

Serve &

Sommer 2009 – Magazin rund um die moderne Speisenverteilung

Enjoy



Glückliche Gewinner

Wie schon beim Gewinnspiel in der vergangenen Ausgabe von „Serve & Enjoy“ durfte Mercedes auch dieses Mal wieder Glücksel spielen. Aus dem prall gefüllten Topf mit Einsendungen zog sie drei Gewinnkarten.

1. Preis:

Gutschein im Wert von 500 Euro für Wintersportartikel
Gewinner: **Alexander Michael**, Wohnheim Pradl (Innsbruck)

2. Preis:

Gutschein im Wert von 300 Euro für Wintersportartikel
Gewinner: **Armin Wehrle**, Diakonische Dienste Singen

3. Preis:

Gutschein im Wert von 100 Euro für Wintersportartikel
Gewinner: **Eberhard Zach**, Uniklinik Mainz

Menü-Mobil gratuliert allen Gewinnern ganz herzlich!



Die Ziehung: ein spannender Moment für Mercedes und ihre Großeltern Inge und Josef Draxl.

The draw: An exciting moment for Mercedes and her grandparents Inge and Josef Draxl.

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 ...

Once again young Mercedes was given the job of drawing the winners of the quiz. She drew the following three winners from a barrel bulging with entries.

1st Prize:

Voucher for winter sports equipment worth Euro 500
Winner: **Alexander Michael**, Pradl Residential Home (Innsbruck)

2nd Prize:

Voucher for winter sports equipment worth €300 Euro.
Winner: **Armin Wehrle**, Pastoral Services, Singen

3rd Prize:

Voucher for winter sports equipment worth 100 Euro.
Winner: **Eberhard Zach**, University Hospital Mainz

4 Interview
Josef Draxl über moderne Speisenverteilung
Josef Draxl on modern food distribution

6 Mitarbeiter im Porträt
Meet the Menü-Mobil team

8 Altenwohnheim Telfs
Erfolgreiche Zusammenarbeit seit 20 Jahren
Working successfully together for over 20 years

11 Franziskusheim Wien
Heiße Speisen dank dem System „Inductline“
Hot meals thanks to the "Inductline" system

12 Krankenhaus Zwickau
Beginn einer weltweiten Erfolgsgeschichte
The beginning of a world-wide success story

16 Klinikum Chemnitz
Folgaufträge dank hoher Kundenzufriedenheit
Subsequent contracts thanks to customer satisfaction

19 Diakonie Kehl Kork
Heißluftverfahren „Airline“ für beste Speisen
Hot-air-system "Airline" for top meals

22 Seniorenheim Pantein
Praktisches Verteilsystem ECO Classic
Practical distribution system ECO Classic

24 Bilder aus aller Welt
Images from around the world

26 Ferne Märkte
Großer Erfolg in Südostasien
Success in Southeast Asia

IMPRESSUM

Medieninhaber (Verleger) und Herausgeber: Menü-Mobil, Dr.-Gustav-Markt-Weg 18, 6401 Inzing/Tirol; Produktion: target group publishing gmbh, Zielgruppen Verlag; Geschäftsführung: Andreas Eisendle, Michael Steinlechner; Redaktion: Paul Salchner; Grafik: Nina Köpfle, Karin Hollenstein; Fotos: Falls nicht anders gekennzeichnet: Menü-Mobil, Michael Rathmayr; Titelfoto: Menü-Mobil; Druck: Athesia, Innsbruck; Anschrift für alle: target group publishing gmbh, Karl-Kapferer-Str. 5, 6020 Innsbruck

Nostalgie trifft Zukunft

In der vergangenen Ausgabe ließen wir anlässlich unseres Firmenjubiläums die letzten zwei Jahrzehnte Revue passieren. In dieser Zeitspanne hat sich in der Speisenverteilung einiges wesentlich verbessert. Wir können mit Stolz behaupten, mit unseren Entwicklungen einen wichtigen Beitrag dazu geleistet zu haben. In diesem Magazin stellen wir unter anderem einige Projekte vor, die wir in den Anfangsjahren unserer Firmengeschichte realisiert haben. Viele unserer „alten“ Systeme werden nach wie vor eingesetzt. Manchen von ihnen können wir wieder Leben einhauchen, indem wir sie auf neue Regenerierungssysteme umstellen. Ich möchte an dieser Stelle anbringen, dass unsere Auftraggeber uns in der Vergangenheit immer wieder vor Herausforderungen gestellt haben, die uns so manche schlaflose Nacht bereiteten. Gleichzeitig möchte ich mich dafür bedanken, denn durch den notwendigen Nachdenkprozess entstanden wieder Ideen für neue und verbesserte Systeme. Damit unsere Kunden auch wissen, wer bei Menü-Mobil wofür zuständig ist, stellen wir in dieser Ausgabe wieder vier unserer Mitarbeiter vor. Wir werden diese Rubrik auch in den kommenden Ausgaben fortsetzen. Hinweisen möchte ich an dieser Stelle abschließend auf das Gewinnspiel auf den beiden letzten Seiten. Zu gewinnen gibt es wieder tolle Preise aus Tirol.

Josef Draxl
Geschäftsführer Menü-Mobil



Nostalgia meets the future

In the last edition of Serve & Enjoy we took a look back at the last two decades as a part of our 20th birthday celebrations. There have been substantial improvements in food distribution during this time. We proudly claim that our developments have contributed to these improvements.

Among other things, you can read about some of the projects, which we implemented in the initial years of our company's history. Many of our "old" systems are still being used and we have revived others by converting them over to new regeneration systems. I would like to point out here that our clients have, time and time again, presented us with challenges that have caused some sleepless nights; I am however grateful because the time spent solving these problems has led to the development of new and improved systems. So that our customers also know, who at Menü-Mobil is responsible for what, we are once again introducing four of our employees in this edition. This is something, we will continue to do in future editions of Serve & Enjoy. Finally I would like to remind you of our Quiz on the last two pages. Once again there are great prizes from Tirol to be won.

Josef Draxl
Managing Director Menü-Mobil

Moderne Speisenverteilung

Im Interview erzählt Josef Draxl, dass Industrieunternehmen und sogar Skilifte auf Produkte aus dem Hause Menü-Mobil setzen. Außerdem kündigt er eine Produktinnovation an.

Herr Draxl, wer zählt zu den Hauptkunden von Menü-Mobil?

Draxl: Insbesondere Seniorenheime und Krankenhäuser setzen auf unsere Speisenverteilungssysteme, die das Essen heiß auf den Tisch bringen. Wir verstehen uns aber als Problemlöser für die Speisenverteilung im Allgemeinen und zählen auch Unternehmen in anderen Branchen zu unseren Kunden.

Welche fallen Ihnen spontan ein?

Da kann ich gleich ein konkretes Beispiel ganz aus der näheren Umgebung unserer Firmenzentrale nennen: In Tirol verwenden einige Skilifte das „Classic“-System für ihre Liftmitarbeiter, die weit abseits der Skihütten arbeiten. Diese bekommen das heiße Essen zugestellt und können es an Ort und Stelle verzehren. Auch einige Schulen und Kindergärten zählen zu unseren Kunden.

Können Sie uns noch weitere Beispiele nennen?

Ja! Einige große Industrieunternehmen schwören ebenfalls auf unser Classic-System. Insbesondere solche, wo Mitarbeiter im Nachtschichtdienst dann arbeiten müssen, wenn die Betriebskantine schon längst geschlossen hat. Mit der thermoisolierten „Classic“-Box kommen auch diese Mitarbeiter in den Genuss von heißen Mahlzeiten.

Wer profitiert dort sonst noch von der Menü-Mobil-Speisenverteilung?

Beispielsweise Mitarbeiter im Rollstuhl. Für sie sind die oftmals riesengroßen Areale von Industrieunternehmen einfach zu weitläufig, um in einer halbwegs normalen Zeit das Mittagessen einzunehmen und wieder an den Arbeitsplatz zurück-zukehren. Ihnen wird das Essen gewissermaßen als Sozialleistung des Arbeitgebers

ins Büro zugestellt, wo sie es bequem und vor allem heiß zu sich nehmen können.

Welche neuen Systeme erweitern das Produktportfolio von Menü-Mobil?

Bei den Kontaktheizsystemen werden wir in Zukunft ein noch komfortableres System anbieten. Bei „Contactline“ ist nicht mehr der Tablett-Transportwagen mit Heizplatten ausgestattet, sondern die Heizung für Suppe und Hauptspeise in jedem einzelnen Tablett integriert.

Wie kann man sich darüber informieren?

In unserer nächsten Ausgabe stellen wir ein Projekt vor, bei dem diese maßgeschneiderte Lösung durch die Erneuerung des Speisenverteilungssystems notwendig wurde. In der Zwischenzeit können uns interessierte Kunden gerne anrufen oder sich auf unserer Homepage informieren, die sich übrigens seit kurzem in neuem Gewand präsentiert.



Auf die thermoisolierten „Classic“-Boxen von Menü-Mobil schwören auch große Industrieunternehmen und sogar Skilifte.

