

MKN –
Master of Performance
 präsentiert:



à la ^{★★★★★}carte

AKTUELL:
 UK Sterne-Koch Tom Kerridge
 besucht MKN auf der
 Hotelympia

REFERENZEN:
 beachtliche Dimensionen am
 Flughafen London Heathrow

AUSGEZEICHNET:
 Gulfood Award für den
 neuen FlexiCombi



Der **neue**
FlexiCombi

Enjoy Cooking
 heißt es bei MKN mit dem
 neuen Combidämpfer
 FlexiCombi MagicPilot.

So intuitiv und einfach zu
 bedienen wie ein Smartphone,
 bietet FlexiCombi eine Fülle an
 neuen Anwendungsmöglich-
 keiten. Erfahren Sie mehr auf :

www.kombidaempfer-flexicombi.de



Enjoy
 Cooking!

Oktober 2013:
 Internationale **Markteinführung:**
 Präsentation in Rust, Mailand
 und Wolfenbüttel



Februar 2014:
 Auszeichnung mit dem
Gulfood Award in Dubai



Juni 2014
 FlexiCombi im neuen
 Restaurant von **Nelson**
Müller in Essen



FlexiCombi

à la carte



ARCONA HOTELS & RESORTS IN BRAUNSCHWEIG: STEIGENBERGER PARKHOTEL

Erlebnis und Kulinarik



Idyllisch im 42 Hektar großen Bürgerpark, direkt am Fluss Oker und dennoch zentral in der City, liegt das Steigenberger Parkhotel Braunschweig. Das 4-Sterne Superior Hotel bietet seinen Gästen alles was das Herz begehrt, ob sie nun professionell tagen, luxuriös feiern oder sich einfach nur erholen wollen.

Auch kulinarisch kommt hier keiner zu kurz. Auf den Speisekarten der drei Restaurantbereiche findet der Gast regionale Gerichte ebenso wie Klassiker und Neukompositionen einer weltoffenen Küche. In der „Brasserie an der Oker“ werden die Speisen direkt vor den Augen der Gäste zubereitet. Auch für das abendliche à la carte Geschäft kocht das Küchenteam hier ausschließlich aus dem offenen Frontcooking Bereich. „Köche müssen heute eben auch kommunikativ sein und einen Entertainmentfaktor bieten“, so Küchenchef Tim Müller auf die Frage wie es ist, ständig unter Beobachtung zu stehen.

Er selbst ist der perfekte Typ dafür – aufgeschlossen und redigewandt erklärt er das spannende Gastronomiekonzept des Hauses.

Neben dem Frontcooking Bereich steht Tim Müller und seinem Team eine Produktionsküche zur Verfügung. Beide Bereiche sind mit Profikochtechnik von MKN ausgestattet. Drei MKN Combidämpfer und diverse Geräte der Optima Linien sind im täglichen Einsatz. Müller hat auch bereits in anderen Häusern mit MKN gekocht und schätzt insbesondere die Qualität und Zuverlässigkeit der Geräte.



„Besonders in der Showküche muss ich mich auf die Technik einfach verlassen können. Der Gast kriegt alles direkt mit. Da müssen die Abläufe stimmen und das geht nur mit einwandfrei funktionierender Technik.“



ALPHA LSG AM FLUGHAFEN HEATHROW IN LONDON

Nach oben gibt es keine Grenzen!



Mit diesem Auftrag hatte UK Fachhändler Court Catering Equipment alle Hände voll zu tun. Innerhalb von drei Monaten sollte ein neues Küchenkonzept für den Airline Caterer Alpha LSG am Flughafen Heathrow realisiert werden.

Es musste die optimale Küchenausstattung gefunden werden für ein Objekt, welches bis zu 76.500 Essen am Tag produziert. Managing Director Nick Howe zu diesem Projekt: „Da hier für viele verschiedene Fluggesellschaften erstklassige Speisen produziert



Mehr als 40 Fluggesellschaften und 24.500 Flüge pro Jahr sind die beeindruckenden Zahlen des 9 Millionen Projekts. Mit einer Halal Küche sowie Japanischem und Asiatischem Angebot geht Alpha LSG hier neue Wege.

Das zukunftsweisende „Centre of Culinary Excellence“ bietet Köchen zudem erstklassige Schulungsmöglichkeiten mit Kochvorführungen, Menü-Workshops sowie Werbe- & Verkaufsveranstaltungen. Alles auch mit dem Ziel, der Jugend das Airline Catering als Karriereweg „schmackhaft“ zu machen.



werden, mussten wir sehr flexibel planen. Außerdem sollte es nicht nur eine Produktionsküche sondern auch eine Demoküche werden, in der Köche sich „austoben“ können.“

Um dies zu erfüllen, wurde erheblich in moderne Küchentechnik sowie deren Effizienz und Energiesparsamkeit investiert. Zum Beispiel mit neuen MKN Combidämpfern und diversen Geräten aus der MKN Optima Linie. Als Herzstück der Produktions- und der Halal-Küche setzt Alpha LSG auf den multifunktionalen FlexiChef. Besonders die automatische Reinigung SpaceClean

war ein entscheidendes Kaufkriterium. „Die MKN Produkte sind einfach gut, sehr zuverlässig und die Mitarbeiter sind ein tolles Team mit dem man gerne zusammen arbeitet“, so das abschließende Resümee von Nick Howe.





