

Serve &

Sommer 2010 – Magazin rund um die moderne Speisenverteilung

Enjoy



 **MENÜMOBIL**
FOOD SYSTEMS

Gewonnen haben ...

Wie schon bei den vergangenen Gewinnspielen erreichte auch dieses Mal wieder eine wahre Flut von richtigen Einsendungen unsere Firmenzentrale in Inzing. Die kürzliche Ziehung war ein aufregender Moment für Mercedes und ihre Großeltern Inge und Josef Draxl.

1. Preis:
Ein Wochenende für zwei Personen in Tirol (wahlweise Sommer oder Winter). Gewinner: Richard Pöttinger, A3 Elektrotechnik, Innsbruck (Österreich)

2. Preis:
Ein Wochenende für eine Person in Tirol (wahlweise Sommer oder Winter). Gewinner: Koen van Raemdonck, Curamus, Hulst (Niederlande)

3. Preis:
Ein kulinarischer Ausflug nach Tirol – ein Geschenkkorb mit regionalen Spezialitäten. Gewinner: Hans Gerwin, Hotel und Gaststättenbedarf Gerwin, Alfhausen (Deutschland)

Menü-Mobil gratuliert allen Gewinnern ganz herzlich und wünscht viel Freude mit den Preisen.



Die Spannung steigt: Wer darf sich dieses Mal über die tollen Preise freuen?

The suspense continues: Who will the lucky winners be this time?

The winners are ...

As was the case with previous Quizzes, our headquarters in Inzing was once again inundated with a flood of correct answers. The recent draw was an exciting moment for Mercedes and her grandparents, Inge and Josef Draxl.

1st Prize:
A weekend for two people in Tirol (choice of summer or winter). Winner: Richard Pöttinger, A3 Elektrotechnik, Innsbruck (Austria)

2nd Prize:
A weekend for two people in Tirol (choice of summer or winter). Winner: Koen van Raemdonck, Curamus, Hulst (Netherlands)

3rd Prize:
A Taste of Tirol - a gift basket filled with regional specialties. Winner: Hans Gerwin, Hotel und Gaststättenbedarf Gerwin, Alfhausen (Germany)

Menü-Mobil congratulates all the winners – enjoy your prizes!

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

menü

- 4 Mitarbeiter im Porträt
Meet the Menü-Mobil team
- 6 Universitätsmedizin Mainz
Einige Anpassungen für Transport nach Maß
University Hospital of Mainz
Adjustments for made to measure transport
- 10 Klinikum Heidenheim
Punktgenau erhitzte Speisen dank Contactline
Heidenheim Clinical Centre
Perfectly heated meals thanks to Contact Line
- 14 Krankenhaus Zams
Induktionswägen sind Herzstück des Systems
Hospital Zams
Induction trolleys are the heart of the system
- 20 Curamus Hulst
Ein zufriedener holländischer Kunde berichtet
Curamus Hulst
Report from a satisfied Dutch customer
- 22 Betriebsstätte Sulzfeld
Unsere Kreativabteilung in Deutschland
New business premises in Sulzfeld
Our creative department in Germany
- 24 Neuigkeiten aus aller Welt
Schöne Exporterfolge trotz Wirtschaftskrise
News from around the world
Export success despite the economic crisis
- 26 Aktuelles von Menü-Mobil
News from Menü-Mobil

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 Saichner; Grafik: Angi Reisinger, Petra Retter; Fotos: Falls nicht anders gekennzeichnet: Menü-Mobil, Michael Rathmayr, Gerhard Berger; Titelfoto: Menü-Mobil; Druck: Athesia, Innsbruck; Anschrift für alle: target group publishing gmbh, Karl-Kapferer-Str. 5, 6020 Innsbruck

Von der Krise verschont

Schon seit längerer Zeit geistert die Finanzkrise in unseren Köpfen herum und vieles, was in der Wirtschaft nicht optimal läuft, wird ihren Auswirkungen zugeschrieben. Natürlich waren auch wir Anfang 2009 gespannt, welchen Einfluss sie auf unsere Branche haben würde. Letztlich hat sich aber unsere Einschätzung bestätigt, dass der Gesundheitsbereich relativ krisensicher ist. Wie schon in der Vergangenheit konnten wir auch im insgesamt sicher schwierigen Jahr mit unseren guten Produkten und der hohen Qualität unserer Leistungen punkten. Unser „Problem“ im Jahr 2009 waren nicht zu wenige Aufträge, ganz im Gegenteil: Aufgrund der großen Zahl und Größe der Projekte bestand unsere wichtigste Herausforderung darin, diese so zu koordinieren, dass alle hochwertig und termingerecht umgesetzt werden konnten. Neben einem unter enormen Zeitdruck realisierten Projekt in Zams/Tirol haben wir auch weltweit eine Reihe weiterer verwirklicht, wie etwa im Chong Hua Hospital auf der philippinischen Insel Cebu oder im Jerudong Park Medical Center in Brunei. An dieser Stelle möchte ich unseren Mitarbeitern ganz besonderen Dank zollen, denn nur durch den großen Einsatz aller Beteiligten waren wir so erfolgreich. Mit diesem tollen Team blicke ich auch der Zukunft und den Herausforderungen, die sie bringen wird, ruhig entgegen.



Josef Draxl
Geschäftsführer Menü-Mobil

Exempt from the crisis

For some time now the financial crisis has been on the minds of many and when sectors of the economy are not performing optimally, the crisis is often blamed. The start of 2009 was also for us a period of anticipation as we waited to see what influence the crisis would have on our sector. Long term however, our assessment of the situation and belief that the health sector would remain relatively immune from the crisis was confirmed. Despite what was certainly a difficult year, we again enjoyed success thanks to our good products and our high level of quality service. Our "problem" in 2009 was by no means a lack of orders; in fact it was quite the opposite. Due to the large number and size of our projects, the greatest challenge was to coordinate them in such way as to meet both our high quality standards and time schedules. Aside from a project in Zams (Tirol) that had to be finalised under extreme time pressure we also completed a number of international projects including the Chong Hua Hospital on the Philippine island of Cebu and in the Jerudong Park Medical Centre in Brunei. I would like to express my gratitude to all our employees as our success is due solely to their efforts. With my fantastic team I can confidently look to the future and all the challenges that it may bring.

Josef Draxl
Managing Director Menü-Mobil

Garant für langfristigen Erfolg

Unsere Mitarbeiter sind das wichtigste Kapital. An dieser Stelle lernen sie regelmäßig einige von ihnen etwas näher kennen.

Sonja Wick, Vertriebsassistentin Export, seit drei Jahren bei Menü-Mobil

16 Jahre lang lebte Sonja Wick in den USA, bevor sie wieder in die Heimat zurückkehrte. Die in dieser Zeit erworbenen Englisch-Kenntnisse kommen ihr in der täglichen Arbeit zugute. „Was mich besonders am Inzinger Unternehmen fasziniert? Auf alle Fälle die Tatsache, dass wir Produkte herstellen, die man überall auf der Welt braucht“, meint Wick. Sie unterstützt den Exportleiter in allen Belangen, etwa beim Erstellen von Angeboten oder der Auftragsabwicklung. Besonders schätzt Wick den regelmäßigen Kundenkontakt in englischer Sprache, aber auch die gute Zusammenarbeit mit den Kollegen.

Sonja Wick Export Sales Assistant for the past three years at Menü-Mobil

Before returning "home", Sonja Wick lived in the USA for sixteen years. In that time she acquired the English language and now uses her language skills on a daily basis. "What I find particularly fascinating about the Menü-Mobil Company? The fact that we manufacture products that are needed all over the world," says Wick. She provides support to the export manager and her responsibilities include preparing offers and processing contracts. Wick particularly enjoys the regular customer contact in English and the good working relationship to her colleagues.



„Kaum jemand abseits der Branche kennt uns, aber viele brauchen unsere Produkte.“

"Hardly anyone outside the industry knows us, but so many need our products."



„Wir schäumen insgesamt über 20.000 Menü-Mobil-Boxen im Jahr aus.“

"Altogether we foam and set over 20,000 Menü-Mobil Boxes each year."

Friedl Köhler, Produktion, seit 16 Jahren bei Menü-Mobil
Otto Holzknicht, Produktion, seit 20 Jahren bei Menü-Mobil

Die beiden langjährigen Mitarbeiter schäumen in der Firmenzentrale mit viel Geschick die Classic- und Universal-Boxen von Menü-Mobil aus. „Dabei werden zwei Komponenten in einem Mischkopf vermengt und gelangen portioniert in die hohlen Boxenteile“, erzählt Holzknicht. Der Schaum wird mit der Zeit hart und stabilisiert die Tablett. Außerdem isoliert er sie, damit heiße Speisen heiß und kalte Speisen kalt bleiben. „Der Schaum wurde eigens für diesen Zweck entwickelt und ist natürlich lebensmittelecht“, ergänzt Köhler. Am Inzinger Arbeitgeber schätzen beide neben dem guten Betriebsklima auch die Nähe zum Arbeitsplatz.

Friedl Köhler Production Department for the past 16 years at Menü-Mobil
Otto Holzknicht, Production Department for the past 20 years at Menü-Mobil

The two long standing employees skilfully fill the Classic and Universal Boxes with foam at company headquarters. "Two components are blended in the mix head and then the perfect amount ends up in the hollow sections of the boxes" explains Holzknicht. The foam then goes hard and stabilizes the trays. In addition, it isolates the tray helping the hot meals to stay hot and the cold meals to remain cold. "The foam was developed especially for this purpose and is of course food safe" supplements Köhler. Both employees enjoy the good working climate and the close proximity of their place of work in Inzing.

The guarantee for long-term success

Our employees are the most valuable capital that we have. In this regular article you can get to know some of them a little better.

Michael Wolf, Kundendienst, Versand, seit einem Jahr bei Menü-Mobil



„Unsere Kunden schätzen das gute Service und die rasche Hilfe bei den seltenen Störungen.“

"Our customers appreciate the good service and the rapid assistance that we provide on the rare occasion that a problem arises."