Industrial enterprises and even ski lifts swear by the thermal "Classic" boxes from Menü-Mobil.

Modern food distribution

In this interview Josef Draxl explains how industrial enterprises and even ski lift operators rely on products from Menü-Mobil. He also reveals a new product innovation.

Mr. Draxl, who are Menü-Mobil's main customers?

Draxl: In particular senior citizens homes and hospitals employ our food distribution systems, to ensure a hot meal on the table. We see ourselves however as problem solvers for food distribution in general and also have businesses in other industries as our customers.

Which occur to you spontaneously?

I can give you a concrete example which is located just near our company headquarters: In Tirol a number of ski lift operators use the "Classic" system for the lift operators, who work a long distance away from the ski huts. Their meals are sent to them hot and they can enjoy them where they are. A number of schools and kindergardens are also among our customers.

Can you give us more examples?

Yes! Some large industrial enterprises swear by our "Classic" system. In particular those with employees who work the night

shift and have their breaks when the cafeteria has long since closed. With our kind of food distribution these employees also get to enjoy a hot meal.

Who else profits from the Menü-Mobil food distribution systems?

Workers in wheelchairs are also good examples. Often the premises of large industrial enterprises are simply too extensive for them to take a regular lunch break and be back at their work place on time. Their meals are delivered directly to their offices as a form of social service on the part of the employers so that these employees can enjoy a hot meal in comfort.

Which new systems are set to expand Menü-Mobil's product range?

In the future we will be offering an even more comfortable contact heating system. In the "Contactline" system the tray transport trolley will no longer be fitted with heating plates. Instead this will be integrated into the trays them-

selves in order to heat the soup and main course on each tray individually.

How can people find out more about this?

In our next edition we will be reporting on a project, in which a custom-made solution was necessary. The renewal of the old food distribution system became that solution. In the meantime interested customers can contact us directly or take a look at our homepage, the updated version of which is soon to go live!



„Wir verstehen uns als Problemlöser für die Speisenverteilung.“

Josef Draxl

„We see ourselves however as problem solvers for food distribution in general.“

Josef Draxl

Beim „Contactline“-System ist die Kontaktwärmehheizung mit intelligenter Temperatursensorik im Tablett integriert.

Contact heating with intelligent temperature sensors is integrated into the tray in the "Contactline" system.



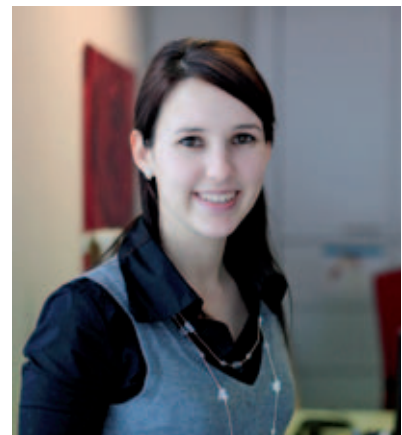
Wichtigstes Kapital: Unsere Mitarbeiter

An dieser Stelle lernen Sie regelmäßig einige von ihnen näher kennen.

Tanja Soraperra, Buchhalterin, seit drei Jahren bei Menü-Mobil

Das Inzinger Unternehmen ist der erste Arbeitgeber für Tanja Soraperra nach dem Abschluss ihrer kaufmännischen Ausbildung. Eine Freundin hat sie auf die offene Stelle als Buchhalterin bei Menü-Mobil aufmerksam gemacht. Sie verbucht die laufenden Geschäftsfälle sowohl im Finanzbereich als auch im Kreditoren- und Debitorenbereich und zeichnet für das Mahnwesen verantwortlich. Auf die Frage, warum sie gerne bei Menü-Mobil arbeitet, meint sie: „Unser Betriebsklima ist super, meine Arbeit ist abwechslungsreich und macht mir großen Spaß.“

Tanja Soraperra has been a bookkeeper at Menü-Mobil for 3 years now and is responsible for financial business transactions, accounts payable and receivable and payment reminders. When asked why she works at Menü-Mobil, she answered: "Our working atmosphere is fantastic and my work is varied and enjoyable."



„Mir gefällt, dass wir laufend neue Produkte entwickeln und weltweit verkaufen.“

"I like that we are constantly developing new products and selling them world-wide".



„Ich bin stolz auf die nützliche und sinnvolle Produktpalette unseres Betriebes.“

"I am proud of the useful and sensible range of products we have"

Inge Draxl, geschäftsführende Gesellschafterin, seit 20 Jahren bei Menü-Mobil

An der Seite ihres Mannes hat Inge Draxl den Aufbau des Unternehmens hautnah miterlebt und mitgestaltet. Im Unternehmen ist sie in der Buchhaltung tätig, kennt aber auch viele Kunden persönlich. Als Hauptgrund für den Erfolg des Unternehmens Menü-Mobil sieht sie die in den letzten 20 Jahren zahlreich entwickelten innovativen Produkte und die große Flexibilität, die schon oft ausschlaggebend für Großaufträge waren.

Inge Draxl, Executive Partner at Menü-Mobil, has shaped the business with her husband over the last 20 years. She works in bookkeeping and knows many of the customers personally. For her success lies in product development and the flexibility of the company.

The most important chapter: Our employees

In this regular article you can get to know our team.

Maria Schett, Chefsekretärin, seit acht Jahren bei Menü-Mobil

Auf die freie Stelle bei Menü-Mobil wurde Maria Schett über ein Inserat aufmerksam. In erster Linie assistiert sie Firmenchef Josef Draxl, ist aber auch Ansprechpartnerin für ihre Kollegen. Sie leitet das allgemeine Sekretariat, nimmt Anrufe entgegen und ist zudem für das Versenden von Infomaterial an die Kunden zuständig. Wer das Firmengebäude betritt, wird von ihr herzlich begrüßt, schließlich ist sie als erste Ansprechpartnerin die Visitenkarte des Unternehmens. An ihrer Arbeit schätzt Schett besonders, dass sie abwechslungsreich und sehr umfangreich ist.

Maria Schett, as head secretary she has assisted Josef Draxl for 8 years. She manages the office and is responsible for sending information to customers. She is the company's calling card and enjoys the diversity her job offers.



„Mit unserem guten Preis-Leistungsverhältnis fahren wir zu Recht auf der Erfolgsschiene.“

“Our good price performance ratio makes us successful.”



Nicole von Ehrlich, Vertriebsassistentin, seit zwei Jahren bei Menü-Mobil

Zu ihren Hauptaufgaben im Büro Lingen/Ems zählen die telefonische Akquisition von Neukunden und die gesamte Auftragsbearbeitung. Sie betreut als Teilzeitmitarbeiterin vorwiegend die nordwestdeutschen Bundesländer Schleswig-Holstein, Niedersachsen und Nordrhein-Westfalen. „Wir sind ein kleines Unternehmen und alle Mitarbeiter kennen sich untereinander. Das finde ich sehr angenehm, weil es eine persönliche Arbeitsatmosphäre schafft“, meint von Ehrlich.

Nicole von Ehrlich, has been a sales assistant with Menü-Mobil for 2 years. She is responsible for the acquisition of new clients on the telephone, order processing and looks after the states located in Northwest Germany. “We are a small enterprise and we all know each other. I enjoy that because it creates a personal working atmosphere” says von Erlich.

„Ich schätze den regen telefonischen und persönlichen Kundenkontakt.“

“I love the customer contact both on the telephone and face-to-face.”



Erfolgreiche Zusammenarbeit

Seit fast 20 Jahren unterhält Menü-Mobil eine Geschäftsverbindung mit dem Gemeindeverband Altenwohnheim Telfs. Eingesetzt werden derzeit die Speisenverteilssysteme „Inductline“ sowie „Inducook“.

Seit dem Jahr 1990 vertraut das Seniorenheim am Wiesenweg in Telfs mit damals 20 Bewohnern auf das Speisenverteilungssystem „Caldotray“ von Menü-Mobil. 1992 wurde dieses Haus umgebaut und auf 120 Bewohner erweitert. Im Vorfeld überlegte man sich, wie deren Versorgung mit Speisen künftig aussehen könnte. Nachgedacht wurde auch über eine Cook & Chill-Küche, die allerdings erst rund zehn Jahre später realisiert

werden sollte. Bis dahin vertraute das Seniorenheim bei der Speisenverteilung weiterhin auf das bewährte Warmhaltesystem „Caldotray“.

Seit einigen Jahren ist am Wiesenweg auch die Verwaltung des Gemeindeverbandes Altenwohnheim Telfs untergebracht; diese Organisation zeichnet für insgesamt zehn Gemeinden verantwortlich, etwa wenn es um „Betreutes Wohnen“ geht.





Foto: Privat

„Seit der Umstellung auf die Speisenverteilungssysteme von Menü-Mobil hat sich auch die Qualität der Speisen verbessert.“

Peter Gspan, Leiter Gemeindeverband Altenwohnheim Telfs

“Since we’ve converted to Menü-Mobil’s food distribution systems we have also seen an improvement in the quality of the meals.”

