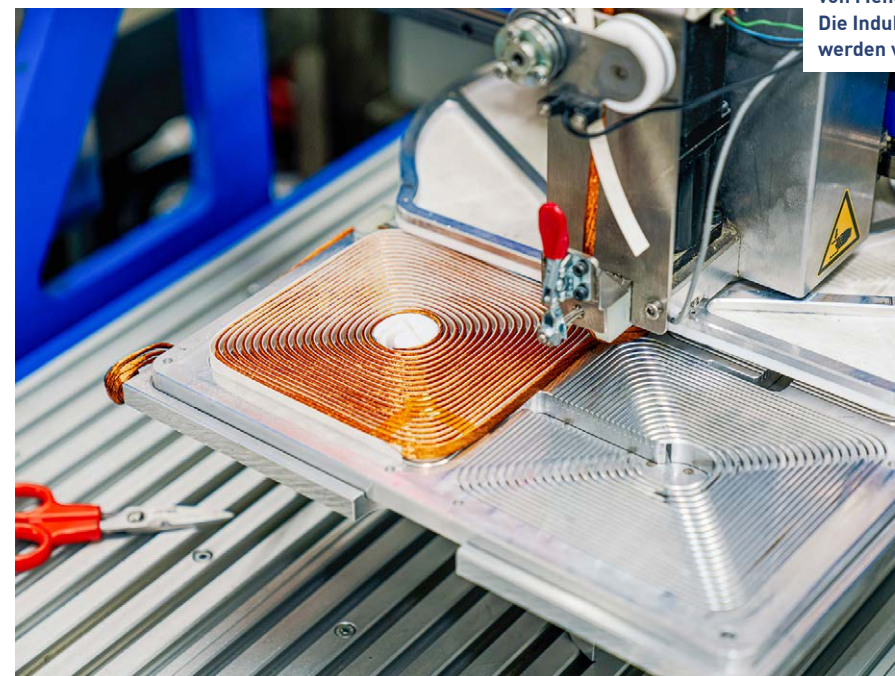
Direkt angrenzend an den Montagebereich findet sich das zentralisierte, ergonomisch eingerichtete Lager, in dem auch selbst gefertigte Multikocher, Griddleplatten und Wärmeschränke untergebracht sind. Auch die hohe Fertigungstiefe verschafft Menu System viel Flexibilität bezüglich massgeschneiderter Lösungen, kurzfristiger Planänderungen oder

«Man kann nur dort optimieren, wo man die Fehlerursache kennt.»

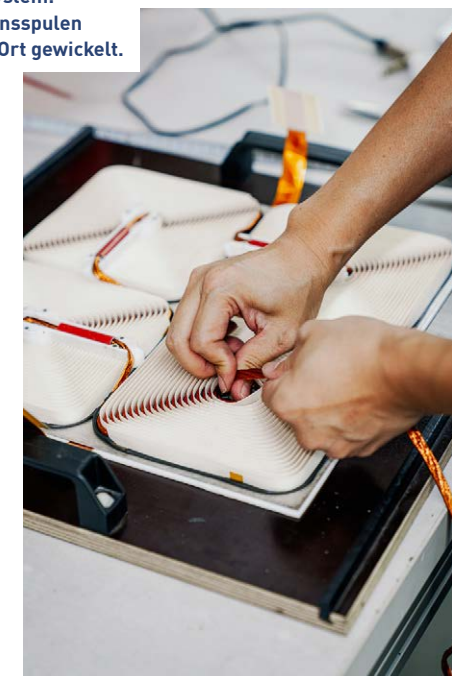
Dr. Paul Schneider, Inhaber und Geschäftsführer der Menu System AG.

Lieferzeiten. «Gleichzeitig behalten wir das Know-how inhouse. Vor allem, was die Induktionstechnologie anbelangt, bei der wir von der Forschung und Entwicklung über Software und Elektroschema bis zur Spulenwicklung alles selbst machen», so Dr. Paul Schneider.

Die neueste Induktionstechnologie von Menu System – Celsius Black mit Data Lounge – beeindruckt nicht nur mit überlegenen Kochfunktionen und herausragendem Energiemanagement, sondern auch mit maximaler Konnektivität und Servicefreundlichkeit: Der intelligente Herd liefert Kennzahlen zu Nutzung und Energieverbrauch oder meldet sich per SMS oder E-Mail bei unvorhergesehenen Ereignissen. Aber ist das wirklich ein Bedürfnis in der Gastronomie? «Es sollte unbedingt eines sein», betont Dr. Paul Schneider. «Denn man kann nur dort opti-



Eine Kernkompetenz von Menu System: Die Induktionsspulen werden vor Ort gewickelt.



Jeder Menu-System-Herd wird einem Funktionstest unterzogen, bevor er das Werk verlässt.



mieren, wo man die Fehlerursache kennt. Zum Beispiel, wenn ein Wärmeschrank in der Nacht nie ausgeschaltet wird und ich das in der Data Lounge am Energieverbrauch sehe. Oder wenn ich sofort informiert werde, dass eine Lüftung defekt ist, anstatt ein Jahr später die gesamte Technik wegen Überhitzung auswechseln zu müssen.» Und es sei auch eine Frage der Investitionssicherheit: Ein Herd, der mit dem Internet verbunden ist, bleibt mittels Software-Updates ganz einfach auf dem Stand der Technik. «Das ist doch elementar bei einer Investition in etwas, das viele Jahre in Betrieb sein soll.»

«In der Konzentration liegt die Kraft.»

Dr. Paul Schneider, Inhaber und Geschäftsführer der Menu System AG.

Das unscheinbare Herzstück

Inzwischen sind wir zurück bei der Endkontrolle – für rund 400 Herdanlagen jährlich die letzte Station, bevor sie ihren jahrzehntelangen Betrieb antreten. Und erst jetzt fällt uns ein kleiner, unscheinbarer Bereich, etwas abgetrennt in einer Ecke, auf. Dabei ist es ein Herzstück der Menu System AG: der Bereich, in dem die Induktionsspulen gewickelt werden. Es ist diese Technik, die Menu System wie niemand sonst beherrscht. Wieso eigentlich nicht auch für Privatküchen? «In der Konzentration liegt die Kraft. Auch Marco Odermatt spielt neben seinem Kerngeschäft, dem Skisport, nicht auch noch professionell Tennis oder macht Leichtathletik», zieht Dr. Paul Schneider einen Vergleich. «Dafür ist er der Beste in dem, was er macht. Und das ist auch Menu System: unbestrittener Qualitäts- und Marktführer für professionelle, massgeschneiderte Induktionsherdanlagen.»



Präzision, Innovation und Schweizer Qualität: die Menu System AG in St. Gallen.



**Mehr
zum Thema**



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