

La maison Menu System AG – un pionnier dans le domaine des pianos de cuisine à induction professionnels, St. Gall:

Aux fourneaux – mais plus rapidement et de manière plus rationnelle!

La demande de pianos à induction professionnels de la maison Menu System AG de St. Gall s'accroît. Afin que les cuisiniers enthousiastes d'ici et d'ailleurs puissent plus rapidement se faire livrer leur piano de cuisine optimisé, le leader du marché des pianos à induction fabriqués sur mesure n'est de loin pas resté inactif durant le semi-confinement du printemps 2020, bien au contraire: il a tiré profit de cette période pour rendre l'ensemble de la production ainsi que tous les processus internes plus rapides et plus rationnels.

Texte: Belinda Juhasz | Photos: Rolf Neeser

«Menu System a parfaitement tenu compte de mes souhaits pas forcément évidents et plutôt particuliers et a élaboré une solution véritablement optimale pour mon équipe et moi-même. J'ai trouvé en Menu System un partenaire de tout premier choix.» Fabrizio Zanetti, chef de cuisine au Suvretta House, St. Moritz, sait de quoi il parle. Il mise sur les pianos à induction fabriqués sur mesure de l'entreprise saint-galloise spécialiste des pianos de cuisine à induction. Au siège principal à St. Gall, environ 80 collaborateurs construisent ces pianos de cuisine à induction rationnels qui sont également vendus par les filiales de l'entreprise en Allemagne et en Autriche. Leader au niveau de la qualité mais aussi du marché, l'entreprise se concentre uniquement sur des pianos de cuisine à induction professionnels et non pas sur la technique de cuisine générale. Elle se concentre par ailleurs uniquement sur la technique à induction. La technologie à la base de l'induction est tout à fait unique en son genre – il s'agit de la propre innovation de l'entreprise, brevetée dans le monde entier. Cependant, il y a mieux: les nombreux appareils de cuisine intégrés au piano de cuisine sont fabriqués à l'interne. Chaque piano de cuisine est une exécution sur mesure, conçue, configurée et fabriquée tout spécialement en fonction des souhaits du client. Il est clair qu'un service de conseil 5 étoiles fait également partie de l'assortiment de prestations de services proposées par l'entreprise: avec plus de 40 ans d'expérience, les spécialistes expérimentés de la maison Menu System AG savent que telle configuration d'un piano de cuisine est optimale pour tels besoins de cuisine. Entre-temps, plus de 6000 installations sont en fonction dans le monde entier.

Une véritable personnalité

Le groupe Menu System n'est pas un groupe d'entreprises anonyme. Paul Schneider est actionnaire unique et gère l'entreprise avec beaucoup d'engagement et de passion. «Cuisiner et manger représentent des activités éminemment sensuelles!» résume Paul Schneider. «Un repas combine des aspects culinaires à la passion et permet à des amis de se rencontrer dans une atmosphère agréable.» Cet idéal le pousse à prêter quotidiennement son attention à son entreprise afin de permettre aux cuisinières et cuisiniers du monde de matérialiser cette sensualité sur l'assiette.

Agir au lieu d'essayer de prédire l'avenir dans le marc de café

Pendant la période du semi-confinement, Menu System AG a fait le ménage: au lieu d'appliquer le chômage partiel dès le début et de suivre la politique de l'autruche, au lieu de céder à la peur et de tenter de prédire l'avenir dans le marc de café, Paul Schneider, économiste d'entreprise

