

MKN –
Master of Performance
präsentiert:



★★★★★
à la carte

AKTUELL:
Global player MKN –
weltweit neue Democenter

REFERENZ:
Gigantische Küchen-
dimensionen im Centre de
Conférences Luxemburg

ONLINE:
Besuchen Sie MKN auf
YouTube:
www.youtube.com/mkngmbh

Grenzenlos kochen.

IKA 2012

Olympiade der Köche mit
MKN ProfiKochtechnik.

Vom 05. – 10. Oktober 2012 brennt in Erfurt das olympische Feuer für Berufsköche. Über 50 Nationen aus aller Welt nehmen an der größten internationalen kulinarischen Leistungsschau, der IKA Kocholympiade, teil.

Eines steht schon im Vorfeld fest: die nächsten Olympiasieger kochen mit MKN. Als Exclusive Partner stattet MKN die Küchen der National- & Jugendnationalwettbewerbe mit leistungsfähiger ProfiKochtechnik aus.



Vom innovativen Kombidämpfer HansDampf bis zur zukunftsweisenden MKN Induktion und dem neuen FlexiChef® steht den Teams jede Menge technisches Know-How für olympische Spitzenleistungen zur Verfügung.



Über 50 Nationen nehmen
an der Kocholympiade teil.



à la carte



CANTINETTA DEL BECCO, MEXIKO CITY

Exklusive Küche für Mexikos VIPs

Das Cantinetta del Becco in Mexiko ist eines der wohl edelsten und am besten besuchten Restaurants in Mexiko Stadt. In diesem Restaurant des extrovertierten Lebemanns Rolly Pavia geht die gesamte VIP-Gesellschaft aus Mexiko City ein und aus.

die Kochjacken des Küchenpersonals. Gekocht wird vor einer großen beleuchteten Wand in „Waldoptik“ und immer vor den Augen der Gäste. Planer Otmar Frasnelli hat bewusst sämtliche Küchenbereiche offen und einsehbar gestaltet, damit für die Gäste der gesamte



MKN Küche im Wald – Frontcooking der besonderen Art

Hier trifft man Politiker der mexikanischen Regierung sowie Schauspieler und Geschäftsleute zum feinen italienischen Essen.

Auch die offene Küche des Restaurants, eingerichtet von fp-projects aus Kurtinig (Italien), ist super modern und exklusiv. Im Mittelpunkt steht ein MKN KÜCHENMEISTER mit lilafarbener Bedienblende. Dasselbe lila prägt die Inneneinrichtung des Restaurants und



Beste Plätze für die Gäste



Prozess der Speisenzubereitung sichtbar ist. So wird die Küchenarbeit zu einer imposanten Show. Gut sichtbar kommt auch ein HansDampf Kombidämpfer im Frontcooking zum Einsatz. Ein weiterer steht in der kalten Küche, wo unter anderem das eigene Hausbrot frisch gebacken wird.

Beste Küchengeräte von MKN sowie originelle Baumaterialien ergeben im Cantinetta del Becco eine einladende Atmosphäre in der es sich gut speisen und einfach nur wohlfühlen lässt.

HOTEL WESTIN, TAIPEH

Eine kulinarische Weltreise

Mitten im zentralen Finanz-, Geschäfts- und Unterhaltungsviertel Nanking East Road liegt das Westin Taipei. Die günstige Lage in der Nähe großer Einkaufszentren und weltweit tätiger Unternehmen ist sowohl für Geschäfts- als auch Urlaubsreisen- de ideal.



Doch auch das Hotel eigene Tagungs- & Unterhaltungsangebot lässt keine Wünsche offen. Das gehobene First Class Hotel in Taiwans Hauptstadt beeindruckt mit Kino und Theater, Spa- und Fitnessclub sowie Business Lounge, Bäckerei und Blumenladen.

Auch gastronomisch verfügt das Westin Taipei über ein vielfältiges Angebot. Mit regionalen, klassischen aber auch modernen Gerichten ermöglichen die zahlreichen Restaurants eine kulinarische Reise um die ganze Welt. Im neuen „Silk Road Feast“ Restaurant, welches nicht nur für Hotelgäste geöffnet hat, treffen sich unterschiedlichste Kulturen und kulinarische Traditionen. Gekocht wird hier in einer offenen Küche, welche vom Gast jederzeit einsehbar ist.

