

# Serve &

Sommer 2008 – Magazin rund um die moderne Speisenverteilung

# Enjoy



 **MENÚMOBIL**  
FOOD SYSTEMS

# Gewonnen haben ...

Das Gewinnspiel in der vergangenen Ausgabe von „Serve & Enjoy“ stieß auf ein reges Interesse seitens der Leser. Kürzlich fand die Verlosung statt, bei der das „Glücksengerl“ Mercedes drei Gewinnkärtchen aus dem prall gefüllten Topf mit Einsendungen zog.

## 1. Preis:

Ein Wochenende für zwei Personen in Tirol (wahlweise Sommer oder Winter)  
Gewinner: **Gabi Fuchs** (Münchenstift), München

## 2. Preis:

Ein Wochenende für eine Person in Tirol (wahlweise Sommer oder Winter)  
Gewinner: **Karl Fässler** (ZfP Weissenau), Ravensburg

## 3. Preis:

Ein Geschenkkorb mit regionalen Spezialitäten aus Tirol  
Gewinner: **Michael Fuchs** (CKT Dienstleistungs GmbH), Emsdetten

**Menü Mobil gratuliert allen Gewinnern ganz herzlich!**



„Glücksengerl“ Mercedes zieht in Anwesenheit ihrer Großeltern Josef und Inge Draxl (beide geschäftsführende Gesellschafter bei Menü Mobil) drei Kärtchen aus dem Gewinntopf.

## Infos

Menü Mobil Food Systems  
Dr. Gustav-Markt-Weg 18  
A-6401 Inzing/Tirol  
Tel.: +43 5238 88661  
Fax: +43 5238 88778  
office@menu-mobil.com  
www.menu-mobil.com

## The winners are...

The competition in the last issue of „Serve & Enjoy“ attracted immense interest on the part of our readers.

The three winning names were drawn recently from a barrel bulging with entry forms by Mercedes, the granddaughter of Menü Mobil's CEO Josef Draxl.

### 1<sup>st</sup> Prize:

A weekend for 2 people in Tirol (choice of summer or winter)

Winner: **Gabi Fuchs** (Münchenstift), Munich

### 2<sup>nd</sup> Prize:

A weekend for 1 person in Tirol (choice of summer or winter)

Winner: **Karl Fässler** (Psychiatric Clinic Weissenau), Ravensbourg

### 3<sup>rd</sup> Prize:

A gift basket filled with regional specialties from Tirol

Winner: **Michael Fuchs** (CKT Dienstleistungs GmbH), Emsdette

**Menü Mobil congratulates all our winners!**

# menü

4

## Interview

Josef Draxl über 20 Jahre Menü Mobil  
*Josef Draxl on 20 years of Menü Mobil*

8

## Mitarbeiter im Portrait

*Meet the Menü Mobil team*

10

## Malteser München

Heiße Speisen dank Inducook  
*Hot meals thanks to Inducook*

14

## Bethesda Wuppertal

Gesamtlösung aus drei Systemen  
*A complete solution from three systems*

18

## Cook & Serve

Individuelle Lösung aus Ravensburg  
*Individual solutions for Ravensburg*

22

## Banda Aceh

Wiederaufbau des Meuraxa Hospital  
*Reconstruction of the Meuraxa Hospital*

24

## Bilder aus aller Welt

*Images from around the world*

26

## Luxemburg

*Luxembourg*

## IMPRESSUM

Medieninhaber und Verleger: Zielgruppen Verlag GmbH; Herausgeber: Menü Mobil, Dr.-Gustav-Markt-Weg 18, 6401 Inzing/Tirol; Produktion: Zielgruppen Verlag GmbH; Redaktion: Paul Salchner; Grafik: Nina Köpfle; Titelfoto: Menü Mobil; Fotos: Falls nicht anders gekennzeichnet Zielgruppen Verlag-Archiv; Druck: Athesia, Innsbruck; Anschrift für alle: Zielgruppen Verlag GmbH, Karl-Kapferer-Straße 5, 6020 Innsbruck

## Unterirdisches Lager schafft freien Blick

Auf dem Nachbargrundstück unseres Verwaltungsgebäudes in Inzing stand bis vor wenigen Monaten ein in die Jahre gekommenes Lagerhaus. Als langjähriger Mieter bekamen wir den Zuschlag, als der Eigentümer das gesamte Areal 2006 veräußerte. Für uns war der Kauf der Flächen geradezu ideal: Wir konnten dadurch ein neues Lager nach unseren Vorstellungen errichten und zwar in unmittelbarer Nähe unserer Firmenzentrale. Umweltschonend, in die Landschaft passend und natürlich wirtschaftlich sollte das neue Gebäude sein. Für dieses ganz spezielle Projekt wurde die Wohnpark Draxl GmbH gegründet, die einen Wohn- und Lagerkomplex in die Tat umsetzte. Da unsere Produkte auch ohne Tageslicht gelagert werden können, entschieden wird uns dafür, oberirdisch Wohnungen sowie eine Licht durchflutete Kommissionierhalle zu errichten. Unterirdisch bauten wir ein 700 qm großes Lager sowie 20 Tiefgaragenabstellplätze. Damit sind die gewerblich genutzten Flächen praktisch unsichtbar und stören folglich auch nicht das Landschaftsbild. Bedanken möchte ich mich an dieser Stelle bei allen Mitarbeitern – für ihren Einsatz in den vergangenen 20 Jahren; weiters bei unseren Kunden und Partnern für das Vertrauen in Menü Mobil und die gute Zusammenarbeit. Hinweisen darf ich auch auf das Gewinnspiel auf den beiden letzten Seiten, bei dem es wieder tolle Preise aus Tirol zu gewinnen gibt.

Josef Draxl

Geschäftsführer Menü Mobil

## Underground warehouse creates a clear view

Up until a few months ago, a depot stood on the lot adjoining our administration headquarters in Inzing. As a result of our long tenancy, we were recently given the option to purchase the property. We have since established 'Wohnpark Draxl', a company assigned the job of erecting a complex designed to be environmentally friendly, at one with the surrounding landscape and of course economically viable. As our products require no daylight, we decided to build apartments above ground and a warehouse underground. This means the commercial part of the building is practically invisible.

I would like to take this opportunity to thank all our employees for their efforts over the past 20 years. Furthermore my thanks go to our customers and partners for their cooperation with and confidence in Menü Mobil. Finally don't forget the quiz with great prizes from Tirol to be won.

Josef Draxl

Managing Director Menü Mobil



# Ästhetisches und gutes Essen seit 20 Jahren

1988 entwickelte Josef Draxl das System „Classic“ und leistete damit Pionierarbeit in der modernen Speisenverteilung. Im Interview lässt der Inzinger Unternehmer die vergangenen zwei Jahrzehnte Revue passieren.



Josef und Inge Draxl blicken auf 20 gemeinsame Jahre zurück, in denen sie das Unternehmen Menü Mobil aufbauten. Die Produkte werden in 60 Ländern weltweit verkauft.

**Herr Draxl, was inspirierte Sie vor 20 Jahren, Menü Mobil zu gründen?**

Draxl: Vor der Gründung von Menü Mobil arbeitete ich als Prokurist für eine Firma, die Großküchen für Krankenhäuser vertrieb. Meine damaligen Kunden fragten mich öfters nach einem guten System für „Essen auf Rädern“. Es gab zu dieser Zeit aber keines und deshalb entschloss ich mich, selbst eines zu entwickeln. Mich motivierte auch der Wunsch, alte und kranke Menschen sowohl mit heißem als auch ästhetisch serviertem Essen zu versorgen.

**Gab es noch weitere Motive?**

Draxl: Schon ... ich spielte seit einiger Zeit mit dem Gedanken, mich selbstständig zu machen, allerdings nur in einer Marktnische. Da die Speisenverteilung ein Markt mit Zukunft war und auch heute noch ist, hatte ich auch gleich mein ideales Betätigungsfeld gefunden. Dabei kam mir auch meine in den Jahren zuvor gesammelte Berufserfahrung zugute.

**Wie steinig war der Weg zum Erfolg?**

Draxl: Sehr! Mit dem Prototyp meines ersten Systems „Classic“ und einem zwölfseitigen Marketingkonzept begab ich mich auf die Suche nach Geldgebern. Die Banken von meiner Idee zu überzeugen gestaltete sich äußerst schwierig, aber das ist sicherlich bei den meisten visionären Produkt-Ideen der Fall.

**Wie sah Ihr Tagesablauf am Anfang aus?**

Draxl: Ich war Verkäufer, Lagerist und Buchhalter in einer Person. Meine Frau Inge und unsere erste Mitarbeiterin, Frau Sabina Crepaz, telefonierte alle österreichischen Gemeinden zwischen 5000 und 10.000 Einwohnern durch. Mit potentiellen Kunden vereinbarte sie Termine, und ich begab mich auf die Reise, um das neue Speisenverteilungssystem vorzustellen.

**Warum konzentrierten Sie sich anfangs nur auf diese Gemeinden?**

Draxl: Die großen Städte waren zu

diesem Zeitpunkt für unser kleines Unternehmen einfach noch eine Nummer zu groß. In der Folgezeit wurden selbstverständlich auch größere Städte und andere Länder zunehmend interessanter.