„Bedenkt man die große Zahl an Projekten, die wir schon realisiert haben, ist die Häufigkeit von Kundendienstesätzen vernachlässigbar“, meint Wolf. „Handelt es sich um softwarebedingte Probleme, kann ich manchmal auch direkt am Telefon helfen. Falls nicht, setze ich mich ins Auto und fahre zum betreffenden Kunden in Tirol, Oberösterreich oder in Süddeutschland“, berichtet Wolf aus der Praxis. Die große Herausforderung und Abwechslung bei seiner wichtigen Aufgabe sieht er darin, dass er immer wieder mit unterschiedlichen technischen Situationen konfrontiert wird.

Michael Wolf, Customer Service and Dispatch for the past year at Menü-Mobil.

"Considering the large number of projects that we have already completed, the frequency of customer service jobs is negligible," says Wolf. "When there is a problem concerning the software, I am sometimes able assist on the telephone. When that isn't possible I get in the car and drive to the customer concerned here in Tirol, Upper Austria or in Southern Germany", reports Wolf from experience. He sees the greatest challenge in his important department in the fact that he is confronted time and time again with very different technical situations.

Hans Lindenthaler, Versand, seit zehn Jahren bei Menü-Mobil

„Nicht alles, was die Kunden bei uns bestellen, wird auch von unserem Lager aus verschickt, denn oft ist der direkte Transport vom jeweiligen Produktionsstandort wesentlich billiger“, erzählt Lindenthaler. „Trotzdem gehen die meisten Aufträge von uns ab, die ich dann optimal verpacke und mit LKW, per See- oder Luftfracht in die ganze Welt schicke. Gerade bei Lieferungen von unserem Porzellangeschirr habe ich eine große Verantwortung für eine bruchssichere Verpackung.“

Hans Lindenthaler Dispatch, for the past ten years at Menü-Mobil

"Not everything that the customers order from us is dispatched from our warehouse. It is often cheaper to have the products dispatched directly from the various production sites", explains Lindenthaler.

"Nevertheless, most orders are sent from us. I ensure that they are optimally packed and then send them to customers around the world by truck, sea or air. It is a big responsibility to ensure that everything is packed correctly and nothing breaks during transport, especially when packing the porcelain tableware."



Umstellung mit vielen Vorteilen

Die Betriebsküche der Universitätsmedizin Mainz, Servicecenter Technik und Wirtschaftsbetriebe SC 5, setzt seit dem Frühjahr 2009 auf ein neues Speisentransportsystem aus dem Hause Menü-Mobil.



„Wir haben den Auftrag deshalb bekommen, weil wir die gesamten Anforderungen des Uniklinikums am besten umsetzen konnten.“

**Karl Schmidlechner,
Menü-Mobil-Systemberater**

„We were awarded the contract because we were best able to meet all the of University Hospital's requirements“ Karl Schmidlechner, Menü-Mobil System Advisor

Das bisherige System funktionierte über Kontaktwärme, erforderte einen großen Aufwand beim Verteilen der Tablettts auf den Stationen und war schlichtweg in die Jahre gekommen. „Über die Anschaffung des neuen Systems hatten rund 15 Abteilungen unserer Einrichtung, unter anderem der Brandschutz, die Pflege, der Betriebsarzt, der Betriebsrat und die Beschaffungsabteilung, zu entscheiden; das hat insgesamt gut zwei Jahre in Anspruch genommen“, erläutert Udo Herberg, Leiter der Abteilung Betriebsküche der Universitätsmedizin Mainz. Gekauft wurde das neue Speisentransportsystem schließlich von den in der Universitätsmedizin tätigen Klüh Wirtschaftsdiensten aus Düsseldorf.

Langfristige Investition

Die Kosten für die 140 Speisentransportwagen, die einen 1,2-fachen Satz darstellen, beliefen sich auf rund zwei Millionen Euro. Ebenfalls erneuert wurden die 4000 Tablettts und dazugehörige Clochen, die aus bis zu 200 °C hitzebeständigem Polyester bestehen. Sie sollen künftig auf 6000 Stück aufgestockt werden, um für die 1680 Planbetten noch einen ausreichend großen Spielraum über die permanent benötigten 3400 Tablettts hinaus zur Verfügung zu haben. „Begonnen haben wir den Prozess dieser Neuanschaffungen, indem wir bei zwölf namhaften Anbietern am Markt angefragt haben, ob sie unserer Betriebsküche ein Modell ihrer Speisentransportwagen zum Testen zur Verfügung stellen können“, erzählt Udo Herberg. Vier von ihnen kamen diesem Wunsch nach und stellten ihr Produkt für einen zweimonatigen Test bereit. Aus diesen haben sich zwei Finalisten herauskristallisiert; einer davon war Menü-Mobil aus Inzing. „Für uns hatte sich Heißluft als beste Betriebsart herausgestellt“, fügt Udo Herberg hinzu.

Anspruchsvolles Projekt

„Wir von Menü-Mobil konnten die gesamten Anforderungen des Uniklinikums am besten umsetzen“, ist Systemberater Karl Schmidlechner sichtlich stolz. Und so wurden an das Inzinger Unternehmen Vorschläge herangetragen, die das Standardprodukt des 24 Tablettts fassenden Speisentransportwagens speziell auf diesen Einsatzort zugeschnitten

haben: Schlösser zum Verschließen jedes einzelnen Wagens, um sowohl ein ungewolltes Aufspringen der Türen während des Transports als auch Schwund zu vermeiden, eine Deichsel, ein anderer Griffansatz, eine Dachreling für Stationsbedarf, andere Dichtungsgummis für die Türen sowie spezielle Radaufhängungen und Leichtlaufrollen für einen möglichst erschütterungsfreien Lauf der Wagen. Die Kühlprozessoren wurden auf speziellen Lagern montiert, um auf dem max. 2,5 km langen unterirdischen Transport durch das Tunnelsystem mit einem elektrischen Zugfahrzeug sowohl weitgehend ein Zerrütteln der Speisen zu vermeiden als auch die Technik zu schonen.

Innovative Technologie

Jeder der nummerierten Wagen wurde mit einer HACCP-Schnittstelle versehen, um Unregelmäßigkeiten zurückverfolgen zu können. Die Software für das Auslesen dieser Daten wurde speziell auf die Uniklinik angepasst. „Bis zum Zeitpunkt der Regeneration wird der gesamte Wagen gekühlt. Um die Warmspeisen pünktlich zur gewünschten Uhrzeit zur Verfügung zu haben, setzt die Regeneration über eine automatische Programmierung ein“, berichtet Udo Herberg. Die Mainzer Universitätsmedizin verpflegt täglich 1500 bis 1600 Patienten mit drei Mahlzeiten pro Tag. Die Portionierung der kalten und der später heiß zu verzehrenden Speisen am Band wird von 24 Klüh-Mitarbeitern vorgenommen. Dabei gelangen die Kaltspeisen auf die blau gekenn-

zeichnete Seite des Wagens, die später zu regenerierenden auf die rote.

Durchdachte Abläufe

Die Wagen sind so beschaffen und isoliert, dass sie problemlos die Kühlung halten, bis sie nach dem Transport auf der Station wieder ans Stromnetz angeschlossen werden. Bei der Endkontrolle der Bandportionierung beschriften die Mitarbeiter der Betriebsküche die Wagen mit der Stationsangabe. Daraufhin werden die befüllten und bereitgestellten Wagen von Elektroschleppern abgeholt und durch das Tunnelsystem zu den Übergabepunkten in den Stationsgebäuden gebracht. Dort fahren sie Klüh-Mitarbeiter auf die Stationen und schließen sie zur weiteren Kühlung ans Stromnetz an. Der programmierte Regenerationsstart läuft automatisch ab, sodass die Verteilung der Speisetablettts durch das Pflegepersonal zur gewünschten Zeit erfolgen kann.

Schulungen für alle

„Zur Inbetriebnahme des Speisentransportsystems waren über einen Zeitraum von vier Tagen zwölf unserer Mitarbeiter auf dem Gelände des Klinikums anwesend und permanent ansprechbar“, erläutert Menü-Mobil-Systemberater Karl Schmidlechner. Für den Umgang mit dem neuen Speisentransportsystem vor Ort schulte Menü-Mobil rund 30 Mitarbeiter des Klüh-Service-Managements und rund 600 Mitarbeiter des Pflegepersonals in jeweils 30-minütigen Vorträgen.

„Für uns hatte sich Heißluft als beste Betriebsart herauskristallisiert.“
Udo Herberg, Leiter der Abteilung Betriebsküche der Universitätsmedizin Mainz

“The ventilated system proved to be the best mode of operation for us.”
Udo Herberg, Head of the Kitchen Department and the University Hospital of Mainz.



Conversion with numerous advantages

The kitchen in the Technology, Catering and Facility Service Centre in the University Hospital of Mainz, has been using a new food transport system from Menü-Mobil since the spring of 2009.



Die Kaltspeisen gelangen auf die blau gekennzeichnete Seite des Wagens, die später zu regenerierenden auf die rote Seite.

The cold foods are placed in the blue side of the trolley and those which are later to be regenerated, in the red side.

The previous system used contact heating, required a huge employment of resources during tray distribution on the wards and had simply "gotten old". "The decision regarding the acquisition of a new system involved over 15 of our departments including fire protection, care staff, the company medical officer, the employees union and the procurement department. This alone took a good two years," explains Udo Herberg, head of the kitchen in the University Hospital of Mainz. The new food transport system was finally purchased by the company Klüh Service Management in Dusseldorf which operates within the hospital.