RESTAURANT CAMPMAN, RENKUM

Familientradition mit Zukunft

Das Restaurant Campman im niederländischen Renkum hat eine über 150-jährige Tradition und wird landesweit für seine familiäre Gastfreundlichkeit geschätzt. Nach einem schlimmen Brand im Jahr 2011 musste die Familie Campman das Gebäude jedoch von Grund wieder aufbauen.

„Besonders wichtig war uns der Service während des Küchenneubaus aber auch im After Sales. Das hat MKN unkompliziert und partnerschaftlich umgesetzt. Wir sind eben beide Familienunternehmen mit Herz – das passt zusammen“, begründet Franck Campman seine Entscheidung.



Nach circa einem Jahr war es geschafft und man konnte ein völlig neues, modernes Restaurant eröffnen. Seitdem ist dort eine neue Welt eingezogen. Nicht nur im Design der Inneneinrichtung, sondern mit dem MKN FlexiChef® auch in der Küche. Mit viel Kreativität und Mut hat es Franck Campman gewagt, neue Wege zu gehen.

Weitere Unterstützung bekommt das Küchenteam von einem MKN KÜCHENMEISTER mit moderner, energiesparender Induktionstechnik und zwei HansDampf Kombidämpfern. Die hohe Effizienz dieser Geräte war ein wesentliches Kriterium für die Kaufentscheidung.



Erster MKN FlexiChef in Holland

Die Entscheidung für MKN fiel nach einem Werksbesuch in Wolfenbüttel. Gemeinsam mit Fachhändler van Gestel hat man sich für die zuverlässige und langlebige MKN Technik entschieden.

So effizient und nachhaltig wird es bei Campman auch in Zukunft weiter gehen, denn der Schicksalsschlag ist definitiv überwunden.



Familie Campman blickt mit neuem Restaurant und neuer MKN Küche positiv in die Zukunft



Die offene MKN Profiküche im „Silk Road Feast“ Restaurant

Zentraler Mittelpunkt ist eine MKN KÜCHENMEISTER Anlage in L-Form mit zwei HansDampf Kombidämpfern. General Manager Jürgen Klemm ist stolz auf sein beispielloses F&B Konzept und seine Entscheidung für MKN .

„Mit dieser perfekten technischen Ausstattung können wir unseren Gästen ein unvergessliches kulinarisches Erlebnis bieten, welches sie in keinem anderen Hotel in Taiwan finden“, ergänzt Klemm ohne damit prahlen zu wollen.





PFLEGEZENTRUM ROSWITHA IN PFÄFFIKON, SCHWEIZ 

Modernes Verpflegungskonzept mit familiärer Persönlichkeit

Durch die Zusammenarbeit mit erfahrenen Fachleuten kann im neuen Pflegezentrum Roswitha ein wegweisendes Verpflegungskonzept umgesetzt werden. Oberstes Ziel ist, für Bewohner, Besucher und auch Mitarbeiter ein individuelles, behagliches und familiäres Umfeld zu schaffen.



Im modernen Neubau hat man dies durch eine farbenfrohe Einrichtung erreicht. In der Küche vertraut man auf die Erfahrung von Küchenleiter Karl Ochsner, der mit seinem Team aus 18 Voll- & Teilzeitmitarbeitern für die Versorgung von zwei Pflegeeinrichtungen

sowie das öffentlich zugängliche Café Roswitha zuständig ist. Die Vorgabe für die küchentechnische Konfiguration kommt im Wesentlichen von Planer Marcel Etter. Die Lieferung erfolgte durch die Schweizer Firma Wiba

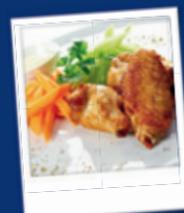


Der moderne Neubau „Roswitha“

AG. Bei der thermischen Ausstattung fiel die Entscheidung auf einen weiteren Spezialisten – den deutschen Marktführer MKN. So bildet ein MKN KÜCHENMEISTER mit zukunftsweisender Induktionstechnik den Mittelpunkt der neuen Küche.

Ergänzt wird die Herdanlage von zwei HansDampf Kombidämpfern, welche mit dem FlexiRack Garraumkonzept viele Gar- & Backprozesse effizienter gestalten.

Nicht zuletzt durch die hohe Effizienz der MKN Technik kann das ambitionierte Verpflegungskonzept im Roswitha auch realisiert werden.



