

Serve &

Herbst 2007

Magazin rund um die moderne Speisenverteilung

Enjoy



 **MENÚ MOBIL**
FOOD SYSTEMS

Aus der Praxis lernen

Menü Mobil, der kompetente Partner in Fragen der Speisenverteilung, setzt auf praxisnahe Weiterentwicklung der Produkte.

Besonders wichtig ist dabei die Nähe zum Kunden. Deshalb ist es bei Menü Mobil auch üblich, von den Erfahrungen aus realisierten Projekten zu lernen und auch andere daran teilhaben zu lassen. „Die Entscheidung für ein System in der Speisenverteilung ist eine Art Ehe“, erklärt es Menü-Mobil-Geschäftsführer Josef Draxl. „Man bindet sich durch diese Entscheidung für viele Jahre an einen Lieferanten. Darum ist es mir besonders wichtig, dass unsere Kunden im Vorfeld bereits bestens informiert sind.“ Diese Einladung zur umfassenden Information geht über den Kundenbesuch oder Messeveranstaltungen weit hinaus. Menü Mobil lädt Verantwortliche von Großküchen gerne auch dorthin ein, wo man bereits Erfahrungen gesammelt hat. Ein Beispiel dafür ist das Altenwohnheim Pradl, in dem nicht nur für das Wohnheim gekocht wird, sondern auch der Mittagstisch für die Senioren der Stadt Innsbruck. Hier wird seit Jahren mit dem System Inducook von Menü Mobil auf Basis von Cook & Chill gearbeitet. Vor Kurzem informierte sich in Pradl eine Besuchergruppe aus dem Bezirk Völkermarkt (Kärnten) über das Menü-Service Innsbrucks.



Martina Nowara (vorne) informierte eine Besuchergruppe aus Völkermarkt vor Kurzem über das Innsbrucker Menü-Service. Die Delegation aus Kärnten wurde angeführt von Dr. Marin (Bildmitte) und Planer Wilhelm Fritsch (1. von links).

Learning from Experience

Menü Mobil is the competent partner when it comes to food distribution and really puts the advantages of product development into practise. The relationship to the customer is especially important. „Choosing a food distribution system is in some ways like a marriage“ explains Menü Mobil's managing director Josef Draxl, „by making this decision one commits oneself to a supplier for many years. Therefore it is particularly important that our customers are well informed beforehand.“ Supplying customers with comprehensive information means more

than just visiting them or having a stand at a trade fair. Menü Mobil invites the heads of large scale catering kitchens to see where Menü Mobil gathers it's know how. An example of this is the Pradl Nursing Home, where not only meals for the residents are cooked but also those of Innsbruck's senior citizens. (Cook & Chill, Food Distribution with Inducook). A group of visitors from the district of Völkermarkt (Corinthia) recently saw first hand how Innsbruck's Menü Service (Meal on Wheels) functions in Pradl's kitchen.

menü

4 Im Interview

Josef Draxl über die Zukunft der Speisenverteilung
An interview with Josef Draxl about the future of food distribution

9 Cook & Chill

Erfolgreich seit Jahren:
Das Innsbrucker Menü Service
Years of Success: Innsbruck's Menü Service – Meals on Wheels

14 Malaysien

Im Einsatz: Das System „Universal“
In Use: The „Universal“ System

18 Bad Mergentheim

Moderne Speisenverteilung
Modern Food Distribution

20 Airline

Vinzenzgruppe Wien rüstet um
The Vinzenz Group in Vienna Converts

24 Cook & Freeze

Das Universitätsklinikum Mannheim
Mannheim University Hospital

27 Gewinnspiel/Quiz

Kontinuität und Partnerschaft

Die Entwicklung in der Speisenverteilung geht immer weiter. Dass jene Qualität, die in den Küchen liebevoll hergestellt wird, auch beim Gast in gleicher Form ankommt, das versuchen wir seit fast 20 Jahren international umzusetzen. Mein Anliegen ist, dass Menü Mobil Partnerschaften lebt. Unsere Kunden dürfen sich erwarten, dass wir schnell und unkompliziert auf ihre Wünsche eingehen. Sie dürfen sich von uns erwarten, dass wir verlässlich sind und sie über viele Jahre begleiten. Gemeinsam leben wir die Leidenschaft für gute Küche. Das partnerschaftliche Verhältnis ist bei Menü Mobil vor allem geprägt durch Kontinuität. Viele meiner Mitarbeiter sind seit Beginn an dabei. Ihnen gilt das größte Lob, denn sie sind es, welche die Philosophie von Menü Mobil leben. Mit unserem neuen Magazin „Serve & Enjoy“ möchten wir einen Überblick über unsere Entwicklung geben. Für jede Anregung zu unserem Magazin bin ich dankbar. Schreiben Sie mir. Es wird mich sehr freuen. Hinweisen darf ich auch auf unser Gewinnspiel auf den letzten Seiten dieses Magazins. Schöne Preise rund um meine Heimat Tirol winken für die Teilnehmer. Viel Spaß beim Lesen wünscht



Josef Draxl. Foto: MM

Josef Draxl
Geschäftsführer Menü Mobil

Development in food distribution is an ongoing process. For nearly 20 years it has been our aim, internationally, that top quality food which has been lovingly prepared in our kitchens is delivered to the consumer in the same form. I am therefore extremely concerned about our partnerships. Our customers can expect that we are uncomplicated and quick to respond when it comes to dealing with their requests. They can expect that we are reliable and that we will accompany them for many years. We share the same passion, good cuisine. Relationships with Menü Mobil are very much shaped by continuity. Many of my staff have been with the company since its formation and I am full of praise for them because they live the Menü Mobil philosophy. With our new magazine „Serve & Enjoy“ we would like to give our partners an overview of our development. I am grateful for each and every suggestion made to our magazine. I would be pleased to hear from you. I would also like to draw your attention to our quiz on the last page of the magazine. There are great prizes up for grabs from my home, Tirol.

Josef Draxl
Managing Director Menü Mobil

Infos

Menü Mobil Food Systems

Dr.-Gustav-Markt-Weg 18
A-6401 Inzing/Tirol
Tel. +43 (0) 5238/88661
E-Mail office@menu-mobil.com
Web: www.menu-mobil.com

Ästhetik und Geschmack für den Gast

Seit fast 20 Jahren sorgt das Tiroler Unternehmen Menü Mobil für innovative Lösungen bei der Speisenverteilung. Im Interview Geschäftsführer Josef Draxl über den Beginn des Unternehmens und die Zukunft der Speisenverteilung.

Herr Draxl, Menü Mobil ist von Tirol aus international tätig. Wie wurde das Unternehmen gegründet?

Draxl: Ich war über viele Jahre Prokurist einer Firma für Großküchen. Mitte der 80er-Jahre wurde mir immer öfter die Frage gestellt: Gibt es ein gutes System für „Essen auf Rädern“? Die sozialen Strukturen waren damals im Umbruch. Nicht mehr allein die Heimpflege stand im Vordergrund, sondern auch die Möglichkeit, ältere Menschen so lange wie möglich aktiv zu Hause zu betreuen. Gute Systeme gab es damals nicht, deshalb habe ich selbst etwas entwickelt.

Und das Ergebnis?

Draxl: Ungefähr 1988 war ich so weit, dass ich mit unserem System „Classic“ an die Öffent-

lichkeit ging. Der Erfolg stellte sich glücklicherweise schnell ein. Bereits bei unserem ersten Messeauftritt in Nürnberg kamen die ersten Aufträge. 1989 habe ich dann das Unternehmen Menü Mobil richtig gestartet.

Sie waren von Beginn an international tätig?

Draxl: Eigentlich schon. Die internationalen Kontakte waren bereits da, die Außenhandelsstellen der Wirtschaftskammer waren gerade am Anfang besonders wertvoll. Und dann ging eigentlich alles ziemlich schnell. Auf das System „Classic“ folgte das System „Universal“, schließlich Induktion und dann Heißluftsysteme.