Long-term investment

The cost of the 140 food transport trolleys amounted to approximately two million Euros. The 4,000 trays and the lids, which are made from up to 200 °C heatproof polyester, were also replaced. 3,400 trays are in constant circulation and are required for the 1,680 beds. For this reason the stock of trays is to be increased to 6,000 pieces to ensure that there are always enough trays available. "We began the acquisition process by asking twelve well known companies if they could provide us with one of their food trolleys to be tested in our kitchen," explains Udo Herberg. Four of the twelve provided a model for a two month test and from those we had two finalists, one of which was Menü-Mobil from Inzing. "The ventilated air system proved to be the best mode of operation for us" adds Udo Herberg.

FOTOS: MATHEA-LITKE

Demanding project

"Menü-Mobil was best able to meet all of the requirements of the University Hospital of Mainz" explains system advisor Karl Schmidlechner proudly. For the company from Inzing this meant adapting the current 24 tray trolley to the needs of the area where it was to be used: new locks to enable each trolley to be individually locked so as to avoid inadvertent opening of the doors and wastage, a tow bar, a new handle, a railing on the roof for use on the wards, different rubber gaskets for the doors as well as special wheel suspension and light castors to ensure that the trolley rolled as smoothly as possible. The cooling processors were mounted on special brackets, in order to conserve the technical components of the trolley and to avoid the meals being shaken around while being towed by an electric cart through the up to 2.5 km long under ground tunnel system.

Innovative technology

Each of the numbered trolleys was fitted with an HACCP interface, in order to be able to retrace irregularities. The software for the data readouts was especially adapted for the university hospital. "The entire cart is cooled right up to the point of regeneration. In order to have the meals warm at the desired time the regeneration process is started by an automatic program," reports Udo Herberg. The University Hospital of Mainz provides 1,500 to 1,600 patients with three meals per day. 24 Klüh employees undertake the portioning of the cold and later to be eaten hot components on a conveyer belt. The cold components are put in the blue section of the trolley and those that are to be regenerated in the red section.

Well thought out processes

The trolleys have been constructed and insulated so that they maintain the cooled temperatures during transport to the wards where they are once again connected to the electricity mains. The staff members in the kitchen mark the trolleys with the ward names as the final step of the portioning process. The filled

Die Universitätsmedizin Mainz verpflegt täglich 1500 bis 1600 Patienten mit drei Mahlzeiten. Portioniert werden die Speisen von 24 Klüh-Mitarbeitern am Band.

The University Hospital of Mainz caters for 1,500 to 1,600 patients with three meals per day. 24 Klüh employees portion the meals on a conveyer belt..



trolleys are now ready to be collected by an electric tow-cart and brought through the system of tunnels to the exchange point in the wards building. The Klüh staff members then take possession of trolleys and bring them to the relevant wards and attach them to the electricity mains again. The pre-programmed regeneration starts automatically, so that the ward staff can distribute the food trays at the desired time.

Training courses for all

"Twelve of our staff members were on site and permanently accessible over the four days that it took to install and commence operation of the new food distribution system" explains Menü-Mobil Systems Advisor Karl Schmidlechner. Approximately 30 Klüh Service Management staff and 600 maintenance personnel were trained on site in the use of the new food distribution system by way of a series of 30 minute lectures.



Die Wagen sind so beschaffen und isoliert, dass sie problemlos die Kühlung halten, bis sie auf der Station wieder ans Stromnetz angeschlossen werden.

The trolleys have been constructed and insulated so that they maintain the cooled temperatures during transport to the wards where they are once again connected to the electricity supply.



Die Verpflegung der tausenden Patienten und Mitarbeiter im Klinikum Heidenheim stellt für die Küche täglich eine große Herausforderung dar.

Supplying meals to the thousands of patients and employees presents a daily challenge for the kitchen staff at the Heidenheim Clinical Centre.

Speziallösung für Speisenverteilung

Mehrere besondere Umstände brachten die Tüftler von Menü-Mobil dazu, für das Klinikum Heidenheim konventionelle Transportwagen auf ein heiz- und kühlbares System umzurüsten.

Mit über 600 Betten gehört das in der Nähe von Ulm gelegene Klinikum zu den großen Krankenhäusern im deutschen Bundesland Baden-Württemberg. An die 60.000 Patienten werden im weitläufigen Gebäude-Komplex mit Mahlzeiten versorgt. Angeschlossen ist auch eine geriatrische Rehaklinik mit 30 Betten. Die Verpflegung der Patienten sowie der rund 1500 Mitarbeiter stellt nicht zuletzt für die Küche täglich eine große Herausforderung dar.

Notwendige Umstellung

Seit 1973 ist das Klinikum idyllisch auf dem Heidenheimer Schlossberg angesiedelt. Aus dieser Zeit stammen auch Küche und Speisenverteilungssystem und so war es an der Zeit, die Speisenverteilung auf moderne, hygienische Standards auszurichten. Was in kleineren Krankenhäusern vielleicht ganz einfach mit dem Ankauf neuer, mit Heiz- und Kühlsystemen ausgestatteter Speisentransportwagen zu bewerkstelligen gewesen wäre, geriet

hier zur umfassenden technischen Herausforderung. Da sämtliche Transporte im Klinikum Heidenheim über ein Automatisches Wagen-transportsystem (AWT) erfolgen, ließen sich die genormten Wagen nicht einfach austauschen. Da traf es sich gut, dass Heidenheim mitten im Land der Tüftler und Denker liegt. Bei den Beratungen mit den Technikern von Menü-Mobil entstand mit dem zuständigen Abteilungsleiter im Versorgungsmanagement, Walter Kaiser,

schließlich die Idee, die bestehenden, konventionellen Transportwagen auf ein heiz- und kühlbares System umzurüsten.

Intelligente Heiztechnologie

Es stellte sich heraus, dass ein entsprechender Umbau am einfachsten mit dem Heizmedium Kontaktwärme zu bewerkstelligen sei. Mit Contactline verfügt Menü-Mobil auch in diesem Bereich über ein intelligentes Heizsystem: „Der große Vorteil von Contactline liegt darin, dass sich die Heiztechnik nicht im Wagen, sondern im Tablett befindet. Zusätzlich besteht die Möglichkeit, die Steuereinheit außerhalb des Wagens anzubringen. Dadurch können die Transportwagen waschmaschinentauglich gestaltet werden. Zusätzlich spart die externe Steuereinheit Gewicht und erleichtert so das Handling“, erklärt Hannes Abenthung, zuständiger Systemberater von Menü-Mobil.

Die Aufgabe des Tiroler Unternehmens bestand hauptsächlich darin, die bestehenden Wagen zu isolieren, voll isoliert zu verkabeln, die Steckerleisten für die Tablets zu montieren und die Wagen für die Aufnahme von 16 Tablets und bis zu acht Kühlpellets vorzubereiten. Und natürlich auch tauglich für die Wagenwaschanlage zu gestalten. Integriert wurde unter anderem ein zentraler Richtungsfeststeller zur Erleichterung der täglichen Arbeit. Die alten Wagen waren für die Aufnahme von 26 Tablets konzipiert. Das passte ungefähr mit den üblichen Stationsgrößen von durchschnittlich 30 Betten im Klinikum zusammen. Mit den „neuen“ 16er-Wagen können die Stationen nun flexibler betreut werden.

Optimale Verzehrtemperatur

Im Laufe des Jahres 2009 begannen die Umrüstungsarbeiten. Dabei wurde nach einem exakten Zeitplan vorgegangen, schließlich erfolgten die Arbeiten während des laufenden Betriebes. Es ließen sich daher immer nur einige Wagen abholen und neu gestalten; währenddessen musste das Küchenteam mit den verbleibenden die Speisenverteilung bewerkstelligen. Bereits über den Sommer 2009 wurden 21 Wagen auf Kontaktwärme umgestellt, die auch gleich zur

vollsten Zufriedenheit aller Beteiligten liefen. In der Endausbaustufe waren es 60 neu aufgebaute Transportwagen.

Die Verpflegung im Klinikum Heidenheim erfolgt nach dem Prinzip des Cook & Serve. Die Küche produziert und portioniert anschließend die Menüs. Daraufhin kommen die Tablets in die Transportwagen und werden mit dem AWT auf die Stationen gebracht. Dort werden jene Trolleys, die bereits mit Contactline ausgerüstet sind, an die Steuereinheit angekoppelt. So bleiben die Warmkomponenten bis zum Servieren heiß, während die Kaltkomponenten dank der Kühlpellets kalt bleiben. Möglich wird diese strikte Trennung der Temperaturzonen durch die im Tablett befindliche Heiztechnik. Ins Tablett sind zwei Heizzonen eingearbeitet, auf die das Geschirr mit den Warmkomponenten gestellt wird. Der Strom fließt über die an der inneren Rückwand installierte Steckerschiene.

Zukunftsweisendes System

Die Energiezufuhr wird allerdings erst mit dem Aufsetzen einer Spezialcloche aktiviert. Die isolierte Cloche deckt dafür die warmen Speisen hermetisch und schwappsicher ab. Das verhindert sowohl Geruchs- als auch Temperaturübertragung. Zusätzlich garantiert die Technik im Tablett, dass tatsächlich nur für die Menüs, die sich im Wagen befinden, Strom verbraucht wird. Das macht Contactline zusätzlich zum energiesparenden System. Versorgungsmanager Walter Kaiser, auf dessen Idee die Umrüstung zurückgeht, sieht in der neuen Ausstattung nicht nur eine Anpassung an die aktuellen Anforderungen an die Lebensmittelhygiene. „Sollte einmal der Beschluss gefasst werden, auf ein Cook & Chill-System umzusteigen, dann haben wir das perfekte Regenerationssystem bereits im Haus.“ Aber auch das Worst Case-Szenario hat der Schwabe im Blick: „Sollte aus irgendeinem Grund die Eigenversorgung durch die Küche nicht möglich sein, dann bestünde dank Contactline die Möglichkeit, gekühlte Speisen außer Haus zu beschaffen und in den Wagen zu regenerieren.“

Sämtliche Daten und Steuerungen lassen sich von außen bequem eingeben und auch auslesen.

All data and control of the system can be easily entered and retrieved externally.



