



Reto Messmer, Gründer und Inhaber der Küchentechnik-Firma M-TEC in Wettingen.

M-TEC und Convotherm in der Schweiz:

Gemeinsam zum Markterfolg!

Wer mit Reto Messmer, Gründer und Inhaber der Küchentechnik-Firma M-TEC in Wettingen, ein Fachgespräch führt, stellt schnell einmal fest, dass sein Gesprächspartner ein technisch durch und durch versierter Küchentechnik-Fachmann ist, der stets weiss, wovon er spricht. Dieser technische Background ist einer der Gründe, weshalb Reto Messmer vor zwölf Jahren mit dem deutschen Heissluftdämpfer-Produzenten Convotherm eine Zusammenarbeit und Partnerschaft eingegangen ist. Was daraus geworden ist, sagt Reto Messer im Interview.

Von Chefredaktor René Frech

Herr Messmer, Sie haben vor rund zwölf Jahren die regionale Vertretung der Convotherm-Heissluftdämpfer in der Schweiz übernommen. Welches waren die Gründe dafür?

Für mich als Unternehmer ist es wichtig, dass unsere Kunden gut be-

dient werden und zufrieden sind. Bei Convotherm bin ich mir sicher, den Kunden ein Küchengerät von hervorragender Qualität zu einem ausgezeichneten Preis/Leistungsverhältnis anbieten zu können.

Denn Convotherm ist einer der weltweit führenden Anbieter von Heiss-

luftdämpfern — und obendrauf erst noch sehr innovativ! Dutzende von neuen Ideen in der Küchen- und Heissluftdämpfer-Technologie kommen aus dem Hause Convotherm — sei es die patentierte Verschwindetür, sei es das «Advanced Closed System», das den Energieverbrauch im Ver-



Paul Janssen, Executive Chef im Restaurant Opernhaus Zürich: «Wir sind im Besitze von vier Convotherm-Heissluftdämpfern und sind begeistert. Unser Ansprechpartner M-TEC erledigt die Service- und Wartungsarbeiten in unserem Hause mustergültig, und wir wissen, dass wir auch in Notfällen zu 100 Prozent auf die Firma M-TEC zählen können.»

gleich zu Mitbewerber-Produkten um bis zu 30 Prozent reduziert!

Convotherm am Opernball

Convotherm verfügt über ein ausgeklügeltes Bankettsystem, das sich auch bei hochstehenden Grossbanketten wie beispielsweise im Rahmen des alljährlich stattfindenden Opernballs in Zürich bewährt. Was sagen Sie zum Convotherm-Bankettsystem?

Sie haben Recht: Ich habe schon bei einigen Grossbanketten selbst Hand angelegt — gerade auch beim Bankett am Opernball in Zürich —, und ich

bin jedes Mal selbst überrascht und begeistert, wie schnell und reibungslos alles abläuft mit dem Bankettsystem von Convotherm.

Die Bankettsysteme von Convotherm bestehen tatsächlich durch ihre konkurrenzlose Tellerkapazitäten. Besonders in Verbindung mit dem «Cook&Chill»-Verfahren ist das Convotherm-Teller-Bankettsystem die ideale Lösung für alle, die ihren vielen Gästen stressfrei qualitativ hochwertige und warme Speisen und Gerichte servieren wollen.

Weniger Personalaufwand (mehr Gewinn), hohe Kapazitäten auf kleinstem Raum (mehr Effizienz), mehr

Zeit fürs Kreative (mehr Zeit) und hoher Ringabstand (mehr Kreativitätsspielraum) gehören ebenfalls zu den wichtigsten Merkmalen und Eigenschaften der Bankettsysteme von Convotherm.

Was sagen Sie zur Verarbeitungsqualität der Heissluftdämpfer von Convotherm?

Um unseren Kunden einen lückenlosen Service zu gewährleisten, braucht es ein Ersatzteillager, auf das man bei Bedarf schnell zurückgreifen kann. So haben wir uns zu Beginn der Zusammenarbeit mit Convo-



Marc-André Peter, Hotel «Römertor» in Winterthur, Besitzer von zwei Convothem Heissluftdämpfern 10/10 Oekostar und eines neuen Convothem OES 20/10: «Als Banketthotel mit dem grössten Saal in Winterthur sind wir auf zuverlässige Geräte und Lieferanten angewiesen. Mit M-TEC und Convothem haben wir ein sehr gutes Duo gefunden.»

therm seinerzeit gehörig mit Ersatzteilen eingedeckt. Heute, zwölf Jahre später, schäme ich mich fast ein wenig für das mangelnde Vertrauen, das ich damals in die Marke Convothem hatte, vor allem dann, wenn wir bei der Inventur all die vielen Teile zählen, die noch heute ungebraucht für die alten Dämpfer-Generationen am Lager liegen...

