MKN
Master of Performance
präsentiert:

à la carte

AKTUELL:
MKN weltweit – von Großbritannien bis Australien

MIT MKN AUF KURS:
MKN Kompetenz im Marinesektor

MKN LIVE ERLEBEN:
Jetzt Termine checken & Platz reservieren: info@mkn.de

SpaceCombi

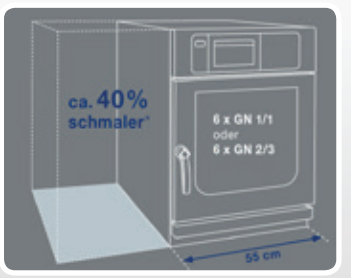
Das **Raumwunder** in der Profiklasse

MagicPilot · Favourites · BARCODE SCAN · WaveClean*

Viel „Combi“ auf kleiner Fläche

Der SpaceCombi ist nur 55 cm breit und trotzdem ausgestattet wie ein „Großer“. Die moderne MagicPilot Touch & Slide Steuerung mit Infoschritten, Favoriten und BarcodeScan, das automatische Reinigungssystem WaveClean und die Verbrauchsanzeige GreenInside sind nur einige Beispiele der anwenderorientierten Features, die den SpaceCombi zum leistungsstarken Profipartner machen. Zudem bietet er trotz seiner geringen Breite erstaunlich viel Kapazität: 6 x 1/1 GN im SpaceCombi Compact und 6 x 2/3 GN im SpaceCombi Junior.

Ein leistungsstarker Partner mit ca. 40% weniger Platzbedarf im Vergleich zu FlexiCombi MP



Patent: Integrierter Dampfkondensator (Option). Keine externe Dampfkondensationshaube notwendig

Einbauvariante inkl. HoodIn (Option)

*Option

à la carte

MKN WORLDWIDE

LSG SKY CHEFS IN AUCKLAND, NEUSEELAND

Über den Wolken schmeckt‘s besonders gut!

Als weltweit größter Anbieter von Dienstleistungen rund um den Boardservice beliefert die LSG Sky Chefs Gruppe jährlich 530 Millionen Mahlzeiten an mehr als 300 Airlines in 54 Ländern. Erstklassige Qualität und authentische Geschmackserlebnisse stehen dabei stets an erster Stelle.

Die neue Zentralküche in Auckland, besitzt eine Gesamtkapazität von mindestens 30.000 Mahlzeiten und versorgt an die 75 Flugzeuge täglich mit erstklassigen Speisen. Installiert wurde die MKN Profikochtechnik durch den lokalen Anbieter Wildfire Commercial Kitchens.

VGH VERSICHERUNGEN, HANNOVER

Zu Gast beim größten regionalen Versicherer Niedersachsens

Im Betriebsrestaurant der VGH Versicherungen im Herzen Hannovers werden täglich an die 900 Mahlzeiten gekocht. Nährstoffreiche Well-Fit-Gerichte zählen dabei genauso zum Speiseangebot wie vegetarische Gerichte und Aktionsgerichte (z.B. „Rund um die Welt“). Außerdem stehen jährlich rund 700 Veranstaltungen auf dem Programm, die mit kulinarischen Highlights versorgt werden. Beim Neubau der Betriebsküche letztes Jahr wurde bewusst auf ProfiKochtechnik aus dem Hause

MKN gesetzt: KüchenMeister, FlexiChef Team und FlexiCombi gehören seitdem zur modernen Küchenausstattung. Vor allem die einfache Bedienung der innovativen MKN-Geräte hatten den Verpflegungsleiter Andreas Rösch überzeugt. Ein Highlight sei außerdem die Planung des „Schmuckstücks“ KüchenMeister gewesen: Rösch war an der Planung beteiligt und konnte aktiv eigene Ideen und Vorschläge einbringen. Das Planungsbüro Niering & Seifert war für die Umsetzung zuständig.