FlexiCombi

MKN
WORLDWIDE

Olympische Winterspiele in Sotschi: MKN war dabei

Golden Tulip & Rezidor

Die kleine Hotelstadt auf dem Olympiagelände bietet besten Service vieler berühmter internationaler Hotelketten. Für einen hohen Standard in den Restaurants setzt man auch in den Küchen auf beste Gerätequalität. Im Golden Tulip und im Swissotel Kamelia zum Beispiel sind die MKN Combidämpfer sowie modulare MKN Kochtechnik Tag und Nacht im Einsatz.



Hotel Russian Seasons

Ein beliebter Ort im Olympischen Dorf von Sotschi war und ist das Restaurant im Hotel „Russian Seasons“. Mit besten russischen Spezialitäten lockt Küchenchef Denis Mukhin seine Gäste. MKN kennt er schon lange und er ist davon überzeugt, mit seiner modernen Küchenausstattung alle Wünsche seiner Gäste bestens erfüllen zu können.

WALDORF ASTORIA, DUBAI



Dubai – pulsierendes Herz der Vereinigten Arabischen Emirate

Die Stadt Dubai ist Hauptstadt des gleichnamigen Emirats und zugleich größte Stadt der Vereinigten Arabischen Emirate. Für Einheimische und Touristen spielt sich hier das wirtschaftliche, soziale, und kulturelle Leben ab. Auch die Gastronomie- & Hotelbranche boomt. Stets entstehen neue Hotels mit erstklassigen Restaurants. So

auch das neue Waldorf Astoria auf der Dubai Palm. In sechs Restaurants, vom Fine Dining im „Social“ mit drei Sterne Koch Heinz Beck bis zum gemütlichen Drink an der „Serafina Bar“, finden die Gäste hier alles was das kulinarische Herz begehrt. Und gekocht wird mit Profikochtechnik made in Germany. Modulare Geräte



der MKN Optima Linien und MKN Combidämpfer leisten hier täglich ihre Dienste. Ausgestattet mit der deutschen Premiumtechnik entstehen in den Küchen des neuen Waldorf Astoria internationale Kreationen mit arabischen Details. Den Gästen bleiben keine Wünsche offen und auch das Küchenpersonal ist mit diesen Voraussetzungen sichtlich zufrieden.

FG FOOD LABS, ROTTERDAM, NIEDERLANDE

Kreative Küche im „Labor-Restaurant“



Wie es der Name schon sagt ist das „Food Labs“ von zwei Sterne Michelin Koch Francois Geurds in Rotterdam nicht nur ein Restaurant sondern auch ein Ort an dem spannende Gastronomie-Ideen entwickelt werden.

Am Ende des Restaurants im hinteren Bereich des trendigen alten Bahnhofsgeländes gelangt man zu einer Schiebetür. Dahinter verbirgt sich der Hobbyraum von Francois Geurds – das Labor. Hier kann er sich zurück ziehen und an seinen Kreationen tüfteln. Dabei geht es ihm um den reinen Geschmack der Produkte. Wie in einem Chemielabor arbeitet er mit Reagenzglas, Trichter und Messzylinder. Was dabei herauskommt sind Geschmackserlebnisse der besonderen Art.

Im Restaurant sitzen die Gäste leicht erhöht und haben den offenen Küchenbereich somit direkt im Blick. Dieser sollte genauso innovativ wie Geurds selbst sein. So entschied er sich bei der Geräteausstattung mit dem FlexiCombi und dem FlexiChef für die neuesten Innovationen von MKN in Wolfenbüttel.

„Das Gerät bietet unendliche Möglichkeiten, es ist als ob ich eine schöne Frau im Restaurant treffe. Je mehr ich sie kennenlernen umso schöner finde ich sie“ so Francois Geurds' poetische Beschreibung des FlexiChef. Mit der MKN Technik bekommt er in der Küche die Effizienz und Geschwindigkeit, die er braucht, um den Gästeansturm in seinem „Labor-Restaurant“ auch bewältigen zu können.



Francois Geurds,
FG Food Labs,
Rotterdam

„Ich habe die Geräte wegen Ihrer Intelligenz und Schnelligkeit gewählt“...

„Zudem kann ich am Ende sehen, was mich die Zubereitung der Gerichte an Wasser und Strom gekostet hat. Das ist einfach innovativ, genauso wie ich.“



à la carte



Enjoy Cooking!

Tom Kerridge – „The Hand and Flowers“

„The Hand and Flowers“ von Tom Kerridge ist der einzige UK Pub, der mit zwei Michelin Sternen ausgezeichnet ist. Ein Jahr im Voraus muss man schon buchen, um an einem Wochenend-Abend das wunderbare Ambiente dieser Top-Adresse genießen zu können.