Peter Gspan, supervisor with the Local Authorities Association.

Moderne Zeiten

2002 wurde in Telfs-Schlichtling ein weiterer Neubau mit 70 Wohneinheiten fertiggestellt. „Dort eine eigene Küche einzurichten, hätte immense Kosten verursacht, sowohl bei der Investition als auch im laufenden Betrieb, und deshalb haben wir darauf verzichtet. Die Mahlzeiten für Schlichtling werden stattdessen in der neu errichteten Cook & Chill-Zentralküche am Wiesenweg zubereitet und von dort aus hierher geliefert“, erzählt Peter Gspan, Leiter des Gemeindeverbandes Altenwohnheim Telfs. Die 14 Leute im „Betreuten Wohnen“ erhalten das Essen in der „Classic“-Box und erhitzen es mit dem Regeneriersystem „Inducook“. 56 Bewohner werden hingegen aus dem Tablett-Transportwagen „Inductline“ versorgt. Diese acht Induktionswägen in Schlichtling wurden mit externen Generatoren ausgestattet: „Es macht schließlich keinen Sinn, schwere Technik spazieren zu fahren“, erklärt Menü-Mobil-Geschäftsführer Josef Draxl. Die 120 Bewohner am Wiesenweg werden seit 2002 ebenfalls durch die Cook & Chill-Küche mit „Inductline“ mit integrierter Technik am Wagendach mit heißen Mahlzeiten versorgt.

Weitere Projekte

In den folgenden Jahren verwirklichte der Gemeindeverband Altenwohnheim Telfs weitere Bauvorhaben: In Telfs-Lumma wurden 31, in Telfs-Hanföldweg 22 betreute Wohneinheiten geschaffen sowie weitere in

Mitgliedsgemeinden des Verbandes: elf in Oberhofen, sieben in Flaurling und elf in Leutasch. Ebenso wie die 14 Menschen im „Betreuten Wohnen“ in Schlichtling werden auch alle Bewohner dieser Einrichtungen mit dem „Inducook“-System mit heißem Essen versorgt. „Dadurch können sie das Mittag- oder Abendessen zu sich nehmen, wann sie wollen, und brauchen dafür nur kurz vorher das System aktivieren“, beschreibt Gspan die Vorteile dieser modernen Art der Speisenverteilung von Menü-Mobil.

Hunderte Mahlzeiten

2008/2009 wurde der Neubau eines Seniorenheimes mit 46 Betten in Seefeld verwirklicht. „Eigentlich müsste man bei dieser Größe eine eigene Küche einbauen und dort mindestens sechs Mitarbeiter beschäftigen“, erklärt Gspan. Der Gemeindeverband verzichtete darauf! Die Mahlzeiten werden stattdessen ebenfalls in der Zentralküche in Telfs zubereitet und mit einem Klein-LKW auf die Reise nach Seefeld geschickt. Der Weg führt über eine zwölf Kilometer lange Bergstraße mit einer Steigung von bis zu neun Prozent. Dabei verhindert das Systemgeschirr das Auslaufen der Menükomponenten. Vor dem Verzehr werden die Menüs im Induktionswagen fertig gegart. „Seit der Einweihung der Seniorenresidenz in Seefeld bereiten wir in unserer Zentralküche täglich 300 Mittagessen und fast jeden Tag ebenso viele Abendessen zu“, meint Gspan abschließend.



Die Mahlzeiten für die Seniorenresidenz in Seefeld werden aus Telfs angeliefert.

The meals for the senior citizens home in Seefeld are delivered from Telfs.

In der Zentralküche werden täglich 300 Mittagessen und fast ebenso viele Abendessen zubereitet.

300 lunches and nearly as many dinners are prepared in the central kitchen everyday.

Die Induktionswägen für Schlichtling und Seefeld wurden mit externen Generatoren ausgestattet.

The induction trolleys for Schlichtling and Seefeld are fitted with external generators.

Successful cooperation

For nearly 20 years Menü-Mobil has had an ongoing business relationship with the Local Authorities Association which runs the senior citizens home in Telfs. The food distribution systems "Inductline" and "Inducook" are currently in use there.

In 1990 the senior's home on Wiesenweg in Telfs had just 20 residents and introduced the food distribution system "Caldotray" from Menü-Mobil. In 1992 the house was extended to accommodate 120 residents. At the time considerations were also made about how the supply of meals could look in the future. A Cook & Chill kitchen was considered however it wouldn't be realised for another 10 years. In the meantime the senior citizens home continued to rely on the tried and tested food distribution system "Caldotray" to keep meals warm. The senior citizens home in Wiesenweg has also been home to the Local Authorities Association administration for a number of years. The association is responsible for assisted living in a total of ten municipalities.

Modern times

In 2002 a new complex with 70 units was built in Telfs-Schlichtling. "Having a kitchen in the complex would have been extremely expensive, both building it and running it and so we decided against it. Instead, the meals are prepared in the Cook & Chill kitchen in Wiesenweg and then delivered to Schlichtling." explains Mr. Peter Gspan, head of the Local Authorities Association senior citizens home in Telfs. The 14 people in "assisted living" receive their meals in the "Classic"-Box and heat them up with the regeneration system "Inducook". Another 56 residents are supplied from the tray trolley "Inductline". The eight induction trolleys required in Schlichtling were equipped with external generators: "It makes absolutely no

sense to push around this type of heavy machinery" explains Menü-Mobil's managing director Josef Draxl. Since 2002, the 120 residents in Wiesenweg have also been supplied with hot meals from Cook & Chill kitchen using Inductline and the integrated technology on the tops of the trolleys.

Further projects

In the following years the Local Authorities Association in the senior citizens home in Telfs completed a number of building projects: In Telfs Lumma 31 and in Telfs Hanffeldweg 22 assisted living housing units were completed in addition to those of other member municipalities of the association: 11 in Oberhofen, 7 in Flaurling and 11 in Leutasch. These residents are supplied with hot meals using the Inducook system just like the 14 residents in assisted living in Schlichtling. "In this way they can choose to eat their lunch and dinner when it suits them and only need to activate the system prior to eating." says Gspan describing the advantages of this modern kind of the food distribution from Menü-Mobil.

Hundreds of meals

In 2008/2009 a senior citizens home was built to cater for 46 residents in Seefeld. "In a complex of this size you would normally need to build a kitchen and employ a staff of 6." explains Gspan. The Local Authorities Association decided against this and instead choose to prepare the meals in the central kitchen in Telfs and deliver them to Seefeld in a small lorry. The journey

is a 12 kilometre mountain road with upward gradient of 9%. The clever tableware system prevents any spillages along the way. Prior to consumption the cooking process is completed in the induction trolleys. "Since we opened the senior citizens home in Seefeld, we prepare 300 lunches and nearly as many dinners each day in our central kitchen" concludes Gspan.



„Wir sind sehr zufrieden“

Seit dem Jahr 1996 vertraut das Franziskusheim Wien auf das Inductline-System von Menü-Mobil.

„Mit diesem Speisenverteilungssystem sind wir immer gut gefahren und mussten in den vergangenen dreizehn Jahren lediglich zehn Hauptspeisen-Teller und einige Suppentassen austauschen“, lobt Heimleiterin Schwester M. Theresia Sessing die hohe Qualität der Produkte und zeigt sich zufrieden. Das hängt aber auch damit zusammen, dass die Ordensschwestern die drei „Inductline“-Wägen, die etwa 60 Tablett sowie das gesamte Geschirr mit größter Sorgfalt pflegen. Daher wirkt auch nach 13 Jahren noch alles fast wie neu. „Das Pech für Herrn Draxl ist, dass er praktisch keine Folgegeschäfte mehr mit uns machen kann“, schmunzelt Schwester Theresia.

Rasche Verteilung

Das warme Essen für die Bewohner des Franziskusheims liefert eine Catering-Firma im Cook & Serve-Verfahren im Großgebäude an. In der Verteilerküche werden die Speisen auf die Tablett portioniert und anschließend in den „Inductline“-Wägen auf die vorgeschriebenen 75 Grad Celsius nachgeheizt. Die Heimbewohner nehmen die Mahlzeiten üblicherweise im Speisesaal zu sich. Jenen Menschen, die ihn nur unter größter Mühe oder gar nicht erreichen können, wird das Tablett auf das Zimmer serviert. „Vor der Lebensmittelaufsicht fürchten wir uns seit der Umstellung auf das „Inductline“-System auch nicht mehr, weil dadurch die Speisenverteilung

noch hygienischer wurde“, meint Schwester Theresia abschließend.



Josef Draxl mit der „sehr zufriedenen“ Heimleiterin Schwester Theresia.

Josef Draxl with the “extremely satisfied” nursing home’s supervisor Sister Theresia.

“We are very pleased”

Since 1996 the Franciscan Nursing Home in Vienna has put its trust in Menü-Mobil’s „Inductline“ System.