Versorgungsmanager Walter Kaiser (li.) und Hannes Abenthung (Menü-Mobil) vor einem umgebauten Wagen mit Contactline-Technik. Im Hintergrund die externe Steuereinheit, an welche die Wagen auf den Stationen angedockt werden.

Supply Manager, Walter Kaiser (left) and Hannes Abenthung (Menü-Mobil) in front of a trolley that has been refitted with Contact Line technology. In the background the external control unit that the trolleys are connected to once on the wards.

Das Klinikum Heidenheim ist eines der großen Krankenhäuser im deutschen Bundesland Baden-Württemberg.

The Heidenheim Clinical Centre is one of the large hospitals in the German federal state Baden-Wuerttemberg.



„Der große Vorteil von Contactline liegt darin, dass sich die Heiztechnik nicht im Wagen, sondern im Tablett befindet.“ Hannes Abenthung, Menü-Mobil-Systemberater.

“The great advantage of Contact Line is the fact that the heating technology is located not in the trolley but in the tray.” Hannes Abenthung, Menü-Mobil System Advisor.



FOTO: R&P

Special solution for food distribution

Several special circumstances at the Heidenheim Clinical Centre meant that the creative geniuses from Menü-Mobil needed to re-equip conventional trolleys to enable them to be heated and cooled.

The clinical centre near Ulm is, with 600 beds, one of the largest hospitals in the German state of Baden-Württemberg. Meals are supplied to the 60,000 patients in the extensive building complex. There is also a geriatric rehabilitation clinic with 30 beds attached to the hospital. Supplying meals to the patients and the 1,500 employees presents a daily challenge for the kitchen staff.

A necessary conversion
The clinical centre has been located

in the idyllic setting on the Heidenheim Schlossberg hill since 1973. The kitchen and food distribution system was also from that same period which meant it was high time to modernise the food distribution in order to meet with current hygiene standards. In many smaller hospitals this would be achievable through the purchase of a heating and cooling system. However, in Heidenheim it proved to be a comprehensive technical challenge. Since all transportation in the Heidenheim Clinical Centre was by way of an au-

tomatic trolley transport system, the standard trolleys couldn't simply be exchanged. Thankfully, Heidenheim is located in a region of creative geniuses and thinkers. During the consultation between the Menü-Mobil technicians and the head of supply and maintenance management, Walter Kaiser, the idea to re-equip the existing conventional trolleys with a heating and cooling system came about.

Intelligent heating technology
It was established that the most ap-

propriate and simplest conversion would be in the form of contact heat. Menü-Mobil was able to offer an intelligent heating system with Contact Line. “The great advantage of Contact Line is the fact that the heating technology is located not in the trolley but in the tray itself. In addition, it is also possible to mount the control unit outside the trolley making the trolleys themselves suitable to be placed in a washing unit. The external control unit also reduces the weight which makes handling easier” explains Hannes Abenthung, the Menü-Mobil System Advisor responsible for the project. The main tasks that the Tirolean company had to complete included: insulating the existing carts, rewiring them completely with insulated cables, the mounting of the connector strips, the preparation of the trolleys for the up to 16 trays and up to 8 cooling pellets and of course to make them suitable for the washing units. Among other things, central direction clamps were integrated to simplify the daily use of the trolleys. The old trolleys were designed to hold 26 trays, which was suitable for the 30 bed wards in the hospital. The “new” 16 tray trolleys mean that the wards can be much more flexible with the meal supply.

Optimal consumption temperature

The refit began during the course of 2009. Due to the fact that it took place while the hospital was operational, the project had a very specific and tight schedule. It was only possible to re-equip the trolleys a few at a time which meant the kitchen team had to continue the food distribution with the remaining trolleys. The summer of 2009 saw the refit of 21 trolleys to contact heating much to the satisfaction of all involved. By the end of the final stage 60 trolleys had been completed. Food supply in the Heidenheim Clinical Centre now works according to the Cook & Serve principle. The kitchen produces and portions the meals and the trays are then placed in the trolleys and are sent to the relevant wards by way of the automatic trolley transport system. There the trolleys which have been fitted with Contact Line are connected to a

control unit which ensures the warm components remain hot until they are served and due to the cooling pellets the cold components remain cold. This strict separation of the temperature zones is made possible by the heating technology which is found in the tray. The trays are fitted with two heating zones on which the tableware with the warm components is placed. Electricity flows through the connector bar which is installed on the internal rear wall of the trolley.

Future oriented system

The electricity supply is only activated when special lids are fitted. The insulated lids ensure that the warm components are sealed air-tight and prevent spillage and loss of temperature and aroma. The in-tray technology also guarantees that electricity is only supplied to the number of meals in the trolley, which makes Contact Line an energy-saving system.

Supply Manager Walter Kaiser, who can be credited with the idea of refitting the trolleys, sees not only the conformation with current food hygiene standards through the new equipment, but also possibilities for the future. “Should we one day decide to convert to the Cook and Chill system we already have the perfect regeneration system in place” explains Kaiser. The worst case scenario has

also been considered, “Should for any reason the in-house supply of meals no longer be possible we can, thanks to Contact Line, source chilled meals externally and regenerate them in the trolleys.”



FOTO: HSV/PRAXIS

Die Wärmekomponenten auf den Tablets werden bzw. bleiben heiß, die kalten Komponenten sind davon unberührt.

The warm components on the trays are heated and remain hot while the cold components stay cold.

Bei den Tablets mit zwei Heizzonen und Spezialclochen wird der Stromfluss erst durch das Aufsetzen der Cloche aktiviert.

Energy supply is activated by the fitting of the lids on the trays with two temperature zones.



Verbesserung der Speisenqualität

Schon vor 16 Jahren entschied sich der Orden der Barmherzigen Schwestern des Hl. Vinzenz von Paul als Eigentümer des a. ö. Krankenhauses St. Vinzenz in Zams für die ersten Speisewägen mit Induktionstechnik von Menü-Mobil. Mit der Totalerneuerung der Anlage setzte die Geschäftsführung neuerlich Akzente.

Am 22. Dezember 2009 hatte sich im Krankenhaus St. Vinzenz Zams etwas grundlegend verändert. Überall im Haus waren ab 12.30 Uhr von Seiten des Pflegepersonals und der Patienten Ausrufe spontan bekundeter Begeisterung wahrzunehmen. Was war geschehen? Bis zu diesem Tag hatten sich über die Jahre 2008 und 2009 die Beschwerden gehäuft, was die Temperatur der Speisen anbelangt. „Die Patienten waren unzufrieden, deshalb mussten wir handeln“, meint Geschäftsführerin Beate Zangerl rückblickend. Die Qualitätssteigerung durch die Umstellung auf das System von Menü-Mobil bemerkten die Patienten sofort und löste auch bei der Geschäftsführung positive Emotionen aus: „Als Krankenhaus verfügt man nicht über unbeschränkte Mittel. Wir mussten diese Investition natürlich genau durchkalkulieren. Heute können wir aber mit Fug und Recht behaupten, dass sich das Engagement gelohnt hat“, meint Zangerl.

Ganzheitlicher Zugang

Dass die Investition richtig war, davon ist auch der zweite Geschäftsführer und Krankenhausbetriebswirt Herbert Glantschnig überzeugt: „Speziell deshalb, weil durch das neue System und die neue Küchenleitung nun auch der Philosophie des Hauses, die Speisenzubereitung als Teil der Behandlung zu betrachten, entsprochen werden kann. Wir verfolgen mit unserem Menüplan schließlich auch das Ziel, den Patienten eine ausgewogene Ernährung zukommen zu lassen, und verstehen



Ob heiß oder kalt, im Krankenhaus Zams wird nur beste Speisenqualität serviert.

Whether hot or cold, only the best quality food is served in the Zams hospital.

„Die Bedienung der Geräte wurde deutlich einfacher“, meinen Hermann Knofler (Küchenleiter Krankenhaus Zams) und Hannes Abenthung (Menü-Mobil) unisono.

“Operating the equipment has become much simpler” says Hermann Knofler (Kitchen Manager Zams Hospital) and Hannes Abenthung (Menü-Mobil) in unison.

diese als Teil der Genesung.“ Der Speiseplan soll laut Glantschnig auf jeden Patienten abgestimmt werden, wobei alle derzeit in der Medizin etablierten Ernährungszubereitungen zum Einsatz kommen. „Wir bereiten täglich eine Auswahl an Menüs vor, aus denen der Patient wählen kann. Liegt ein bestimmtes Krankheitsbild vor oder ist aufgrund gewisser Umstände, etwa bei Allergien, eine spezielle Menüzusammenstellung notwendig, wird für den Patienten die Kost individuell zubereitet“, erzählt Hermann Knofler, der die Küchenleitung und das F&B-Management mit Dezember 2009 übernommen hat. Diät-, Vollwert- und Trennkost gehören zum Grundprogramm des Küchenteams.



Perfektes Management

Wie in einem Hotelbetrieb deklarieren die Patienten am Vortag ihre persönliche Menüwahl, die mittels elektronischer Handgeräte aufgenommen und sofort an die Küche weitergeleitet wird. Sind alle Daten aufgenommen, werden der Produktionsplan samt Sonderkostformen und die personenbezogene Patientenkarte für den nächsten Vormittag erstellt. „Bei über 440 Patienten in der Hauptsaison bedarf es eines exakten Küchenmanagements“, beschreibt Knofler eine der Haupt Herausforderungen. Anhand der Patientenkarte erkennt das Personal am Portionierungsfließband, welche Speisen der Patient zugeteilt bekommt. „Die Menüs werden täglich frisch zubereitet und entsprechen den höchsten Qualitätsstandards. Durch die neuen Induktionswägen von Menü-Mobil werden die Speisen einheitlich und in sehr kurzer Zeit auf die notwendige Ausgabetemperatur von 75 Grad aufgeheizt. Der Patient erhält somit täglich frische und heiße Kost“, so Küchenchef Christian Hanny. Er kann sich mit seinem Team aufgrund des neuen Systems voll und ganz auf die Speisenzubereitung, aber auch auf die Portionierung konzentrieren, die laut Knofler mit dem neuen System auf drei Mal täglich ein bis einhalb Stunden reduziert werden konnte.