Sie waren ja einer der Ersten, der Systeme zur Speisenverteilung mit

„Die Technik ist bei der Speisenverteilung nur das Werkzeug. Die regionalen Essensgewohnheiten stehen im Vordergrund.“

Josef Draxl



Induktion angeboten hat. Damals ein gewagter Schritt?

Draxl: Ja, vor rund 15 Jahren hat man mich da etwas belächelt. Heute ist die Induktion aus unserer Systemfamilie und aus der Speisenverteilung nicht mehr wegzudenken.

Worin sehen Sie die Vorteile von Menü Mobil?

Draxl: Wir haben seit rund 15 Jahren einen fast gleich blei-

nicht. Dann muss man auch die Personalkosten einrechnen. Sind die Personalkosten sehr gering, braucht es kein hoch technisiertes System.

Engagiert in der Küche

Also kein eindeutiger Trend. Ist Speisenverteilung vielmehr eine Frage der persönlichen Philosophie?

Draxl: In den Großküchen dieser Welt arbeiten engagierte Mitarbeiter an gutem Essen. Da bricht es einem doch das Herz, wenn diese Qualität dann nicht beim Gast landet. Reduziert auf das Wesentliche ist Speisenverteilung der sinnvollste Weg, um die Qualität der Küche auch direkt bei ihren Gästen zu garantieren. Wie der Weg gebaut wird, ist eine partnerschaftliche Entscheidung.

Wenn Sie in die Zukunft schauen – Wohin geht der Weg in der Speisenverteilung?

Draxl: Beim Menü-Service für Menschen, die zu Hause sind, da stehen wir erst am Anfang der Entwicklung. Die gesellschaftliche Entwicklung ist so, dass immer mehr – vor allem ältere

Das ist mir einfach auch ein persönliches Anliegen. Essen ist ja Genuss – und das in jedem Alter. Ästhetik und Qualität – das ist die Zukunft des Menü-Service.

Woran wird bei Menü Mobil augenblicklich gearbeitet?

Draxl: Die Physik ist prinzipiell ausgereizt, die möglichen Heizmethoden in der Speisenverteilung sind am Markt. Selbstverständlich hört aber die Entwicklung nicht auf. Bei Menü Mobil arbeiten wir täglich daran, die bestehenden Systeme zu verbessern und kundenfreundlicher zu machen. Ein Beispiel: Bei Inducook ist jetzt die vierte Entwicklungsstufe am Markt und wir denken schon darüber nach, was wir noch besser machen können. Das Rad dreht sich weiter.

Weiter expandieren

Und die Entwicklung des Unternehmens?

Draxl: Wir wollen weiterhin von Tirol aus international tätig sein. Die Forcierung neuer Märkte werden wir aber sehr überlegt angehen. Wir arbeiten zwar mit Systemen, müssen die aber maß-

benden Mitarbeiterstand. Diese Kontinuität in der Kundenbetreuung ist unser großes Plus. Als Familienunternehmen mit einem kleinen Team sind wir sehr flexibel und setzen auf persönliche Betreuung und Kundennähe. Wir lernen aus der Praxis, um für die Praxis zu konzipieren. Wir sind schnell und innovativ.

Aktuelle Trends

Als Vorreiter in der Speisenverteilung: Wie schauen die aktuellen Trends aus?

Draxl: Es gibt keinen Trend hin zu einem bestimmten System – sei es Kontaktheizung, Induktion oder Heißluft. International betrachtet sind die Ansprüche derart unterschiedlich, dass man eine komplette Systemfamilie anbieten muss, um die individuellen Bedürfnisse zu befriedigen. Wenn wir eine Lösung anbieten, dann stehen das Essen und die Essensgewohnheiten im Vordergrund. Die Technik dahinter muss sich anpassen, muss eine Symbiose eingehen.

Gibt es dafür Beispiele?

Draxl: Jede Menge. Andere Länder, andere Essensgewohnheiten. Und noch mehr, oft gibt es sogar innerhalb eines Landes regional unterschiedliche Bedürfnisse. Malaysia zum Beispiel, da brauchst du viele kleine Schalen für Saucen, Beilagen usw. Das braucht man in Europa

„Speisenverteilung ist der sinnvollste Weg, damit die Qualität der Küche auch beim Gast ankommt. Wir bauen die Brücken dafür.“



Menschen – nicht mehr selbst kochen können oder wollen und ihr Essen geliefert bekommen. Und diese Menschen haben etwas qualitativ Hochwertiges verdient.

Wie darf man das verstehen?

Draxl: Das ist die menschliche Seite unserer Arbeit. Wenn ich ein komplettes Gericht zu einem Gast nach Hause liefere, dann hat er Anspruch auf anständiges Geschirr, gute Optik, Geschmack und dass das Ganze natürlich auch heiß ist. Keine tiefgekühlte Wochenration, die der ältere Mensch selbst auftauen muss, kein Plastik oder Aluschalen.

geschneidert auf die landesüblichen Gewohnheiten anpassen und verfeinern.

Braucht man als Firmengründer eines solchen Unternehmens eine gewisse Liebe zur guten Küche?

Draxl (lachend): Aber natürlich. Ich bin begeisterter Hobbykoch und wenn ich mit Freunden unterwegs bin, wird gerne mir die Auswahl des Restaurants überlassen. Alle meine 22 Mitarbeiter leben die Begeisterung für gutes Essen. Darum sind wir auch menschlich sehr nahe bei unseren Kunden. Weil der gleiche Qualitätsanspruch uns miteinander verbindet.

Elegant and Tasty for our Guests

For nearly 20 years the Tirolean based company Menü Mobil has been providing innovative solutions in food distribution. Managing Director Josef Draxl talks about the company's early days and the future of food distribution.

Menü Mobil is based in Tirol and internationally active. How was the business created?

Draxl: For many years I was a company officer with statutory authority in a large scale catering establishment. During the mid 80's I was asked again and again if there was a good system for „meals on wheels“.

The social system was in a state of upheaval and nursing homes were no longer seen as the only solution. The possibility of actively caring for the elderly in their homes was also being considered. At the time there wasn't an adequate system on-

fer, so I developed one, purely because it was necessary.

And the result?

Draxl: In about 1988 I was ready to go public with our system „Classic“. Thankfully we were successful quite quickly. The first orders were placed at our first trade fair in Nuremberg. In 1989 I officially started the business Menü Mobil.

Were you internationally active from the beginning?

Draxl: Actually yes. The international contacts were already in place. The foreign trade section of the chamber of commerce was particularly valuable at the beginning.

After that everything went rather fast. The „Universal“ system followed the „Classic“ system and then came induction

„In food distribution technology is only a tool. The regional eating habits are at the forefront of what we do.“

Josef Draxl

and finally the hot-air system. That is today pretty much our complete family. >



Fotos: Menü Mobil

You were one of the first to offer induction systems then?

Draxl: Yes, approximately 15 years ago people were rather sceptic of me for that. Nowadays one couldn't imagine food distribution without the induction system and it is certainly an integral part of our system family.

Where do you see the advantages of Menü Mobil?

Draxl: We have had almost the same workforce for the past 15 year or so. This level of continuity in customer ser-

vice is a big plus for us. As a family run business with a small team of workers we are very flexible and place great importance on personal service and adopt a customer friendly approach. We learn from experience and put it into practice. We are fast and innovative.

Are there examples?

Draxl: There are plenty. Different countries have different eating habits. It is often the case that even within a country there are regional needs. Malaysia for example, there you need a lot of small bowls for sauces, condiments etc. One does not need that in Europe. Then one must take also take into consideration the cost of staff. If personnel expenditure is low, an extremely technical system isn't required.

A joint decision

So no clear trend. Is food distribution more a question of philosophy?