“This food distribution system has always operated well and in the past 13 years we have only had to exchange ten plates and a few soup bowls”, the home’s head nun and nurse Sr. M. Theresia Sessing praised the high quality products and expressed her satisfaction. The fact that the nuns take extremely good care of the 3 “Inductline” trolleys, 60 trays and the tableware is very much a contributing factor to their durability. After 13 years of use, everything works

practically like new. “Unfortunately for Mr. Draxl this means that he does practically no subsequent business with us”, smirked Sr. Theresia.

Rapid distribution

The warm meals for the Franciscan Nursing Home residents are supplied in bulk by a catering company in the Cook & Serve method. In the distribution kitchen the meals are then portioned onto the trays and subsequently reheated in

the Inductline trolleys at the regulated temperature of 75 degrees Celsius. Normally, the residents take their meals in the dining room. Those who find it very difficult or are unable to reach the dining room are served their meals on a tray in their room. “We no longer need to worry about the food inspections either. Since we introduced the Inductline System, food distribution has become much more hygienic” added Sr. Theresia.

Beginn einer weltweiten *Erfolgsgeschichte*

Seit Dezember 1992 vertraut das Heinrich-Braun-Krankenhaus in Zwickau auf das Tablettsystem „Universal“ von Menü-Mobil. In den folgenden Jahren diente Zwickau als Vorbild, und Krankenhäuser weltweit stiegen ebenfalls auf diese moderne Form der Speisenverteilung um.

Seit jeher erwies sich die Weitläufigkeit des Klinikumgeländes mit seinen vielen verstreuten Pavillons als großes Handicap bei der Speisenverteilung. Aber nicht nur hier, wo insgesamt 40 Stationen beliefert werden mussten, sondern auch im fünf Kilometer entfernten Außenbezirk mussten für acht weitere Stationen lange Trans-

portwege in Kauf genommen werden. Dazu kam, dass die in der Großküche zubereiteten Speisekomponenten in unisolierten Metallkübeln transportiert wurden.

Suche nach Lösung

„Vor der Umstellung trafen die Speisen vor Ort nur noch lauwarm ein und

mussten in den Stationsküchen vor der Portionierung noch einmal aufgewärmt werden. Das führte unweigerlich zu Qualitäts- und Geschmacksverlusten“, erinnert sich Anke Unger, Leiterin der Speisenversorgung im Heinrich-Braun-Krankenhaus. Die Verantwortlichen des Klinikums beschlossen, dem leidigen Zustand ein Ende zu setzen. Fünf internationale Anbieter von Speisenverteilungssystemen wurden kritisch miteinander verglichen und einem 14-tägigen Härte-test unterzogen. Den Zuschlag für das 1000-Betten-Krankenhaus bekam schließlich Menü-Mobil mit seinem Kompaktablett-System „Universal“. „Wir waren 1992 eines der ersten Krankenhäuser in der ehemaligen DDR, die vom Kübelssystem auf ein Tablettssystem umstellten“, erzählt Unger.

Innovatives Produkt

Die Entwicklung des Kompaktablett-Systems beruht auf den jahrelangen Erfahrungen des seinerzeit als Einrichtungsberater für Krankenhäuser tätigen Firmengründers Josef Draxl. Dieses Tablett war das Ergebnis seiner rund zehnjährigen Denk- und Entwicklungsarbeit, an dessen Anfang die Frage stand: „Wie schafft man es, fertige Speisen heiß, hygienisch und mit geringem Platzaufwand zum Empfänger zu bringen.“ Herausgekommen





Bis zur Einführung des neuen Speiseverteilungssystems wurden die einzelnen Speisekomponenten in Metallkübeln befördert.

Up until the introduction of the new food distribution system, the individual food components were transported in metal buckets.



„Durch die genaue Portionierung konnten Überschüsse vermieden und Lebensmittel eingespart werden.“

Anke Unger, Leiterin der Speiseversorgung

“Through precise portioning, surplus could be avoided and food could be saved.”

Unger, head of food supply

ist dabei ein geniales und einfaches Kunststofftablett in Euronorm mit drei Vertiefungen und einem integrierten Ablageteil für Getränke, Besteck und sonstige Menükomponenten. In diese Vertiefungen des Tablett wird das eigens dafür entwickelte Geschirr gestellt. Großer Vorteil: In diesem mobilen Transporttablett können sowohl heiße als auch kalte Menükomponenten gleichzeitig, thermisch getrennt sowie schwappsicher transportiert und serviert werden.

Große Zufriedenheit

In Zwickau hielten sich die notwendigen Umbauarbeiten für das neue Speiseverteilungssystem finanziell und zeitlich in Grenzen und waren innerhalb von nur zwei Monaten abgeschlossen. An den Tag der Umstellung erinnert sich Anke Unger noch genau: „Es war der 8. Dezember 1992. An diesem Tag bekamen unsere Patienten das Mittagessen aus dem Kübel, das Abendessen schon auf dem Tablett serviert. Ich saß damals am Telefon und wartete auf etwaige Beschwerden von Patienten. Es kamen keine! Die Umstellung hatte hervorragend geklappt, auch dank der guten Vorbereitung durch das Team von Menü-Mobil.“ Nach der Einführung des Tablett-Systems hatte der Patient eine Wahlmöglichkeit, die er bisher nicht gekannt hatte: Beim Frühstück und Abendessen wurde eine umfangreiche Komponentenauswahl und beim Mittagessen eine Auswahl aus drei Menüs angeboten.

Ausgangspunkt für weltweiten Erfolg

1996 überzeugte sich eine Delegation

des Großkrankenhauses Bulovka aus Prag von den Vorzügen des Tablett-systems „Universal“ in Zwickau. Bald wurde es auch dort implimentiert und noch heute genießen 2000 Patienten täglich ihre Mahlzeiten aus diesem Tablett.

Auch ein in Malaysia ansässiger österreichischer Krankenhausplaner wollte 1997 dieses Produkt seiner Heimat in seine Planungen aufnehmen. Und so besuchte er mit Mrs. Mary Easaw-John, der persönlichen Diätassistentin des damaligen Premierministers Dr. Mahatir, das Heinrich-Braun-Krankenhaus. Davon begeistert führte sie das System in der Herzklinik von Kuala Lumpur ein (siehe Bericht auf Seite 26). „Das Menü-Mobil-Universal-Tablett hat bis heute seinen Weg in Krankenhäuser in Gabun (Schwarzafrika), Bahrain, Manila (auf den Philippinen), Russland, Indonesien, aber auch in Portugal und in vielen osteuropäischen Staaten gefunden. Teilweise ist das System schon seit mehr als zehn Jahren in Verwendung und die Betreiber der Krankenhäuser sind damit hoch zufrieden. Sogar Ölplattformen in Kasachstan und Qatar schwören darauf“, erzählt Menü-Mobil-Exportleiter Christian Söldner.

Rosige Zukunft

Das 1992 eingeführte Tablett-System wird im Heinrich-Braun-Krankenhaus heute noch verwendet. Allerdings beginnt man dort wieder einmal „neu“ zu denken: Es läuft ein Versuch mit dem über 15 Jahre alten Tablett, in dem man mit beschichtetem Geschirr die Speiseregenerierung mit Induktionstechnik betreibt. Wird man auch das eines Tages in Malaysia einführen?

The beginning of a worldwide success story

Since December 1992 the Heinrich Braun Hospital in Zwickau (Germany) has employed the tray system "Universal" from Menü-Mobil. In the years that followed, Zwickau became a model, and hospitals around the world converted to this modern form of the food distribution.

The vastness of the hospital grounds with its numerous and scattered pavilions has always proved to be a handicap to the effective distribution of food. Long transportation routes were not the only problem here, where alone 40 wards needed to be supplied, but also a district 5 kilometres away that had a further 8 wards that also had to be supplied. Another problem in addition to the distance was that the large-scale catering kitchen transported the food components in non-insulated metal buckets.

The search for a solution

"Before the conversion the meals arrived at their destination lukewarm and had to be heated up in the ward kitchens before being portioned. Inevitably this led to a loss in quality and taste", remembers Mrs. Anke Unger, head of food supply in the Heinrich Braun Hospital. Those responsible at the hospital decided to bring the desperate situation to an end. Five international food distribution system suppliers were compared and were submitted to a gruelling 14 day test. Menü-Mobil's tender with the compact tray system "Universal" won the contract to supply the 1000 bed hospital. "In 1992, we were one of the first hospitals in the former GDR, to convert from the bucket system to a tray system" says Unger.



„Man kann mit Fug und Recht behaupten, dass Zwickau die Wiege des weltweiten Erfolges des Menü-Mobil Universal-Tabletts war.“

Christian Söldner, Exportleiter Menü-Mobil

“We can justifiably say that the worldwide success of Menü-Mobil's universal tray began in Zwickau.”

Christian Söldner, export manager Menü-Mobil



Die Weitläufigkeit des Geländes des Heinrich-Braun-Krankenhauses mit seinen Pavillons offenbart sich erst aus der Vogelperspektive.

The extensiveness of the Heinrich Braun Hospital grounds and pavilions can only really be appreciated from a bird's perspective.