STEPPING HILL HOSPITAL, GROSSBRITANNIEN

2500 Essen täglich – kein Problem dank MKN Technik

Als man im Stepping Hill Krankenhaus UK zu der Entscheidung kam, die Küche zu modernisieren und auf den neuesten Stand der Technik zu bringen, gab es klare Vorgaben. Die Einhaltung des Zeitplans, keine Budgetüberschreitung und bestmögliche Standards waren gefordert.

C&C Catering Equipment Ltd. konnte dies umsetzen und hat in 300 m Entfernung zum alten Standort eine komplett neue Zentralküche realisiert. Das Projekt beinhaltete unter anderem zwei große Kühlräume und zwei Kochinseln. Letztere bestehend aus Profikochtechnik von MKN wie dem FlexiChef, den FlexiCombi Combidämpfern und einem Kochkessel.

Der Umzug an den neuen Standort musste in Etappen stattfinden, somit war eine gute Planung und Organisation nötig. Crag Bradford, Catering Manager bei Stepping Hill zu diesem Projekt: „Die Produktion und Ausgabe von 2500 Essen am Tag ist nicht leicht und wir hatten in Bezug auf die beachtlichen Veränderungen schon unsere Bedenken. Aber das Team hat sich der Herausforderung gestellt und wir hatten einen reibungslosen Übergang. Die Köche

sind besonders von den neuen Öfen und den FlexiChefs beeindruckt. Diese moderne Technik in der neuen Küche unterstützt uns, effizient zu arbeiten und die Kochergebnisse sind hervorragend. Dies verbessert die Motivation unseres Catering Personals ebenso wie den Eindruck unserer Patienten.“

PERINATAL CENTER, RUSSLAND

Hochmoderne Geburtsklinik südlich des Uralgebirges

In der russischen Region Bashkortostan liegt die durchschnittliche Geburtenrate höher als im Rest des Landes. Die Kapazitäten für eine medizinische Versorgung von Frauen und Kindern waren bislang jedoch sehr gering. Seit Ende 2014 hat sich dies nun geändert. Das neue Perinatal Center in der Hauptstadt Ufa bietet beste Bedingungen einer hochmodernen Geburtsklinik.
Hochmodern ist auch die neue Küche der Klinik. Der Betreiber MD Medical Group hat sich bei der Ausstattung für Profikochtechnik von MKN entschieden. Besonders wichtig bei der Wahl der Geräte waren eine absolute Zuverlässigkeit und beste Voraussetzungen für die kompromisslose Erfüllung der hohen Hygienestandards eines Krankenhauses. Die MD Group hatte bereits bei einem vorherigen Projekt sehr gute Erfahrungen mit MKN gemacht. So vertraute man auch diesmal auf die Kompetenz aus Wolfenbüttel.

MIT **MKN**
Ein Marktführer im Marinesektor
AUF KURS

MKN auf den Kreuzfahrtschiffen dieser Welt:

- TUI Mein Schiff 3+4
- Norwegian Breakaway und Getaway
- RCCL Quantum of the Seas
- RCCL Anthem of the Seas
- Costa Diadema
- P&O Aurora

MKN gilt als einer der Marktführer im Marinesektor. Ob Kreuzfahrtschiffe oder Privatjachten – MKN Profikochtechnik fährt fast immer mit. 2015 verspricht wieder ein besonders erfolgreiches Jahr zu werden: die Küchenausstattung von zahlreichen Kreuzfahrtschiffen steht an! Dabei wird auf den Schiffen das komplette MKN Produktportfolio vertreten sein: von MKN Meisteranlagen und modularer Technik bis zu MKN Combidämpfern FlexiCombi und der MKN Innovation FlexiChef.