Draxl: Dedicated people are working to produce good meals in the world's large scale catering establishments. Therefore it breaks one's heart when this level of quality doesn't land on the consumer's table.

Essentially food distribution is the most sensible way of guaranteeing that the quality produced in the kitchen is experienced by the consumer. How that is actually achieved is a joint decision.

If you look into the future – what direction is food distribution headed in?

Draxl: With regard to meals on wheels for people at home, we are only at the beginning. Trends in our society show

that more are more people – especially the elderly – are unable or not willing to cook for themselves and are having their meals delivered. These people have earned the right to expect something of exceptionally high quality.

Aesthetics demanded

How should one understand that?

Draxl: That is the human side of our work. If I supply a complete meal to a guest in his own home, then he entitled to have decent crockery, something that looks appetizing, tastes good and that is naturally hot.

No frozen weekly rations that a senior citizen has to thaw out himself, no plastic or aluminium bowls. Aesthetics and quality - that is the future of meals on wheels.

„Food distribution is the most sensible way to ensure that quality produced in the kitchen reaches the consumer.“

What is currently being worked on at Menü Mobil?

Draxl: Physics is pretty much exhausted and the various heating methods used in food distribution are already on the market. The development however never stops. At Menü Mobil we are working day in day out to improve our current systems and make the even more customer friendly. As always, in partnership with our customers.

And the development of the business?

Draxl: We want to continue to be internationally active from Tirol. However we consider new markets very carefully before entering them.

Does one need to love food in order to be the founder of such a business?

Draxl (laughing): But of course. I am an inspired hobby cook and when I go out with friends they always have me choose the restaurant. All 22 of my employees live for a good meal. We are very close to our customers because we are connected by the same demand for quality.

„The elderly have earned the right to have an aesthetically pleasing and tasty meal served in their own homes.“

vice is a big plus for us. As a family run business with a small team of workers we are very flexible and place great importance on personal service and adopt a customer friendly approach. We learn from experience and put it into practice. We are fast and innovative.

Tirol internationally

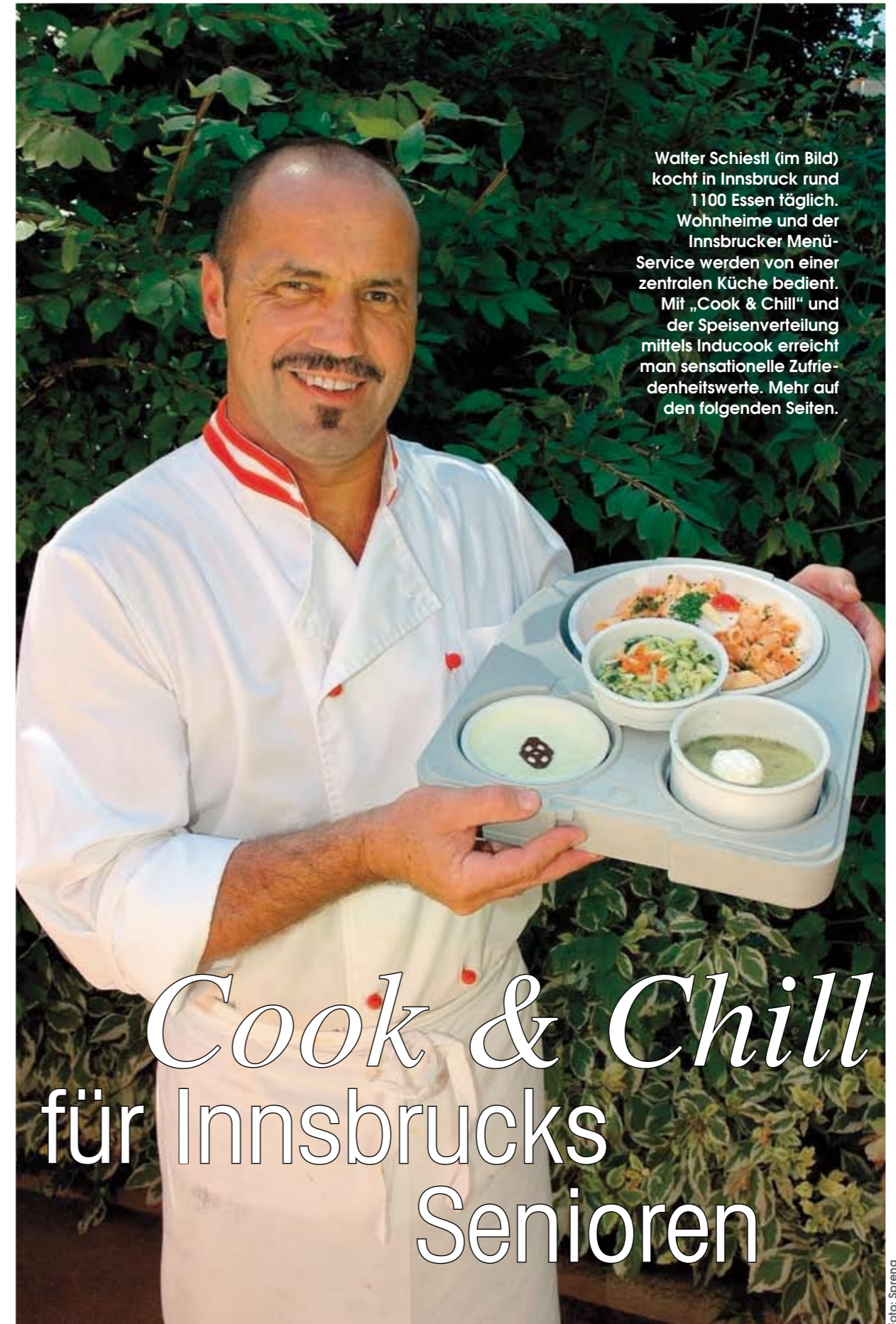
As a market leader in the food distribution: How do the current trends look?

Draxl: There is no trend to one particular system – whether contact heating, induction or hot-air. Internationally regarded, the requirements are so variable that one must offer a complete range



Menü Mobil Food System's Managing Director, Josef Draxl.

Foto: MM



Walter Schiestl (im Bild) kocht in Innsbruck rund 1100 Essen täglich. Wohnheime und der Innsbrucker Menü-Service werden von einer zentralen Küche bedient. Mit „Cook & Chill“ und der Speisenverteilung mittels Inducook erreicht man sensationelle Zufriedenheitswerte. Mehr auf den folgenden Seiten.

Cook & Chill
für Innsbrucks
Senioren

Foto: Spreng

Küchenchef Walter Schiestl produziert derzeit rund 1100 Essen täglich für Innsbrucks Senioren. Ob Altenwohnheim oder Innsbrucker Menü-Service – der engagierte Koch schwört auf Cook & Chill.

Walter Schiestl ist in Innsbruck Herr über rund 1100 Essen täglich. Vom Wohnheim Pradl aus kocht er zentral für die Heimbewohner und die rund 650 Kunden des „Innsbrucker Menü-Service“. Möglich wurde das durch den Umstieg auf „Cook & Chill“ im Jahr 2001.

„Angefangen haben wir auch ganz anders. Der Beginn waren 200 Essen für die Heimbewohner in Pradl. Heute ist unsere Küche ganz anders aufgestellt“, erzählt der engagierte Innsbrucker Koch.

Zentral werden heute rund 1100 Essen täglich produziert. Die Küche selbst musste bei der Umstellung nicht verändert werden. Neu zu schaffen waren lediglich Kühlräume und eine gekühlte

Garage für die Induktionswagen. Wenn man heute in die Pradler Großküche schaut, so herrscht trotz der beachtlichen Menge kein Stress. Möglich macht das eben Cook & Chill.

Durchdacht bis zum Schluss

„Für uns war die Umstellung 2001 eine ganz logische Folge“, meint Walter Schiestl. „Wenn du täglich Hunderte Essen außer Haus liefern musst, dann muss sich auch am System etwas ändern.“ Cook & Chill bedeutet heute im Wohnheim Pradl und beim Innsbrucker Menü-Service, dass die Gerichte vorgekocht werden und anschließend gleich gekühlt.