Innovative product

The development of the compact tray system was based on the experiences of company founder Josef Draxl, who had worked for years as a hospital facility advisor. The product was the result of approximately ten years of mental research and development, and the question: "How can you serve customers complete meals that are hot and hygienic with minimal space consumption?" What emerged was an ingenious and simple food distribution system, which is equipped with a standard European plastic tray with three recesses and an integrated section for beverages, cutlery and other menu components. Specially developed tableware is placed in the grooves of the tray and the great advantage is that both hot and cold components can be transported without spilling and served at the same time.

Extremely satisfied

In Zwickau the changes required for the new food distribution system were kept to a minimum both financially and in terms of time and the whole process was finalised in just two months. Anke Unger remembers the conversion day exactly: "It was the 8th of December 1992. That day our patients were served their lunch from the buckets, and their dinner on the trays. I sat at the telephone and waited for the complaints from the patients. There were none! The change over went perfectly owing to the good preparation of the Menü-Mobil team." After the introduction of the tray system the patients had options, which they had never had before. There was an excellent component selection for breakfast and dinner, and they could choose from 3 different menus at lunchtime.

Starting point for world-wide success

In 1996 a delegation from Bulovka, a large hospital in Prague, were convinced of the advantages of the tray system "Universal" being used in Zwickau. Soon after it was implemented there and to this very day 2000 patients enjoy their

meals from this tray daily. In 1997 an Austrian residing in Malaysia, wanted to incorporate this product from his home country in the planning of a new hospital. As a result he visited the Heinrich Braun Hospital with Mrs. Mary Easaw-John, who was at the time the Malaysia Prime Ministers personal dietician. They were so impressed by the system that it was put into use at the National Heart Institute in Kuala Lumpur (see report on page 26). "In addition to clinics in Portugal and in many Eastern European states, the Menü-Mobil „Universal“ tray has found its way into hospitals in Gabon, Bahrain, Manila, Russia and Indonesia. In some cases the system has been in use for more than ten years and

hospital administrators are extremely pleased with its performance. Even oil platforms in Kazakhstan and Qatar swear by it" explains Menü-Mobil's export manager Christian Sölder.

Rosy future

Despite the fact that the tray system introduced to the Heinrich Braun Hospital in 1992 is still in use today, people there are starting to think outside the circle. The hospital is currently attempting to use the trays, which are now over 15 years old, with specially coated tableware to regenerate the food using the induction method. The question remains if Malaysia will also one day introduce this new method.



Einige der Tablett-Transportwägen in der Kinderstation wurden von eifrigen, kleinen Patienten schön angemalt.

Some of the tray transport trolleys in the children's ward have been painted by eager little patients.

Erfolgreiche Zusammenarbeit

Nach der Installation des Induktionssystems Menü-Mobil „Inductline“ im Jahr 2003 erteilte das Klinikum Chemnitz Menü-Mobil vier Jahre später einen schönen Folgeauftrag. Bei der Vergabe spielten auch die positiven Erfahrungen und die gute Kundenbetreuung durch Menü-Mobil beim ersten Projekt eine wichtige Rolle.



Der große Wagenpark kurz vor der Inbetriebnahme.
The large fleet of vehicles shortly before the initial start-up.

Das Speisenverteilssystem „Inductline“ – Andockstationen mit Tabletttransportwagen im Klinikum Chemnitz wurde im November 2003 mit der Errichtung eines neuen und modernen Cook & Chill-Speisenverteilcenters installiert. Somit läuft dieses Regeneriersystem in Chemnitz nun schon erfolgreich im sechsten Jahr und da lohnt es sich, einen Blick zurück zu werfen. Das neudeutsch so schön benannte „After-Sales-Management“ leidet nur allzu oft unter der Jagd nach neuen Erfolgen und Gewinnen. Das war bei diesem Projekt von Anfang an anders und entspricht somit auch der

Philosophie von Menü-Mobil und nicht zuletzt auch den Wünschen und Vorstellungen des Kunden. Dass sich diese Philosophie auszahlt, und zwar für beide Seiten, darüber berichtet dieser Beitrag.

Spannender Großauftrag

Zu Beginn des neuen Millenniums dachte man im Klinikum Chemnitz über neue Technologien zur Patientenversorgung nach. Schon damals bestanden gute Geschäftskontakte zu Menü-Mobil, und so holten die Verantwortlichen die Tiroler bei der Planung und Beratung mit ins Boot.

Schließlich entschieden sich die Geschäftsführer der Klinik Catering Chemnitz, Frank Biesold von Klüh-Catering und Konrad Schumann, Pflegedirektor des Klinikums, für das Induktionssystem von Menü-Mobil. Dieses sollte an allen Standorten den Prozess der Patientenversorgung optimieren und auch die Qualität der Speisen verbessern. „103 Andockstationen wurden von uns installiert sowie über 300 Tablett-Transportwagen geliefert. Diese wurden entsprechend den Anforderungen konstruiert und angefertigt. Hinzu kamen noch unzählige Spendergeräte, denn ein

15-Meter-Band will auch bestückt werden“, erklärt Wolfgang Stumpf, zuständiger Systemberater von Menü-Mobil.

Hohe Kundenzufriedenheit

Logisch, dass es nicht ausblieb, die eine oder andere Schwierigkeit zu meistern, die neue Technologie dem Prozess anzupassen oder zu vollenden. „In der langjährigen Geschäftsbeziehung war Menü-Mobil jedenfalls immer ein verlässlicher Partner und stets mit Rat und Tat zur Stelle. Das bestätigen wir jederzeit gerne, auch den Referenzbesuchern von Menü-Mobil“, meint Pflegedirektor Schumann. Vielleicht ist es gerade in diesen Zeiten sinnvoll, sich noch mehr auf die viel beschworenen „alten Werte“ zu besinnen. Dazu zählen

eine gute und ehrliche Zusammenarbeit mit den Kunden nach guter alter Kaufmannstradition, bei allen notwendigen Angleichungen an die heutige Zeit. Hier in Chemnitz lebt man diese Tradition seit Jahren und seit über fünf Jahren auch mit Menü-Mobil.

Innovative Zukunftspläne

„Eine gute Kundenbetreuung macht sich auch über die gesetzliche Garantie hinaus bezahlt und führt häufig zu Folgeaufträgen“, ist Wolfgang Stumpf überzeugt. In Chemnitz war das der Fall: Das Klinikum erteilte Menü-Mobil 2007 einen weiteren Auftrag über 14 Regenerierbüffets mit Heißlufttechnik und 28 dazugehörige Shuttle-Wägen. Innerhalb kürzester Zeit wurden diese speziell für Chem-

nitz konstruiert, gebaut und nach der Lieferung in bewährter Manier durch Menü-Mobil installiert. Mit dieser modernen Technologie wird die unterschiedlichste Klientel, von der Kinderstation bis zur Geriatrie, versorgt. Derzeit plant das Klinikum Chemnitz zur besseren Ausschöpfung seiner Kapazitäten eine Versorgung für Essensteilnehmer „außer Haus“. Das Restaurant „Flemming“ über dem Bettenhaus in der Flemmingstraße hat sich einen guten Namen gemacht: „Wir möchten daher auch die Mitarbeiter von kleinen Firmen, Büros und Kanzleien in der Stadt mit unserem guten Essen versorgen, und dabei kann das individuelle Regeneriersystem „Inducook“ von Menü-Mobil gute Dienste leisten“, blickt Konrad Schumann in die Zukunft.



Konrad Schumann, Pflegedirektor des Klinik Catering Chemnitz (links), und Betriebsleiter Ingo Wegner schwören auf die Speisenverteilungslösungen von Menü-Mobil.

Konrad Schumann, Chemnitz Catering Clinic care director (left), and manager Ingo Wegner swear by the food distribution system from Menü-Mobil.

Successful cooperation

In 2003 the Chemnitz Clinical Centre (Germany) adopted the induction system "Inductline" from Menü-Mobil. The positive experience and the good customer service provide by Menü-Mobil were contributing factors to the company being awarded a subsequent contract four years later.

The food distribution system "Inductline" which is composed of docking stations with tray trolleys, was installed in the Chemnitz Clinical Centre in November 2003 as part of the establishment of a new and modern Cook & Chill food distribution centre. This regeneration system has been operating successfully in Chemnitz for the past six years and it is worth taking a look back to see why. "After Sales Management", a term that has found its way into the German language, often suffers as a result of the search for new contracts, successes and profits. This was not the case in this project and as a result, corresponds to Menü-Mobil's philosophy and to the wishes and expectations of the customer. It is a philosophy that pays off, for both sides, as this article demonstrates.

Exciting bulk order

At the beginning of the new millennium the Chemnitz Clinical Centre was already considering introducing new technology to improve patient care. At that time good business contacts to Menü-Mobil already existed, consequently the Tyroleans were brought in as consultants and to assist in planning. In the end the directors of Chemnitz Clinical Centre's catering unit, Frank Biesold from Klüh Catering and Konrad Schumann, the Clinical Centre's care director, chose to introduce the induction system from Menü-Mobil with the intention of optimising the meal supply and level of quality throughout the Clinical Centre." 103 docking stations were installed and we delivered over 300 tray trolleys which were designed and produced according to the Clinical Centre's requirements. In addition, we delivered numerous dispensing equipment because a 15 metre conveyer belt also had to be equipped",

explains Wolfgang Stumpf, the system consultant from Menü-Mobil responsible for the project.