**Wie schafften Sie es, auch außerhalb Österreichs mit Ihrem Unternehmen Fuß zu fassen?**

Draxl: Vielen Unternehmen fehlt der Mut, über die Grenzen hinauszuschauen, obwohl dort viele potentielle Kunden warten. Wir wagten diesen Schritt. Geholfen haben uns vor allem die Außenhandelsdelegationen der Wirtschaftskammer, die in fast allen Ländern weltweit präsent sind. Deren Experten kennen die jeweiligen Märkte und die Anforderungen für neue Produkte. Mit den Fotos samt Produktbeschreibungen suchten die Außenhandelsdelegationen mögliche Vertriebspartner für uns. Weitere Kontakte knüpften wir auf Messen, außerdem nützten mir meine Verbindungen aus der Zeit als Prokurist bei meinem früheren Arbeitgeber.

**Wo überall auf der Welt vertreiben Sie Ihre Produkte?**

Draxl: Unser Hauptabsatzmarkt ist Europa und hier wiederum der deutsche Markt. Wir sind aber auch in Ländern wie Gabun (Afrika), Malaysia oder auf den Philippinen vertreten. Um unseren nördlichsten Kunden zu besuchen, müssen wir in eine kleine finnische Stadt reisen, die 450 Kilometer nördlich von Romaniemi liegt.

**Wo werden die Menü Mobil-Produkte hergestellt?**

Draxl: Wir haben eine Reihe von hervorragenden Partnern in Österreich, Deutschland und auch der Schweiz, die für uns die qualitativ hochwertigen Speisenverteilungssysteme produzieren; teilweise werden die Produkte in Tirol hergestellt. Alle Systeme und Systemteile werden nach unseren Ideen und Vorgaben produziert.

**Welchen Anteil hatten und haben Ihre Mitarbeiter am Erfolg von Menü Mobil?**

Draxl: Einen sehr, großen. Rund drei Viertel unserer Mitarbeiter sind seit 14 Jahren und länger bei uns. Jeder Einzelne kennt sich in seinem Aufgabengebiet bis ins kleinste Detail aus. Aber auch die anderen Abteilungen sind den langjährigen Mitarbeitern gut bekannt und so denken unsere Mitarbeiter auch themenübergreifend. Insbesondere bei der Betreuung durch den Außendienst wünschen sich die Kunden Kontinuität – also ein und denselben Ansprechpartner über viele Jahre.

**Was zeichnete Menü Mobil über all die Jahre besonders aus?**

Draxl: Wir sind der kompletteste Anbieter am Markt, weil wir die verschiedensten Systeme für Menüservices für alte und kranke Menschen anbieten. Der Kunde bekommt bei uns alle Systeme aus einem Haus, die noch dazu alle miteinander kompatibel sind. Auf Wunsch kombinieren wir die einzelnen Komponenten auch zu einem Gesamtsystem.

**Welcher Erfolg in den vergangenen 20 Jahren freute Sie ganz besonders?**

„Die Speisenverteilung brauchte vor 20 Jahren einen Schub in der Entwicklung.“

Josef Draxl

Draxl: Sicherlich die Auszeichnung zum „Besten Exporteur 1991“. Ich befand mich damals in bester Gesellschaft, wurden doch im selben Jahr heutige Wirtschaftsgrößen wie Dietrich Mateschitz oder Gerhard Berger als weitere „Beste Jungunternehmer“ ausgezeichnet.

**Welche neuen Produkte planen Sie für die Zukunft?**

Draxl: Es wird kaum noch revolutionäre Entwicklungen geben. Alle physikalisch möglichen Systeme der Speisenregenerierung sind bereits am Markt: Induktionssysteme so-

wie Heißluft- und Kontaktheizung. Teilweise Verbesserungen wird es natürlich immer wieder geben. Hier fließen vor allem die Wünsche der Kunden ein, die uns regelmäßig fordern, maßgeschneiderte Lösungen umzusetzen.

**Wie viel Freizeit blieb Ihnen während der vergangenen 20 Jahre?**

Draxl: Leider sehr wenig! In der Anfangszeit und auch in den darauf folgenden Jahren arbeitete ich 16 bis 17 Stunden täglich. Im Rückblick kann ich sagen, dass sich Menü Mobil ohne die Unterstützung meiner Frau Inge nie so erfolgreich entwickelt hätte. Sie hielt mir in all den Jahren stets den Rücken frei. Natürlich gönnen wir uns heute etwas mehr Urlaub als früher. Am besten erholen wir uns beim Golfspielen und gerne verbringen wir auch viel Zeit mit unserer Enkeltochter Mercedes.



Das hochmoderne Lager in Inzing wurde rechtzeitig zum 20-Jahr-Jubiläum fertig.

## 20 Years of good and aesthetically appealing food

In 1988 Josef Draxl developed his 'Classic' system, which was pioneering work in the world of food distribution. In this interview the business man from Inzing looks back at the last 20 years.

**Mr Draxl, what inspired you to start your business 20 years ago?**

Draxl: At the time I was working for a company that supplied hospital kitchens and customers often asked me about a good 'meals on wheels' system. At the time there wasn't one so I decided to develop one myself. I was motivated by the idea of serving elderly and sick people a meal that was not only hot but aesthetically pleasing.

**Did anything else motivate you?**

Draxl: I wanted to be self employed but only in a niche market. I knew that food

distribution was a market with a future and a field where I could put my experience to work.

**Was it a rocky road to success?**

Draxl: Of course! With a prototype of the 'Classic' system and a 12 page marketing concept I set about finding a financial backer. It was difficult to convince the banks but I think that is the case with all visionary products.

**What was your daily routine back then?**

Draxl: I was salesman, warehouse clerk

and book-keeper in one. My wife Inge and our first employee, Mrs Sabina Crepez contacted Austrian towns with 5,000 – 10,000 residents and I travelled to potential customers to introduce the product.

**Why did you concentrate your business on these towns?**

Draxl: At that time the cities were just too big for us.

**How did you break into the international market?**

Draxl: It takes a lot of courage to look

„ 20 years ago the food distribution branch needed a surge in development “

*Josef Draxl*



Foto: Menü Mobil

beyond your own borders even when potential customers are ready and waiting. The Foreign Trade Commissions from the Austrian Chamber of Commerce played a huge role in seeking out suitable partners for us through their international presence. Their experts know the market and its requirements and armed with photographs and descriptions of our products, they were able to source out the right people for us. In addition to the contacts I already had from my previous position, we also established new contacts at trade fairs.

**Where do you sell your products internationally?**

Draxl: Our principal market is Europe and in particular Germany but we are also represented in countries such as Gabon (Africa), Malaysia and the Philippines.

**Where are Menü Mobil's products manufactured?**

Draxl: We have a number of outstanding partners in Austria, Germany and Switzerland who produce premium quality food distribution systems for us. Some parts are even produced here in Tirol.

**What role did and do your employees play in Menü Mobil's success?**

Draxl: A very big role! Around three quarters of our employees have been with us for 14 years or longer. Each of them is an expert in his or her field and has good general knowledge of other departments which means they have a good overall perspective and think beyond their own responsibilities. A lot of our customers want continuity when it

comes to the sales team and they have that with us through the same contact person year in year out.

**What has characterised Menü Mobil over the years?**

Draxl: Because we offer the most diverse range of systems for the elderly and the sick, we are the most comprehensive provider in this market. The customer has access to all of the systems, which are compatible with each other, from one supplier. We can even combine individual components to create a complete system designed to the customer's specifications.

**Which achievement has pleased you the most in the past 20 years?**

Draxl: That would have to be 'Exporter of the Year 1991'. I found myself in good company that year as Dietrich Mateschitz and Gerhard Berger were both voted 'Young Business Person of the Year'.

**Are you planning any new products in the future?**

Draxl: It is hardly likely that there will be any major developments because all the possible food regeneration systems are already on the market: induction, hot-air and contact heating. There will however always be room for improvement especially as our customers request more and more that we produce according to their individual requirements.

**How much spare time have you had in the last 20 years?**

Draxl: Unfortunately very little! During the initial years I worked 16 to 17 hours a day. When I look back I realise that without the support of my wife Inge, Menü Mobil would never have developed so successfully. She enabled me to concentrate on the business. These days we tend to treat ourselves to more holidays than back then. We play golf to relax and spend a lot of time with our granddaughter Mercedes.



In 1991 Josef Draxl (3rd from the left) was voted "Exporter of the Year"

# Wichtigstes Kapital: Die Mitarbeiter

Hier stellen wir regelmäßig einige von ihnen vor.

**Helmut Freund**, Technischer Leiter, seit 15 Jahren bei Menü Mobil

Der erfolgreiche Weg von Josef Draxl und Menü Mobil war Helmut Freund nicht verborgen geblieben, als er über einen Personalvermittler von einer freien Stelle als Technischer Leiter bei Menü Mobil erfuhr. Für Freund war klar, dass er für das Inzinger Unternehmen arbeiten wollte, zumal er bereits einige Jahre in einer ähnlichen Branche tätig gewesen war. Seit vielen Jahren ist er nun schon für die Qualität der Produkte und den Einkauf verantwortlich. Zu seinen Aufgaben zählt es unter anderem, gemeinsam mit den Lieferanten die teilweise recht speziellen Anforderungen der Kunden zu verwirklichen.