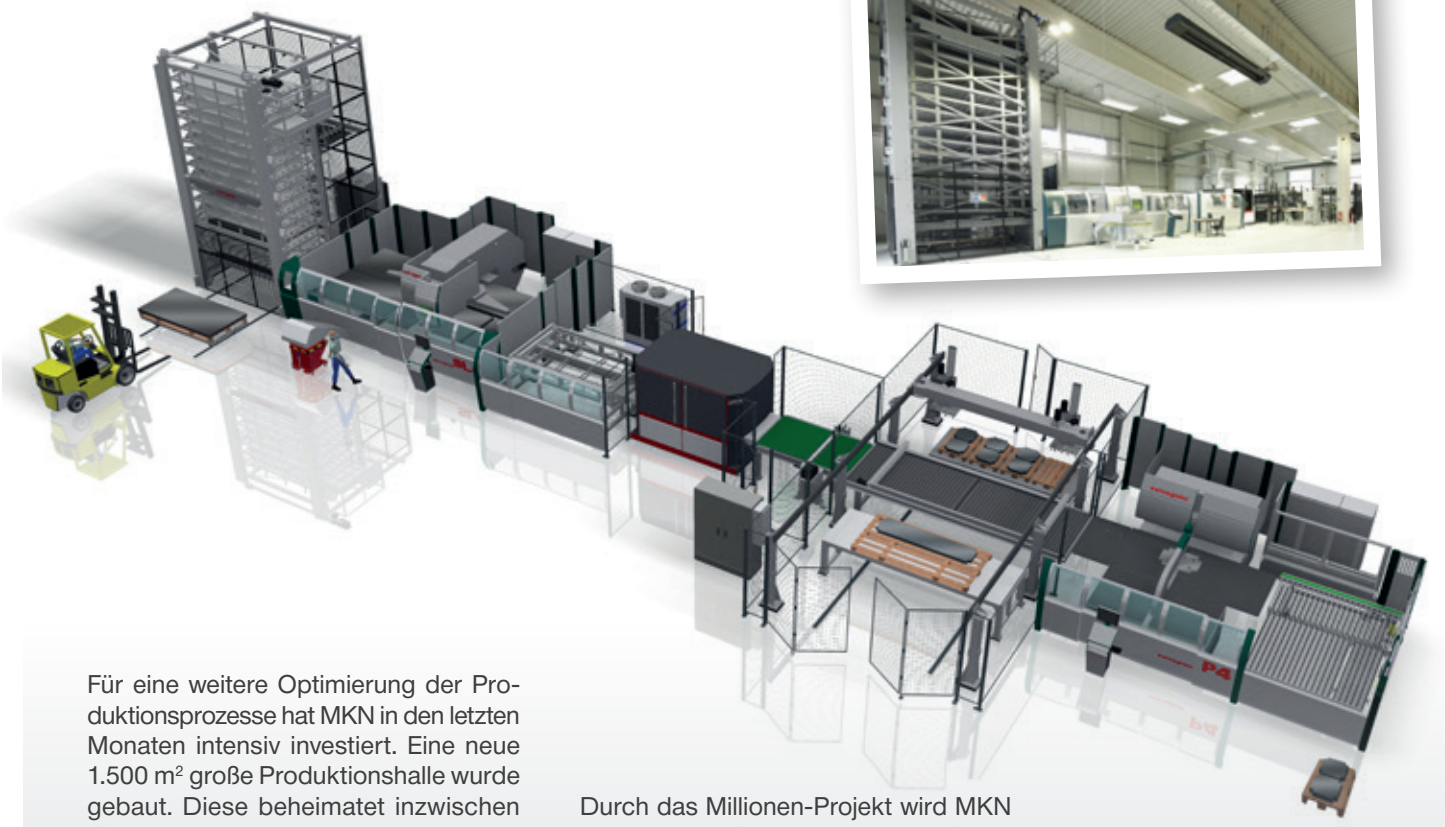
Innovationen und stetige Weiterentwicklungen, um den hohen Anforderungen im Marinesektor gerecht zu werden, sind die Basis des Erfolgs. Die einfache Einhaltung der besonders strikten Hygienevorschriften (USPH) und Sicherheitsbestimmungen (SOLAS) spielt eine große Rolle bei der Wahl der geeigneten Profikochtechnik. Es ist kein Wunder, dass da ein Produkt wie FlexiChef mit seiner ersten automatischen Reinigung für Tiegel – ohne Chemie und hygienisch einwandfrei – schnell überzeugen kann.