Kurzfristiger Auftrag

„Die Basis für dieses effiziente und qualitativ hochwertige Verteilsystem



Lauter zufriedene Gesichter gab es nach der Umstellung auf die neue Anlage. V.l.: Hannes Abenthung (Menü-Mobil), Herbert Glantschnig, Hermann Knofler, Beate Zangerl (alle Krankenhaus Zams) und Josef Draxl (Menü-Mobil).

There were only contented faces after the change over. From left: Hannes Abenthung (Menü-Mobil), Herbert Glantschnig, Hermann Knofler, Beate Zangerl (all from Zams Hospital) and Josef Draxl (Menü-Mobil).

sind die insgesamt 22 neuen Induktionswägen der Firma Menü-Mobil“, meint Knofler. Dass dieses am 22. Dezember, also noch vor Beginn der Hauptsaison, in Betrieb genommen werden konnte, ist im Rückblick betrachtet als kollektive Meisterleistung aller Beteiligten zu betrachten. „Mitte 2009 wurde ich erstmals informiert, dass das a. ö. Krankenhaus St. Vinzenz über die Erneuerung der in die Jahre gekommenen alten Anlage nachdenkt. Ich hatte dem Haus, dem ich seit nunmehr 30 Jahren als Partner zur Seite stehe, natürlich meine Hilfe angeboten.

Mir war von Anfang an klar, dass das Projekt unter einem enormen Zeitdruck abgewickelt werden muss, schließlich sollte die neue Anlage bis Ende des Jahres in Betrieb genommen werden“, so Josef Draxl, Firmenchef von Menü-Mobil. Bevor man sich jedoch mit der Erneuerung des Systems beschäftigen konnte, musste noch in der ersten Jahreshälfte der Vertrag mit dem bisherigen Betreiber, einem externen Unternehmen, seitens der Krankenhaus-Geschäftsführung gekündigt werden.

Neue Küchenleitung

„Der Trend zum Outsourcing ist gebrochen. Etliche Unternehmen, so auch wir, kehren wieder zur eigenverantwortlichen Erbringung ihrer Dienstleistungen zurück. Gerade im Gesundheitsbereich ist eine hochqualitative Küche für einen umfassenden Genesungsprozess der Patienten enorm wichtig. Wenn die Küche zum Haus gehört, hat das Krankenhaus deutlich mehr Möglichkeiten, Einfluss auf die Qualität der Speisen und sonstiger Vorgänge zu nehmen“, so Zangerl.

Mit Hermann Knofler wurde nach einem Ausschreibungsverfahren der neue gewerbliche Geschäftsführer für die Küche gefunden, der die ebenfalls neu errichtete St. Vinzenz Service GmbH seit Anfang Dezember 2009 führt. Die St. Vinzenz Service GmbH selbst steht im Eigentum der Barmherzigen Schwestern des Hl. Vinzenz von Paul, Mutterhaus Zams. „Mit Knofler fiel die Wahl auf einen Experten. Er hat eine Koch- und Konditorlehre hinter sich, die

„Unsere Menüs werden täglich frisch zubereitet und entsprechen nicht zuletzt dank Menü-Mobil den höchsten Qualitätsstandards.“
Hermann Knofler, Küchenleiter

“Our menus are prepared fresh daily and with thanks to Menü-Mobil they meet the highest quality standards”
Hermann Knofler, Kitchen Manager.



F&B-Meisterprüfung abgeschlossen und war in etlichen Hotels rund um den ganzen Globus sowie in der Produktion großer Konzerne tätig. Knofler kann also auf ein umfassendes Erfahrungsspektrum zurückblicken“, zollt ihm Glantschnig großen Respekt.

Große Erleichterung

Erst im Herbst 2009, nachdem der Vorprozess abgeschlossen war, konnte das eigentliche Projekt, die Modernisierung der Küche angegangen werden. „Ziel des Krankenhauses war es, noch vor Beginn der Weihnachtssaison die neue Anlage in Betrieb zu nehmen. Wir wussten, dass das ein ambitioniertes Ziel ist und die zeitliche Vorgabe nur durch die Zusammenarbeit aller Beteiligten eingehalten werden kann“, so Hannes Abenthung, Projektleitung Menü-Mobil. „Schließlich“, meint er weiter, „sollte nicht irgendein System, sondern das derzeit anwenderfreundlichste System im Haus installiert werden. Das zog auch bauliche Veränderungen nach sich.“ Im Gegensatz zum bisherigen Modell werden die neuen Induktionswägen über stationäre Einheiten mit Energie versorgt, wodurch die Höhe und das Gewicht der mobilen Einheiten deutlich gesenkt werden konnte. „Als wir 1994 das alte System eingeführt hatten, war das das Nonplus-ultra. Die Menschen waren erstaunt, dass es möglich ist, in einem beweglichen Gerät Speisen zu erhitzen und servierfertig zu transportieren.

Heute jedoch ist das Gerät veraltet. Die mittlerweile ausrangierten Wägen wogen über 300 Kilogramm und waren rund 1,75 Meter hoch. Dadurch waren die Stationshilfen körperlich einer enormen Belastung ausgesetzt“, erinnert sich Firmenchef Josef Draxl.

Enormer Zeitdruck

Zusammen mit der Geschäftsführung, der Haustechnik, der Küche und den Stationsleitungen des Krankenhauses sowie dem Architekturbüro Falch wurden im Herbst die zwanzig Stellplätze für die 22 Wägen ausgewählt. Die Entscheidung war nicht einfach: „Schließlich musste auf die Gebäudestruktur, aber auch auf die Technik des Systems Rücksicht genommen werden. Um die Funktion zu gewährleisten, musste es möglich sein, für die Stromversorgung Plätze zu finden, die bauliche Arbeiten zuließen, ohne den täglichen Betrieb zu beeinträchtigen“, beschreibt Glantschnig die notwendigen Anforderungen. Das Krankenhaus entschloss sich, die Arbeiten in höchster Qualität, also „Unterputz“ ausführen zu lassen. „Uns war klar, dass die exakte Abstimmung der Arbeiten das Entscheidende war, um dieses Projekt erfolgreich zum Abschluss zu bringen. Wir hatten zeitlich betrachtet nur sehr wenig Luft“, so Draxl.

Örtliche Präsenz

Umso entspannter war man, als am 22. Dezember das neue System in

Betrieb genommen werden konnte. „Man muss wissen, dass noch kurz vor der Montage der Generatoren die Maler mit den letzten Arbeiten beschäftigt waren. Die Induktionswägen wiederum, die von unserem Produktionsstandort über den Fernpass angeliefert wurden, trafen aufgrund von Schneefall mit Verspätung in Zams ein. Wir standen alle unter einer enormen Belastung“, blickt Abenthung zurück. In einem Kraftakt wurden die neuen Systeme schließlich zum letztmöglichen Zeitpunkt in das Haus integriert.

„Das Abendessen musste noch mit dem alten System ausgeliefert werden. Das Frühstück aber wurde bereits aus den neuen Induktionswägen serviert. Im Haus hat keiner der Patienten geahnt, was vor sich ging, weil alles so zügig abgewickelt wurde. Als das System dann am 22. Dezember 2009 in Betrieb ging, war die Überraschung unter den Patienten umso größer“, erinnern sich Draxl und Abenthung, die mit fünf Mann vor Ort waren, um die Mitarbeiter des Hauses bestmöglich bei der Einführung zu unterstützen. „Das gesamte Team hat perfekt gearbeitet. Auch bei der Bedienung der Geräte verlief alles einwandfrei“, betont Abenthung. „Trotzdem ist der Servicebereich eine der wichtigsten Dienstleistungen von Menü-Mobil. Die Kunden brauchen und wollen Sicherheit“, weiß Draxl aus langjähriger Erfahrung Bescheid.

Improvement in food quality

As owners of St Vincent's Hospital Zams (Tirol), the Sisters of Mercy of St Vincent de Paul, made the decision to introduce Menü-Mobil food trolleys with induction technology over 16 years ago. The board has set a new course with the total renewal of the equipment.

A fundamental change took place on the 22nd of December 2009 in St Vincent's Hospital Zams. At 12.30pm the care staff and patients spontaneously showed their enthusiasm throughout the hospital – but what had happened? In the course of 2008 and 2009 and right up until the day of the changeover the number of complaints had steadily increased, particularly regarding the temperature of the meals. “The patients were dissatisfied and therefore we had to act” remembers Beate Zangerl, the hospital's director. The conversion to the Menü-Mobil system meant an improvement in quality which the patients immediately noticed much to the delight of the management team. “As a hospital we do not have unrestricted means and of course we had to thoroughly calculate the investment. However, we can now say that the commitment has paid off” says Zangerl.

Holistic approach

The Deputy Director and head of business administration at the hospital, Herbert Glantschnig, is also convinced that the investment was correct. “Through the new system and the new kitchen manager our philosophy, that food preparation should be regarded as part of the treatment, can be implemented. With our menu plan we aim to provide patients with balanced nutrition and see this as a part of their recovery.” According to Glantschnig the meal plan should be tailored to the



needs of each individual patient in that all current medical diet preparation techniques are used. “We prepare a selection of menus each day that the patients can choose from. Should a patient suffer from a particular disease or condition, or have certain food allergies that constitute a special diet, then their meals will be individually prepared” explains Hermann Knofler, who took over as Kitchen Director and Food and Beverage Manager in December 2009. Diet, wholemeal and food combining all belong to the kitchen team's standard programme.

Perfect management

Just like in a hotel our patients make their personal menu choices a day in advance and “order” their meals

Seit Dezember 2009 gehören im Krankenhaus Zams die Beschwerden über die Temperatur der Speisen der Vergangenheit an.

Since December 2009, complaints about the temperature of the meals in the Zams Hospital are a thing of the past.