Qualität und Zuverlässigkeit gehören tatsächlich zu den Attributen von Convothem-Heissluftdämpfer!

Ja, das ist so — ob beim Bocuse d'Or, am Weltkongress der Köche in

Einige Highlights der Convothem-Heissluftdämpfer

- ▶ *Serienmässige Verschwindetür*
- ▶ *Advanced Closed System*
- ▶ *Crisp & Tasty*
- ▶ *Easy Touch*
- ▶ *Automatisches Reinigungsprogramm*
- ▶ *Press & Go*
- ▶ *usw.*

Dubai oder an den Olympischen Sommerspielen in Peking — die grossen internationalen Koch-Events

vertrauen auf die Zuverlässigkeit und Solidität von Convothem-Heissluftdämpfern — das ist nicht selbstverständlich und kommt nicht von ungefähr. Convothem-Geräte gelten denn auch in der internationalen Koch-Szene als Garanten für höchste Zuverlässigkeit und Effizienz.

Sie sagten eingangs dieses Interviews, Convothem sei eine innovative Firma. Was hat denn Convothem aktuell an Innovationen in petto?

Da stehen sicher einmal die «Easy Touch»-Geräte im Vordergrund: «Easy Touch» ist eine einfache,



Christoph Mosimann, Betriebsleiter der neuen Mensa der Kantonsschule Wettingen: «Die Firma M-TEC hat diesen Sommer bei uns die neue Küche komplett geplant und realisiert und auch zwei neue Convotherm-Heissluftdämpfer installiert. Ich habe vorher noch nie mit den Produkten dieser Marke gearbeitet, doch es klappte alles von Anfang an völlig problemlos, und ich bin überzeugt, dass wir gute Freunde werden.»

einzigartige und sich selbst erklärende Bedienerführung, die den Köchen ganz neue Möglichkeiten vermittelt. Einfach, klar und selbsterklärend findet «Easy Touch» seinen Platz vor allem auch in den grossen Küchen der Gemeinschafts-, Spital-, Heim- und Catering-Gastronomie.

Zudem: Von der Selbstdiagnose bei Fehlermeldungen über die Vernetzung mit dem PC bis hin zu automatischen Software-Updates via Internet ist alles möglich — dennoch bleibt die Qualität der Speisen noch immer in der Hand des Kochs!

Auch Multimedia-Anwendungen wie Rezepturen-Download oder Be-

Convotherm- «Cook&Chill»-Seminare

25. November 08

27. November 08

5. März 09

14. Mai 09

19. Juni 09

M-TEC

Aeschstrasse 7A

5430 Wettingen

Tel. 056/426 93 33

Fax 056/426 93 31

dienungshinweise via Videoclip vereinfachen die Arbeit in den Profiküchen. An unseren Seminar-Veranstaltungen lernen die Teilnehmenden das Potential der Heissluftdämpfer von Convotherm nutz- und gewinnbringend auszuschöpfen!

Offenbar hat Convotherm auch ein Heissluftdämpfer-Kompaktgerät entwickelt?

Das ist richtig, es handelt sich um den OES 6 x 1/1-GN Mini, ein A la Carte-Gerät, das auch über den einzelnen Arbeitsstationen und -posten installiert werden kann, das aber auch im



Priska Anliker, Zoo-Restaurant Basel: «Wir haben lange gezögert mit der Wahl, doch am Schluss haben wir uns für den Convothem-Heissluftdämpfer von der Firma M-TEC entschieden. Wir bereuen unseren Entscheidung nicht und sind so zufrieden, dass wir gleich noch ein drittes Gerät bestellt haben.»



Thomas Wehrle und Stefan Maiwald, Küchenchef und technischer Leiter im Restaurant Kaufleuten in Zürich: «Die Firma M-TEC ist bei uns seit vielen Jahren sozusagen 'Mädchen für alles', wenn's um Küchen-Belange geht. Daher haben wir uns für Convothem entschieden und dies nie bereut.»

Frontcooking, in Imbiss- und Take-away-Betrieben oder in kleineren Restaurationsküchen alle Funktionen herkömmlicher und grosser Heissluftdämpfer zu erfüllen vermag. Höchstmögliche Effizienz auf kleinstem Raum — so heisst denn auch die Botschaft des Convothem Mini. Sogar an die mobile Gastronomie wurde gedacht — der Mini kann mit integrierten Frisch- und Brauchwassertanks ausgerüstet werden, was ihn absolut autark und unabhängig von vorhandenen Wasserleitungen macht. Gerade in der Outdoor- und Catering-Gastronomie sind diese Features nicht zu vernachlässigen!

INFOS:

M-TEC
Aeschstrasse 7a
5430 Wettingen
Tel. 056/426 93 33
Fax 056/426 93 31
E-Mail: m-tec@m-tec.ch
Internet: www.m-tec.ch



Der neue und kompakte Heissluftdämpfer Convothem OES Mini.