„Das war einer der ersten Gründe: So können wir die modernsten

Hygienestandards leicht erfüllen“, erzählt Schiestl.

Einteilung ist ...

... das halbe Leben. Hinter der Einführung von „Cook & Chill“ steht nicht nur eine vollkommen neue Organisation der Küche, sondern mit Menü Mobil auch ein starker Partner, der die Wünsche der Innsbrucker perfekt umsetzte. Mit Inducocook, dem Induktionssystem von Menü Mobil, konnte die Umstellung auf das neue System perfekt gelöst werden.

Ein Besuch gegen 13 Uhr nachmittags in der Küche des Wohnheimes Pradl. Von sechs Mitarbeitern werden in rund zwei Stunden die Hunderten Essen portioniert. Für den folgenden

Tag. Und das zudem noch höchst individuell. „Unsere Kunden können täglich zwischen fünf bis sechs Menüs wählen und zusätzlich noch Wünsche bei den Beilagen äußern. Die Bestellung des Einzelnen wird mittels Strichcode erfasst und ganz individuell bei der Portionierung zusammengestellt“, ist Walter Schiestl stolz auf die Organisation. Durch die Vorbereitung sind auch Zusatzbestellungen kein Problem. „Da wir heute schon für morgen produzieren und die Gerichte dann kühlen, können wir morgen Zusatzbestellungen ohne Hektik jederzeit erfüllen.“

Bessere Arbeitsbedingungen

Die 20 Vollkräfte in der Küche haben durch Cook & Chill wesentlich bessere Arbeitsbedingungen. Es muss nicht mehr früh morgens mit dem Mittagessen begonnen werden, um es „just in time“ an den Kunden zu bringen. Durch exakte Planung ist es nun möglich, individueller für den Kunden zu kochen und trotzdem die Küchenorganisation stressfreier zu gestalten.

Keine Hektik

Ist der Faktor Hektik in der Küche drastisch gesunken, so haben sich die Ansprüche von Walter Schiestl an seine Küche wohl ebenso erhöht. „Wir haben keine Woche den gleichen Speisenplan. Es gibt auch keinen längeren Zyklus. Vielmehr stellen wir für jede Woche einen eigenen Plan zusammen, der unseren Kunden ein möglichst vielfältiges kulinarisches Erlebnis bieten soll“, erklärt Schiestl. Der Koch möchte, dass seinen Gästen auch die internationale



Die Menschen im Wohnheim Pradl in Innsbruck sind mit der Qualität der Speisen seit Jahren höchst zufrieden.

Foto: Menü Mobil

Küche nicht verschlossen bleibt. Italienisch, Asiatisch – alles wird angeboten. „Wenn du täglich fünf oder sechs unterschiedliche Menüs anbieten kannst, dann sind auch exotisch anmutende Gerichte kein Problem, denn der Kunde kann ja wählen. Möglich geworden ist das durch Cook & Chill“, erklärt der Küchenchef, der in seiner Küche auf den klassischen Mix aus frischen Produkten und Convenience-Küche setzt.

Das Ergebnis

Das Ergebnis der langjährigen Partnerschaft zwischen Menü Mobil und den Köchen in Pradl kann sich sehen lassen. Bei regelmäßigen Umfragen unter Heimbewohnern und Benutzern des Innsbrucker Menü-Services erreicht man inzwischen sen-

sationelle Ergebnisse. 98 Prozent Kundenzufriedenheit, das ist ein Wert, von dem Großküchen träumen. In Pradl ist so ein Traum Realität geworden.

Gelungene Umstellung

Im Wohnheim Pradl wird über die Anfänge von Cook & Chill nur mehr diskutiert, wenn interessierte Besucher sich in der Praxis die gelungene Ausführung anschauen. Vielmehr schaut man in die Zukunft.

„In Kürze werden wir auch für das Wohnheim Tivoli in Innsbruck von hier aus kochen“, erzählt Walter Schiestl mit Stolz. Dann werden 1400 Essen täglich produziert. Durch die Induktionswagen von Menü Mobil ist auch die Versorgung anderer Wohnheime von hier aus kein Problem.



Foto: Spreng

Cook & Chill

for Innsbruck's Seniors

Walter Schiestl is responsible for the production of approximately 1100 meals every day in Innsbruck. From his kitchen in the Pradl Nursing Home he cooks not only for the residents but also for around 650 of Innsbruck's meals on wheels customers. All this was made possible by changing to the „Cook & Chill“ system in 2001.

Small start

„Originally our operation was completely different. We started with 200 meals for residents in the Pradl Nursing Home. Today our kitchen is set up differently“, explains the committed cook from Innsbruck. Now approximately 1100 meals are produced daily in one place. The kitchen itself did not have to be altered during the conversion. We only needed to add a cold room and a refrigerated garage for the induction trolleys. If you were to take a look at the commercial kitchen in Pradl you would see that despite volume of work it is a stress free area. This is made possible by Cook & Chill.

„The conversion in 2001 was a completely logical step for us“, explains Walter Schiestl. „When you have to supply hundreds of meals every day the system has to change somewhat“.

The change

For the Pradl Nursing Home and for meals on wheel, Cook & Chill simply means that the meals are cooked and then immediately chilled. „That we could then comply with the most modern hygiene standards was one of the initial

As of November, the commercial kitchen in the Pradl Nursing Home will be producing 1400 meals per day. Aside from the nursing home, approximately 650 meals will be supplied to Innsbruck's meals on wheels service.

Foto: Spreng



reasons for changing“ explains Schiestl. Organization is paramount. Behind the introduction of Cook & Chill was not only an overhaul of the kitchen's organization but also a strong partnership with Menü Mobil who adapt well to the needs of the people of Innsbruck. With Inducook, Menü Mobil's induction system, the conversion to the new system was easy.

A glance at the Pradl Nursing Home's kitchen at around 1.00 pm reveals six employees who within 2 hours manage to portion hundreds of meals for the following day, and that based on individual requests. „Our customers can select between five or six menus each day and can even make special requests for side dishes and condiments. Specific requests are processed by means of a barcode and are individually added

during the portioning process“, explains Walter Schiestl proudly of the organization. With the drastic reduction of the 'hectic factor' in the kitchen, the expectations of Walter Schiestl and his kitchen staff increased.

„We don't have a weekly food plan and there is also no cycle of menus. We prefer to arrange a meal plan, which offers our customers the greatest variety of culinary experiences possible“, explains Schiestl. The cook also wants that his guests get a taste of international cuisine. Italian, Asian – everything is offered. „When you have five or six different menus on offer daily, it is no problem to offer to something more exotic because the customer can select his own meal.“ This year will see the production in Pradl increase to approximately 1400 meals per day.

Infos

Menü Mobil Inducook

Die Basis für die Speisenverteilung des Innsbrucker Menü Service (IMS) bildet das System Inducook von Menü Mobil. Dabei handelt es sich um die Weiterentwicklung der Grundidee von Josef Draxl – dem Menü Mobil „Classic“. Inducook wurde speziell für die Anforderungen von „Cook & Chill“ weiterentwickelt.

Die Speisen werden bei Inducook kalt portioniert und ausgeliefert. Die Kunden regenerieren die Speisen in der geschlossenen Box über eine Induktions-Wärmeplatte. Die Behälter müssen lediglich auf die Platte gestellt und das System muss eingeschaltet werden. Nach einer Regenerationszeit von rund 30 Minuten ertönt ein Signal und zeigt das Ende des Vorganges an. Gleichzeitig schaltet sich das System automatisch ab. Der Kunde kann so zeitunabhängig seine Mahlzeit bei optimaler Temperatur genießen. Durch das System der hermetisch abgeschlossenen Kammern sowie durch das Geschirr, das für Induktion beschichtet bzw. nicht beschichtet ist, bleiben die kalten Komponenten (z. B. Salat oder Dessert) kühl, während die warmen Komponenten dank Induktion auf Verzehrttemperatur gebracht werden.