Die neuen Stationswägen werden im Gegensatz zu den bisherigen über stationäre Einheiten mit Energie versorgt.

Contrary to the past, the new ward trolleys are supplied with electricity via ward units.

by means of an electronic hand-held unit which sends the information directly to the kitchen. The data is then turned into a production plan for the following morning which includes any special requests, and a personalised menu. One of the main challenges, as outlined by Knofler, is “with over 440 patients in the main season we require accurate kitchen management.” By referring to the personalised menu plan, the staff on the meal assembly line know which foods the patient has been assigned.

“The menus are freshly prepared each day and correspond to the highest quality standards. By way of the new Menü-Mobil induction trolleys, the meals are heated quickly and uniformly to the necessary required serving temperature of 75 degrees. Thus the patients receive fresh, hot meals every day,” explains the Kitchen Manager Christian Hanny. Thanks to the new system he and his team can concentrate on the preparation and portioning of the meals. According to Knofler the new system has meant a reduction in preparation time of up to 90 minutes – and that three times a day.

An order on short notice

“A total of 22 new induction trolleys from Menü-Mobil is the basis for the

new efficient and high quality distribution system” explains Knofler. The fact that the new system could be introduced on the 22nd of December, before the start of the high season, is in retrospect regarded as a huge achievement by all involved. “In the middle of 2009 I was informed for the first time that St Vincent’s Hospital was considering renewing the dated equipment. As we have been partners for over 30 years I naturally offered my assistance. From the outset it was clear that the project would have to be completed under enormous time pressure as the new equipment should be in place and up and running by the end of the year” says Josef Draxl, head of Menü-Mobil. Before work could start on updating the system though, the current contract with an external caterer had to be terminated by the hospital board within the first half of the year.

New kitchen director

“The trend in outsourcing has been broken. Many enterprises, including

ourselves, are once again taking on the responsibility of providing their own services. Especially in health services, a kitchen which produces high quality meals is extremely important for the overall recovery of the patients. When the kitchen is run internally, the hospital is in a position to influence the quality of the meals and other procedures” says Zangerl.

By means of a tendering process, Hermann Knofler was appointed the new position of Kitchen Director in the likewise newly established St. Vinzenz Service GmbH (St Vincent’s Service Company) at the start of December 2009. The company is owned by the Sisters of Mercy of St Vincent de Paul from the Mother House Zams. “In Knofler we chose an expert. He is a trained cook and pastry chef, has completed the F & B master examinations, and has worked in numerous hotels around the world and in production in large companies. Knofler is able to draw

**„Das Projekt musste unter großem Zeitdruck abgewickelt werden und nur dank der guten Zusammenarbeit aller Beteiligten wurde alles rechtzeitig fertig.“
Josef Draxl, Geschäftsführer Menü-Mobil**

“The project had to be completed under huge time pressure and only owing to the fantastic co-operation of all involved was it completed on time” Josef Draxl, Managing Director Menü-Mobil.

on his comprehensive experience” says Glantschnig paying tribute to her new employee.

Large relief

The actual process of modernising the kitchen began in the autumn of 2009. “The hospital’s goal was to have the equipment installed and operational before the Christmas season began. We knew this was an ambitious goal and that the time schedule could only be met if all parties involved worked together” explains Hannes Abenthung, Project Manager from Menü-Mobil. “Ultimately,” he continues “not just any system should be installed but the most up-to-date and user friendly.” This also meant a number of structural changes had to be made. Contrary to the previous model, the new induction trolleys are supplied with electricity on the wards, which enabled the height and weight of the units to be reduced considerably. “When we introduced the old system back in 1994 it was state of the art. People were amazed that it was possible to heat up and transport meals in mobile equipment. Today however the equipment is outdated. The units, which have in the meantime been discarded, weighed over 300 kilograms and were about 1.75 meters high which put the hospital workers and orderlies under great physical strain” remembers company boss Josef Draxl.

Enormous time pressure

The hospital board, utilities department, the kitchen, ward management and the architect’s office “Falch” chose the 20 parking bays

required for the 22 trolleys in the autumn. The choice was not simple. “The building structure and the system’s technology had to be taken into consideration. In order for the system to function properly we needed to find locations where an electricity source could be installed without impairing the daily running of the hospital” describes Glantschnig. The hospital decided to choose the highest quality wall mounting for the system. “For us it was clear that we had to make decisions together and accurately if we were to finish the project on time. There was very little room for delays.” says Draxl.

Local presence

On the 22nd of December we could all relax again as the new system was

made operational. “We were all extremely tense towards the end. The painters were had just finished their work as the generators were mounted. The induction trolleys which were delivered from our production site were delayed due to heavy snowfall on the Fernpass on route to Zams” remembers Abenthung. In a great show of strength the new system was finally integrated into the hospital at the last possible moment. “The dinner had to be delivered with the old system but breakfast the next morning was served from the new induction trolleys. None of the patients realised what had been taking place as everything was completed so quickly. When the system began operation on the 22nd of December 2009, the surprise among the patients was noticeable” remembers Draxl and Abenthung, who were on site with another five team members, in order to support the hospital staff as much as possible during the change over. “The entire team worked exceptionally hard and all of the devices performed exactly as they should” stresses Abenthung. “Nevertheless customer service is one Menü-Mobil’s most important departments. The customers need and want security” says Draxl who knows what he is talking about after many years of experience.



Inge und Josef Draxl leiten seit über 20 Jahren die Geschicke von Menü-Mobil.
Inge and Josef Draxl have been instrumental in the success of Menü-Mobil for over 20 years.

Bis heute nicht bereut

Koen van Raemdonck von Hoofd Catering Curamus (Holland) schildert seine positiven Erfahrungen mit dem „Inducook-System“ von Menü-Mobil.



Die Kaltauslieferung der Speisen spart Stress bei der Portionierung und Verteilung.

The cold distribution of the meals alleviates stress associated with portioning and distribution.

„Neben Design und Funktionalität der Menü-Mobil Classic Box überzeugte uns die Verwendung dieser in Kombination mit der Induktionsplatte ‚Inducook‘.“ Koen van Raemdonck, Hoofd Catering Curamus

“Apart from the Menü-Mobil Classic Box’s design and functionality, its use in combination with the Inducook induction plate was a deciding factor.” Koen van Raemdonck Hoofd Catering Curamus

Im Zuge der Suche nach einem geeigneten Transportsystem für Außer-Haus-Mahlzeiten traf ich vor einigen Jahren zum ersten Mal auf die Produkte von Menü-Mobil. Uns gefiel besonders die Funktionalität und das Design der Classic Box, und speziell die Verwendung dieser in Kombination mit der Induktionsplatte „Inducook“ erschien uns ein innovatives Speisenverteilsystem für Essen auf Rädern zu sein. Ursprünglich hatten wir eigentlich ganz andere Pläne. Doch die Informationen von Herrn Bert-Peter Kruizinga, dem zuständigen Menü-Mobil-Systemberater, veranlassten uns, diese noch einmal zu überdenken.

Erfüllte Anforderungen

Ende des Jahres 2007 stellte uns Herr Kruizinga die neueste Variante der Induktionsplatte „Inducook“ vor, bei der uns vor allem die solide Bauweise und die einfache Bedienung beeindruckten. Sehr wichtig war für uns auch, dass die Hauptspeise und die Suppenschale getrennt voneinander beheizt werden können, sodass jene Kunden, die keine Suppe wollen, keinerlei Probleme haben, die Hauptspeise allein zu erwärmen. Vorteilhaft empfanden wir auch das Design des Geschirrs. Zudem sind die Suppenschalen für uns ausreichend groß und auch die Teller sind tiefer als bei unserem Vorgängermodell. Weiters ist die Abdeckung der Geschirrtile ausgezeichnet, sodass es während des Transports zu keinen Verschüttungsproblemen kommt. Der Besuch bei einem Großkunden von Menü-Mobil in Luxemburg, der das System „Inducook“ seit Jahren in vielen Gemeinden in Gebrauch hat,

überzeugte uns dann endgültig. Da wir aber auch einzelne Menükomponenten von externen Zulieferern beziehen, testeten wir bei diesem das Erhitzen der Produkte. Die Ergebnisse hinsichtlich Optik, Temperatur und Qualität sprachen für sich.

Zufriedene Gesichter

In den zwölf Monaten, seit wir das neue System in Betrieb haben, konnten wir viel Erfahrung mit dem Regenerieren auf Induktionsbasis sammeln. Feststellen mussten wir, dass nicht alle Gerichte dafür geeignet sind: etwa frittierte Speisen wie Pommes Frites. Das mussten wir zur Kenntnis nehmen, jedoch überwiegen die Vorteile dieses Systems bei Weitem die kleinen Nachteile. Technisch funktioniert das System nach wie vor zur vollsten Zufriedenheit, sowohl beim Essensanbieter als auch bei den Essensteilnehmern. Ein großes Lob möchten wir Herrn Kruizinga von Menü-Mobil aussprechen, der sowohl in der Vorbereitung als auch bei der Inbetriebnahme und in der weiteren Begleitung ausgezeichnete Arbeit geleistet hat. Abschließend möchte ich festhalten, dass wir es bis heute nicht bereut haben, uns für das System „Inducook“ von Menü-Mobil entschieden zu haben. Wir laden auch alle Interessierten herzlich ein, bei uns vorbeizukommen, um sich dieses wirklich ausgezeichnete System aus der Nähe anzusehen.

We haven't regretted it for a minute

Koen van Raemdonck from Hoofd Catering Curamus (Netherlands) describes his positive experiences with Menü-Mobil's Inducook system.

I first discovered the products from Menü-Mobil a few years ago as I was searching for a transport system suitable for meals that need to be delivered to external customers. We particularly liked the design and function of the Classic Box and its use in combination with the Inducook induction plate appeared to be an innovative food distribution system for meals on wheels. Originally we had completely different plans but the information provided by the Menü-Mobil System Advisor, Mr. Bert-Peter Kruizinga, caused us to reconsider our plans.

