



Der Hauptsitz und Produktionsstandort der Menu System AG in St. Gallen.

Die Menu System AG – Pionierin im Bereich professioneller Induktionsherdanlagen, St. Gallen:

Ran an den Herd – aber schneller und effizienter!

Die Nachfrage nach professionellen Induktionsherdanlagen der Menu System AG aus St. Gallen wächst. Damit die begeisterten Köche aus Nah und Fern schneller zu ihrer optimalen Herdanlage kommen, war die Marktführerin für massgeschneiderte Induktionsherdanlagen während des Lockdown alles andere als untätig. Im Gegenteil: Sie hat die Zeit genutzt und die ganze Produktion sowie alle internen Abläufe schlanker, schneller und effizienter gestaltet.

Text: Belinda Juhasz | Fotos: Rolf Neeser

«Auf meine nicht ganz einfachen und speziellen Wünsche ist Menu System sehr gut eingegangen und hat für mich und mein Team eine optimale Lösung erarbeitet. Ich habe mit Menu System den richtigen Partner gefunden.» Fabrizio Zanetti, Küchenchef im Suvretta House, St. Moritz muss es wissen. Er setzt auf die massgeschneiderten Induktionsherdanlagen der St. Galler Herdanlagen-spezialistin. Rund 80 Mitarbeitende stellen die effizienten Induktionsherdanlagen am Hauptsitz in St. Gallen her, die unter anderem auch über Tochtergesellschaften in Deutschland und Österreich vertrieben werden. Die Qualitäts- und Marktführerin fokussiert sich dabei ausschliesslich auf professionelle Induktionsherdanlagen und nicht auf die allgemeine Küchentechnik.

Sie konzentriert sich auch nur auf die Induktionstechnik. Die Technologie dahinter ist einzigartig – eine Eigeninnovation, welche weltpatentiert ist. Es kommt noch besser: Die vielen im Herd verbauten Kochgeräte werden inhouse produziert. Jeder Herd ist eine Massanfertigung, ganz nach den Wünschen des Kunden konzipiert, konfiguriert und gefertigt. Klar, dass die 5-Sterne-Beratung dazu gehört: Mit einem Erfahrungsschatz von über 40 Jahren wissen die erfahrenen Spezialisten der Menu System AG,



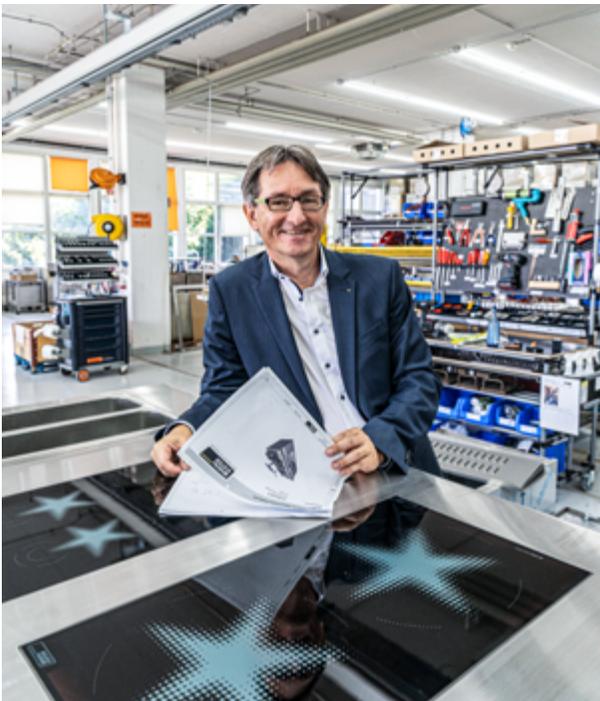
welche Herdkonfiguration für welche Küchenbedürfnisse ein Optimum bildet. Inzwischen stehen weltweit über 6000 Anlagen im Einsatz.

Hinter der Menu System AG stehen Persönlichkeiten

Die Menu System-Gruppe ist kein anonymer Konzern. Dr. Paul Schneider ist 100prozentiger Eigentümer und führt das Unternehmen mit viel Engagement und Leidenschaft. «Kochen und essen sind pure Sinnlichkeit!», bringt es Dr. Paul Schneider auf den Punkt. «Beim Essen trifft Kulinarik auf Leidenschaft, trifft man Freunde in guter Atmosphäre.» Dieses Gefühl gibt ihm den Antrieb, seinem Unternehmen jeden Tag seine volle Aufmerksamkeit zu schenken und Köchinnen und Köchen rund um den Globus die Sinnlichkeit auf dem Teller zu ermöglichen. Er legt dabei grossen Wert auf die Details, denn er ist überzeugt, dass gerade in der Gastro-Branche nur im Kleinen Grosses entsteht.

«Nur eine fortschrittliche Fertigungsorganisation erlaubt es auch, ein Premium-Produkt effizient herzustellen.»

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



Eigentümer und Geschäftsführer Dr. Paul Schneider freut sich über die optimierten Prozesse und über mehr Platz in der Produktion.