MKN garantiert außerdem eine weltweite Ersatzteilversorgung und regelmäßige Trainings der Servicepartner, um einen reibungslosen Ablauf auch nach der Installation der MKN Profikochtechnik zu gewährleisten.
Besonders freut sich MKN über die Eröffnung der neuen Demo-Schiffsküche in Großbritannien. Hier können nun Anwender modernste MKN Technik auf Herz und Nieren prüfen.

à la carte

NEUE FERTIGUNGSSTRASSE BEI MKN

Fit für die Zukunft



Für eine weitere Optimierung der Produktionsprozesse hat MKN in den letzten Monaten intensiv investiert. Eine neue 1.500 m² große Produktionshalle wurde gebaut. Diese beheimatet inzwischen eine 45 m lange, hochmoderne Edelstahlverarbeitungsstraße mit einem acht Meter hohen Materialturm und einem eigenen Kantzentrum.

Durch das Millionen-Projekt wird MKN den Kunden eine noch bessere Dienstleistung bieten und die weltweite Wettbewerbsfähigkeit der MKN Produkte made in Wolfenbüttel nachhaltig ausbauen.

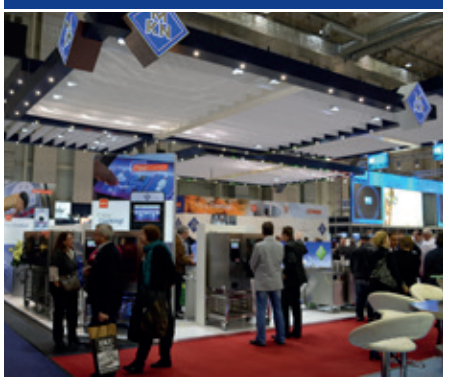
MESSE TERMINE 2015:

30.03. – 02.04.2015
Hotelex, Shanghai

23.10. – 27.10.2015
Host, Mailand

07.11. – 11.11.2015
Alles für den Gast, Salzburg

21.11. – 25.11.2015
Igeho, Basel



EIN NEUES ZEITALTER FÜR KÜCHENPLANER

Optimierte Planung mit BIM

Der Begriff BIM (Building Information Modeling) kommt aus der Bauindustrie und hält immer mehr Einzug in die Welt der Küchentechnik. Dahinter verbirgt sich ein 3D Datenformat für die Planung von Gebäuden.

MKN hat nun alle Planungszeichnungen in das neue BIM Format umgewandelt. Diese BIM Modelle bestehen aus dreidimensionalen Zeichnungen und einer Textdatei mit technischen Daten. Damit ist eine optimierte Planung und transparente Kostendarstellung möglich. Im BIM Modell werden alle relevanten Gebäudedaten digital erfasst und miteinander vernetzt. Das Resultat sind weniger Fehlplanungen und zum Beispiel eine realistische Vorhersage der Unterhaltskosten.

Die MKN BIM Daten stehen als Pakete im Downloadbereich auf der MKN Homepage zur Verfügung. Alle 2D und 3D Daten sind auch weiterhin als dwg und dxf Dateien erhältlich.

Sie sind Küchenplaner und brauchen noch einen Zugang zum Downloadbereich? Dann melden Sie sich hier:
info@mkn.de

IMPRESSUM

à la carte – MKN-Hauszeitung
Ausgabe 1/2015

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 live erleben!

Seminare von Spezialisten für Spezialisten

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 Combidämpfer **FlexiCombi** und dem multifunktionalen **FlexiChef** erfahren die Seminarteilnehmer hier **Erlebnis-Garen live**.

Mehr Informationen und Anmeldung unter:
www.mkn.eu