**Helmut Freund**, Technical Manager, 15 years of service at Menü Mobil

As Helmut Freund learned that the position of Technical Manager at Menü Mobil was vacant, he knew he wanted it. Freund is now responsible for purchasing and product quality. His duties also include the realisation of the sometimes unique customer requests.



*„Wenn es der Kunde wünscht, liefern wir den Menüwagen auch in rosarot statt in silber.“*

“When a customer wants a food trolley in pink instead of silver, that’s how we deliver it.”



**Edith Huber**, Kaufmännische Leiterin, seit 15 Jahren bei Menü Mobil

„Hier scheint die Sonne und hier möchte ich arbeiten“, so beschreibt Edith Huber ihren ersten gewonnenen Eindruck von Menü Mobil. Sie zeichnet verantwortlich für die gesamte Buchhaltung, aber auch für die Mitarbeiter und die EDV. Frau Huber beeindruckt an Menü Mobil besonders die hohe Exportquote von 80 Prozent und die innovativen Produkte, die kreiert werden. Neben dem Betriebsklima hebt sie vor allem die soziale Kompetenz von Josef Draxl hervor, die dazu beitrage, sehr gerne bei Menü Mobil zu arbeiten.

**Edith Huber**, Finance Manager, 15 years of service at Menü Mobil

“Here is where the sun shines and here is where I want to work” is how Edith Huber described her first impression of Menü Mobil. Mrs Huber is responsible for the accounts department in addition to personnel and data processing. She especially enjoys the work atmosphere and Josef Draxl’s competency.

*„Unser kleiner Betrieb exportiert in die ‚große weite Welt‘ und das fasziniert mich.“*

„Our little business exports to “the big wide world” and that fascinates me.“

Foto: Menü Mobil



**Sabina Crepaz**, Sachbearbeiterin, seit 20 Jahren bei Menü Mobil

Firmenchef Josef Draxl kannte Sabina Crepaz schon längere Zeit, als er sie vor 20 Jahren ins frisch gegründete Unternehmen holte. Als Mitarbeiterin der ersten Stunde erlebte sie damit den erfolgreichen Aufstieg von Menü Mobil hautnah mit. Alle Bestellungen landen bei Frau Crepaz auf dem Schreibtisch und das verschafft ihr auch den Kundenkontakt, den sie gerne mag. Die Inzingerin schätzt bei Menü Mobil besonders den guten Umgangston der Kollegen untereinander, aber auch die Tatsache, einen Arbeitgeber in ihrer Heimatgemeinde zu haben.

**Sabina Crepaz**, Orders Processor, 20 years of service at Menü Mobil

CEO Josef Draxl knew Sabina Crepaz long before he started his business. As the first employee, she experienced Menü Mobil's rapid rise to success first hand. She enjoys the customer contact, positive atmosphere and that she is employed in her hometown.



*„Die visionären Ideen von Josef Draxl haben mich von Anfang an beeindruckt.“*

“Josef Draxl's visionary ideas impressed me right from the start.”



**Wolfgang Draxl**, Versandleiter, seit 13 Jahren bei Menü Mobil

Bereits in jungen Jahren engagierte sich Wolfgang Draxl im Betrieb seiner Eltern. Seine Position als Versandleiter bezeichnet er als sehr abwechslungsreich und insbesondere schätzt er die Vorteile, die sich durch die überschaubare Anzahl der Mitarbeiter ergeben: „Bei Menü Mobil sind die Kommunikationswege äußerst kurz, und dadurch können wir sehr flexibel und rasch auf die Bestellwünsche unserer Kunden reagieren“, meint Draxl. Spannend findet er, dass jederzeit überprüft werden kann, wo genau sich die versandten Waren gerade befinden.

**Wolfgang Draxl**, Shipping Manager, 13 years of service at Menü Mobil

Wolfgang Draxl has been a part of his parents business for many years. He enjoys the diversity in his job, the advantages of working in a small team and that he can trace dispatched goods at all times. “At Menü Mobil the communication channels are short which enables us to react quickly to customer requests” says Draxl.

*„Innerhalb von 24 Stunden langen nachbestellte Waren bei unseren Kunden ein.“*

“Our customers receive repeat order products within 24 hours“

# Zufriedene Senioren dank Inducook

Als GF des Malteser Hilfsdienstes München hat Martin Lanzinger vor wenigen Monaten ein neues Speisenverteilssystem von Menü Mobil angeschafft. Durch das eingesetzte Inducook-System isst der Kunde seine heißen Speisen, wann er es möchte.

Bis November 2007 bezogen die Malteser die täglich 500 bis 600 Essen auf Rädern für ihre Kunden von einem Münchner Altersheim. „Mit dem Frischkost-System konnten wir bei der wachsenden Zahl an Essen weder unserem noch dem Qualitätsanspruch unserer Kunden gerecht werden. Probleme gab es unter anderem bei der ungleichmäßigen Portionierung, bei der Qualität, aber auch bei der richtigen Temperatur der Speisen“, erzählt Martin Lanzinger.

## Flexible Essenszeiten

„Bei einer Tour konnten früher maximal 25 Essen ausgefahren werden, damit sie in der richtigen Temperatur bei den Kunden auf den Tisch kamen. Das bedeutete für uns einen hohen personellen und damit auch finanziellen Aufwand“, erklärt Lanzinger. Seit der Umstellung auf „Cook & Freeze“ stehen Induktionsplatten bei den Essensempfängern, auf denen die Menüs fertiggekocht werden. Dadurch können die Senioren selbst

den Zeitpunkt wählen, wann sie ihr Essen genießen möchten. Produziert werden die Menüs von der Hofmann Menü-Manufaktur, wobei die Suppe und die Hauptspeise nur zu etwa 90 Prozent gegart, im Anschluss schockgefrostet und danach in Induktionsgeschirr portioniert werden. Erst beim Essensempfänger garen die Senioren selbst das Essen fertig, wobei hier das Speisenverteilssystem „Inducook“ von Menü Mobil ins Spiel kommt. Auf Wunsch aktiviert



„In der Umstellungsphase haben wir die Verwaltungsangestellten und Fahrer auf das neue System entsprechend vorbereitet.“

**Hannes Abenthung**  
Systemberater Menü Mobil



der Fahrer eine Zeitschaltuhr, sodass das Essen bereits bei der Auslieferung servierfertig ist.

### Optimale Einstellung

Martin Lanzinger und sein Team überzeugten sich bei einem Besuch bei den Innsbrucker Sozialen Diensten von den Vorteilen der zeitlich versetzten Regenerierung von Speisen. In Innsbruck setzt man seit sechs Jahren und bei vergleichbaren Essenszahlen auf Inducook, das im Cook & Chill-Verfahren eingesetzt wird. „Ursprünglich war das System nicht auf Cook & Freeze ausgelegt, aber wir passten für den Malteser Hilfsdienst einfach die Heizleistung und -dauer an das Produktionsverfahren an“, erklärt Josef Draxl, Geschäftsführer von Menü Mobil. Aus mehreren Testreihen kristallisierte sich eine optimale Erhitzungszeit von 50 Minuten heraus, bei 99 Prozent Leistung auf der Induktionsbeschichtung der Hauptspeise und 67 Prozent auf der Spule der Suppe. „Dank der guten variablen Einstellungsmöglichkeit konnten wir uns ausgehend von fixen Menüs an die optimalen Werte herantasten. Bei einer Festeinstellung müsste man die Menümengen variieren, was viel aufwändiger wäre“, ergänzt Hannes Abenthung, der als Systemberater von Menü Mobil das Projekt betreute.

### Leichtes Handling

Seit Mitte Dezember 2007 beziehen nun 500 bis 600 Senioren im Stadtgebiet und Landkreis München sowie in Ebersberg die tiefgekühlten System-Menüs; seit März 2008 werden auch Germering und Dachau beliefert. Zum Einsatz kommen 800 Induktionsplatten und 2000 Transporteinheiten sowie Geschirr von Menü Mobil. Die Senioren können zwischen

vier Menüs um 7,90 Euro wählen, darunter ein vegetarisches. Durch die einfache Handhabung kommen die meisten Senioren mit dem System gut alleine zurecht, so lässt sich z. B. der Deckel der Hauptspeise leicht anheben. Viele beziehen mit dem Menü das Essen für den ganzen Tag und erhitzen sich die Suppe abends in der Mikrowelle – das Geschirr von Menü Mobil macht es möglich! „Dank der Wärmespeicherkapazität des Geschirrs haben die Senioren bis zum Ende der Mahlzeit ein warmes Essen. Im geschlossenen System würden die Speisen sogar zwei Stunden lang eine Temperatur von 70 Grad Celsius behalten“, beschreibt Abenthung weitere Vorteile des Systems.