Inhaber und Küchenchef Tom Kerridge hat das Lokal gemeinsam mit seiner Frau Beth im Jahr 2005 gegründet und erfreut sich seitdem einer immer größer werdenden Beliebtheit.



Bekannt geworden ist Kerridge durch diverse Fernsehauftritte und seit 2013 kocht er in seiner eigenen BBC Fernsehshow. Das MKN UK Team freut sich sehr über den Besuch von Tom Kerridge und seinem Management auf dem Hotelympia Messestand. Gemeinsam wurde über die multifunktionale Technik des FlexiChef gefachsimpelt.



Neues MKN Team in Frankreich



Frankreich ist für MKN als Hersteller von PremiumProfikochtechnik ein besonders wichtiger Markt in Europa. Durch die Zusammenarbeit mit dem Partner APMC ist MKN bereits seit einigen Jahren hier erfolgreich vertreten.

Nun erfolgte der nächste Schritt: ein eigenes MKN France Team. Um auch in Frankreich konstant weiter zu wachsen, hat sich MKN in diesem wichtigen Markt mit einer eigenen Vertriebsstruktur neu aufgestellt.

Food & Hotel Asia (FHA) Culinary Challenge

Im April 2014 fand in Singapur, die FHA, Asiens größte und bekannteste Messe der Food & Hospitality Branche statt. Die 19. Ausgabe der Messe wurde auch diesem Jahr begleitet von der Culinary Challenge, einem internationalen Kochwettbewerb. Über 800 Köche aus der ganzen Welt nahmen an den zahlreichen Einzel- und Teamwettbewerben teil.

Alle Wettbewerbsküchen wurden mit modernster Profikochtechnik von MKN ausgestattet, zum Beispiel mit dem neuen MKN Combidämpfer FlexiCombi. Durch die intuitive und einfache Bedienoberfläche auf dem Touch & Slide Display waren beste Wettkampfbedingungen für alle Teilnehmer geschaffen. Als Hauptsponsor der Challenge gratuliert MKN allen Gewinnern.



MESSEN 2014/2015:



28.09. – 30.09.2014
SÜFFA
Stuttgart, Deutschland

08.11. – 12.11.2014
Alles für den Gast
Salzburg, Österreich

16.11. – 19.11.2014
Gastro
Rostock, Deutschland

08.02. – 12.02.2015
Gulfood
Dubai, VAE

13.03. – 18.03.2015
Internorga
Hamburg, Deutschland

30.03. – 02.04.2015
Hotelex
Shanghai, China

23.10. – 27.10.2015
Host
Mailand, Italien

Neues MKN Büro in Dubai

Mit einer starken Internationalisierung durch innovative Produkte hat sich MKN im Laufe der letzten Jahre zum Global Player der Branche entwickelt. Ein sehr bedeutender Markt insbesondere in der Hotellerie und Gastronomie ist der Mittlere Osten mit Dubai als Metropolregion.



Mit dem „Culinary Innovation Center“ ist es MKN schon vor zwei Jahren gelungen, ein modernes Schulungszentrum für Köche-Events unterschiedlichster Art zu schaffen.

Nun wurden unweit von Flughafen, Messe und Finanzzentrum auch neue Büroräume eingerichtet. Hier können Regional Director Elias Rached und sein Team Geschäftskunden einen würdigen Empfang bereiten.



IMPRESSUM

à la carte – MKN-Hauszeitung
Ausgabe 1/2014

MKN Maschinenfabrik
Kurt Neubauer GmbH & Co KG
Halberstädter Straße 2a
D-38300 Wolfenbüttel

Telefon +49 (0) 5331-89-0
Fax +49 (0) 5331-89-280
eMail info@mkn.de
www.mkn.eu

Verantwortlich für den Inhalt:
MKN Marketing

Gestaltung:
www.productsdesign.com

MKN Seminare – Cooking & more

MKN verfügt über moderne Schulungszentren auf der ganzen Welt. Dort vermitteln erfahrene MKN-Küchenchefs kompetente und berufsbezogene Weiterbildung: von Spezialisten für Spezialisten.

Die „Kocharena“ am Produktionsstandort Wolfenbüttel geht mit bestem Beispiel voran. Ausgestattet mit dem neuen Combidämpfer **FlexiCombi** und dem multifunktionalen **FlexiChef** erfahren die Seminarteilnehmer hier **Erlebnis-Garen live**. Dank der neuen multimedialen Präsentationstechnik können die Teilnehmer das Geschehen direkt am Gerät oder auf einem der Flatscreens verfolgen.

Dabei stehen besonders die beiden im heutigen Küchenalltag wichtigen Themen „Wirtschaftlichkeit“ und „Effizienz“ im Fokus.

Hier einige Termine in Wolfenbüttel:

23.07.14 / 27.08.14 / 25.09.14
22.10.14 / 26.11.14

jeweils 13.00 – 17.00 Uhr
in Wolfenbüttel

Anmeldung und Information:
shu@mkn.de
www.mkn.de