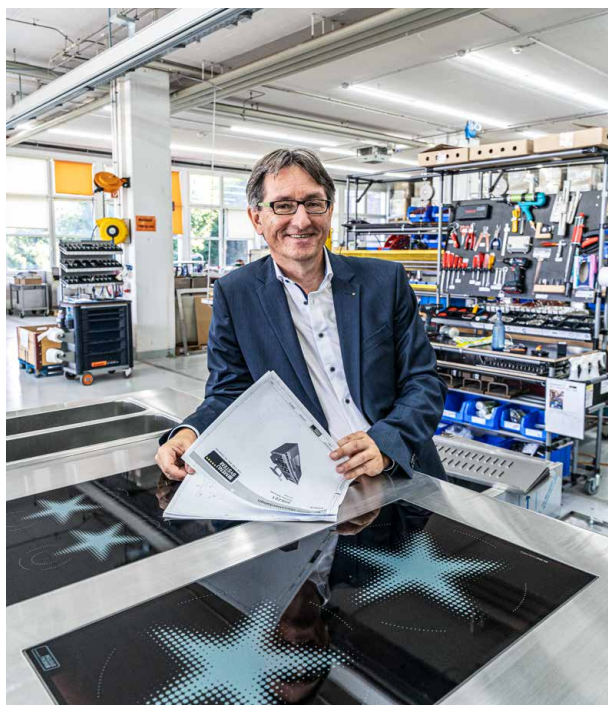
formé à la HSG, a choisi de réagir en restructurant, développant et réorientant son entreprise. «L'extérieur influence l'intérieur – l'intérieur influence l'extérieur» explique Paul Schneider, philosophe. «Nous voulons également que l'on puisse voir et sentir dans nos halles de production et dans nos bureaux que nous fabriquons un produit de pointe.» Avec ce projet, le propriétaire de l'entreprise s'est également clairement engagé en faveur de la Suisse en tant que place industrielle et en faveur de ses collaborateurs en faisant en sorte que leur place de travail auprès de Menu System AG soit garantie afin que toute l'entreprise s'oriente à l'avenir avec confiance et un état d'esprit positif.

L'entreprise sens dessus dessous

Au cours des décennies précédentes, la maison Menu System AG a enregistré une croissance constante et a donc adapté continuellement ses capacités de production en conséquence. «Nous arrivions à nos limites, tant au niveau de l'espace qu'au niveau des processus» dit Paul Schneider afin d'expliquer pourquoi l'entreprise a choisi de procéder à des modifications. Beaucoup de choses ont changé, il n'y a plus grand-chose qui se trouve encore à sa place d'origine. L'entreprise a loué 900 mètres carrés de surface de production supplémentaires, aménagé tout le dispositif de production le long de la chaîne de valeur ajoutée et adapté l'organisation du travail, dans tous les domaines de l'entreprise, selon la méthode des 5-S. Qu'est-ce que cela peut bien vouloir dire? 5-S sert d'outil pour aménager les places de travail et leur environnement de manière sûre, propre et clairement structurée, selon les principes suivants: débarrasse-toi de ce dont tu n'as pas besoin, dispose tout correctement à sa place désignée selon des considérations ergonomiques, nettoie personnellement ta place et tes outils de travail afin que tu puisses constater des défauts, standardise et uniformise, fais preuve d'auto-discipline et améliore-toi en permanence! «Avant la crise du coronavirus, nos employés se disputaient parfois pour des délais de livraison» se souvient Paul Schneider. «La transformation de l'entreprise poursuit l'objectif d'une réduction de moitié des délais de livraison et d'une production de pianos de cuisine augmentée d'un tiers avec la même dotation en personnel.»

«Seule une organisation progressiste de la production permet également de fabriquer un produit de pointe.»

Paul Schneider, actionnaire unique et directeur de la maison Menu System AG



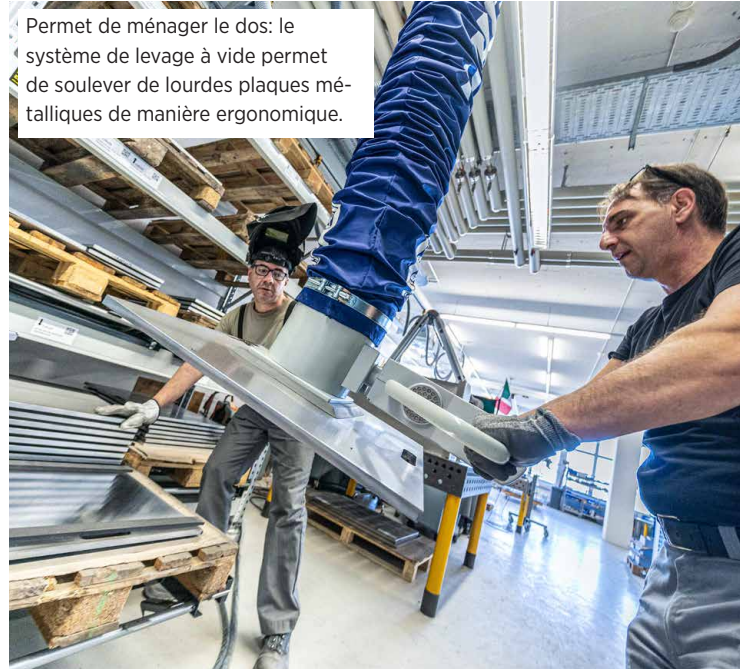
Le directeur Paul Schneider se réjouit des processus optimisés et du supplément d'espace réservé à la production.