### Zufriedene Kunden

Sowohl die Essenszeit als auch die Auslieferung der Essen wurde durch das neue System flexibler. Statt 30 reichen nun 17 Touren und das Essen kann schon ab sieben Uhr früh angeliefert werden. Von rund 90 Prozent der Kunden haben die Fahrer des Malteser Hilfsdienstes einen Wohnungsschlüssel, sodass sie wie Heinzelmännchen das Essen bereits frühmorgens in den Kühlschrank der Senioren stellen können. Die Mitarbeiter sind aber auch geschult zu erkennen, wenn jemand Hilfe benötigt: „Es nützt nichts, wenn nur das System und das Essen stimmen,

auch die Dienstleistung muss zufriedenstellen. Wenn ich selbst gebastelte Dankesbekundungen und Lob bekomme, dann weiß ich, dass wir mit unserem neuen System auf dem richtigen Weg sind“, meint Lanzinger. Das Essen auf Rädern müsse für die im Schnitt 80-jährigen Kunden des Malteser Hilfsdienstes so schick werden wie der Pizzaservice für Jüngere, meinen Lanzinger und Abenthung abschließend.

**Martin Lanzinger und Julia Krill vom Malteser Hilfsdienst freuen sich über die partnerschaftliche Unterstützung von Hannes Abenthung von Menü Mobil (v.l.).**



Foto: Kirchner

„Die Menüs werden tiefgekühlt angeliefert und vor Ort regeneriert.“

**Hannes Abenthung**

## Infos

**Gekühlt transportiert und heiß serviert**

Ausgehend von der Grundidee des Menü Mobil „Classic“ von Firmengründer Josef Draxl wurde das Inducook-System konstruiert. In der Folge wurde es für die Anforderungen von „Cook & Chill“ weiterentwickelt und für den Malteser Hilfsdienst München durch mehrere Testreihen an „Cook & Freeze“ angepasst. Durch die Induktionswellen wird das Essen beim Inducook-System erhitzt; die denkenden Geschirrtile sorgen dafür, dass Heißes heiß wird und Kaltes kalt bleibt.

**Was spricht für Inducook?**

- Inducook bietet modernste und effizienteste Erhitzungstechnik zum Heißmachen von Frischkühlkost.
- Der Kunde nutzt die Technik der Induktion mit Inducook optimal.
- Inducook besticht mit durchdachtem Design, verlässlicher Funktionalität und einfachster Bedienung und ist damit bestens geeignet für Senioren.
- Die Mahlzeiten werden auf hochwertigem Porzellangeschirr optisch ansprechend präsentiert und das regt sicherlich den Appetit an!
- Einer der Hauptvorteile ist auch, dass sich der Kunde aussuchen kann, wann er essen möchte.



Foto: Menü Mobil

# Happy Seniors thanks to Inducook

As Executive Director of the Order of Malta Community Services section, Martin Lanzinger made the decision to install a new food distribution system from Menü Mobil. With the adoption of the Inducook system, customers can now enjoy a hot meal when it suits them.

Up until November 2007, between 500 and 600 meals were freshly prepared and delivered daily. “With the ever increasing number of meals we were no longer able to maintain our own quality standards and those of our customers. Producing this number of fresh meals meant there were problems with portion size, quality and food temperature” explains Martin Lanzinger.

**Flexible mealtimes**

“In the past we could only take a maximum of 25 meals on any one delivery if we were to ensure the correct food temperature when the meal was served. This required a lot of personnel and of course the associated costs” explains Lanzinger. Since we converted to “Cook & Freeze”, our customers have been supplied with induction plates on which

the cooking process can be completed. This enables our senior citizens to decide for themselves when they want to enjoy their meals. The menus are produced by Hofmann Menü-Manufaktur. Meals are 90% cooked and then shock frozen and portioned in induction table ware. The customer can then decide to finish the cooking himself or, and this is where the food distribution system

Inducook from Menü Mobil comes into play, have the delivery driver activate a time switch so that the meal is delivered hot.

### Optimal settings

Martin Lanzinger and his team were convinced of the advantages of the time delayed regeneration system after they saw it first hand during a visit to Innsbruck. The Inducook system, which employs the “Cook & Chill” procedure, has been utilized for comparable numbers of meals for the last 6 years by the Innsbruck Social Services. “Originally the system was not set up for the “Cook & Freeze” procedure but we altered the heat output level and duration during production to suit the needs of the Order of Malta Community Services” explains Josef Draxl, CEO from Menü Mobil. After a series of tests an optimal heating time and energy output level was established. “Thanks to the variable heat and energy settings, we were able to find the optimal conditions for various set menus. If the levels were fixed, food quantities would need to be varied which would be more work” adds

Hannes Abenthung, system advisor for this project.

### Easy operation

Since mid December 2007 around 500 to 600 senior citizens in and around Munich and Ebersberg purchase the frozen meals. Deliveries to Germering and Dachau commenced in March 2008. In this area alone 800 induction plates, 2000 transport units as well as table ware from Menü Mobil are in operation. Senior citizens can choose from 4 set menus at a cost of 7.90 euros each and report that the system is easy to operate and thanks to the Menü Mobil table ware, leftovers can even be reheated in the microwave. “The heat retaining properties of the table ware ensure food stays warm until the last bite. If the system remains closed meals can maintain a temperature of 70 degrees Celsius for up to 2 hours” explains Abenthung.

### Contented customers

The system also makes meal delivery flexible. What was distributed in 30 deliveries can now be done in 17. The

Order of Malta drivers have house keys from many of the senior citizens and can place the meals in the customers fridges from 7am onwards. They are however quick to recognise when someone needs help. “Not only the food and the distribution system are important, service counts too and when I get thank you cards from senior citizens then I know we are on the right track” says Lanzinger.

„During the changeover period we prepared the management teams and the drivers to use the new system” “

*Hannes Abenthung*

## Infos

### Transported cold and served hot

The system ‘Classic’, which was designed by Menü Mobil’s founder Josef Draxl, was the basis for the Inducook system. It was further developed to meet the requirements of “Cook & Chill” and after further testing it was adapted to “Cook & Freeze” for the Community Services section of the Order of Malta in Munich. With the Inducook system food is heated by induction waves and the clever table ware ensures that what should be hot is and what should be cold stays that way.

### Advantages of Inducook

- Inducook offers modern and efficient heating technology designed to heat chilled food.
- Use of technology is optimised through customer operation.
- Inducook has been thoughtfully designed, functions reliably and is easy to operate which makes it ideal for senior citizens.
- Meals are presented on top quality porcelain table ware which is pleasing to the eye and stimulates the appetite.
- One of the main advantages has to be that customers can decide for themselves when they want to eat their meals.



Foto: Menü Mobil

# Drei Systeme – eine Lösung

Das Bethesda Krankenhaus mit angeschlossenen Alten- und Pflegeheim ist eines der aktuellsten Projekte von Menü Mobil. Hier wurde für die Anforderungen des Kunden eine ganz besondere Lösung gefunden.



„Das Essen kommt heute heißer auf den Tisch als früher, weil es vor Ort regeneriert wird.“

**Christoph Dyba  
von Ehrlich**

Bereits im Jahr 2000 entschied man sich im Pflegebereich des Bethesda-Seniorenzentrums in Wuppertal für das System Inductline von Menü Mobil. Als die Geschäftsführung dann noch beschloss, die eigene Krankenhausküche zum Ende des Jahres 2007 zu schließen, wandten sich die Verantwortlichen an Menü Mobil-Systemberater Christoph Dyba von Ehrlich, um gemeinsam mit Gabriele Gottsmann als Leiterin des Servicezentrums Hauswirtschaft und der Firma proCuratio als künftiger Dienstleistungspartner eine neue Gesamtlösung zu erarbeiten und umzusetzen.

## Spezielle Herausforderung

Sowohl im Altersheim als auch im Pflegeheim müssen täglich jeweils rund 80 Menschen mit Essen versorgt werden. Im Bethesda Krankenhaus selbst sind es rund 300 Menschen, die ihre Speisen über das Tablett erhalten. Eine neue logistische Herausforderung ergab sich durch die Ausgliederung der Küche an die Firma proCuratio, da diese rund 30 Minuten

Fahrzeit von beiden Häusern entfernt liegt. „Menü Mobil konnte dieses Problem erfolgreich lösen und kombinierte gleich drei Systeme zu einer ganz individuellen Gesamtlösung. Im Oktober 2007 wurde das neue System gemeinsam mit Betriebsleiter Georg D’Hom in Betrieb genommen, und unsere Auftraggeber sind damit äußerst zufrieden“, freut sich Christoph Dyba von Ehrlich, Systemberater bei Menü Mobil.

## Ideale Gesamtlösung

Um das Transportaufkommen so gering wie möglich zu halten, entschied man sich bei der Patientenversorgung im Krankenhaus für ein Tablett der Größe 1/2 Euronorm: So können gleich 40 Tablette in einem Wagen transportiert und mittels Induktion regeneriert werden. „Die für die Erzeugung des Induktionsstromes notwendigen Generatoren hat man hier vom Wagen getrennt und fix auf der Station montiert, sodass auch hier wieder Transportgewicht eingespart wurde“, erklärt Dyba von Ehrlich. Während für die Patienten im Kran-



Portioniert und ausgeliefert werden die Speisen durch die Mitarbeiter des Tannenhofes in Remscheid.