Küchenleiter Karl Ochsner zur Arbeit mit der MKN Technik

PRIVATBRAUEREI WALDHAUS IN WALDHAUS, SCHWARZWALD 

Ein Stück Bayern im Schwarzwald

Herzhafte Spezialitäten, frisches Brot aus dem Steinofen und dazu ein kühles „Waldhaus-Bier“ – so bringt Pächter-Ehepaar Zimmermann mit dem Gasthof Waldhaus typisch bayerisches Flair in den Schwarzwald.

Zahlreiche Stammgäste, viele Besucher aus der Schweiz und jede Menge Reisebusse, vor allem an den Wochenenden, besuchen die klassische Landgasthofküche mit angrenzender Privatbrauerei. Damit besteht das anspruchsvolle Pensum für die Küche aus durchschnittlich 290 Essen am Tag. Um dies realisieren zu können war eine bauliche Veränderung und Modernisierung zwingend erforderlich.



So leitete Inhaber Helmar Schmid das Projekt eines kompletten Küchenneubaus in die Wege. Eingrichtet wurde die neue Küche von der Firma Schafferer aus Freiburg. Viel Licht durch zwei große Fensterfronten, erheblich mehr Platz und einfach bessere Arbeitsbedingungen

sind das erfreuliche Ergebnis für das Küchenteam. Das komplette thermische Sortiment in der neuen Waldhaus Küche kommt von MKN: von der KÜCHENMEISTER Herdanlage über den HansDampf Kombidämpfer bis zum neuen FlexiChef®. Einer erfolgreichen Zukunft steht mit diesem engagiertem Team und der modernen Technik nichts im Wege.

Martina und Thomas Zimmermann freuen sich über den Erfolg des Waldhaus



CENTRE DE CONFÉRENCES KIRCHBERG, LUXEMBURG 

Gigantische Küchendimensionen

Das im April 2012 eröffnete „Centre de Conférences“ (CCK) auf dem Kirchberg-Plateau im Herzen des Business-Viertels der Stadt Luxemburg wartet mit einer luxuriösen Ausstattung auf, die auch in punkto Küche keine Wünsche offen lässt.



Küchenchef Jacquet Christophe in einer seiner insgesamt 4 Küchen

In vier gigantischen MKN Küchen mit rund 600 m² Fläche kümmern sich das Verpflegungsteam von Hauscaterer Sodexo und Küchenchef Jacquet Christophe um das leibliche Wohl zahlreicher



Eine Küchenausstattung, die keine Wünsche offen lässt

internationaler Politiker sowie Pressevertreter und Gäste aus aller Welt. Geplant wurde das Großprojekt von Renate Vanorek aus Göppingen, die Umsetzung erfolgte durch Ricardo Marques von der Firma Raymond Weyland aus Luxemburg. Das Ergebnis ist eine gastronomische Gesamtkomposition mit enormer MKN Gerätevielfalt die keine Wünsche offen lässt.



Weltweite Kochkompetenz

MKN hat sich in seiner über 65-jährigen Erfolgsgeschichte zum global player mit weltweiter Gerätekompetenz und Kocherfahrung entwickelt. In über 100 Ländern der Welt wird mit MKN Technik gekocht. Das ständig wachsende Team aus internationalen



Erlebnisseminare bei MKN



Leroad Showroom in China

Anwendungsspezialisten vermittelt diese Kompetenz in zahlreichen Schulungszentren rund um den Globus. Von der Kocharena am Standort Wolfenbüttel über das Culinary Innovation Center in Dubai bis zum Leroad Showroom in China stehen moderne Räumlichkeiten für die MKN Erlebnis-Seminare zur Verfügung.

Praxisnah und aktuell werden dem interessierten Kochprofi hier wertvolle Tipps und Tricks zum Küchenalltag vermittelt. Die Teilnahme lohnt sich!

Termine und Anmeldung auf :
www.mkn.eu

IMPRESSUM

à la carte – MKN-Hauszeitung
Ausgabe 2 | 2012
MKN Maschinenfabrik
Kurt Neubauer GmbH & Co
Halberstädter Straße 2a
D-38300 Wolfenbüttel
Telefon +49 (0) 53 31-89-0
Fax +49 (0) 53 31-89-280
eMail info@mkn.de
www.mkn.eu

Verantwortlich für den Inhalt:
Abt. Werbung und Öffentlichkeitsarbeit

Gestaltung:
www.productsdesign.com

Effiziente Küche mit HansDampf



Der HansDampf von MKN arbeitet effizient und wirtschaftlich.