Handeln statt Kaffeersatz lesen

Grosses ist bei der Menu System AG während des Lock-down entstanden: Statt von Beginn weg Kurzarbeit einzuführen und den Kopf in den Sand zu stecken, statt sich mit Ängsten zu plagen und Kaffeersatz zu lesen, hat der promovierte Betriebswirt HSG Dr. Paul Schneider reagiert und sein Unternehmen umstrukturiert, ausgebaut und neu ausgerichtet. «Das Äussere beeinflusst das Innere – das Innere beeinflusst das Äussere», philosophiert Dr. Paul Schneider. «Wir wollen auch in unseren Produktionshallen und Büroräumlichkeiten sicht- und spürbar machen, dass wir ein Premium-Produkt herstellen.» Mit diesem Projekt setzte der Firmeninhaber auch ein klares Statement für den Produktionsstandort Schweiz und ein starkes Zeichen seinen Mitarbeitenden gegenüber, dass ihr Arbeitsplatz bei der Menu System AG gesichert ist und man gemeinsam positiv in die Zukunft blickt.

Die Firma auf den Kopf gestellt

Die Menu System AG durfte während den letzten Jahrzehnten ein stetiges Wachstum verzeichnen und hat ihre Produktionskapazitäten entsprechend und laufend angepasst. «Nun sind wir aber räumlich und prozess-technisch an eine Grenze gekommen», erklärt Dr. Paul Schneider den Schritt zur Veränderung. Verändert hat sich vieles, kaum etwas steht noch am alten Ort. Man hat 900 Quadratmeter Produktionsfläche dazugemietet, den ganzen Produktionsablauf entlang der Wertschöpfungskette angeordnet und die Arbeitsgestaltung in allen Bereichen des Unternehmens auf die 5-S-Methode umgestellt. Was das bedeutet? 5-S dient als Instrument, Arbeitsplätze und ihr Umfeld sicher, sauber und übersichtlich zu gestalten. Es geht nach den Prinzipien: 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. «In der Zeit vor Corona haben sich unsere Leute jeweils um Liefertermine gestritten», erinnert sich Dr. Paul Schneider. «Mit dem Umbau der Firma wollen wir die Lieferzeiten halbieren und mit dem gleichen Mitarbeiterbestand ein Drittel mehr Herdanlagen produzieren.»

Hereinspaziert, ins neue (Menu)System!

Nun, machen wir uns doch mal auf den Weg entlang der Wertschöpfungskette, kommen bei der Warenanlieferung herein und gelangen – in der Metallverarbeitung – zu den Laserstanzkombimaschinen. Hier schneiden die Profis Metallplatten aus, um diese an den Abkantpressen in die gewünschte Form zu biegen. In der Schweisserei werden die Platten für die Herdanlagen punktgenau für Stabilität und Hitzebeständigkeit aufeinander geschweisst. In der Schleiferei, die von der Metallbearbeitung getrennt eingerichtet



Manuel da Silva schneidet die Edelstahlplatten massgenau auf der Laserstanzkombimaschine zu.



Für den gesunden Rücken: Mit dem Vakuumheber lassen sich schwere Platten ergonomisch heben.



Der langjährige Mitarbeiter Branko Paurevic in vollem Einsatz an der Schleifmaschine.



Qualitätskontrolle: Pero Marcinkovic prüft das Resultat seiner Arbeit an der Abkantpresse genau.



Intensive Schweiss- und Lötarbeiten werden bei der Menu System punktgenau ausgeführt.



Ein Herzstück der Induktionsherdanlagen: Die inhouse produzierten Induktionsspulen der Menu System AG.

PORTRÄT



Massanfertigung: Jede Induktions-Herdanlage wird auf Kundenwunsch produziert. Und natürlich mit den unverkennbaren Induktionsplatten mit dem Stern versehen.



Ordnung, marsch! Im zentralisierten Lager ist nun alles feinsäuberlich eingereicht und mit QR-Codes für die digitale Logistik versehen.



Die 3D-Konstruktion dient der Visualisierung und sichert die produktionstechnische Umsetzbarkeit jeder Herdanlage.



«Das Äussere beeinflusst das Innere – das Innere beeinflusst das Äussere.»

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

und mit besonders starker Beleuchtung versehen ist, bricht ein Mitarbeiter die Kanten an einem Wokherd, der demnächst in einem Kreuzfahrtschiff eingebaut wird. Ein Mitarbeiter gibt dem Unterbau aus Metall den nötigen Feinschliff, um darauf im Montagebereich die Herdplatten, Backofen, Grills und Auftischgeräte einzusetzen und zu verkabeln.