Bienvenue dans le nouveau (Menu)Système!

Mettons-nous en route le long de la chaîne de valeur ajoutée! Nous commençons au lieu de livraison des marchandises pour arriver – dans l'atelier de l'usinage des métaux – aux machines combinées de poinçonnage laser. Ici, les professionnels découpent des plaques métalliques avant de leur donner la forme souhaitée dans les machines de profilage. Dans l'atelier de soudure, les plaques destinées aux pianos de cuisine sont soudées de manière très précise les unes aux autres afin de garantir la stabilité et la résistance à la chaleur. Dans l'atelier de polissage, séparé de l'atelier d'usinage des métaux et doté d'un éclairage particulièrement intense,



Manuel da Silva découpe de manière très précise les plaques d'acier surfin sur la machine combinée de poinçonnage laser.



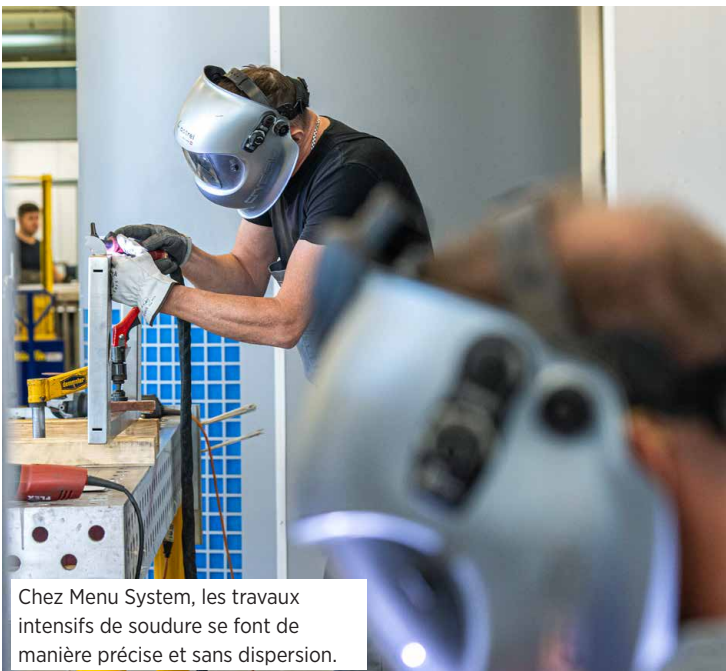
Permet de ménager le dos: le système de levage à vide permet de soulever de lourdes plaques métalliques de manière ergonomique.



Le collaborateur de longue date Branko Paurevic en plein engagement sur la machine de ponçage.



Contrôle de qualité: Pero Marcinkovic examine très précisément le résultat de son travail sur la presse plieuse.



Chez Menu System, les travaux intensifs de soudure se font de manière précise et sans dispersion.

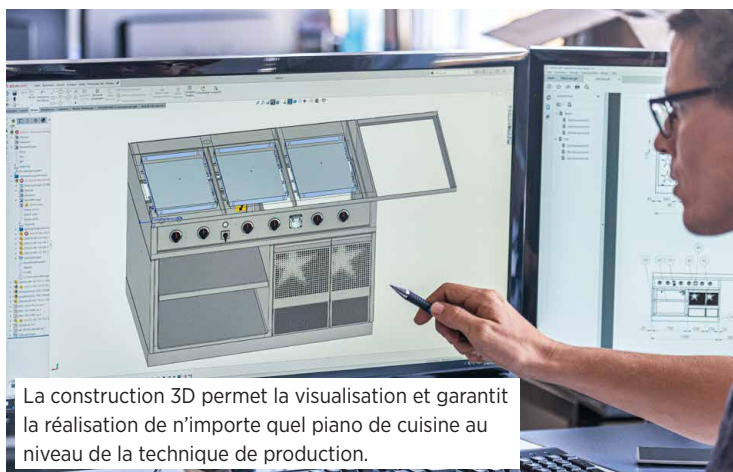


Le cœur des pianos de cuisine à induction: les bobines à induction fabriquées à l'interne par la maison Menu System AG.