Dank „Cook & Chill“ ist eine zeitversetzte Produktion in der Küche möglich. Zusätzlich ergeben sich beträchtliche Einsparungen bei den Transportkosten. In Innsbruck werden 650 Essen mit sieben Fahrzeugen ausgeliefert. Werden Speisen warm ausgeliefert, ergibt sich durch

die Auskühlzeit in der Regel eine maximale Anzahl von 30 Essen pro Tour. Touren und Zustellzeiten lassen sich sehr flexibel gestalten. Wie Menü Mobil „Classic“ zeichnet sich auch Inducook durch hohe Robustheit und Langlebigkeit aus.

Menü Mobil Inducook

Menü Mobil's Inducook system forms the basis of the food distribution system of Innsbruck's meals on wheels service (Innsbrucker Menu Service). Inducook is the progression of the philosophy behind Josef Draxl's "Classic" system at Menü Mobil. Inducook was further developed to meet the particular requirements of „Cook & Chill“.

With Inducook, meals are cold when they are portioned and delivered. The customers heat the meals in a closed box with an electrical induction warmer. All that is left to do is to place the containers on the heating surface and to turn the system on. After a heating time of approximately 30 minutes an alarm signals the end of the process. The system turns itself off automatically.

This means customers can enjoy their meals at optimal temperature without being constrained by a schedule. Induction uses a system of hermetically sealed chambers and crockery that has been induction coated. The result is that components in uncoated crockery (e.g. salad or desert) remain cool while the other components are brought to a temperature making them suitable for consumption.

Due to the „Cook & Chill“ system meals need not be produced directly prior to serving. In addition, transport costs can be considerably reduced. In Innsbruck it takes just 7 vehicles to transport 650 meals. If meals are delivered hot, a maximum number of 30 meals per run can be delivered due to the rapid reduction in food temperature. This allows for the flexible organisation of routes and delivery times. Like the „Classic“ system from Menü Mobil, Inducook is also characterised by robustness and longevity.



Fotos: Menü Mobil

Menü Mobil – in den Tropen ein Hit

Über österreichische Kontakte in Malaysia ist es Menü Mobil gelungen, den fernen Markt zu erobern. Überzeugt hat vor allem die hohe Qualität der Produkte aus Tirol.



Dr. Christian Söldner, Exportleiter von Menü Mobil Food Systems.

Foto: Spreng

„Inzwischen haben sich sieben Krankenhäuser in Malaysia für Systeme aus dem Haus Menü Mobil entschieden. Der Einstieg in den südostasiatischen Raum war für uns sehr erfolgreich.“

Christian Söldner

„In einen neuen Markt zu starten, braucht gerade in einem Bereich wie der Speisenverteilung Bedacht und Umsicht“, meinen Josef Draxl und Christian Söldner von Menü Mobil unisono. Söldner – Exportleiter des Tiroler Unternehmens – ist dabei besonders stolz, dass es Menü Mobil bereits vor einigen Jahren gelungen ist, sich in Malaysia zu etablieren.

Gute Kontakte

„Der Kontakt nach Malaysia ist über einen Österreicher vor Ort zustande gekommen“, erzählt Christian Söldner. „Da das Interesse an einer modernen Speisenverteilung groß war, haben wir die Verantwortlichen nach Europa geholt und ihnen im deutschen Zwickau ein System gezeigt, das uns für die malaysischen Bedürfnisse ideal erschien. Die vielfach sehr schwierigen Transportwege zwischen Küche und Stationen, die oft noch als Einzelpavillons angelegt waren, ließen keine andere Wahl, als transportsichere Kompaktablets zu verwenden.“

Das erste Projekt

Das erste Projekt, das Menü Mobil in Südostasien schließlich realisierte, war die „IJN-Herzklirik“ in Kuala Lumpur mit rund 250 Betten. „Unser System Menü Mobil Universal hat hier gegen

internationale Konkurrenz das Rennen gemacht“, erinnert sich Christian Söldner.

„Mit dem Universal-Tablett können Sie neben Suppe, Hauptspeise, Dessert und Salat auch noch Obst oder Gebäck servieren“, erklärt Söldner. „Die erweiterte Ablage bietet viele zusätzliche Möglichkeiten und dennoch bleibt die Transportsicherheit durch den Deckel erhalten.“

Qualität besteht

Inzwischen vertrauen sieben Krankenhäuser in Malaysia auf dieses System von Menü Mobil. Unter anderem auch eines der modernsten Häuser, das Krankenhaus Malakka mit rund 750 Betten.

„Andere Länder, andere Sitten“, meint Christian Söldner. „Für den Asiaten ist es wichtig, dass in der Speisenverteilung die Möglichkeit besteht, in kleinen Schalen Saucen und Beilagen getrennt zu servieren. Unser System macht das möglich.“

Heute hat sich das System von Menü Mobil als ideale Lösung längst am dortigen Markt etabliert. Neben der Warmhaltedauer und der Transportsicherheit haben vor allem die hohe Qualität und die umfassende Problemlösung vollkommen überzeugt. Der Ferne Osten – für Tirol sehr nahe.

Infos

Allgemeines Krankenhaus in Malakka, erbaut 1999; Träger: Ministry of Health; 1500 Essen täglich, rund 40 Küchenmitarbeiter.



Foto: Söldner/Menu Mobil



Mit dem Menü-Mobil-System „Universal“ ist man in malayischen Krankenhäusern seit Jahren sehr zufrieden.

Infos

Vorteile von Menü Mobil „Classic“ und „Universal“:

„Classic“ und „Universal“ sind die zuverlässigen Kompaktablets zum Transport fertig portionierter Menüs mit kalten und heißen Gerichten.

- Durch das verwendete Porzellangeschirr sind die Speisen besonders appetitlich angerichtet.
- Heiße und kalte Gerichte sind bestens voneinander isoliert und können so gemeinsam serviert werden.
- Die starkwandigen Kompaktablets weisen keine Schweißnähte auf und sind bei guter Pflege praktisch unbegrenzt haltbar.
- Die schwappsicheren Innendeckel verhindern ein Aus- oder Ineinanderlaufen von Menükomponenten.
- Der Deckelverschluss für das Tablett sichert gegen Verrutschen auch bei schwierigsten Transportwegen.
- Mehrere Tablets können durch den Deckelverschluss gleichzeitig serviert werden.
- Dank des umweltfreundlichen Isolierschaums wird Energie gespart. Ökologisch ist das Mehrwegsystem gegenüber Wegwerfsystemen ohnehin unschlagbar.

Advantages of Menü Mobil's "Classic" and "Universal":

„Classic“ and „Universal“ use steady, compact trays for the transport of prepared meals with hot and cold components.

- Because porcelain crockery is used, the meals are particularly appetising in their appearance.
- Hot and cold components are isolated from each other and can be served together.
- The compact trays with strong sides exhibit no welding seams and if cared for can be used practically indefinitely.
- The inside of the lids have been designed to prevent spillage and thus the mixing of the various components.
- The covers on the trays secure against slipping, even during transportation..
- The tray covers also mean that several trays can be served simultaneously.
- Thanks to CFC free isolating foam, energy can be saved. From an ecological point of view, the multi-use system is far superior to the disposable systems.



Fotos: Menü Mobil

Menü Mobil – a Hit in the Tropics

Through Austrian contacts in Malaysia, Menü Mobil has captured this distant market. The Tirolean product's high level of quality is what made it convincing.

„A great deal of care and consideration is required when breaking into a new food distribution market“ explained Josef Draxl and Christian Söldner from Menü Mobil in unison. Söldner is the Tirolean based company's export manager and is particularly proud of the fact that Menü Mobil was successful in establishing itself in the Malaysian market some years ago.