Customer satisfaction

It was of course unavoidable that the one or other problem occurred and had to be dealt with, that technical adaptations had to be made or new technology had to be developed in order to provide the perfect process. "During our long-year business relationship, Menü-Mobil was always a reliable partner and ready and available to provide us with advice and support. We are happy to provide a reference for them at anytime." confirmed Konrad Schuman, care director at Chemnitz. Perhaps now more than ever it is important to concentrate on the tried and tested "old values" of good and honest business relationships with customers, Here in Chemnitz people having been living and working with these traditions for years and for the past

five years with Menü-Mobil too.

Innovative future plans

"Good customer service lasts longer than the legal product warranty and frequently leads to subsequent contracts." says Wolfgang Stumpf convincingly. In Chemnitz that was certainly the case: In 2007 the Clinical Centre awarded Menü-Mobil with a contract for fourteen hot-air regeneration buffets and 28 compatible shuttle trolleys. Within a short period of time the order was designed and built to customer specifications and then delivered in the excellent fashion that has become standard by menu Mobil. This form of modern technology meant that various needs, from the children's ward to geriatrics were able to be met. The Chemnitz Clinical Centre is currently working towards a better use of capacity so that it can also cater for "external" customers. The "Flemming" restaurant, located above the wards in the Flemming Strasse has earned a good reputation. From there we would like to supply employees working in small companies, offices and legal practises in the city with good meals and Menü-Mobil's individual regeneration system "Inducook" can service this market well" says Konrad Schumann as he looks to the future.



„Wir sorgen dafür, dass die Patienten heiße und schmackhafte Speisen auf den Tisch bekommen.“

Wolfgang Stumpf, Systemberater bei Menü-Mobil

“We make sure that the patients are served hot and tasty meals.”

Wolfgang Stumpf, system advisor with Menü-Mobil.

Hoher Anspruch *an Speisenverteilung*

In der Diakonie Kork werden Mahlzeiten für rund 54 Wohngruppen mit „Schwerpunkt epilepsiekrank Menschen“ zubereitet. Seit Juli 2008 vertraut man auf das Heißluftverfahren „Airline“ von Menü-Mobil.



Foto: Heyenga

In der Küche der Diakonie werden täglich Mahlzeiten für rund 54 Wohngruppen zubereitet.
Meals for 54 different assisted living groups are prepared everyday in the deaconry kitchen.

„Unsere 40 Mitarbeiter in der Küche arbeiten in drei Schichten zwischen 4.30 und 20.30 Uhr, damit wir unsere 54 Diakonie-internen Wohngruppen 365 Tage im Jahr mit nahrhaftem, wohlschmeckendem, heißem Essen versorgen können“, erklärt Küchenleiter Jochen Mayer einleitend. Täglich werden etwa 1000 Mittagessen in der Küche der Diakonie zubereitet; dazu kommen 500 Frühstücke und Abendessen.

Vorhandenes Vertrauen

Mit dem bis Juli 2008 verwendeten Clochensystem konnte die Speisentemperatur nicht für alle Essens Teilnehmer in gleichem Maße garantiert werden. Deshalb entschied sich die Diakonie damals, das neue, auf Umluft basierende System „Airline“ von Menü-Mobil einzuführen. „Ich habe in der Vergangenheit schon sehr gute Erfahrungen mit diesem Unternehmen gemacht und es daher den Verantwortlichen im Haus emp-

fohlen“, sagt Jochen Mayer. Bei der Auswahl des Systems spielte neben der Qualität auch dessen Wirtschaftlichkeit eine entscheidende Rolle: „Wir haben umfangreiche Testläufe mit verschiedenen Systemen durchgeführt. Menü-Mobil lieferte dabei schlagende Argumente. Besonders die starke Kühlleistung, die schwache Geräusentwicklung und der geringe Energieverbrauch des Systems überzeugten uns“, erklärt der Küchenleiter. Zum Einsatz kommen im

Epilepsiezentrum nun 32 kühl- und beheizbare Tabletttransportwägen, die jeweils für 24 Tablett Platz bieten.

Ausgereifte Technik

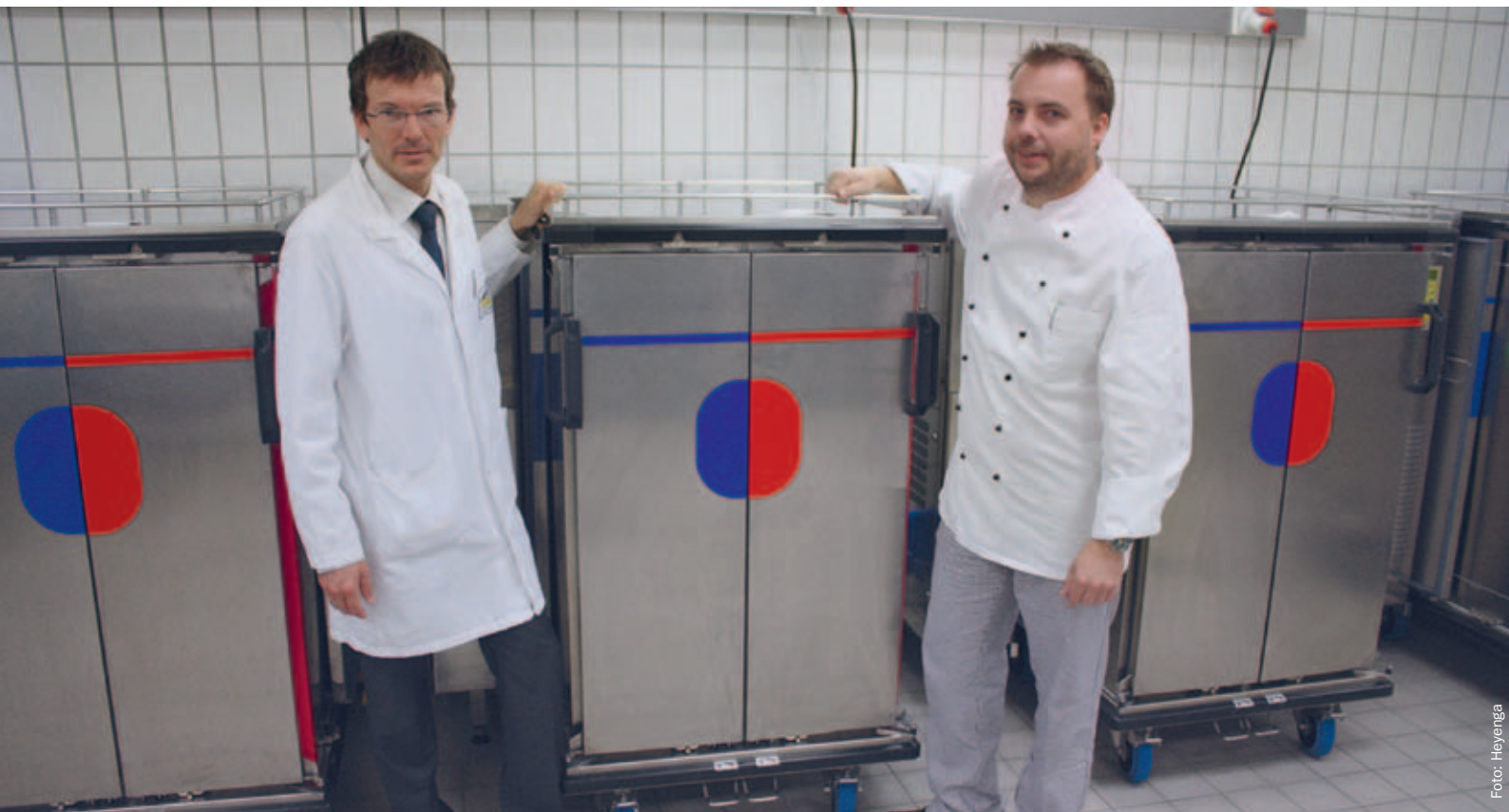
In der Diakonie wird nach dem Cook & Serve-Verfahren produziert. Das bedeutet, dass die Speisen nach der Zubereitung heiß am Band portioniert werden. Direkt im Anschluss werden die mit Tablett bestückten „Airline“-Transportwägen, deren zwei Wagenkammern durch eine stabile Kunststoffwand thermisch getrennt sind, an neun „Airline“-Andockstationen andockt und mittels Heiß- oder Kaltluft auf der gewünschten Temperatur gehalten. Dabei können beide Kammern unabhängig voneinander angesteuert und entweder beide oder nur jeweils eine auf Heizen bzw. Kühlen eingestellt werden.

So können bis zu drei Tabletttransportwägen an einer Andockstation nacheinander beheizt und gekühlt werden, wodurch sich die Investitionskosten bei der Anschaffung des Systems reduzieren ließen. Im Ortenau-Klinikum-Kehl werden insgesamt 13 Wägen mit Einschubfächern für je 30 Tablett eingesetzt, die jeden Mittag per LKW nach Kehl transportiert und dort an vier weitere Stationen andockt und auf Temperatur gehalten werden.

