in.

MENU SYSTEM

THE FINE ART OF COOKING

MAGAZIN FÜR INDUKTION IN DER KÜCHE | **AUSGABE 01/2008**

SLIDE*CONTROL*

Weltneuheit im induktiven Kochen! MENU SYSTEM präsentiert die Induktionstechnik der 5. Generation.

Ob an der GAST in Salzburg, der IGEHO in Basel, der Intergastra in Stuttgart oder der Hotelympia in London überall das gleiche Bild: Dicht gedrängt stehen Köche, Gastronomen und andere Besucher um den Stand von MENU SYSTEM. Ihr Interesse gilt der neusten Innovation in der Induktionstechnik. ***SLIDE****CONTROL* ist der neue Begriff in der Welt des Kochens, den es sich zu merken gilt.

SLIDE*CONTROL* ermöglicht die jederzeitige, vollständige Kontrolle über den Kochprozess. ***SLIDE****CONTROL* steht für intuitives Kochen, ohne Ablenkung, ohne Kompromisse – einfach ganz Koch sein. ***SLIDE****CONTROL* revolutioniert das Arbeiten mit vielen kleinen Pfannen in der A-la-carte-Küche. ***SLIDE****CONTROL* erhöht die Schnelligkeit und Produktivität.
Wie ist dies möglich und wie funktioniert die neuste Induktionstechnik von MENU SYSTEM?

Slide (engl.) steht für Gleiten und tatsächlich ist bei ***SLIDE****CONTROL* die Kochleistung durch Verschiebung der Pfanne auf dem Kochfeld steuerbar. Wird die Pfanne ins Zentrum des Kochfeldes gestellt, gibt es seine volle Leistung ab. Eine digitale Informationsanzeige gibt die effektive Leistungsaufnahme an. Wird nun die Pfanne um wenige Zentimeter, gleich in welche Richtung, aus dem Zentrum verschoben, reduziert sich die Kochleistung schnell und kontinuierlich. Die Pfanne verbleibt dabei vollständig auf der Spule. Die Leistungsregelung erfolgt elektronisch durch die Auswertung der Pfannenbewegung. Ob leises Köcheln oder intensives Aufkochen gewünscht ist – ein Handgriff genügt, um genau das gewünschte Resultat zu erzielen. Bei der neuesten Technik von MENU SYSTEM ist jede Pfanne unabhängig regulierbar, jede Kochstelle verfügt über eine komplett autonome Technik. Der Vorteil liegt auf der Hand: Scharfes Anbraten

SLIDE*CONTROL*

Innovationspreis für die neuste Induktionstechnik

Seite 2 | Excellence Award für ***SLIDE****CONTROL*

Seite 3 | Thomas Martin, Hamburg

Familienbetriebe in Niederösterreich

Die junge Generation setzt auf MENU SYSTEM

Seite 4 | Die Wirtin weiht den neuen Herd ein

und Warmhalten bei reduzierter Hitze unmittelbar nebeneinander sind nun möglich. Dies alles noch dazu bei einer in der Induktionstechnik bisher unerreichten, bis zu dreimal höheren Leistungsdichte.

Die Induktionstechnik der 5. Generation erkennt nicht nur, ob eine Pfanne auf dem Kochfeld steht, sondern sogar um welchen Pfannentyp es sich handelt. Der Wirkungsgrad wird dann auf den jeweils eingesetzten Pfannentyp optimiert. Dabei wird das wertvolle Kochgeschirr durch ein ausgeklügeltes System vor Überhitzung geschützt.

Als einziges Induktionssystem ist die neue Technik von MENU SYSTEM mit einer Schnittstelle zur Energieoptimierung versehen. Auch sonst wurde modernste Technik eingesetzt, die zukunftssicher und servicefreundlich ist.

Die neuste Induktionsgeneration ist bereits seit einigen Monaten bei zahlreichen Kunden im Einsatz. Sie sind sich einig: Die neue Technik stellt einen Quantensprung in Bedienkomfort und Funktionalität dar und ist das Optimum dessen, was man sich für eine moderne A-la-carte-Küche als Arbeitsgerät wünschen kann.