Good contacts

„The contact to Malaysia was made by an Austrian living there“, said Christian Söldner. „Malaysian interest in a modern food distribution system was considerable so we brought those responsible to Europe and showed them a system in Zwickau, Germany that we felt would be ideal for their needs.“

Due to the often very difficult routes of transportation between the kitchen and the wards, which are often still individual gazebos, the only real choice was transportable compact trays.

The First Project

The first project to be implemented in South East Asia was the „JUN Heart Centre“ in Kuala Lumpur with approximately 250 beds. „The Universal system from Menü Mobil was here successful against international competition“ remembers Christian Söldner. „With the Universal

tray you can serve soup, main course, dessert and salad as well as fruit or pastry“, explains Söldner. „The extended tray offers many additional possibilities and nevertheless remains stable during transportation due to the cover.“

Quality remains

Seven Malaysian hospitals have now put their trust in this system from Menü Mobil. Among them is one of the most modern establishments, the Malacca Hospital with approximately 750 beds. „Different countries, different customs“ explains Christian Söldner. „For the Asian market it is important that in food distribution it is possible to serve sauces and condiments separately in small bowls. Our system makes that possible.“

Today the Menü Mobil system has established itself there as the ideal market solution. Aside from the ability to keep food warm and transport it securely, it is the high quality and problem solving nature of the system that has made it convincing. The Far East is for Tirol very close.



Christian Söldner (left) und Maggie Yong, Marketing Manager of Menü Mobil's distribution partner.

„Seven Malaysian hospitals have chosen to put their trust in the system from Menü Mobil. The first step in South East Asia proved very successful for us.“

Christian Söldner



Geplant mit Liebe zum Detail

Das Caritas-Krankenhaus Bad Mergentheim im Nordosten von Baden-Württemberg hat sich nach eingehenden Vergleichstests für das Airline-System von Menü Mobil entschieden.

Ursache vieler Probleme im ehemaligen Militärkrankenhaus aus dem Jahre 1946 waren Speisentransportwagen aus den 70er-Jahren. Sie haben die Temperatur der eingelagerten Speisen nicht mehr über längere Zeit zuverlässig gehalten – zum Leidwesen der Patienten. Seit Januar 2007 dürfen sich die Patienten dank 30 moderner Speiserverteilwagen

wieder über wohltemperiertes Essen freuen.

Edle Ausführung

Der Weg bis dahin war weit: Bereits im Herbst 2005 wurde der technische Leiter des Hauses, Detlef Janßen, beauftragt, ein neues Speiserverteilsystem anzuschaffen. „Auf einer Fachmesse entdeckten wir zufällig den

Hersteller Menü Mobil“, erinnert sich der technische Leiter. „Überzeugt haben uns die stabile Ausführung in Edelstahl und die im Vergleich zur Konkurrenz geringe Anzahl an Schrauben in Türen und Korpus – ein wesentlicher Hygienefaktor.“ Der positive Eindruck auf der Messe führte dazu, dass die „Entdeckung“ als einer von vier Her-

Planned with Attention to Detail

Since January 2007, the patients in the Bad Mergentheim Charity Hospital (Baden-Württemberg, Germany) have been able to enjoy their meals at optimal temperature due to 30 modern food distribution trolleys.

In autumn 2005 the hospital's technical manager, Detlef Janssen, was assigned the job of purchasing a new food distribution system. „At a trade fair we discovered the manufacturer Menü Mobil by chance“, remembers the technical manager.

„We were convinced by the stable construction in stainless steel and the small number of screws in the body and doors in comparison to that of the competition – a significant hygiene factor.“ The positive impression made at the trade fair led to the „discovery“ being included as one of four manufacturers in a comparative test: For a whole week the kitchen team, the delivery and collection service and the ward staff tested the various

food distribution systems, including crockery and cutlery, on a coronary and renal ward. Result: „The operational principle was the same for all models“, describes Detlef Janssen. Apart from the comparatively small energy consumption Menü Mobil's Airline System from Inzing scored in numerous areas.

„The wheel clearance was optimal, which led to less spillage despite uneven surfaces“, explains Detlef Janssen. „In addition, controls have been mounted on the side of the trolley making them easily accessible for maintenance. It was also important to us that one can look over the trolleys and use the top surface as a shelf“, he adds.

As is the case for all of Menü Mobil's system solutions, Bad Mergentheim's individual requirements were implemented during production (e.g. the cars were equipped with a trailer attachment).



Trailer attachment for the food trolleys.

to be able to manoeuvre the trolleys between the trolley station and the wards with marginal energy expenditure. A project planned with attention to detail so that it corresponds exactly to the desires of the customer.

stellern in einen vergleichenden Testbetrieb einbezogen wurde: Je eine Woche prüften das Küchenteam, der Hol- und Bringdienst sowie die Stationschwester ein Speisentransportsystem inklusive Geschirr auf Herz und Nieren. Fazit: „Das Funktionsprinzip war bei allen Modellen gleich“, erläutert Detlef Janßen.

Details entscheiden

Neben dem vergleichsweise geringen Energieverbrauch punktete jedoch das Airline-System von Menü Mobil aus Inzing mit vielen Kleinigkeiten. „Der Radabstand war optimal, was zu geringen Verschwappungen trotz unebener Böden führte“, erklärt Detlef Janßen. „Außerdem ist die seitlich angebrachte Technik gut für Wartungsarbeiten erreichbar. Auch war uns wichtig, dass man

über die Wagen hinweg schauen und die Oberfläche als Ablage nutzen kann“, fügt er hinzu.

Konkret verbessert

Wie bei allen Lösungen von Menü Mobil hat man auch in Bad Mergentheim zusätzliche Wünsche bereits in die Produktion einfließen lassen. So wurden die Linsenschrauben gegen flächenbündige getauscht, die Gitterroste in den Wagen für besseren Halt der Tablett im Nachhinein verlängert und die Wagen mit einer Anhängerkupplung ausgerüstet. Diese ist wichtig, um die Wagen zwischen Wagenbahnhof und den Stationen mit geringem Kraftaufwand manövrieren zu können. Insgesamt ein mit viel Liebe zum Detail geplantes Projekt, das genau den Wünschen des Kunden entspricht.



Küchenmeister Günter Merklinger und sein Stellvertreter Egon Brand (v. r.).
Fotos: Verpflegungsmanagement

Heiße Luft sorgt für perfekte Gerichte

Im Orthopädischen Spital in Wien-Speising wurde mit dem Airline-System von Menü Mobil eine neue Ära eingeleitet. Durch eine intelligente Lösung konnte die Umstellung sehr kostengünstig realisiert werden.



Die Speisenverteilung im Orthopädischen Krankenhaus an der Wiener Speisingerstraße wurde im vergangenen November umgestellt. Über Nacht und ohne Probleme, wie Wolfgang Pulkert, Kulinarie-Regionalleiter von Wien (das Unternehmen betreibt die Küchen der Vinzenz-Gruppe), bestätigt. „Grundsätzliche Erfahrungen mit dem System waren ja schon vorhanden. Wir hatten hier vorher Induktionswagen im Einsatz“, so Pulkert.

Zentrale Küche

Die Verpflegung für das 280-Betten-Haus basiert auf einem Cook-&-Chill-System. Gekocht werden die Speisen im zur Vinzenz-Gruppe gehörenden Krankenhaus in Wien-Gumpendorf. Die Anlieferung erfolgt täglich in Großgebinden. Küchenleiter Wolfgang Welzl und sein vierköpfiges Team portionieren die Speisen am frühen Vormittag. Das Krankenhaus im 13. Bezirk ist, wie so viele Spitäler, in einem schon recht alten Gemäuer untergebracht. Das bedeutet meist enge Gänge und Platzmangel auf den Stationen. Stundenlanges Abstellen von Speisentransportwagen hätte unter Umständen



zu Konflikten mit dem Pflegedienst geführt. Also entschied man sich in Speising für das Airline-Shuttle-System von Menü Mobil. Damit konnte sowohl die Platzfrage als auch das Problem, genügend Starkstromanschlüsse zur Verfügung zu haben, elegant gelöst werden. Die Airline-Heißluftwagen stehen nun in einer eigenen Station neben dem Portionierraum.