Dank Wärmetauscher, dreifach isolierter Garraumtür und einzigartigem Kapazitätskonzept FlexiRack können mit dem HansDampf bis zu 5.000 KWh Energie pro Jahr gespart werden. Somit reduziert sich die CO² Emission um bis zu 3 Tonnen pro Jahr. Auch unsere Kunden sind von der hohen Effizienz und Nachhaltigkeit des HansDampf überzeugt:

Weinbar Lars Rutz, Berlin: „Den Kleinen habe ich auf dem Gemüseposten, er nimmt wenig Platz weg und ist trotzdem effizient. Die geringe Breite hat mich beim Kauf absolut überzeugt“, begründet Küchenchef Marco Müller seine Entscheidung für einen HansDampf|Compact.



Caterer SPOTLESS arbeitet in seinem Café Epicure in Melbourne mit dieser „Wall of Compacts“

Gasthaus zur Hofmark, Stubenberg: Durch die Einrichtung meiner Küche mit MKN Technik konnte ich sämtliche Prozesse optimieren und die Stromkosten deutlich reduzieren“, so Jörg Ecker, Inhaber und Küchenchef.



Open University, Milton Keynes: „Die HansDampf Kombidämpfer sind sehr flexibel und einfach zu nutzen, sie erleichtern uns die harte Arbeit und sind somit eines Koches bester Freund“, schwärmt Küchenchef Peter Worster.

The Point at Lancashire County Cricket Club: „Bankette mussten wir immer zwei Tage lang vorbereiten. Mit den 8 MKN Dämpfern können wir jetzt in letzter Minute noch 800 Portionen zubereiten und rechtzeitig anrichten“, so Küchenchef Nic Ashurst.

MKN wächst!

Trotz des weltweit turbulenten Marktumfeldes konnte MKN mit dem letzten Geschäftsjahr ein erneutes Rekordjahr abschließen – das siebte in Folge.

Auch der MKN Nachwuchs kann stolz auf einen erfolgreichen Abschluss zurückschauen. Alle im Sommer 2012 ausgearbeiteten Auszubildenden haben ihre Prüfung mit der Note 1 oder 2 bestanden. Auf Grund dieser guten Leistung arbeiten inzwischen alle bei MKN oder haben ein Studium aufgenommen.

„Ich bin stolz, meine Ausbildung bei einem so zukunftsorientierten Unternehmen wie MKN absolviert zu haben und freue mich, das Vertriebsteam nun dauerhaft zu unterstützen“, so Stefanie Gehrke, Industriekauffrau (Abschluss 2012).

Mit Beginn des neuen Lehrjahrs im September haben bereits zehn weitere Auszubildende bei MKN angefangen. Damit wächst die Mitarbeiterzahl in Wolfenbüttel auf 455. Hinzu kommen zahlreiche internationale Vertriebs-

Besuchen Sie den
MKN YouTube Kanal:

youtube.com/mkngmbh

MESESTERMINE 2012:

National:

02.09. – 05.09.2012
Hogatec, Essen

05.10. – 10.10.2012
Inoga/IKA, Erfurt

08.03. – 13.03.2013
Internorga, Hamburg

International:

09.09. – 12.09.2012
ZAGG, Luzern

10.11. – 14.11.2012
Alles für den Gast, Salzburg

11.11. – 15.11.2012
Equip Hotel, Paris

21.01. – 23.01.2013
Hospitality, Birmingham

26.01. – 30.01.2013
Sirha, Lyon

25.02. – 28.02.2013
Gulfood, Dubai

14.03. – 18.03.2013
Aahar, Delhi

01.04. – 03.04.2013
Hotelex, Shanghai



Service- und Anwendungsberater auf der ganzen Welt. Mit der kürzlich erfolgten Übernahme des Geländes in direkter Nachbarschaft ist nun auch die Produktionsfläche auf 80.000 m² gewachsen. Die Weichen für eine vielversprechende Zukunft sind gestellt.



Der Abschlussjahrgang 2012 mit Ausbilder Frank Lehnhoff (links) und Prokurist Winfried Pink (rechts)