MENU SYSTEM ist es einmal mehr gelungen, die Vorreiterrolle im Bereich der Induktionstechnik unter Beweis zu stellen.

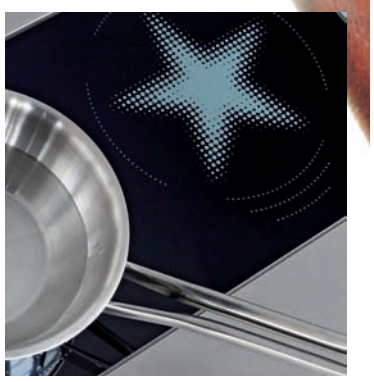
Vorteile im Überblick

- Kochleistung durch Pfannenbewegung steuerbar
- Jede Pfanne unabhängig regulierbar
- Autonome Technik pro Kochstelle
- Maximale Leistungsdichte und 2 Power-Stufen
- Digitale Informationsanzeige pro Kochstelle
- Wirkungsgradoptimierung mittels Pfannentyperkennung
- Integrales Kochgeschirr-Schutzsystem
- Schnittstelle zur Energieoptimierung
- Zukunftssicher und servicefreundlich

2008
hotelympia
17-21 February ExCeL London

Auszeichnung für *SLIDECONTROL*

Messe Hotelympia, London: Die weltweit modernste Induktionstechnik aus dem Hause MENU SYSTEM – ***SLIDE****CONTROL* – wurde mit einem «Catering Equipment & Supplies Excellence Awards 2008» in der Kategorie «Ranges, Fryers & Ovens» ausgezeichnet. Nicht nur unser Team in London ist stolz darauf.



links: Michael Stockford, Managing Director Euro-Property Services,
Mitte: John Eaton, Sales Manager, Euro-Property Services,
Rechts: Ludwig W. Allgoewer, Geschäftsführer MENU SYSTEM AG

Thomas Martin / Hotel Louis C. Jacob | Hamburg

Spitzentechnik für Spitzenhaus an der Elbe

Das an der Elbchaussee gelegene Luxushotel Louis C. Jacob (Hotel des Jahres 2003; Bestes Business-Hotel in Hamburg 2006) hat Charme und einen hohen Anspruch. In kulinarischer Vielfalt und Qualität will man sich von niemandem übertreffen lassen. Jacobs Restaurant samt der angrenzenden Lindenterrasse ist denn auch der Darling aller Hamburger Gourmets, eine Sterneküche ohne Schnickschnack, mit einzigartigem Elbblick. Hier erscheinen die «dicken Pötte» auf der Elbe zum Greifen nah, wenn sie gemächlich vorbeidampfen. Küchenchef Thomas Martin (Koch des Jahres 2002) ist der einzige in Hamburg, dem der strenge Gault Millau 18 Punkte zuerkannt hat, «für höchste Kreativität und Qualität, bestmögliche Zubereitung». Er kultiviert eine leichte, zeitgemäße Küche von raffinierter Schlichtheit, und das in elegantem Ambiente.

Thomas Martin, 18 Punkte

«Bei der Erneuerung unserer insgesamt 3 Herdanlagen haben wir uns bewusst für die massgeschneiderte Lösung von MENU SYSTEM entschieden. Der Kochkomfort ist einzigartig. Wer seinen Gästen das Beste bieten möchte, darf sich selbst mit nichts weniger als dem Optimum zufrieden geben – und das gilt auch und gerade für meine Herde. Die Herde von MENU SYSTEM garantieren mir durch hochwertigste Geräte stets ein Maximum an Effizienz und Verlässlichkeit sowie perfekte Arbeitsabläufe und eben jede Menge Komfort. Wenn man für diese Herde Sterne verteilen könnte, so bekämen Sie von mir alle, die es gibt!»