Technik doppelt genutzt

Das Shuttle, gewissermaßen der herausnehmbare Teil eines Airline-Wagens, wird am Band mit den Tablett bestückt und in den Wagen geschoben. Erst dann kommt die Technik zum Einsatz. Es handelt sich bei den Wagen um Geräte mit Doppelkühlung für die Wartephase. Rund 40 Minuten vor Servierbeginn schaltet eine Kammer auf Heißluft um und erhitzt die Warmkomponenten. Erst dann erfolgt die Verteilung der Shuttles auf die Stationen. Die Airline-Wagen mit der

integrierten Technik bleiben an ihrem Platz im Küchenbereich. Die Pflege von Wagen und Shuttle ist einfach. „Die Wagen sind zu 95 Prozent aus Edelstahl, das macht sie nicht nur besonders robust, sondern auch pflegeleicht“, erzählt Christian Mayer, Systemberater bei Menü Mobil Food Systems. Die Trennwand im Inneren, die den Heißluftteil von der kühlen Kammer separiert, kann einfach herausgenommen und mit einem Wasserstrahl oder im Spüler gereinigt werden. Auch sonst sind alle Elemente der Kühl- und Heiztechnik einfach zugänglich, was die Servicefreundlichkeit erhöht. Dank Heißluft sind hier auch originellere Geschirrförmlichkeiten möglich. So stehen neben runden auch dreieckige Teller zur Verfügung, auch die Schalen können zum Beispiel eckig oder rund geliefert werden. Dem Systemgedanken folgend gibt es dazu auch die entsprechenden Abdeckungen und Geschirrspender.



Christian Mayer von Menü Mobil setzte gemeinsam mit dem Kunden im Orthopädischen Spital in Wien-Speising eine intelligente Systemlösung auf Airline-Basis um.

Fotos: Menü Mobil



Fotos: Menü Mobil

Hot Air for Perfect Meals

Last November the food distribution system in the Speisinger Street Orthopaedic Hospital in Vienna was reorganised. Wolfgang Pulkert, the regional manager from Kulinario, (the catering company which operates the kitchens of the Vinzenz Group of hospitals) explains how the reorganisation occurred „over night without any problems. We already had basic knowledge of the system as we had previously employed the use of induction trolleys”. The hospital which is located in Vienna’s 13th District is, like so many other hospitals, housed in an old building. This of course means narrow corridors and limited space on the wards.

Leaving the food distribution trolleys on the wards for extended periods would have led to conflicts with the medical staff. So, the decision was made to employ the „Airline-Shuttle-System” from Menü Mobil. This provided a solution to both the space problem and the fact that the electricity supply was insufficient for the requirements of the trolleys. The „Airline-Shuttle-System” trolleys are now housed in their own station next to the kitchen’s portioning room. The shuttle, effectively the removable part of an „Airline-trolley”, is filed with trays on a conveyor belt and then pushed into the trolleys. At this point technology takes over. The trolleys are

equipped with a double cooling device which is used during the standby phase. Approximately 40 minutes prior to the scheduled serving time, one chamber switches itself on and heats up the warm components. Distribution of the shuttle to the ward can now take place. The „Airline-trolleys” with their integrated technology remain in their station within the kitchen area. Maintenance of the trolleys and shuttles is simple. „The trolleys construction is 95% stainless steel, which makes them not only particularly durable, but also easy to clean”, explains Christian Mayer, System Consultant with Menü Mobil Food Systems.

Infos

Airline – das Heißluftsystem von Menü Mobil

Funktionsweise: Zwei technisch und räumlich völlig getrennte Temperaturbereiche garantieren sowohl die Kühlung von Kalt Speisen auf +6 bis +10 Grad Celsius als auch das Warmhalten bzw. Regenerieren der Heißkomponenten auf +75 Grad Celsius. Kühlung und Beheizung erfolgen über leistungsstarke Gebläse, die eine gleichmäßige Verteilung der Temperatur in beiden Fächern des Wagens gewährleisten.

Die Isolierung: Der Innenraum ist durch eine Trennwand aus isolierendem Material zur Verhinderung des Wärmeaustausches in zwei völlig getrennte Bereiche unterteilt. Die Trennwand ist herausnehmbar und wird mit einem Wasserstrahl oder in der Spüle gereinigt.

Reinigung/Leichtes Arbeiten: Die Airline-Wagen sind vollständig aus hochwertigem Edelstahl gefertigt. Die kompakte und robuste Bauweise war Menü Mobil dabei besonders wichtig.

Tabletträger: Die Tabletträger des Airline-Systemes sind herausnehmbar. Das erleichtert nicht nur die Reinigung, sondern ermöglicht es auch, die fertig bestückten Tablets mit einem sehr leichten Transferwagen (Shuttle) zu seinem Bestimmungsort zu bringen. So wird Airline gleichzeitig zur Andockstation.

Ein Tablett: Obwohl die Airline-Wagen zwei vollkommen getrennte Temperaturbereiche besitzen, werden heiße und kalte Gerichte natürlich auf einem Tablett serviert. Die Trennwand zwischen den Temperaturbereichen erlaubt leichten Tabletteinschub und leichte Entnahme.

Das Geschirr: Bei Heißluftsystemen sind besonders vielfältige Geschirrförmern möglich. Ein optisches Plus!



Fotos: Menü Mobil

Display: Das Airlinesystem ist leicht zu bedienen.

„Airline” – Menü Mobil’s Hot Air System

Function Mode: Two physically and technically separated temperature areas guarantee both the cooling of cold food to between +6 and +10 degrees Celsius and the maintaining or heating up of warm components to +75 degrees Celsius. Cooling and heating result from high performance blowers, which ensure an even distribution of the temperature in both sections of the cart.

The Isolation: The interior is divided into two completely separate compartments by a partition constructed from isolating material that prevents heat exchange between the compartments. The partition is removable and can be sprayed or rinsed clean.

Cleaning is easily done: The „Airline-trolleys” are manufactured completely of high-quality stainless steel. The compact and durable construction method was particularly important to Menü Mobil.

Tray carrier: The „Airline”-System tray carriers are removable. Not only does this make cleaning easy, but enables the prepared trays to be transported to their destination with the shuttle. The „Airline”-System is therefore also the docking station.

The Tray: Although the airline carts have two fully separated temperature areas, both hot and cold components can be served on the same tray. The partition between the temperature areas allows for easy loading and unloading of the trays.

The Tableware: The hot-air system enables various types of tableware to be used. This is a definite optical plus!





Cook & Freeze für Mannheim

Im Universitätsklinikum Mannheim werden die Gerichte noch tiefgefroren von einer Profiküche angeliefert. Die kocht nach Rezepturen des Klinikums. Regeneriert werden die Gerichte vor dem Servieren auf der Station.

Infos

Individuelle Kundenwünsche realisiert:

Im Universitätsklinikum Mannheim wurden von Menü Mobil zahlreiche individuelle Kundenwünsche realisiert. So zum Beispiel ein Ampelsystem (siehe Bild), das auf den Stationen dem Pflegepersonal anzeigt, in welchem Arbeitszyklus sich die Station befindet. Bei Grün ist die Regeneration beendet und das Essen ist servierfertig. Realisiert wurden auch kleine Standgeräte für jene Stationen, die nur einzelne Tablettts regenerieren wollen.

Customer's individual requests implemented:

In the Mannheim University Hospital numerous individual requests were implemented by Menü Mobil. An example is the traffic light system (see picture) which indicates to the ward personnel which cycle the system is in. When the light is green the heating process is complete and the meal is ready to be served. Small freestanding stations were also created for those wards that only want to heat individual trays.