**Frau Gabriele Gottsmann kontrolliert als Leiterin des Servicezentrums Hauswirtschaft u. a. die ordnungsgemäße Temperatur des Induktions-Systems.**



Fotos: Menü Mobil (4)

**Für die individuelle Versorgung der Bewohner im Pflegebereich des Seniorenzentrums werden die Speisen im Großgebäude mittels Airline-Buffer regeneriert.**

kenhaus die Mahlzeiten in der Zentralküche in Remscheid unter Leitung von Knut Wirtz auf Tablett portioniert werden, stellte sich im Speisesaal des Seniorenzentrums eine neue Herausforderung: Hier ist ein Tischservice gewünscht, sodass die Mahlzeiten in Mehrportionsschalen angerichtet und in speziell dafür umgerüsteten Heißluftwagen des Typs Airline 30 transportiert und regeneriert werden. Im Pflegebereich des Altenheimes war es das Ziel, noch während der Essensausgabe auf die individuellen Wünsche des Bewohners eingehen zu können. Also hat

man sich hier für eine Versorgung im Großgebäude entschieden, die in den sogenannten Shuttle-Wägen zu den einzelnen Wohnbereichen angeliefert und dort in den Ausgabestationen Airline-Buffer regeneriert werden.

#### Große Zufriedenheit

Früher waren zwar die Wege der Speisen von der eigenen Küche zu den Patienten oder den Bewohnern der Heime wesentlich kürzer, heute jedoch werden die Speisen auf den Stationen und in den Speisesälen direkt vor Ort und ‚just in time‘ regeneriert. „Dadurch kommt das Essen

heute heißer auf den Tisch als früher, wie uns auch immer wieder viele Patienten und Bewohner bestätigen“, erläutert Dyba von Ehrlich.

Zufrieden zeigen sich auch der Projektverantwortliche Michael Christmann und „proCuratio“-Geschäftsführer Thorsten Gerth: „Wir haben mit Menü Mobil einen verlässlichen Partner gefunden, der auf all unsere Wünsche entsprechende Lösungen anbieten konnte. Das System funktioniert hervorragend und das zeigt, dass alle Beteiligten auch speziell in der Planungsphase gut und effektiv gearbeitet haben.“

#### Infos

##### Effiziente Induktionstechnik:

Das Bethesda Krankenhaus setzt seit dem Jahr 2000 auf das Inductline-System von Menü Mobil. Mit dem Induktionswagen werden die Tablett bequem transportiert und die Speisen, elektronisch gesteuert, auf die Minute genau regeneriert bzw. auf Serviertemperatur gebracht.

**HCCP-Richtlinien:** Ein Datenlogger mit speziell entwickelten Sensoren misst auf den Tablett die Temperaturen von vier Speisenkomponenten im Kernbereich. So kann einerseits die Temperaturentwicklung der heißen und kalten Speisen von außen kontrolliert werden; andererseits werden die gemessenen Werte mit der entsprechenden Software im Computer gespeichert und können jederzeit grafisch sichtbar gemacht werden. Dadurch wird eine hervorragende und einfache Dokumentation für HACCP möglich.

**Energie sparen:** Außer den HACCP-gerechten Verzehrtemperaturen für die alten und kranken Menschen sorgt die Induktionstechnik auch für eine punktgenau programmierbare und somit sparsame Energiezufuhr. Zusätzliche Wärme- oder Isolierunterteile entfallen gänzlich, dadurch werden Spendergeräte, Energie und viel Zeit in der Spülanlage eingespart.

# Three systems – one solution

The Bethesda Hospital with its affiliated nursing home is one of Menü Mobil's current projects. A very special solution has been put together in order to meet the requirements of this customer.

In 2000 the decision was made to employ Menü Mobil's Inductline system in the Bethesda Nursing Home Care Centre in Wuppertal. When the management team decided to close the hospital kitchen at the end of 2007, the responsibility of finding an overall solution and implementing it fell on the shoulders of Christoph Dyba von Ehrlich, system advisor at Menü Mobil, Gabriele Gottsmann, the head of the hospitals housekeeping service centre and proCuratio, the company chosen as future catering partner.

## A special challenge

In both the nursing homes approximately 80 people needed to be supplied with meals on a daily basis. In the hospital itself around 300 people received their meals on a tray. A new logistical challenge arose as a result of outsourcing the kitchen to the company proCuratio, which was located approximately 30 minutes drive away from both buildings.

"Menu Mobil could successfully solve this problem and combined three different systems into a completely new tailor made solution. In October 2007 the new system was put into place, complete with supervisor George D'Hom and our client is extremely pleased" says Christoph Dyba von Ehrlich, system advisor at Menü Mobil.

## An ideal complete solution

In order to keep the transport volume to a minimum it was decided to adopt a tray that was half the standard European size for the supply of patient meals. This meant 40 trays could be transported in a trolley and be regenerated by means

of induction. "The generators required to produce the induction currents were taken from the trolleys and mounted directly on the ward which also reduced transport weight" explains Dyba von Ehrlich. The meals for the hospital patients are prepared and portioned onto trays in the commercial kitchen in Remscheid under the direction of Knut Wirtz. In the nursing home dining room the next challenge was waiting: here table service was requested. The solution came in the form of meals in multi-portion containers that could be transported and regenerated by means of especially refitted Airline 30 hot air trolleys. The goal in the nursing home was to still be able to cater for the individual requirements and requests of the residents during the meal service. The solution was bulk supply which can be delivered in shuttle trolleys to the various areas and then be

regenerated in the Airline Buffet serving stations.

## Extremely satisfied

Previously the meals route from the kitchen to the patients and residents may have been substantially shorter but nowadays the meals on the wards and in the dining rooms are regenerated directly prior to being served. "Patients and residents have confirmed over and over that their meals are hotter than they used to be" explains Dyba von Ehrlich. Project manager Michael Christman and "proCuratio" CEO Thorsten Gerth are pleased. "With Menü Mobil we have found a reliable partner who offered solutions to all of our problems. The system functions exceptionally well and that proves that all involved have worked effectively."





„The meals on the table are hotter than they used to be because they are regenerated in close proximity to the consumer” “

**Christoph Dyba  
von Ehrlich**



## Infos

### Efficient induction technology

The Bethesda hospital has been using the Inductline system from Menü Mobil since the year 2000. With the induction trolley the trays are easily transported and the meals, by means of electricity, are regenerated precisely before serving and to serving temperature.

**HCCP guidelines:** A data recorder with especially developed sensors measures the temperatures on the trays of four food components within the core area. This enables the temperature development of hot and cold foods to be controlled externally and at the same time the levels can be recorded by means of computer software to be saved and made available at any time in graphic form. The result is an excellent yet simple document for HACCP purposes.

**Reduction in energy usage:** Induction technology not only meets the HACCP standards for food consumption for the elderly and sick, it also provides a precisely programmable system that leads to a reduction in energy usage. Additional warming or isolation base parts are dispensed with which means equipment, energy and time in the dishwasher is minimised.



In den südwestwürttembergischen Zentren für Psychiatrie (ZfP) erfolgt die Kontrolle der Speisentransportwagen über die Computer der Küchenleiter. Menü Mobil musste die mit Umluft beheizten und gekühlten Andockstationen und Tablett-Transportwagen für die besonderen Anforderungen in den psychiatrischen Kliniken umrüsten.

Der umfassenden Lösung für das optimale System zur Speisenverteilung ging eine lange Phase der Entscheidungsfindung voraus. Sorgfältig sichtigte eine von Wirtschaftsleiterin Esther Großer eingerichtete Arbeitsgruppe der südwestwürttembergischen ZfP die Offerte der verschiedenen Hersteller. Es ging darum, die Speisenverteilung auf neue, moderne Beine zu stellen und dabei das bestmögliche Ergebnis zu erzielen. Schließlich erhielt Menü Mobil den Zuschlag für die Ausrüstung der drei Kliniken „Die Weissenau“, „Bad Schussenried“ und „Münsterklinik Zwiefalten“ mit Andockstationen und Tablett-Transportwagen der neuen Generation.

#### Hohe Ansprüche

In den Küchen der Kliniken der ZfP pflegt man das Prinzip von Cook & Serve. Die Speisen werden frisch gekocht, tablettiert und die Tablettts in die Wagen geschoben. Die Wagen werden sofort auf die Stationen gebracht und dort an die Technikstationen angedockt. Die automatische Warmhaltung, vom Herd bzw. Band weg bis zur Ausgabe an die Patienten, muss sachgerecht dokumentiert werden. Die entsprechenden Aufzeichnungen hierfür sind für die Mitarbeiter in den Küchen äußerst zeitraubend. Die Airline-Wagen von Menü Mobil sind serienmäßig mit einem automatischen Dokumentati-



### Dream-Team zur Neuorganisation der Speisenverteilung der ZfP:

Wirtschaftsleiterin Esther Großer flankiert von Weissenau-Küchenleiter Thomas Kopatschek und Technikchef Kurt Arnegger, dahinter Menü Mobil-Geschäftsführer Josef Draxl und Systemberater Ing. Hannes Abenthung.

onssystem ausgestattet. Dieses zeichnet über Fühler im Wageninnern im Minutentakt die jeweiligen Temperaturen auf und übermittelt diese zum Beispiel an den Küchen-PC. Gleichzeitig speichert das System die Daten in Datenbanken, was eine lückenlose Dokumentation zulässt. In enger Zusammenarbeit zwischen der Verwaltungsleiterin, den Küchenleitern der drei Häuser, dem technischen Leiter der ZfP, Kurt Arnegger, und den Technikern von Menü Mobil wurde die EDV-Überwachung in einem halben Jahr auf die Bedürfnisse der ZfP zugeschnitten.