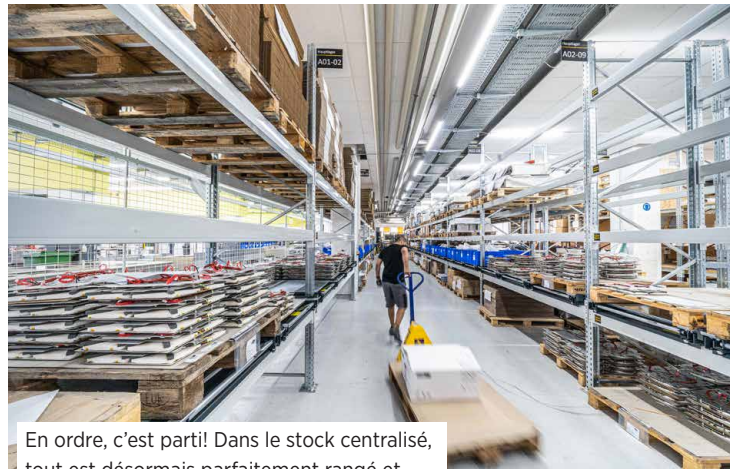
PORTRAIT



Fabrication sur mesure: chaque piano de cuisine à induction est fabriqué conformément aux souhaits spécifiques du client. Bien entendu, toujours avec les plaques de cuisson à induction et leur étoile typique.



La construction 3D permet la visualisation et garantit la réalisation de n'importe quel piano de cuisine au niveau de la technique de production.



En ordre, c'est parti! Dans le stock centralisé, tout est désormais parfaitement rangé et doté de codes QR permettant une logistique entièrement numérisée.



«L'extérieur influence l'intérieur – l'intérieur influence l'extérieur.»

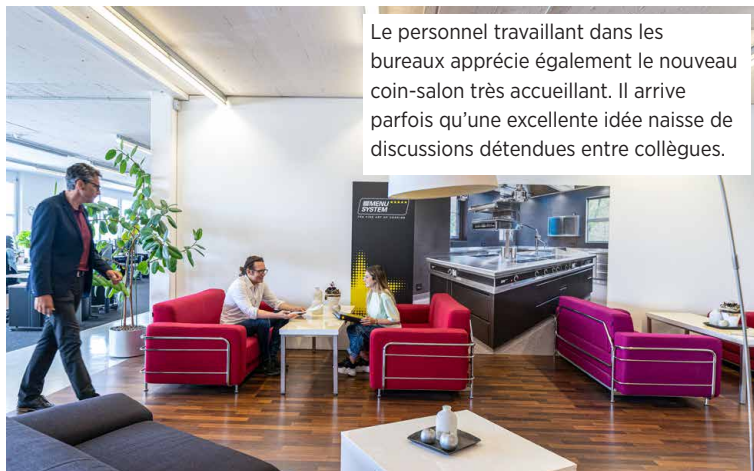
Paul Schneider, actionnaire unique et directeur de la maison Menu System AG

un collaborateur casse les arêtes d'un four à wok qui sera bientôt installé sur un bateau de croisière. Un autre collaborateur apporte le polissage final à un cadre métallique afin qu'il puisse accueillir, dans l'atelier de montage, le four, les grils et les appareils de table qu'il reste par ailleurs à câbler. La maison Menu System AG se distingue par un degré élevé de production propre: c'est ainsi que les «fournisseurs internes» produisent leurs composantes juste en face du secteur de montage. En effet, la maison Menu System AG fabrique elle-même les bobines d'induction tout comme 130 autres composantes nécessaires à la technologie à induction. Le stock centralisé, à aménagement ergonomique et doté d'une nouvelle technique de scanning pour une logistique numérique garantit des processus de fonctionnement clairs. Jadis, les emplacements de stockage se situaient arbitrairement en divers endroits de la production. Le visiteur est immédiatement frappé par la très agréable atmosphère de travail qui règne en ces lieux. Cette dernière est due à d'intenses mesures visant à l'amélioration de l'air

