

Anwendungs- und Einsatzgebiet des MENU-MAX

Verpackungen oder Geschirr, welches sich für den MENU-MAX gut eignet:

- PE-Einweg-Teller oder LM-Verpackungen, mit industriell hergestellten Menüs
- Pasta- und Flachteller aus Keramik, Porzellan etc. bis Durchmesser 320 mm.
- PE-Teller zur Wiederverwendung
- Geschirr aus Glas, Porzellan oder Steingut

Zielgruppen:

- Stille, unbediente Kantinen, Baustellenwagen, Waldhütten, Alterswohnungen, Wohngemeinschaften, Anstalten, Teeküchen von Versicherungen und Banken, Raststätten, Heime, Vereinslokale, kleine Gaststätten, Privatbereich, etc.

oder:

- wo das Personal das Menü von zu Hause mitbringt
- im Bereich Conventions-Food, wo man eine grosse Auswahl im Supermarkt findet
- wo das Essen vom Catering angeliefert wird

und überall dort:

- wo Menschen zur selben Zeit essen und nicht zuerst hinter einer Mikrowelle anstehen müssen. **ESSEN ZUR SELBEN ZEIT - AUTOMATISCH AUFGEWÄRMT**, auch nach vier Stunden (wenn die Sitzung etwas länger gedauert hat) ohne Geschmackseinbusse.
- **Take-Away z.B. Migros und COOP, MANOR.**
Mittagsmenüs können fix-fertig angerichtet und im MENU-MAX bereitgestellt werden. Das entlastet die Koordinierung für den Nachschub aus der Küche. Das bedeutet spürbaren Mehrumsatz! Nicht verkaufte Menüs, können tiefgefroren und später nochmals im MENU-MAX regeneriert werden.
- Alterswohnungen, wo z.B. 10-20 Personen in einer Wohnstube essen. Bis heute läuft es so, dass SPITEX in einer Transportkiste halbwarme Menüs anliefert.
- **CATERING:** Eine einzige Person mit Lieferwagen, kann bis zur Essenszeit sehr viele Menüs verteilen. So zum Beispiel an: WGs, Baustellenwagen, unbediente Kantinen, Familien, Teeküchen von Banken, Versicherungen Industrie- und Gewerbebezonen. etc. etc..

- **Kleine Restaurants und Vereinsessen:**

Beispiel: Eine Trauergesellschaft hat 20 Mal den Klassiker: Rahmschnitzel mit Nüdeli, Rüeblli und Böhnli auf 12.30 Uhr bestellt. Der Wirt arbeitet mit seiner Frau und der Ser-viertochter bereits schon für die andern Mittagsgäste unter Hochdruck. Nun verspätet sich die Trauergesellschaft auf 13.30 Uhr!

KEIN GELDVERLUST UND CHAOS WEGEN ÜBERSTUNDEN, WENN DIE WARE IM MENU-MAX ZUM ESSEN BEREITGESTELLT WORDEN IST.

- **Privat:** Die Zeit bei den Gästen verbringen, statt in der Küche stehen zu müssen.

ES SCHMECKT AUCH GANZ ANDERS, ALS AUS DER EINHEITSGESCHMACKS-MASCHINE: C O M B I S T E A M E R oder aus dem WARMWASSERBEHÄLTER!

Wo liegt das Geheimnis beim Menu-Max gegenüber aller andern Aufwärmesystemen?

- IN DER GEREGLTEN AUFHEIZUNG DER WASSERMOLLEKÜLE (Kein Verdampfen)
- HOMOGENE ERHITZUNG BEIM KOCHGUT. (Nicht sehr heiss und fast kalt auf selbem Teller)
- WASSERVERLUST BEDEUTET GESCHMACKSEINBUSSE (Mikrowelle, Wasserbad, Lampe)
- WASSERZUGABE BEDEUTET EINHEITSGESCHMACK (Combisteamer, Drucksteamer)

Nicht zuletzt, verbessert der MENU-MAX die Lebensqualität. Es bringt **neuen Umsatz**, schafft neue oder **zusätzliche Arbeitsplätze** in unserem Land. Der Absatz und Umsatz für Conventions-Food steigt gewaltig an. (...)

But last not least... ist es erst noch viel **gesünder im MENU-MAX**, als in allen anderen Geräten, Speisen zu regenerieren.

EINE MIKROWELLE HAT JEDER. ES IST HÖCHSTE ZEIT FÜR DEN MENU-MAX!