#### Technische Meisterleistung

Gleichzeitig mit dem Andocken auf den Stationen werden die Wagen auch an das interne Netz angeschlossen. Jede Station verfügt über die entsprechende Steckdose; die Kliniken sind untereinander ebenfalls über Glasfaserkabel verbunden. Mit dem Anschließen gibt der Wagen seinen Status automatisch an den PC des Küchenleiters durch. In der Übersichtsmaske am PC überblickt Küchenleiter Thomas Kopatschek sämtliche Andockstationen auf einen Blick. Ein roter Punkt steht für die Heißluftkammer, ein blauer für die Kühlung. Der Küchenleiter sieht sofort, ob alle Wagen auch richtig angeschlossen und programmiert sind. Rote und blaue Balken zeigen die jeweiligen Temperaturen an. In einer eigenen Maske scheinen zusätzlich für jeden Wagen die Temperaturkurven im minutengenauen Zeitdiagramm auf. Etwaige Störungen, wie ein unbefugtes Öffnen der Wagentür, werden penibel registriert – dem elektronischen Wächter bleibt nichts verborgen! Die Daten speichert er in einer eigenen Datenbank.

#### Individuelle Lösungen

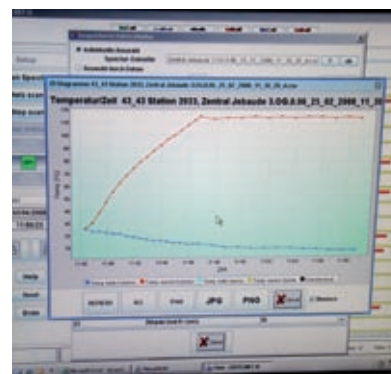
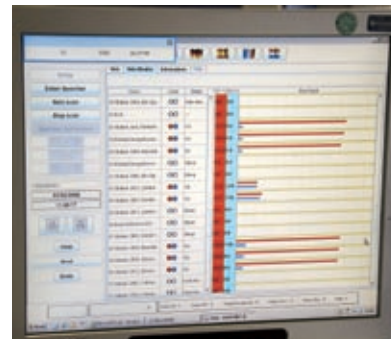
Im Heißluftsystem von Menü Mobil sahen die Verantwortlichen der Arbeitsgruppe ZfP zur Neuorganisation der Speisenverteilung die bestmögliche Zukunftssicherung. So meint Wirtschaftsleiterin Ester Gro-

ßer: „Zum einen ist es damit möglich, jederzeit auf ein Cook & Chill-Konzept umzusteigen. Zum anderen sind Heißluftwagen flexibel: Man kann damit nicht nur die normalen Mittags- und Abendessen servieren, sondern sie auch im Bedarfsfall mit größeren Gebinden bestücken oder kalte und warme Buffets vorbereiten.“

Entscheidend war auch, dass die Wagen die Heißlufttechnik nicht an Bord mitführen. Das macht auch die verwendeten Transporter für 30 Tablets leicht und wendig und zusätzlich tauglich für die Wagenwaschanlage. Schließlich musste auch noch auf die Eigenheiten der Patienten in psychiatrischen Kliniken eingegangen werden. So sind die Wagentüren auf den Stationen mit einem Schloss gesichert, das sich nur mit einem Spezialschlüssel öffnen lässt. Ebenso sind die Andockstationen mit Plexiglastüren gesichert, sodass eine Manipulation der Technik durch Unbefugte unmöglich ist.

#### Gemeinsame Umsetzung

Die elektronische Überwachung erleichtert Küchenleiter Kopatschek seine tägliche Arbeit enorm. Während er im Büro Routinearbeiten erledigt, behält er stets die übers weitläufige Klinikgebäude verstreuten Andockstationen im Auge. Bei den äußerst seltenen Störungen greift er zum Telefon und lässt den Fall vor Ort klären. In der Regel handelt es sich ohnehin um Flüchtigkeitsfehler. Wirtschaftsleiterin Esther Großer zeigt sich nach der Gesamtumstellung erleichtert: „Dank der guten Vorbereitung und perfekten Zusammenarbeit aller Beteiligten ist die Neuorganisation der Speisenverteilung gut über die Bühne gegangen. Wir haben unseren Partner Menü Mobil ordentlich gefordert, bis alles so lief, wie wir uns das vorstellten. Deren Mitarbeiter haben sich richtig in die Sache hineingekniet.“ Auch den eigenen Mitarbeitern dankt Großer und lobt ihr „Dream-Team“.



Fotos: HGV Praxis (4), Menü Mobil (1)

**Oben: Rot und blau signalisieren Heiß- und Kaltluftkammern; die Funktionen sind einfach ablesbar.**

**Mitte: Küchenleiter Thomas Kopatschek klinkt sich mit seinem PC ins System ein. Die Überwachung der Heißluftwagen erfolgt live, der Küchenleiter kann jederzeit in alle Funktionen eingreifen.**

**Unten: Auf einen Blick: Die Erwärmung in den Wagen erfolgt in Minutenschnelle, die Kühlung leistet zuverlässige Arbeit.**

# The “transparent” hot-air trolley

In the South Wurttemberg Psychiatric Centre the food transport trolleys are controlled via the kitchen supervisor’s computer. Menü Mobil had to refit the circulation heating and refrigeration docking stations and tray transport trolleys to meet the special needs of the psychiatric clinic.

A long decision making process took place before a comprehensive solution for the optimal system in food distribution was found. Esther Großer, the head of economic department, put together a task force that closely reviewed the offers from various producers. The aim was to modernise the food distribution process and obtain optimum results. Ultimately Menü Mobil won the contract to supply the three hospitals, Weissenau, Bad Schussenried and Munster Clinic Zweifalten, with up-to-date docking stations and tray transport trolleys.

#### High expectations

The “Cook & Serve” principle is employed in the kitchens of the various psychi-

atric clinics. The meals are freshly cooked, arranged on trays and put into the trolleys. The trolleys are then brought immediately to the wards and are attached to the technical docking station. The period of heat maintenance between food leaving the oven and being served to patients must be properly documented, an extremely time consuming process for the kitchen staff. Menü Mobil’s Airline trolleys are fitted with an automatic documentation system. The temperature inside the trolley is measured every minute by means of a sensor and the data can then be conveyed to the kitchen’s computer. At the same time the system stores the data in a database, which enables documentation. Through close



The “Dream Team” that organised the new food distribution system for the Psychiatric Clinic: Head of economic department Esther Großer flanked by Weissenau Kitchen Supervisor Thomas Kopatschek and Technical Manager Kurt Arnegger. To the rear: Menü Mobil’s CEO Josef Draxl und System Advisor Hannes Abenthung.

co-operation between the administrative manager, the kitchen supervisors from all three clinics, the psychiatric clinic’s technical manager, Kurt Arnegger, and technicians from Menü Mobil, the computer monitoring system was able to be tailored to the clinic’s needs within 6 months.

### Technical masterpiece

The trolleys are connected to the internal network as soon as they are docked on the wards. Each ward has the appropriate socket and the 3 clinics are connected by fibre optic cables. After docking, the trolley automatically notifies the kitchen’s computer of its status. On a master template, the kitchen supervisor, Thomas Kopatschek has all the docking stations in view. A red dot stands for the hot air chamber, a blue for the refrigeration. The kitchen supervisor can see immediately if the trolleys have been correctly attached and programmed. Red and blue bars indicate the respective temperatures. On individual templates the temperature curves for each trolley can be recorded on a minute for minute basis. Any disruption, for example the unauthorized opening of a trolley door, is scrupulously registered – nothing gets past the electronic guard and it stores the data in its own data base.

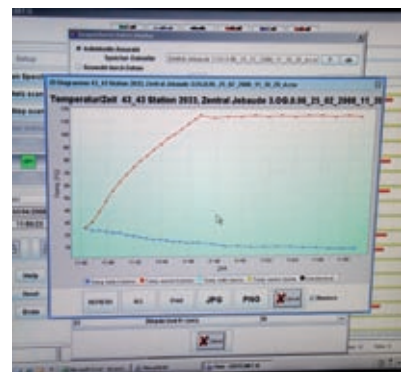
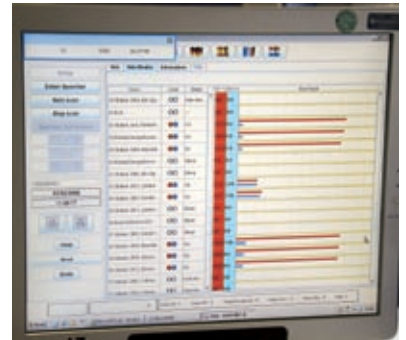
### Individual solutions

The psychiatric clinic task force responsible for reorganising the food distribution saw the most secure choice for the future in the hot air system from Menü Mobil. “On one hand we can convert to the “Cook & Chill” concept at any time and on the other hand the hot air

trolleys are flexible and can be used not only for the lunch and dinner service but can also accommodate large serving containers for use on hot and cold buffets” explains the Ester Großer. It was also crucial not to include the hot air trolleys in transport. This made the delivery vehicle used to transport the 30 trays lighter and more agile and more suited to the trolley washing unit. Ultimately the special nature of patients in psychiatric hospitals needed to be taken into account. The trolley doors have been secured with a lock that can only be opened with a special key and the docking stations have been fitted with Perspex so that it is impossible for unauthorised persons to manipulate the controls.