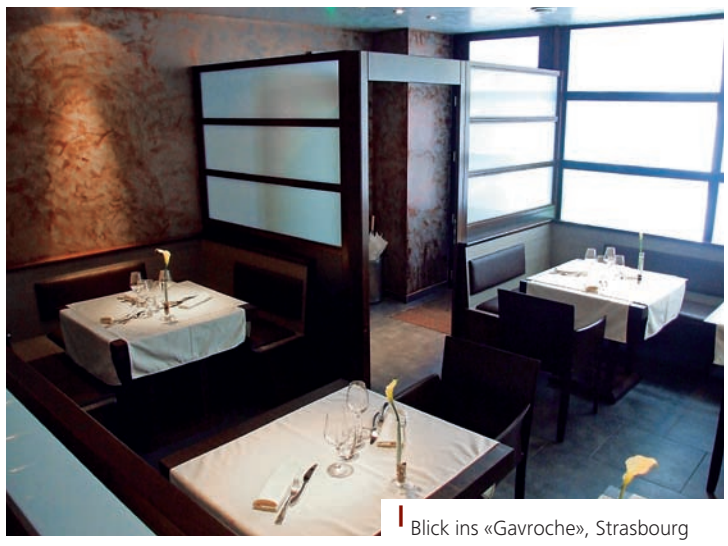
Benoit Fuchs / Restaurant Gavroche | Strasbourg

Klein, aber fein – le plaisir des sens

Strasbourg: Zwischen dem Place du Corbeau und dem Place d´Austerlitz liegt die rue Klein, in der Natalie und Benoit Fuchs ihr kleines, aber feines Gavroche betreiben. Auf der Karte stehen Fisch, Fleisch, frisches Marktgemüse und Käse.

Das Prädikat klein, aber fein trifft hier zu wie selten an einem anderen Ort. Die nur 33 Gedecke werden mit Liebe und mit einem Herd bekocht, der nur 1,6 m Meter auf 80 cm misst. «Für meine vielen kleinen Töpfe und Sauteusen sind die schmalen A-la-carte-Induktionskochfelder ideal.»

«Die Art, wie mit der Induktion das Kochen funktioniert, die feine Einstellung und die hohe Geschwindigkeit haben mich vollends



Blick ins «Gavroche», Strasbourg

überzeugt. Hervorzuheben ist die Spezial-Grillplatte von MENU SYSTEM. Sie ist mit ihrer beidseitigen Bedienbarkeit zu einem unverzichtbaren Bestandteil unserer Küche geworden. Die Bratergebnisse sind bei Fleisch, Fisch und Beilagen von höchster Qualität. Unsere Entscheidung für MENU SYSTEM war richtig.»

Olivier Villette / Grand Hôtel Kempinski | Genf

Kempinski setzt auf Energieeffizienz

Der Blick auf den im Genfer Seebecken gelegenen Jet d'eau, eine der weltweit höchsten Wasserfontänen, lenkt Executive Chef Olivier Villette und sein Team nicht vom Wesentlichen ab. Aus dem Französischen übersetzt: «Aus Gründen der Energieeffizienz kam für uns generell nur eine Induktionsherdanlage in Frage. Bei der Wahl des Herstellers war für uns die Gesamtleistung ausschlaggebend. Der Herd von MENU SYSTEM überzeugt in seiner Gesamtheit. Unser Herd ist ergonomisch, erlaubt uns perfekte Arbeitsabläufe und ist so reinigungsfreundlich, wie sich mein Team das gewünscht hat.»

Die Klarheit der Gedanken der Verantwortlichen des Grand Hôtel Kempinski in Genf spiegelt sich auch in der klaren Linie des gewählten Herdes wieder. Zwei Power-Induktionskochfelder für die Produktion, ein beidseitig bedienbarer Grill mit flächendeckender Temperaturüberwachung, vier Großkochfelder mit maximaler Pfannenkapazität, Bain-Marie GN 5 x 1/3 und eine große Warmhaltefläche ergeben ein perfektes Bild.

Jet d'eau, Genf

Editorial

Geschätzte Kundinnen
und Kunden,
liebe Leserinnen und Leser,

Wir wollen nicht zufriedene Kunden, nein wir wollen begeisterte Kunden. Ihre Begeisterung für eine schöne, praxisgerechte und technisch überlegene Herdanlage ist unser Ziel und unser Kapital. Begeisterte Anwender sind weit überzeugender als jeder Hochglanzprospekt, weil Anwender nie im Verdacht stehen, aus Eigennutz nur einseitig zu informieren. Begeisterte Kunden sind nicht nur als Berufskollegen und Fachleute höchst glaubwürdig, sondern mit ihren glänzenden Augen einfach auch ansteckend. Wir sind stolz auf die Vielzahl von begeisterten Kunden, die wir haben dürfen!