Requirements fulfilled

At the end of 2007 Mr. Kruizinga presented us with the newest model of the Inducook induction plate which impressed us with its solid construction and simple operation. For us it was extremely important that the main meal and the soup bowl could be heated independently from another, so that those customers who did not want soup did not encounter any problems when only warming up their main meal. We also liked the tableware design. Aside from the soup bowls being deep enough, we also found the dinner plates to be deeper than those of the predecessor model. Furthermore the tableware had excellent lids which ensured there would be no spillage problems during transportation. We were finally convinced after visiting one of Menü-Mobil's larger customers in Luxemburg, who were using the Inducook system in numerous communities there. As we have a number of individual menu components from external suppliers we needed to test the re-heating pro-

cess with these products. The results spoke for themselves. The quality, temperature and visual appearance was more than convincing.

Contented faces

We have had the regeneration through the induction system in place for twelve months now and in that time have gained a lot of experience. We discovered that the system is not suitable for every dish e.g. French fries. However we must admit that the advantages of this system far outweigh the minimal number of disadvantages. The system continues to technically function to the absolute satisfaction of both the meal provider and the consumer. We only have words of praise for Mr Kruizinga from Menü-Mobil, who not only did a great job during the preparation phase but also during installation and as an ongoing partner. Finally, I would like to confirm that we have never regretted the decision to employ the Menü-Mobil Inducook system. We would be happy to invite any parties interested in this exceptional system to visit us and see it in operation first hand.

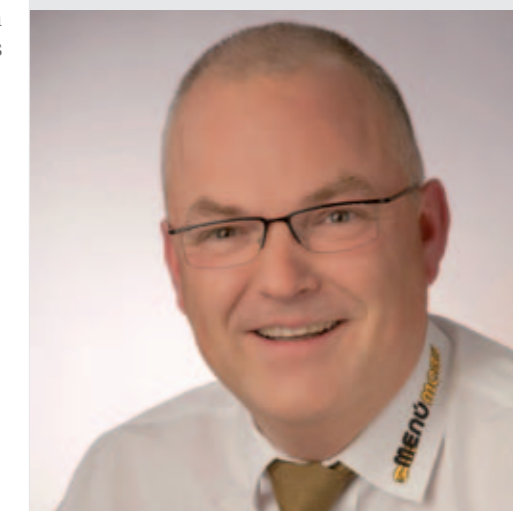


Dank der modernen Erhitzungstechnik kann der Kunde sein Essen dann heiß genießen, wenn es ihm beliebt.

Due to the modern heating technology the customer can enjoy his meal hot whenever it suits him.

**Bert-Peter Kruizinga
Menü-Mobil-Systemberater für die Niederlande und Belgien**

Bert-Peter Kruizinga
Menü-Mobil System Advisor for the Netherlands and Belgium



Unsere Tüftler am Werk

Mit dem neuen Entwicklungs- und Servicezentrum im deutschen Sulzfeld hat Menü-Mobil einen weiteren großen Schritt gesetzt in Richtung Eigenentwicklung und Eigenfertigung.

Creative geniuses at work

With the establishment of a new development and service centre in the German community of Sulzfeld, Menü-Mobil has taken another large step towards internal development and in-house production.

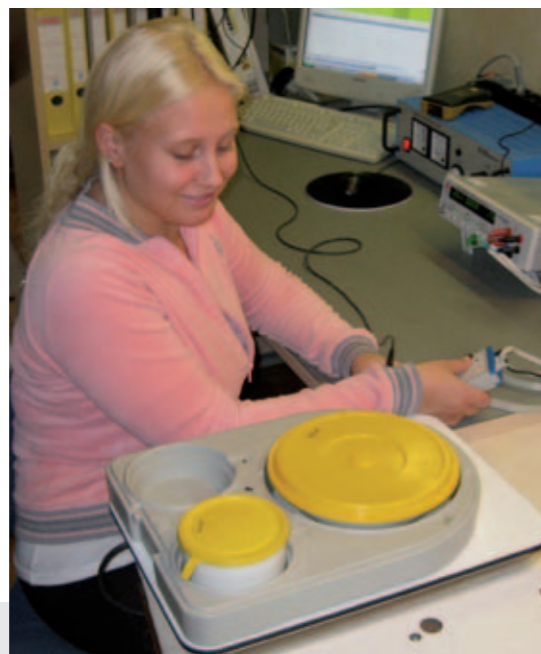


Familienbande: Wilfried Lerrahn und seine Tochter Janine produzieren und reparieren unter anderem die Induktionsplatte „Inducook“.

Family Ties: Wilfried Lerrahn and his daughter Janine produce and repair, among other things, the induction plate for "Inducook."

Janine beim Testen ... und an der Fräsmaschine.

Janine performing test ... and at the milling machine.



Schon bisher war Menü-Mobil dafür bekannt, am Markt besonders flexibel und kundenorientiert zu agieren. Gemeinsam mit seinen Produktionspartnern wurden auf Basis von Kundenwünschen eine Reihe von Entwicklungen schnell und effizient umgesetzt und begründeten so den Erfolg des Unternehmens. Die steigende Zahl der Produkte im Verkaufsprogramm von Menü-Mobil, aber auch die Notwendigkeit, noch rascher zu reagieren, führten zum Aufbau eines eigenen Entwicklungs- und Servicezentrums innerhalb unserer Firmenstrukturen.

Bewährtes Team

Unser Entwicklungsleiter, Herr Wilfried Lerrahn, vormals langjähriger Mitarbeiter bei der Firma Blanco, hatte schon bisher sein Büro in seinem Haus in Sulzfeld / Baden

Württemberg, das er mit seiner Familie schon lange bewohnt. Durch das Freiwerden von Räumlichkeiten ergab sich nun die Möglichkeit, dort eine Entwicklungs- und Produktionswerkstatt einzurichten.

Darin werden nicht nur Neuentwicklungen auf ihre Praxistauglichkeit getestet, wie etwa neue Generatoren für Induktionswägen oder Steuerungen mit Infrarotbedienung, sondern hier wird auch die Induktionsplatte „Inducook“ hergestellt und es werden Reparaturen vorgenommen. Gemeinsam mit seiner Tochter Janine, die ihrem Vater bei Montage- und Reparaturarbeiten eine große Hilfe ist, kann Herr Lerrahn Qualitätsverbesserungen schnell und unbürokratisch umsetzen und Reparaturen innerhalb kürzester Zeit erledigen.

Menü-Mobil is already renowned in the industry as being especially flexible and customer-oriented. The company's success can be attributed to the numerous developments that have been rapidly and efficiently implemented in cooperation with their partners. The rising number of products in Menü-Mobil's program and the necessity to react even more rapidly to customer demands has led to the establishment of a development and service centre within the company structure.

A proven team

Our Development Manager, Mr. Wilfried Lerrahn, (previously a long-standing employee at Blanco) is based with his family in Sulzfeld, Bad Württemberg, and has his office in his home. The possibility to set up the de-

velopment and production centre arose as space in the house became available and was able to be adapted. The centre is not only for the testing of new developments, such as generators for the induction trolleys or control systems for the infrared operation, but also for production and repair of the "Inducook" induction plate. Together with his daughter Janine, who assists with assembling and repair work, Mr Lerrahn can finish repairs and implement quality improvements faster and without bureaucratic delays.

Das Service- und Entwicklungszentrum ist im Wohnhaus von Familie Lerrahn untergebracht.

The service and development centre is located within in the Lerrahn family home.

Auch Innovationen wie Steuerungen mit Infrarotbedienung werden in Sulzfeld auf ihre Praxistauglichkeit getestet.

Among others things, innovations such as infrared operated controls are tested in Sulzfeld for their suitability for daily use.

Wilfried Lerrahn, Entwicklungsleiter

Wilfried Lerrahn, Development Manager

Interessantes aus aller Welt

Produkte von Menü-Mobil erfreuen sich auch in fernen Ländern großer Beliebtheit. Dank langjähriger Geschäftsbeziehungen sowie Kontakten auf internationalen Messen und natürlich einer gewissen Präsenz vor Ort erzielen wir dort sehr schöne Exporterfolge.

Im kleinen, aber feinen Sultanat Brunei konnten wir vor kurzem bereits das dritte Krankenhaus beliefern und von den Vorzügen des Kompakttablets Menü-Mobil Universal überzeugen. Das Jerudong Park Medical Center, eine Klinik in der Nähe der Hauptstadt Bandar Seri Begawan, die insbesondere von Mitgliedern der Sultansfamilie frequentiert wird, hat sich für unser praktisches Isolierblech bei der Speisenverteilung entschieden. Wie in Brunei waren Schwappesicherheit und optimale

Präsentation der Speisen im Porzellangeschirr sind auch entscheidend für einen Auftrag auf der philippinischen Insel Cebu. Eines der größten Privatkliniken in der Hauptstadt Cebu-City, das Chong Hua Hospital, hat sich bei der Speisenverteilung für unseren Klassiker Menü-Mobil Classic entschieden.

Erfolg trotz Krise

Nach einem Probekauf unseres Heißluftwagens Menü-Mobil Airline war das Universitätskranken-

haus von Ankara (Türkei) mit der Performance dieses Spitzenproduktes hoch zufrieden und bestellte kürzlich fünf weitere Einheiten. Wir sind überzeugt, dass noch zusätzliche folgen werden.

Dieser kleine Auszug aus unseren Exportaktivitäten kann als Beweis dafür gelten, dass marktgerechte Produkte und die Pflege persönlicher Kontakte selbst in einer globalen Wirtschaftskrise entscheidende Faktoren für den Erfolg im Auslandsgeschäft sind.

Interesting news from all over the world

Menü-Mobil products also enjoy popularity in distant lands. Owing to long year business relations, the contacts we have made at international trade fairs and of course a degree of local presence, we have enjoyed excellent international success.