Wichtige Kontrolle

Die Andockstationen sind mit dem EDV-System in der Küche der Diakonie verbunden. Dadurch kann sich der Küchenleiter stets die Temperatur in den Wagenkammern in Echtzeit anzeigen lassen und bei eventuellen Fehlbedienungen auf jeden einzelnen Wagen korrigierend zugreifen.

Dank des HACCP-Dokumentationssystems von Menü-Mobil werden zudem alle relevanten Temperaturdaten aufgezeichnet. „Dass die Inbetriebnahme Anfang Juli 2008 so reibungslos klappte, war vor allem der hervorragenden Vorbereitung durch das Küchenteam und der konstruktiven Zusammenarbeit mit Menü-Mobil zu verdanken. Von der Auswahl der Wägen bis zu den Geschirrtellen haben wir jedes Bestandteil des Systems gemeinsam mit dem Systemberater Hannes Abenthung diskutiert und geprüft“, meint der Küchenmeister. Dieser ergänzt: „So konnten wir genau die Lösung erarbeiten, die den Anforderungen des Hauses am besten Rechnung trägt.“ Mayers einziger Wunsch ist, dass das System noch 15 Jahre hält: „Die gute Verarbeitung der Wägen und Stationen stimmen mich sehr zuversichtlich.“



Hannes Abenthung und Jochen Mayer sind vom System überzeugt.
Hannes Abenthung and Jochen Mayer are convinced by the system.

High standards in food distribution

In the Kork deaconry (Germany) meals are prepared for 54 assisted living groups that focus on aiding people suffering with epilepsy. Since July 2008 the deaconry has relied on Menü-Mobil's hot air system "Airline".

"Our 40 employees in the kitchen work in three shifts between 4.30am and 8.30pm so that we can supply all 54 internal assisted living groups in the deaconry with nutritious, tasty and hot meals, 365 days a year." explains the kitchen supervisor Jochen Mayer. About 1,000 lunches are prepared daily in the deaconry kitchen in addition to the 500 breakfasts and dinners.

Existing confidence

Up until July 2008 a dome-shaped lid was used to keep meals warm, however, the food temperature could not be maintained at the same level for everyone. Therefore the deaconry decided to introduce the Menü-Mobil "Airline" system which is based on circulating air. "I'd had very good experiences with this company in the past and therefore decided to recommend them to those responsible in our organisation." says Jochen Mayer. It was not only a question of quality when it came to selecting a system – it also had to be cost effective. "We ran extensive tests with different systems. Menü-Mobil's system stood out and we were particularly convinced by the strong cooling capacity, the low energy consumption and how quiet

the system was" explains the kitchen supervisor. In the epilepsy centre, 32 transport trolleys, which are each fitted with 24 trays which can be heated or cooled, are currently in use.

Technically mature

In the deaconry meals are produced in accordance with the Cook & Serve procedure. This means that meals are produced in bulk and then portioned while still hot. The tray-filled "Airline" trolleys, which have two chambers separated thermally by a sturdy plastic wall, are then attached to nine docking stations and by means of hot or cool air the desired temperature is maintained. Both chambers can be controlled independently and either one or both can be switched to heating and/or cooling mode. With this method up to three tray trolleys can be successively heated or cooled which results in a reduction in outlay costs associated with establishing the system. In the Ortenau Clinical Centre Kehl a total of 13 trolleys, each with slide-in compartments for 30 trays, are in use. The trolleys are transported from Kork to Kehl at noon each day by lorry. Once in Kehl they are docked on to the four stations

which maintain the desired temperature.

Important control

The docking stations are connected to the computer system in the deaconry kitchen. This allows the kitchen supervisor to monitor the actual temperature in the trolley chambers and in the case of an operating error he can correct each trolley individually. Thanks to the HACCP Documentation system from Menü-Mobil all relevant temperature data is recorded.

"That the launch at the beginning of July 2008 ran so smoothly is primarily owing to the outstanding preparation by the kitchen team and constructive cooperation with Menü-Mobil. "We discussed and tested every part of the system with the system advisor Hannes Abenthung, from the selection of the trolleys right down to the tableware components" explained the kitchen supervisor and adds "In this way we could develop the perfect solution to best meet our needs". Mayer's only wish is that the system works for the next 15 years. "The good workmanship of the trolleys and stations make me very confident."

Ohne *Tulpen* und *Schlittschuhe*

In den Niederlanden setzt man bei Essen auf Rädern
auf Produkte von Menü-Mobil.

Op 't Hoogveld ist ein mittelgroßes Seniorenheim der Pantein STBNO-Gruppe in Sint Anthonis im Südosten der Niederlande mit ca. 80 Betten und 72 Mitarbeitern. Die Küche dieses Seniorenheims produziert im Cook & Serve-Verfahren etwa 650 bis 700 Menüs täglich, beim Einkauf wird auf eine sehr hohe Qualität zu fairen Preisen geachtet. Für die „Außer-Haus-Verpflegung“ angeliefert werden die Menüs in blauen ECO-Classic-Boxen von Menü-Mobil mit auf 100 Grad Celsius vorgewärmten Edelstahl-Untertellern. Danach werden sie an die Kunden in den Gemeinden Cuijk, Mill, Boxmeer und Sint Anthonis in bester Qualität und Temperatur verteilt. Die Zustellung erfolgt durch ehrenamtliche Mitarbeiter der Stiftung Welzijn Ouderen mit dem Auto, wodurch die betagten Essensteilnehmer täglich mit anderen Menschen in Kontakt kommen.

Geplante Erweiterung

Der Küchenleiter Marcel Derks bietet mit seinen drei Köchen, drei Küchenassistenten und 16 weiteren Mitarbeitern für die Außer-Haus-Verpflegung täglich mehrere Menüs an. Berücksichtigt werden dabei auch alle Formen von Diäten, Zuckerfreiheit oder pürierte Kost. Innerhalb des Seniorenheimes Op 't Hoogveld ist in nächster Zeit ein Front-Cooking geplant, wo für die Bewohner die Möglichkeit besteht, auch à la carte ein Abendessen einzunehmen. Als Weiterentwicklung in der Außer-Haus-Verpflegung denkt man als zusätzliches Angebot auch an das Cook & Chill-System.

Der Essensteilnehmer kann dabei selbst bestimmen, wann er seine Mahlzeit konsumieren möchte. Dafür eignet sich das System Menü-Mobil „Inducook“ besonders gut, da Boxen und Geschirrgöße gleich sind wie in der Warmverteilung.

Infos

Die Pantein STBNO-Gruppe bietet in der Region Nordosttrabant und Nordlimburg ein breites Spektrum an Dienstleistungen an und betreut mehr als 4500 Menschen. Das Paket umfasst Hauskrankenpflege, Essen auf Rädern, gesundheitliche und ärztliche Betreuung und bietet auch Vorsorgeuntersuchungen für Kin-

der und Wochenbettnachsorge an. Ebenso kümmert sie sich um Wohn- und Pflegemöglichkeiten und versteht sich als Begleiter für die Nöte des Lebens. Das Leitbild der Gruppe lautet: „Wo der Mensch lebt, dort ist sein Zuhause“. Menü-Mobil hat dafür mit dem Verteilsystem ECO-Classic einen wesentlichen Beitrag geleistet.

**Küchenchef Marcel Derks
(r.) mit seinem Sous Chef
Marc Nefkens.**

Kitchen supervisor Marcel Derks (r.) with his sous Chef Marc Nefkens.



Without tulips and ice skates

In the Netherlands the meals on wheels organisation relies on products from Menü-Mobil.

Op 't Hoogveld is a medium-sized seniors residence and part of the Pantein STBNO group located in Sint Anthonis in the southeast of the Netherlands with approximately 80 beds and 72 employees. The kitchen produces around 650 to 700 meals daily using the Cook & Serve procedure. In the kitchen special attention is paid attention to the purchase of very high quality ingredients at reasonable prices. Menü-Mobil's blue ECO Classic Boxes with stainless steel under plates that are preheated to 100 degrees Celsius are used for meals that are delivered to "external" customers not living in the residence itself. The top quality meals are then distributed at the perfect temperature to the customers in the municipalities of Cuijk, Mill, Boxmeer and Sint Anthonis. Volunteers from the Welzijn Ouderen Foundation deliver the meals by car which means the customers come into

contact with new people each day.