Die Menu System AG weist eine hohe Fertigungstiefe auf: So produzieren (gleich gegenüber des Montagebereichs) die «internen Zulieferer». Denn die Spulen, wie 130 weitere Komponenten für die Induktionstechnologie, stellt die Menu System AG selbst her. Für klare Abläufe sorgt das zentralisierte und ergonomisch eingerichtete Lager mit neuer Scan-Technik für eine digitalisierte Logistik. Früher befanden sich die Lagerorte eher willkürlich an verschiedenen Orten in der Produktion. Was auffällt, ist das angenehme Raumklima. Dafür sorgen die intensiven

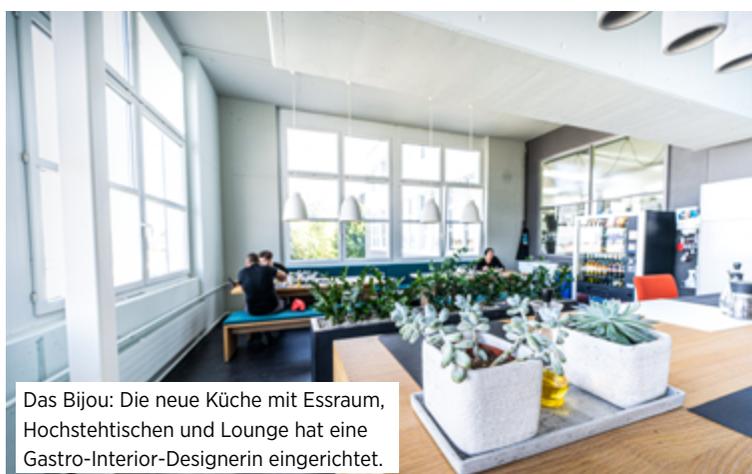
Massnahmen zur Luftverbesserung, wie zum Beispiel der Airtower, der im Bereich der Laserstation im Raum steht. Was aussieht wie ein Silo, saugt oben die abgestandene Luft rein, filtert diese und drückt sie im unteren Bereich wieder in die Produktionshalle. Dem Auge fällt das Farbkonzept in den Hallen auf. Neben viel Weiss an den Wänden sorgen graue Flächen für Ruhe und modernen Chic, die gelben Akzente machen gute Laune. Notabene ist Gelb auch die Corporate-Farbe.

Die Liebe zur Arbeit geht durch den Magen

Einer ganz anderen Neustrukturierung hat das Team der Menu System AG absolute Priorität eingeräumt: Der Kantine. Obschon: Kantine wird diesem Raum nicht gerecht. Die Küche mit Essbereich, der Lounge-Ecke und der fantastischen Sicht ins Grüne hat eine auf die Gastronomie spezialisierte Interior-Designerin gestaltet. «Mit



Auch in den Büroräumlichkeiten freut man sich über eine gemütliche Sitzzecke. Hier, beim entspannten Diskutieren, springt schon mal ein innovativer Funke.



Das Bijou: Die neue Küche mit Essraum, Hochstehischen und Lounge hat eine Gastro-Interior-Designerin eingerichtet.

der Küchen-Lounge haben wir unser Projekt gestartet, als Wertschätzung gegenüber unseren Mitarbeitenden. Schliesslich geht die Liebe zur Arbeit auch durch den Magen», schmunzelt Dr. Paul Schneider. Apropos Liebe zur Arbeit: Wie haben eigentlich die Mitarbeitenden auf so viel Veränderung in kurzer Zeit reagiert? «Durchwegs positiv. Wir haben unser Team früh in die Pläne miteinbezogen und unsere internen Fachkräfte ins Projekt involviert», erklärt Dr. Paul Schneider Spannend waren Tage wie der «Clean-up-Day», an welchem restlos alle in der Firma ihren Arbeitsplatz ausmisten mussten und wirklich nur noch behalten durften, was für ihre Arbeit relevant ist. «Das hat allen gut getan. So wie wir nun aufgestellt sind, strahlen wir einen Mindset aus, der zu uns passt und der die Legitimität als Marktleader unterstreicht. Damit ziehen wir Menschen an, die zu uns passen. Attraktiv für gute Mitarbeiter zu sein, ist ein wichtiger Erfolgsfaktor» resumiert der erfahrene Unternehmer Dr. Paul Schneider. Die meisten Mitarbeitenden bleiben der Menu System AG lange treu. Kunden schätzen die Kombination aus stetiger Innovation und Beständigkeit. So weiss auch Küchenchef Stefan Zimmermann vom Parkhotel Margna in Sils-Maria: «Mit Menu System hat man einen sicheren Wert.»



Menu System – The fine Art of Cooking

Die Menu System AG ist der Markt- und Technologieführer für professionelle Induktionsherdanlagen für Hotellerie, Gastronomie und für Grossküchen. Der Hauptsitz befindet sich in St. Gallen, mit Tochterfirmen in Deutschland und Österreich. Das Unternehmen beschäftigt rund 80 Mitarbeitende, produziert ausschliesslich in der Schweiz und weist eine hohe Fertigungstiefe auf. Während 40 Jahren konnte die Menu System AG weltweit über 6000 Herdanlagen in Betrieb nehmen.



Eigentümer und Geschäftsführer Dr. Paul Schneider weist den Weg in eine fortschrittliche Zukunft.



Mehr zum Thema

Menu System AG
Oberstrasse 222
9014 St. Gallen
Tel. 071 272 51 00
info@menusystem.ch
www.menusystem.ch