In the small but beautiful Sultanate of Brunei, we have recently completed the supply of our third hospital there after were able convince the hospital of the advantages of the compact tray from Menü-Mobil's Universal Line. The Jerudong Park Medical Centre, a hospital close to the capital Bandar Seri Begawan which is frequented by members of the Sultan's family, chose to introduce the practical isolation tray as part of food distribution. As it was the case in Brunei, optimal presentation of the meals in porcelain ta-

bleware designed to prevent spillage, was also a crucial factor for an order on the Philippine island Cebu. Chong Hua Hospital, one of the largest private hospitals in the capital Cebu City decided to use our "classic", the Menü-Mobil Classic system for their food distribution.

Success despite crisis

After testing our ventilated air trolley, Menü-Mobil Airline, the Ankara University Hospital (Turkey) was extremely satisfied with the perfor-

mance of this leading product and recently ordered another five units. We are certain that additional orders will follow.

This small excerpt from our export activities can be considered proof of the fact that products, which correspond to real market conditions in combination with the care of personal contacts, are crucial factors for success in the export market, especially during times of a global economic crisis.

1. Auch ein Kunde von Menü-Mobil – das Jerudong Park Medical Center in Brunei.

1. Another Menü-Mobil customer - the Jerudong Park Medical Centre in Brunei.

2. Miss Rozanna Rosly, Chefdiätologin vom Jerudong Park Medical Center in Brunei mit unserem Vertriebspartner Mr. Danny Chan.

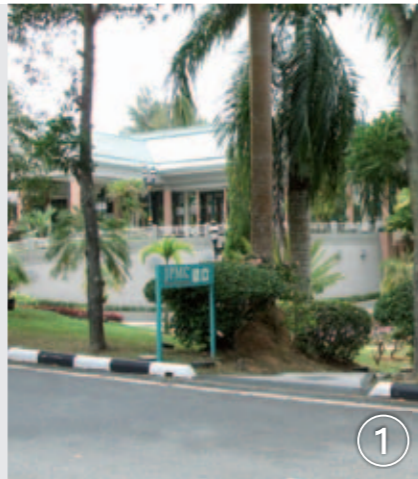
2. Miss Rozanna Rosly, Head Nutritionist at the Jerudong Park Medical Centre in Brunei, with our sales partner Mr. Danny Chan.

3. Der österreichische Generalkonsul für Cebu, Mr. Arcadio Alegrado (li.), unterstützt die Exportbemühungen von Menü-Mobil.

3. The Austrian Consul General in Cebu, Mr. Arcadio Alegrado (left), supports Menü-Mobil's export efforts.

4. Große Freude herrschte in der Küche des Chong Hua Hospital (Cebu) anlässlich der Inbetriebnahme von 500 Menü-Mobil Classic Tablets.

4. Excitement prevailed in the Chong Hua Hospital kitchen (Cebu) as the 500 Menü-Mobil Classic trays went into operation.



1



3



2



4



5



6



7



8

5. Diätologen-Kongress 2009 in Kuala Lumpur: Die Kongressvorsitzende Mrs. Mary Easaw-John schaute bei unserem Stand vorbei.

5. 2009 Congress of Nutrition in Kuala Lumpur: The congress chairperson Mrs. Mary Easaw John stopped by our stand.

6. Das Interesse an unseren Produkten auf dem Diätologen-Kongress war enorm.

6. There was a huge amount of interest in our products at the Congress of Nutrition.

7. Erfolgreicher Test von „Inducook“ im Eastern Hospital in Hongkong:

V.l.: Christian Söldner (Exportleiter Menü-Mobil), Mrs. Clara Pi (Chefdiätologin) und Mr. Joseph Tsang (Verkaufsleiter Polytek Company)

7. Successful test of "Inducook" in the Eastern Hospital in Hong Kong. From left: Christian Söldner (Export Manager Menü-Mobil), Mrs. Clara Pi (Head Nutritionist) and Mr. Joseph Tsang (Sales Manager Polytek Company)

8. Das UFUK Universitätskrankenhaus in Ankara

8. The UFUK University hospital in Ankara

It's time to say goodbye



Liebe Geschäftsfreunde und Vertriebspartner, nach vielen Jahren unserer Geschäftsbeziehungen möchte ich Ihnen mitteilen, dass für mich die Zeit gekommen ist, mich ab 1. Juli 2010 aus dem Berufsleben zurückzuziehen. Nach 16 schönen Jahren in dieser Firma und im 65. Lebensjahr stehend glaube ich, den richtigen Zeitpunkt gefunden zu haben, um die verbleibende Lebenszeit noch bei guter Gesundheit genießen und den vielen Interessen, die man im täglichen Geschäftsleben vernachlässigen muss, nachgehen zu können. Ich bin dankbar, dass ich in meiner beruflichen Funktion viele Menschen aus Kulturen der ganzen Welt kennenlernen und mit ihnen gemeinsam Projekte zum gegenseitigen Nutzen unserer Unternehmen verwirklichen durfte. Ich danke allen für das der Firma Menü-Mobil Food Systems und mir persönlich entgegengebrachte Vertrauen und bitte, dies in gleicher Weise meinem Nachfolger, Herrn Karl Schmidlechner, entgegenzubringen. Er ist seit acht Jahren in unserem Unternehmen tätig und wird Sie weiterhin mit Kompetenz und Engagement betreuen.



Dear Business Friends and Associates, after so many years of fruitful business collaboration and cooperation, I permit myself to inform you that the time has now come for me to retire from my profession, effective 1 July 2010. After 16 fine years at this company, I am now in my 65th year of life and believe this to be the right moment to depart, in order to enjoy my remaining years in good health and pursue many interests which had to be neglected as long as I was professionally engaged. I am grateful for having been able to get to know many fascinating people and cultures from all over the world in this profession and, together with them, implement projects which were of benefit to many people. I would like to extend a debt of thanks to all of you for the confidence and trust which were shown to Menü-Mobil Food Systems, as well as to me personally, and would ask you to give the same to my successor, Mr. Karl Schmidlechner. He has worked for our company for seven years and will continue to pursue our business associations with the same competence and dedication.

Ich wünsche Ihnen weiterhin alles Gute und verbleibe
With the very best wishes to all of you,

mit herzlichen Grüßen / I remain Yours Sincerely,
Dr. Christian Sölder

„Herr Schmidlechner (Bild u.) kennt unsere Produkte sehr gut und bringt ausgezeichnete Englischkenntnisse für die neue Aufgabe mit. Als Betreuer des mitteldeutschen Raums wird ihm Thomas Huxhorn nachfolgen.“ Josef Draxl, Geschäftsführer Menü-Mobil

“Mr Schmidlechner is extremely familiar with all of our products and brings with him an excellent command of the English language. Thomas Huxhorn will take over as System Advisor for Central Germany.”
Josef Draxl, Managing Director, Menü-Mobil

Hoher Besuch bei Menü-Mobil High ranking visitor at Menü-Mobil



Der Präsident der Tiroler Industriellenvereinigung, Dr. Reinhard Schretter, stattete uns einen Besuch ab. In Abwesenheit von Herrn Draxl führte ihn Prokurist Christian Sölder durch die Räumlichkeiten und zeigte ihm die Schäumerei und das neue Lager. Präsident Schretter war sehr erfreut, unser Unternehmen, das ja eine große Bekanntheit in Tirol genießt, einmal auf diese Weise hautnah kennenzulernen.

The president of the Tirolean Industrialists Association, Dr. Reinhard Schretter, recently paid us a visit. In absence of Mr. Draxl, the export manager Christian Sölder gave him a tour the premises and showed him both the foaming area and the new warehouse. The company is well known here in Tirol and President Schretter was pleased to pay a visit and become personally acquainted with the company.

Mitmachen und tolle Preise gewinnen

So einfach geht's: Beantworten Sie untenstehende Fragen und schicken Sie den ausgefüllten Kupon an Menü-Mobil. Wer sich das „Serve & Enjoy“-Magazin aufmerksam durchgelesen hat, kann die drei Fragen sicher leicht beantworten.

1. Preis Fahrspaß:

Ein Porsche für ein ganzes Wochenende (Freitag bis Sonntag) von einem Autohaus in der Nähe Ihres Wohnortes.

2. Preis Entspannung:

Ein Wellness-Wochenende (Samstag und Sonntag) für zwei Personen in einem ausgewählten Hotel in Ihrer Region.

3. Preis Geschmack:

Ein kulinarischer Gruß aus der Heimat von Menü-Mobil – ein Geschenkkorb mit Tiroler Spezialitäten.

Einsendeschluss ist der 30. Juni 2010 (Datum des Poststempels). Alle Gewinner werden schriftlich verständigt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Take part and win a fantastic prize

Taking part is easy: Correctly answer the three questions below and send your completed entry form to Menü-Mobil. Carefully readers of „Serve & Enjoy“ are guaranteed to easily answer the questions.

1st Prize Driving Fun:

Drive a Porsche for a whole weekend (Friday to Sunday) from a dealership in your region.

2nd Prize Relaxation:

A wellness weekend (Saturday and Sunday) for two people in a selected hotel in your region.

3rd Prize Something Tasty:

A culinary surprise from Menü-Mobil's homeland – a gift basket with Tyrolean specialties.

Closing date is the 30th of June 2010 (date of the postmark). All winners will be notified in writing. Legal recourse is excluded.

Gewinnfragen/Quiz questions

Auf welches System von Menü-Mobil setzt das Klinikum Heidenheim?
Which Menü-Mobil system does the Heidenheim Clinical Centre use?

- Contactline Inductline Inducook

Wo ist unser Entwicklungs- und Servicezentrum angesiedelt?
Where is our Development and Service Centre located?

- in Inzing/Tirol in Sulzfeld/Baden Württemberg in Kuala Lumpur/Malaysia

Wer folgt Christian Sölder als Exportleiter bei Menü-Mobil nach?
Who will take over from Christian Sölder as Menü-Mobil's new Export Manager?

- Karl Schmidlechner Bert-Peter Kruizinga Hannes Abenthung



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.