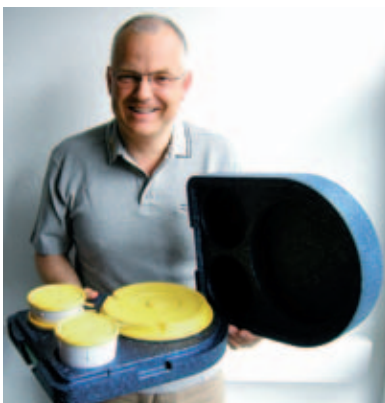
Planned expansion

The kitchen supervisor, Marcel Derks, with his team of three chefs, three kitchen assistants and a further 16 workers, prepare a number of different menus each day for external delivery. All sorts of dietary requirements from sugar-free to pureed meals are taken into account when planning the menus. In the seniors residence Op 't Hoogveld plans have already been made for "Front Cooking" which means the residents would also have the option to dine a la carte in the evening. A further development for the external customers is also being considered. With the introduction of the Cook & Chill system customers can still have their meals delivered but decide for themselves when they want to take their meals. The Inducook system can be adopted here which is especial-

ly advantageous because the boxes and tableware are identical to those already being used for the delivery of hot meals.

Information

The Pantein STBNO group offers a broad spectrum on services to the Northeast Trabant and North Limburg regions and cares for more than 4500 people. The services include home nursing for the sick, meal on wheels, healthcare and medical support along with preventive medical examinations for children and post natal care for mothers. The organisation also provides living and care assistance and sees itself as a companion during life's more difficult periods. The organisations motto is "Where a man lives, there is his home." With the food distribution system ECO Classic, Menü-Mobile has made a substantial contribution to the realisation of this motto.



Bert-Peter Kruizinga, Systemberater bei Menü-Mobil für die Niederlande und Belgien.

Bert-Peter Kruizinga, system advisor with Menü-Mobil for the Netherlands and Belgium.



Viele fleißige Hände bereiten ein schmackhaftes und heißes Essen zu.
Many busy hands prepare the hot and tasty meals

Bilder aus aller Welt



Menü-Mobil ist derzeit in über 60 Ländern weltweit tätig. Die folgenden Impressionen sollen einen Einblick geben in die Vielfalt der Projekte, die Jahr für Jahr verwirklicht werden. Im Mittelpunkt steht dabei immer die Zufriedenheit der Auftraggeber.

1 Die Küchen-Verantwortlichen der Herzklinik Manila freuen sich auf die Menü-Mobil-Systeme.

2 Der erste Kunde von Menü-Mobil in Südostasien war die Herzklinik in Kuala Lumpur (re. im Bild Frau Mary Easaw-John, Chefdiätologin).

3 Außenansicht des Krankenhauses Tutong in Brunei.

4 Übergabe des „Airline“-Heißluftwagens an das Krankenhaus Kuala Beleit/Brunei.

5 Auch dieses Krankenhaus in Doha/Qatar verwendet Systeme von Menü-Mobil.

6 Essen auf Rädern spielt in Luxemburg eine wichtige Rolle.

7 Auch das Kurhotel Varazdin Therme in Kroatien verwendet Menü-Mobil-Produkte.

8 Die Verantwortlichen des Versorgungsunternehmens Servior/Luxemburg.

9 Übergabe des „Airline“-Heißluftwagens an das Krankenhaus Tutong/Brunei.



Menü-Mobil is currently represented in over 60 countries world wide. The pictures should give an impression of the many and varied projects that are developed year after year. Customer satisfaction is always the focus of our attention.

1 The kitchen administrators at the Cardiac Hospital in Manila are pleased with the Menü-Mobil systems.

2 Menü-Mobil's first customer in Southeast Asia was the National Heart Institute in Kuala Lumpur (right: Mary Easaw-John, Head Dietician).

3 The exterior of the Tutong Hospital in Brunei.

4 Delivery of the hot air trolley "Airline" to the Kuala Beleit Hospital in Brunei.

5 This hospital in Doha, Qatar also uses systems from Menü-Mobil.

6 Meals on Wheels in Luxemburg play an important role.

7 The health resort Varazdin Terme in Croatia also uses Menü-Mobil products.

8 The responsables from the supply company Servior in Luxemburg.

9 Delivery of the hot air trolley "Airline" to the Tutong Hospital in Brunei.



Images from around the world

Erfolgreich in fremden Märkten

Die Erfolgsgeschichte von Menü-Mobil in Südostasien begann mit dem Herzzentrum von Malaysia in Kuala Lumpur.

„Großes Vertrauen brachte uns vor über zehn Jahren Mary Easaw-John entgegen, die Chefdiätologin des nationalen Herzzentrums und Diätberaterin des malaysischen Premierministers. Als Erste im südostasiatischen Raum erkannte sie die Vorteile des zentralen Portionierens und dessen Sparpotenzial und führte in ihrer Küche das Isoliertablett ‚Menü-Mobil Universal‘ ein“, erzählt Christian Söldner, Exportleiter von Menü-Mobil. Das System funktioniert nach wie vor hervorragend.

Steigende Nachfrage

„Zufriedene Kunden bringen wie-

der Kunden: Der in Kuala Lumpur ins Wasser geworfene Stein erzeugte konzentrische Kreise und in der Folge setzten sieben weitere Krankenhäuser in Malaysia auf die Vorteile des ‚Central-Plating‘ mit dem Menü-Mobil-Tablett“, freut sich Söldner.

Die im gesamten südostasiatischen Raum anerkannte Diätologin Mary Easaw-John hielt bei einem Diätologen-Kongress in Manila (Philippinen) einen Vortrag, in dem sie die Vorteile des Menü-Mobil-Systems und des „Central plating“ aufzeigte. Ihre positiven Schilderungen führten zu einem intensiven Meinungsaustausch mit dem Herz-

zentrum in Manila, das sich dann ebenfalls für Menü-Mobil-Produkte entschied. „Die Betreiber sind damit sehr zufrieden, ebenso wie die beiden Regionalkrankenhäuser Tutong und Kuala Beleit in Brunei, wo Heißluftwagen mit aktiver Kühlung von Menü-Mobil für Stationen von ‚zahlenden Patienten‘ verwendet werden. Diese legen großen Wert auf Eiscreme, die bisher immer völlig zerronnen war – kein Wunder bei tropischen Temperaturen bis zu 40 Grad Celsius auf den Hofgängen. Dank Menü-Mobil können sie diese eisgekühlt genießen!“

Success in distant markets

Menü-Mobil's success story in Southeast Asia began with the Malaysian National Heart Institute in Kuala Lumpur.

“The head dietician at the National Heart Institute and personal dietician to Malaysia's prime minister, Mrs. Mary Easaw-John, put her faith in us over ten years ago. She was the first person in Southeast Asia to recognise the advantages of portioning meals centrally and the associated cost-saving potential. As a result she introduced the isolation tray from the Menü-Mobil “Universal” system“, explains Christian Söldner, export manager from Menü-Mobil. The system is still functioning perfectly.

Rising demand

“Contented customers bring in new

customers: As word of the system spread, another seven hospitals in Malaysia saw the advantages of “central plating” and decided to introduce the Menü-Mobil tray.” recalls Söldner happily. Mary Easaw-John is a recognized dietician throughout Southeast Asia and during a Congress of Dietetics in Manila (the Philippines), she gave a lecture in which she pointed out the advantages of the Menü-Mobil system and “central plating”. Their positive presentation led to an intensive exchange of ideas and views with the cardiology centre in Manila, which then

also decided to convert to Menü-Mobil products. “The hospital operators are very satisfied, as are the two regional hospitals Tutong and Kuala Beleit in Brunei, where hot-air trolleys with active cooling from Menü-Mobil are being used in wards with “private paying patients”. Here ice cream is of great importance which up until now had always melted – which is no surprise considering the temperatures of up to 40 degrees Celsius which are experienced here. Thanks to Menü-Mobil ice cream can once again be enjoyed ice cold!”

Gewinnen Sie mit Menü-Mobil ein Stück Tirol

Die Teilnahme ist ganz einfach: Beantworten Sie die drei Fragen auf der Gewinnkarte (unten) richtig und senden Sie diese an Menü-Mobil. Der aufmerksame „Serve & Enjoy“-Leser kann sie garantiert 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 ist der 31. Mai 2009 (Datum des Poststempels). Die Gewinner werden schriftlich verständigt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Menü-Mobil wünscht allen Teilnehmern viel Glück!

Win a little piece of Tirol with Menü-Mobil.

Taking part is easy: Correctly answer the three questions on the entry form (below) and send your entry to Menü-Mobil. Attentive "Serve & Enjoy" readers are guaranteed to easily answer the questions.

1. Prize: A weekend for two people in Tirol (choice of summer or winter).
1. Prize: A weekend for two people 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 is the 31st of May 2009 (date of the postmark). The winners will be informed in writing by Menü-Mobil. Legal recourse is excluded.

Menü-Mobil wishes all participants the best of luck!

Gewinnfragen/Quiz questions

Mit welcher Methode kocht man in Telfs seit 2002?
Which method of cooking has been used in Telfs since 2002?

- Cook & Serve Cook & Chill Cook & Freeze

Wo begann die Erfolgsgeschichte von Menü-Mobil in Fernost?
Where did Menü-Mobil's success story in the Far East begin?

- Vietnam Malaysia Indonesien

Wie heißt die Leiterin des Franziskusheimes in Wien?
Who is the head of the Franciscan Nursing Home in Vienna?

- Theresia Maria Johanna



MENÜMOBIL

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 • 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.