Karl Schmidlechner von Menü Mobil ist zu Recht stolz auf das im Universitätsklinikum Mannheim realisierte Projekt der Speisenverteilung. „Wir haben hier sehr intensiv mit allen Verantwortlichen zusammengearbeitet und konnten alle Kundenwünsche umsetzen“, fasst Schmidlechner zusammen.

Viele Kilometer

Die 54 Stationen des Klinikums Mannheim werden über eine automatische Waren-Transportanlage versorgt. Dabei müssen Strecken von bis zu vier Kilometern zurückgelegt werden. Speisetabletts können so bis zu 90 Minuten unterwegs sein. Zusammen mit der Umstellung auf „Cook & Freeze“ sowie der Auslagerung der Küche für die Patientenessen war Mannheim eine besondere Herausforderung für die Planer von Menü Mobil.

Mit der Hofmann Menümanufaktur hat man in Mannheim einen Partner gefunden, der hochwertige Gerichte nach den Rezepturen der Klinik in gefrorenem Zustand liefert. Die technische Lösung – Andockstationen, Induktionsstandgeräte, Induktionsgeschirr und Abdeckhauben – kommen von

Menü Mobil aus Tirol. Durch die langen Transportwege war dabei eines klar: Das Regenerieren der Speisen kann erst direkt auf der Station erfolgen.

Der Erfolg gibt den Projektverantwortlichen Recht. Lutz Topp, Küchenleiter im Universitätsklinikum Mannheim, ist vom neuen System und vor allem der Qualität restlos überzeugt. „Erstmals konnten wir für die Patienten Spargel anbieten“, erzählt Topp. An Gerichte wie das Edelmüschelwurstmagertuch wagt sich der Koch erst seit „Cook & Freeze“ heran.

Lange Testphase

Da man den Ruf der guten Klinikküche nicht aufs Spiel setzen wollte, war die Testphase für die Umstellung relativ lang. In Vollbetrieb ging man nach fast zwei Jahren Probe im Februar 2007. Und die Zufriedenheit seither ist groß. Die Essen schauen wie handgeschöpft aus, die Qualität ist durch das Regenerieren auf der Station ausgezeichnet. Das Pflegepersonal freut sich über die leichte Bedienung. Freuen kann sich auch das Personal des Klinikums. Denn der Mitarbeiterspeiseplan ist nun vollkommen losgelöst von den Patientenessen und wesentlich individueller.



Die Kartons werden unmittelbar vor dem Verteilen aus dem Kühlhaus geholt. Hanspeter Elstner, Leiter der Verpflegungsbetriebe, kontrolliert die tiefgekühlten Menüs. Foto: Verpflegungsmanagement



Karl Schmidlechner is Menü Mobil's System Consultant for Central Germany. He developed a particularly well thought out system for the Mannheim University Hospital.

Foto: MM

Cook & Freeze in the Mannheim Hospital

In the Mannheim University Hospital frozen meals are delivered from a professional catering kitchen. At the request of the hospital, meals are then heated on the ward just prior to being served.



Karl Schmidlechner from Menü Mobil is very proud of the food distribution project which has been implemented in the Mannheim University Hospital, and rightly so. „We worked intensively with all those responsible for the project and were able to implement all of the customer's requests“, summarized Schmidlechner.

A lot of kilometres

Mannheim Hospital's 54 wards are supplied via an automatic goods transport system. Distances of up to four kilometres must be travelled. This means that food trays can be en route for up to 90 minutes. The conversion to „Cook & Freeze“ combined with the outsourcing of the kitchen for patient meals meant the planners at Menü Mobil were faced with a special challenge. The company Hofmann Menümanufaktur (Menu Manufacturer) was decided on as Mannheim's partner and now delivers high quality frozen meals in accordance with the hospital's requirements. The technical solution – docking stations, free standing induction devices, induction tableware and lids – came from Menü Mobil in Tirol. Due to the long transport routes it was clear

from the beginning that the meals could only be heated directly on the wards. Those responsible for the project have been proved right by its success. Lutz Topp, the Kitchen Supervisor in the Mannheim University Hospital, is completely satisfied with the new „Cook & Freeze“ system. „For the first time we can offer asparagus to the patients“, says Topp. The chef has only dared to offer patients such delicate dishes since the installation of the „Cook & Freeze“ system.

Long Test Phase

In order to preserve the kitchens good reputation, the test phase was relatively long. The system was made fully functional in February 2007 after nearly 2 years of testing. Since then, everyone is completely satisfied. The meals look home made and through heating on the ward the quality is of a very high standard. The ward personnel find operating the system very straight forward. The hospital staff are also pleased with the system because their meal plan is now separate from that of the patients making staff meals substantially more individual.



Lutz Topp, the Kitchen Supervisor in the Mannheim University Hospital is completely satisfied with the new „Cook & Freeze“ system.

Fotos (2): Verpflegungsmanagement

Gewinnen Sie mit Menü Mobil ein Stück Tirol

Menü Mobil verlost unter allen Einsendern der Gewinnkarte (siehe unten) tolle Preise aus Tirol. Wer das Magazin „Serve & Enjoy“ durchgeblättert hat, kann die drei Fragen leicht beantworten.

- 1. Preis:** Ein Wochenende für zwei Personen in Tirol (wahlweise Sommer oder Winter).
- 2. Preis:** Ein Wochenende für eine Person in Tirol (wahlweise Sommer oder Winter).
- 3. Preis:** Ein kulinarischer Ausflug nach Tirol – ein Geschenkkorb mit regionalen Spezialitäten.

Einsendeschluss für das Gewinnspiel ist der 3. Dezember 2007 (Datum des Poststempels). Die Gewinner werden von Menü Mobil schriftlich verständigt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Wir wünschen viel Glück!!

Win a piece of Tirol with Menü Mobil

Menü Mobil will be giving away fantastic prizes from Tirol (see entry form details below). If you read through the magazine „Serve & Enjoy“ you will easily be able to answer the quiz questions.

- 1. Prize:** A weekend for two people in Tirol (choice of summer or winter)
- 2. Prize:** A weekend for one person in Tirol (choice of summer or winter)
- 3. Prize:** A Taste of Tirol - a gift basket filled with regional specialities.

Closing date for the draw play is the 3rd of December 2007 (date of the postmark). The winners will be informed in writing by Menü Mobil. Legal recourse is excluded. Good luck!

Gewinnenfragen/Quiz questions

Wann wurde Menü Mobil gegründet?
When was Menü Mobil established?

- 1908 1989 2007

Im Wohnheim Pradl kocht man nach der Methode...
The method of cooking used in the Pradl Nursing Home is...

- Cook & Chill Cook & Freeze Serve & Enjoy

Auf welcher Seite dieses Magazines finden Sie dieses Bild?
On which page of this magazine do you find this picture?

- Seite 2 Seite 11 Seite 19
 Page 2 Page 11 Page 19



Foto: Waldhäusl

MENÜMOBIL

FOOD SYSTEMS

Dr. Gustav-Markt-Weg 18 • A-6401 Inzing | Tirol | Austria
Tel. +43/5238/88661 • Fax +43/5238/88778
e-mail: office@menu-mobil.com • Internet: www.menu-mobil.com



Absender/Return Address:

.....
Name

.....
Firma/Company

.....
Adresse/Address

.....
Plz + Ort /Postal Code + City

.....
Land/Country

.....
E-Mail



Bitte
ausreichend
frankieren

An:

Menü-Mobil

Food Systems Ges.m.b.H.

Dr.-Gustav-Markt-Weg 18

A-6401 Inzing/Tirol



Durch das Versenden dieser Gewinnkarte zeige ich mich mit der Erfassung meiner Daten durch Menü Mobil einverstanden.
By sending in this entry form I agree that my details may be collected for use in the Menü Mobil data bank.