### Joint implementation

The electronic monitoring facility has made kitchen supervisor Kopatschek’s daily work much easier. While he goes about his routine tasks in the office, he has a constant eye on the docking stations that are scattered around the hospital buildings. In the rare case that a problem arises he is able to contact the ward by telephone and have the problem fixed, which is normally a minor error. Esther Großer seems relieved after the major changeover. “Thanks to the good preparation and excellent cooperation of all involved, the reorganisation of food distribution went without a hitch. We were quite a demanding customer for our partner, Menü Mobil, until everything ran the way we wanted it to. Their staff really did an excellent job”. Großer also thanked her own staff and praised the “Dream Team”.



**Top:** Red and blue signal hot and cold air chambers: the functions are easy to read.

**Middle:** Kitchen supervisor Thomas Kopatschek logs onto the system with his computer. The hot air trolleys are monitored live and the kitchen supervisor can at anytime access all the functions.

**Bottom:** At a glance: The trolley heats up within minutes and the refrigeration functions reliably.

Fotos: HGV Praxis (4), Menü Mobil (1)

# Erfolgreiches Projekt in Indonesien



Das Meuraxa Hospital setzt bei der Speisenverteilung auf Menü Mobil-Produkte.



Fotos: ORF (2), Menü Mobil (1)

*„ Wir haben gerne beim Wiederaufbau des Meuraxa Hospital mitgeholfen. “*

***Dr. Christian Sölder***  
***Exportleiter Menü Mobil***



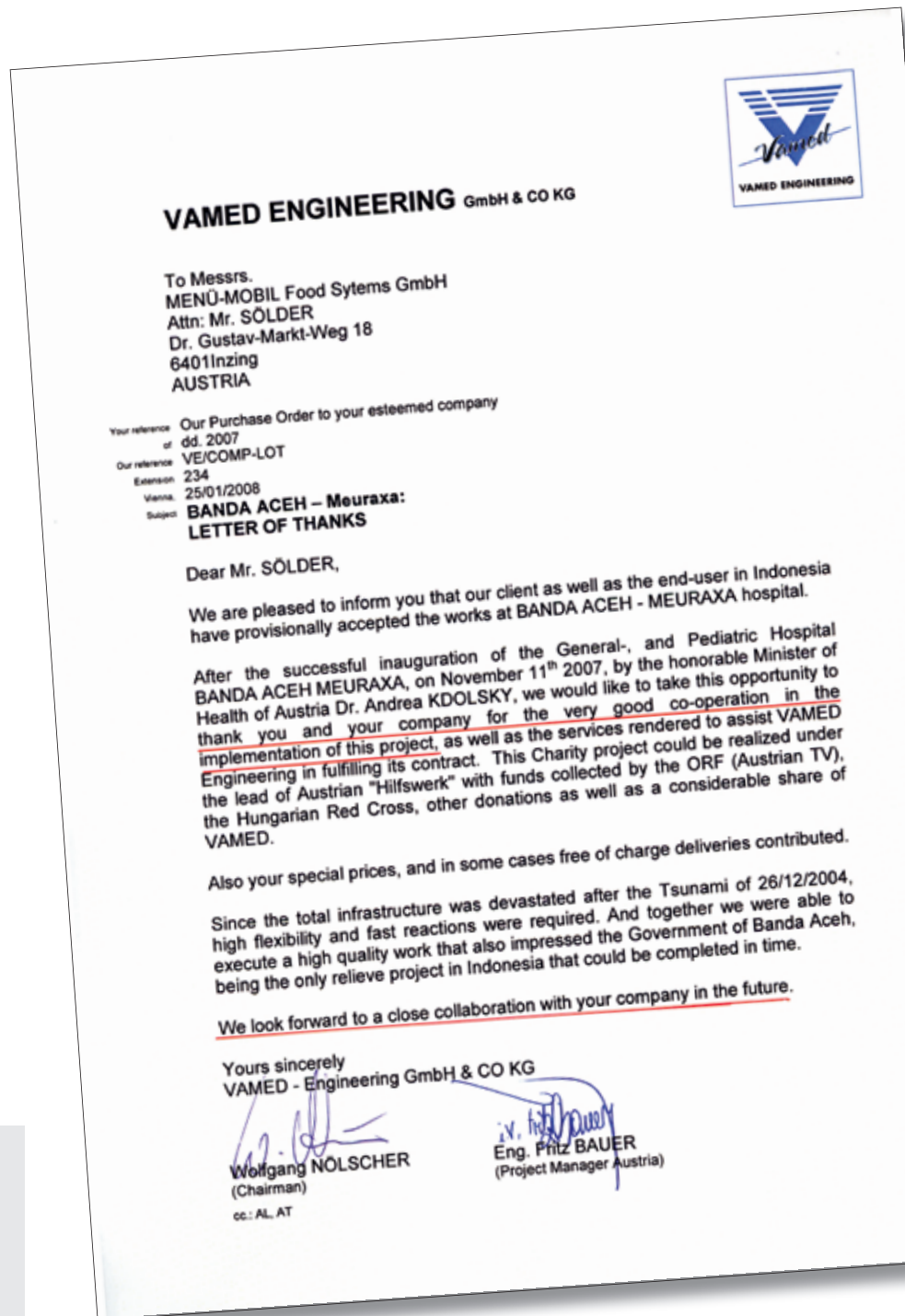
In der ORF-Sendung „Thema“ vom 19. November 2007 wurde über den Wiederaufbau des Meuraxa Hospital berichtet.

Die Gesundheitsversorgung in der indonesischen Provinz Aceh auf der Insel Sumatra wurde durch den Tsunami im Dezember 2004 stark in Mitleidenschaft gezogen. Hilfswerk Austria initiierte den Wiederaufbau des Meuraxa Hospital in der Stadt Banda Aceh. Neben weiteren Partnern beteiligte sich daran auch Menü Mobil, wofür sich das projektverantwortliche Unternehmen Vamed Engineering in einem Schreiben herzlich bedankte (siehe Faksimile).

# Successful project in Indonesia

Healthcare in the Indonesian province Aceh on the island of Sumatra was seriously affected by the Tsunami in December 2004. The Austrian welfare organization "Hilfswerk" initiated the reconstruction of the Meuraxa hospital in the city of Banda Aceh.

Menü Mobil was one of the partners in the rebuilding project and in the following letter the engineering firm Vamed expresses their gratitude. (see facsimile).



„ We were happy to have helped during the reconstruction of the Meuraxa Hospital “

*Dr. Christian Sölder  
Export Manager Menü Mobil*

# Bilder aus aller Welt



Menü Mobil ist ein international tätiges Unternehmen mit Kunden in über 60 Ländern rund um den Globus. Die Impressionen auf dieser Seite sollen einen kurzen Einblick vermitteln von der Vielfalt der Projekte, die Menü Mobil Jahr für Jahr in aller Welt erfolgreich umsetzt.

**1** Die Mitarbeiter der Küche im Philippine Heart Center von Manila freuen sich über den neuen Airline-Wagen von Menü Mobil.

**2** Christian Söder (m.) mit dem Verwaltungsleiter und der Finanzchefin (r.) vom Philippine Heart Center in Manila.

**3** Segnung des neuen Speisenverteilungssystems im Philippine Heart Center in Manila.

**4** Das Bahrain Military Hospital setzt auf Speisenverteilungssystem von Menü Mobil.

**5** Das Military Hospital in Bahrain.

**6** Gabun ist eines von 60 Ländern weltweit, in denen Menü Mobil-Produkte zum Einsatz kommen.



Menü Mobil is an internationally active enterprise with customers in over 60 countries around the globe. The images on these pages are intended to give you a brief insight into the range of projects that Menü Mobil implements around the world, year for year.

**1** The kitchen staff in the Philippine Heart Center in Manila are pleased with the Airline trolley from Menü Mobil.

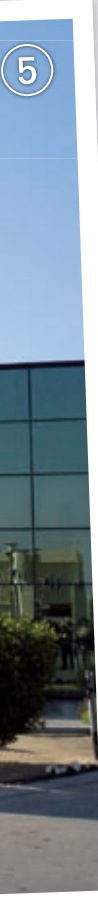
**2** Christian Söldner (m.) with the administrator and finance manager (r.) from the Philippine Heart Center in Manila.

**3** Blessing of the new food distribution system in the Philippine Heart Center in Manila.

**4** The Bahrain Military Hospital employs the food distribution system from Menü Mobil.

**5** The Military Hospital in Bahrain.

**6** Gabon is just 1 of 60 countries worldwide where the products from Menü Mobil are used.



Fotos: Menü Mobil (6)

Images from  
around the world

# Luxemburger Kunden

Servior führt in Luxemburg derzeit 16 Seniorenheime der gehobenen Kategorie. Bei der Speisenverteilung setzt das Unternehmen auf das System Inducook von Menü Mobil.