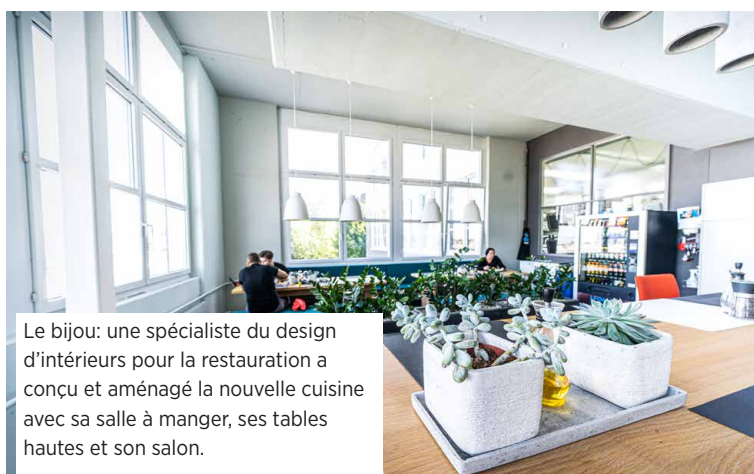
matérialisées par l'Airtower qui se trouve dans l'espace de la station laser. Ce qui ressemble à un silo aspire, autour de sa partie supérieure, l'air vicié afin de le purifier et de le filtrer avant de le réinjecter dans la halle de production autour de sa partie inférieure. Les yeux remarquent également le concept de couleurs appliqué dans les halles de fabrication. Beaucoup de blanc sur les murs alors que les surfaces grises symbolisent calme et chic moderne.

L'amour du travail passe par l'estomac

L'équipe de direction de la maison Menu System AG a également réservé une priorité absolue à une nouvelle restructuration: celle de la cantine, même si ce terme ne convient pas vraiment à ce lieu. Une spécialiste du design d'intérieurs gastronomiques a conçu et aménagé cette cuisine avec sa salle à manger, son coin salon et une impressionnante vue sur la campagne environnante. «Nous avons lancé notre projet en commençant par cette cuisine salon pour souligner l'estime que nous portons à nos



Le personnel travaillant dans les bureaux apprécie également le nouveau coin-salon très accueillant. Il arrive parfois qu'une excellente idée naisse de discussions détendues entre collègues.



Le bijou: une spécialiste du design d'intérieurs pour la restauration a conçu et aménagé la nouvelle cuisine avec sa salle à manger, ses tables hautes et son salon.

collaborateurs. N'oublions pas que l'amour du travail passe également par l'estomac» sourit Paul Schneider. Puisque nous parlons d'amour du travail: comment ont réagi les collaborateurs à autant de changement en si peu de temps? «De manière très positive. Nous avons très rapidement intégré toute notre équipe de collaborateurs à nos projets et nous avons fait intervenir nos spécialistes internes» explique Paul Schneider. Les jours comme le «Clean-up-Day» auront été particulièrement intéressants: ce jour-là, l'ensemble du personnel devait débarrasser les places de travail de tout ce qui n'était pas nécessaire et ne pouvait conserver que ce qui était vraiment déterminant pour le travail à exécuter. «Cela a fait du bien à tout le monde. Notre façon de fonctionner actuelle permet de diffuser un état d'esprit qui nous convient et qui souligne notre légitimité en tant que leader sur le marché. Cela nous permet d'attirer des collaborateurs qui nous correspondent parfaitement. Rester attrayant pour d'excellents collaborateurs est un important facteur de succès» résume Paul Schneider, un chef d'entre-prise expérimenté. La plupart des collaborateurs restent longtemps fidèles à la maison Menu System AG. Les clients apprécient la combinaison entre innovation permanente et continuité. C'est aussi ce que confirme le chef de cuisine Stefan Zimmermann du Parkhotel Margna à Sils-Maria: «Menu System est une valeur sûre.»



Menu System – The fine Art of Cooking

La maison Menu System AG est leader du marché et de la technologie des pianos de cuisine à induction à usage professionnel destinés à l'hôtellerie, la gastronomie et la restauration collective. L'entreprise a son siège principal à St. Gall ainsi que des filiales en Allemagne et en Autriche. Elle emploie environ 80 collaborateurs, produit exclusivement en Suisse et se distingue par un degré élevé de production propre. Au cours de ces 40 dernières années, la maison Menu System AG a pu vendre plus de 6000 pianos de cuisine dans le monde entier.



L'actionnaire unique et directeur Paul Schneider montre le chemin menant vers un avenir progressiste.



Pour en savoir davantage

Menu System AG
Oberstrasse 222
9014 St. Gall
Tél. 071 272 51 00
info@menusystem.ch
www.menusystem.ch