Wollen Sie mehr wissen? Wollen Sie die Begeisterung für MENU SYSTEM selber spüren? Umso besser. Neu haben Sie auf unserer Homepage www.menusystem.ch unter der Rubrik Referenzen die Möglichkeit sich aus mehreren Hundert Kundenadressen eine individuelle Referenzliste erstellen zu lassen. Sie finden darauf zu jedem Betrieb die Ansprechpartner und alle notwendigen Informationen, um diese persönlich zu erreichen. Stellen Sie uns auf die Probe und lassen auch Sie sich von MENU SYSTEM begeistern.

Die Fähigkeit, eigene Ideen unter Einbezug von Kunden in praxisgerechte Innovationen umzusetzen, halten wir für unerlässlich. Die Verleihung des «Catering Equipment & Supplies Excellence Awards 2008» für ***SLIDE****CONTROL* an der Messe Hotelympia in London freut uns deshalb ganz besonders. Mit der Induktionstechnik der 5. Generation haben wir unseren technischen Vorsprung – zu Ihrem Nutzen – weiter ausgebaut. Dies sagt der Markt, dies sagen uns unsere Kunden und dies sagen – unter vorgehaltener Hand – auch unsere Mitbewerber. Wir sagen: «Danke. Fortsetzung folgt!»

Dr. Paul Schneider
Geschäftsführer/VR

Impressum

Für den Inhalt verantwortlich:
MENU SYSTEM AG
Design: DACHCOM, www.dachcom.com

MENU SYSTEM

THE FINE ART OF COOKING

Familienbetriebe im südlichen Niederösterreich

Die junge Generation setzt auf MENU SYSTEM

Familienbetriebe sind das Rückgrat jeder gastronomisch vitalen Region. Tradition und Fortschritt verbinden sich gerade dort, wo Familienbetriebe von einer Generation auf die nächste übergehen, aufs Beste. Die junge Generation bringt dabei die Erfahrung ihrer «Lehr- und Wanderjahre» mit nach Hause, welche sie in renommierten heimischen Betrieben, aber auch im Ausland gewonnen haben.

Kochen mit Induktionstechnik hat sich in der Gastronomie und Hotellerie durchgesetzt. Der beispielhafte Blick auf das südliche Niederösterreich macht dies deutlich. Die jungen Gastronomen von Familienbetrieben sehen in der Induktionstechnologie enorme Vorteile für ihre Betriebe. Sie setzen bewusst auf das führende Unternehmen in der Induktionstechnik und sind mit ihren Erfahrungen hoch zufrieden.

Neueste Induktionstechnik im Hotel Weber

Weitere Familienbetriebe im südlichen Niederösterreich:

Familie Skilitz vom Gasthof Skilitz
in 2500 Siegenfeld

Familie Machreich vom TRIAD
in 2853 Bad Schönau

Berthold Koder vom Gasthaus Nusspaumhof
in 2853 Bad Schönau

Karl Görg vom Restaurant s'Kupferdachl
in 2801 Katzelsdorf

Familie Höllrigl vom Tennis Golfhotel Höllrigl
in 2542 Kottingbrunn

Familie Puchegger Puchegger Wirt, Winzendorf

«Wir haben früher auf einem Elektro-Glühplattenherd mit 2 Gasflammen gekocht. MENU SYSTEM hat uns eine große Energieersparnis versprochen. Wir wollten es genau wissen und haben den Energieverbrauch der alten Herdanlage während 8 Wochen von der EVN (Energie Versorgung Niederösterreich) messen lassen. Nach Auslieferung der neuen Herdanlage wurde wiederum während 8 Wochen der Stromverbrauch gemessen. Das Resultat ist phantastisch. Wir sparen zwei Drittel oder fast 70 % unserer früheren Energiekosten. Das ist mehr, als wir erwartet haben – wir sind von diesem Resultat begeistert.»