Bis 2003 wurden die fertig portionierten Menüs bei Servior in Wegwerfgeschirr und Styroporverpackung angeliefert. Dieses System der Speisenverteilung widersprach dem Umweltgedanken und zudem waren die Präsentation und die Qualität der Speisen nicht mehr zeitgemäß.

## SPEISENVERTEILUNG

Mit der Einführung des Cook & Chill-Systems in den Küchen der von Servior geführten Seniorenresidenzen wurde auf ein Regenerierungssystem umgestellt. Damit gehörte der Dienst „repas sur roues“, wie „Essen auf Rädern“ in Luxemburg genannt wird, der Vergangenheit an. „Mit dem System Inducook von Menü Mobil hat Servior das beste und für die Senioren bedienungsfreundlichste System gefunden“, ist Dr. Christian Sölder von Menü Mobil überzeugt. Erstmals eingesetzt wurde Inducook im April

2003 in der Gemeinde Bascharge bei 25 Essensteilnehmern. Die Senioren zeigten sich äußerst zufrieden und das hat seine Gründe: Die appetitlich angerichteten Speisen verwöhnen das Auge, werden sie doch in Porzellangeschirr präsentiert und noch dazu mit der idealen Esstemperatur.

## EXPANSION GEPLANT

Inzwischen können die Senioren in Luxemburg zwischen mehreren Menüs wählen; täglich machen etwa 500 Personen davon Gebrauch. Servior errichtete Ende 2007 für den Süden des Großherzogtums in Dudelange ein großes Verteilzentrum, um noch besser der Nachfrage nach den „First-class-Menüs“ für Senioren zu entsprechen. Darüber und über das geplante Verteilerzentrum für den Norden Luxemburgs werden wir in einer unserer nächsten Ausgaben berichten.

# Luxembourg Customers

„Servior“ currently operates 16 choice nursing homes in Luxembourg. The organisation has employed Menu Mobil's Inducook System for its food distribution. Up until 2003 the ready portioned meals were delivered by „Servior“ in disposable and polystyrene packaging. This system of the food distribution not only contradicted concerns for the environment but the presentation and quality of the meals was no longer up-to-date.

## Food distribution

The introduction of the „Cook & Chill“

system to the nursing home kitchens run by Servior saw a change to the regeneration system. „repas sur roues“ Luxembourg's version of meals on wheels, is thing of the past. Menü Mobil's Dr Christian Sölder is convinced that „With Menü Mobil's Inducook system Servior has found the best and most user friendly system for seniors“.

Inducook was first used in April 2003 for 25 customers. The senior citizens were extremely happy with the appetisingly arranged meals, the porcelain

tableware and the ideal consumption temperature.

## Expansion planned

Around 500 senior citizens in Luxembourg select between several menus daily. At the end of 2007 „Servior“ established a large distribution centre in Dudelange, in order to deal with the demand for the „First class menus“ for senior citizens. You can read more about the centre and the next one planned for North Luxembourg in our next edition.

# Gewinnen Sie sportliches Wintervergnügen mit Menü Mobil

Beantworten Sie die drei Fragen auf der Gewinnkarte (siehe unten) richtig und schon nehmen Sie an der Verlosung der tollen Preise teil. Der aufmerksame „Serve & Enjoy“-Leser kann die drei Gewinnfragen sicherlich leicht beantworten.

1. Preis: Gutschein im Wert von 500 Euro für Wintersportartikel.
2. Preis: Gutschein im Wert von 300 Euro für Wintersportartikel.
3. Preis: Gutschein im Wert von 100 Euro für Wintersportartikel.

Einsendeschluss ist der 31. August 2008 (Datum des Poststempels). Alle Gewinner werden schriftlich verständigt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

**Menü Mobil wünscht allen Teilnehmern am Gewinnspiel viel Glück!**

## Win a winter sport surprise with Menü Mobil

Answer the three questions correctly on the entry form (see below) and you'll be in the draw for some fantastic prizes. Observant readers of "Serve & Enjoy" will be able to answer the quiz questions easily.

1. Prize: Voucher for winter sports equipment worth 500 Euro.
2. Prize: Voucher for winter sports equipment worth 300 Euro.
3. Prize: Voucher for winter sports equipment worth 100 Euro.

Entries close on the 31st of August 2008 (postmark date). Winners will be notified in writing. Legal recourse is excluded.

**Menü Mobil wishes all quiz participants the best of luck!**

### Gewinnfragen/Quiz questions

Wo befindet sich die Firmenzentrale von Menü Mobil?  
*Where is Menu Mobil's head office located?*

- Wien /Vienna       Salzburg /Salzburg       Inzing /Inzing

Wie viele Systeme kombinierte Menü Mobil im Bethesda Krankenhaus?  
*How many systems did Menü Mobil combine in the Bethesda Hospital?*

- zwei/two       drei/three       vier/four

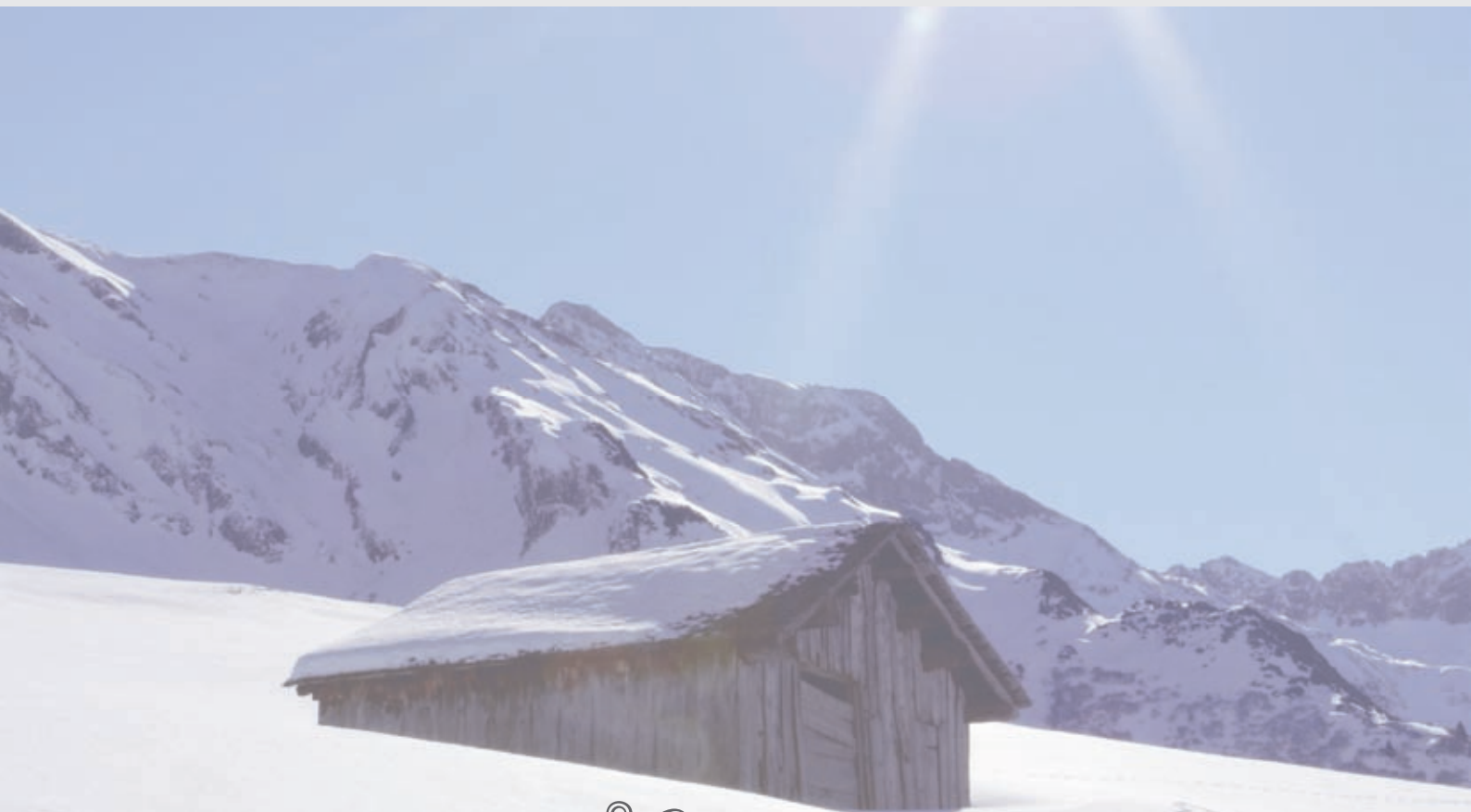
Wo beteiligte sich Menü Mobil am Wiederaufbau des Meuraxa Hospital?  
*Where did Menü Mobil take part in the reconstruction of the Meuraxa Hospital?*

- in Banda Aceh       in Manila       in Kuala Lumpur



# MENÜ MOBIL FOOD SYSTEMS

Dr. Gustav-Markt-Weg 18 • A-6401 Inzing | Tirol | Austria  
Tel.: +43/52 38/88 661 • Fax: +43/52 38/88 778  
e-mail: [office@menu-mobil.com](mailto:office@menu-mobil.com) • Internet: [www.menu-mobil.com](http://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.