Wirtepaar Puchegger

Anmerkung MENU SYSTEM: Messresultate auf Anfrage verfügbar.

Familie Weber, Hotel Weber, Bad Schönau

«Vor einem Jahr haben wir unser Prunkstück erhalten. Der Herd von MENU SYSTEM passt ganz einfach und ist eine neue Motivation, um die Qualität und Kreativität erneut zu steigern. Die flächendeckenden Induktionskochfelder bieten uns eine maximale Pfannenkapazität, sie bieten Platz für 4 Sauteusen à 20 cm und geben uns jederzeit genügend Leistung, um A-la-minute Gerichte auf den Punkt zu kochen. Es macht einfach Spaß, mit dieser Technik – verpackt in einem schönen Design – zu arbeiten.»

Links: Abschied vom alten Holzherd

Rechts: Begeisterung für den neuen Herd

Familie Halbwax, Gasthaus zum St. Florian Lichtenwörth

«Die Umstellung von unserem holzbeheizten Ofen auf modernste Induktionstechnik war kein Problem. Auch meine Mutter ist zu einer begeisterten Anwenderin geworden. Der Kochkomfort ist einzigartig, da überhöhte Raumtemperaturen nun der Vergangenheit angehören und trotzdem eine schnelle, fein regulierbare Hitze ohne unnötige Hitzeabstrahlung zum Kochen zur Verfügung steht. Auch die einfache Pflege des Herdes ist ein großer Vorteil. Der Herd ist jederzeit einwandfrei hygienisch und auch das verrußte Kochgeschirr gehört der Vergangenheit an. Selbst wenn mal etwas überkocht, stellt die Reinigung kein Problem dar. Es gibt kein Einbrennen auf den Induktionskochstellen – einmal wischen und sauber ist der Arbeitsplatz. Unsere MENU SYSTEM-Herdanlage würden wir niemals mehr hergeben.»

Ihre Ansprechpartner bei MENU SYSTEM:

Gruppenleitung

Dr. Paul Schneider
Geschäftsführer / VR

Direct +41 71 272 51 27
Mobile +41 79 605 90 19
p.schneider@menusystem.ch

Gruppenleitung

Ludwig W. Allgoewer
Geschäftsführer

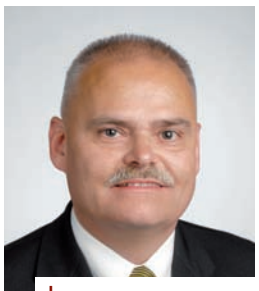
Direct +41 71 272 51 30
Mobile +41 79 600 38 21
l.allgoewer@menusystem.ch

Schweiz

Walter Nef
Verkaufsleiter

Direct +41 71 272 51 08
Mobile +41 79 468 07 30
w.nef@menusystem.ch

Export



Roger Fäh
Exportleiter

Direct +41 71 272 51 05
Mobile +41 79 819 33 26
r.faeh@menusystem.ch

Deutschland

Johannes Rauscher
Geschäftsführer

Direct +49 8202 8481
Mobile +49 171 834 76 37
j.rauscher@menusystem.de

Österreich

Thomas Lehmann
Verkaufsleiter

Direct +43 5572 39 48 00-12
Mobile +43 664 25 17 602
t.lehmann@menusystem.at

MENU SYSTEM AG
Hechtackerstrasse 43
CH-9014 St.Gallen
T +41 71 272 51 00
F +41 71 272 51 10
info@menusystem.ch
www.menusystem.ch

MENU SYSTEM Austria GmbH
Steinebach 18
A-6850 Dornbirn
T +43 5572 39 48 00
F +43 5572 39 48 00-55
info@menusystem.at
www.menusystem.at

MENU SYSTEM Germany GmbH
Turmstrasse 4
D-78467 Konstanz
T +49 1805 880 558-10
F +49 1805 880 558-88
info@menusystem.de
www.menusystem.de

MENU SYSTEM ★★★★★
THE FINE ART OF COOKING