

## Runde Ecken und drehbare Kombidämpfer

**Ergonomie hat bei der MKN Maschinenfabrik Kurt Neubauer einen hohen Stellenwert, um Köchen und Anwendern gute und gesunde Arbeitsbedingungen zu bieten. Dazu gehört als erster Schritt die Entwicklung der Geräte. Und die ist bei MKN grundsätzlich Teamarbeit.**

Die besteht in erster Linie aus der Zusammenarbeit der MKN-Küchenmeister

(Köchen), den Entwicklungsingenieuren, dem Produktmanagement und Designern. Hier werden nicht nur eigene Ideen realisiert, sondern auch das Feedback aus dem Markt berücksichtigt, insbesondere auch die Ideen von den Fachplanern.

### **Ergonomie steckt überall**

Ergebnisse dieser Zusammenarbeit unter ergonomischen Gesichtspunkten sind

etwa die angeschrägte Bedienblende des MKN-„Küchenmeister“-Premiumkochblocks, die den Bedienkomfort mit ästhetisch und dynamisch moderner Ergonomie verbindet. Praktisch ist auch der HansDampf Junior, der auf einem drehbaren Podest aufgeständert ist. Damit macht das Gerät eine Bedienung von mehreren Seiten möglich. Als Unikat in beliebiger Größe und Form ist der neue MKN-„Küchenmeister“ auf die räumlichen Gegebenheiten und kundenspezifischen Bedürfnisse abgestimmt. Bei

der HansDampf CombiKochtechnik erreicht man mit folgenden Eigenschaften eine höhere Benutzerfreundlichkeit:

- Das FlexiRack mit Quereinschub ist wesentlich einfacher zu handeln aufgrund der günstigeren Hebelwirkung.
- Der CombiPilot verfügt über eine einfache Einhandbedienung, einfach auswählen durch Drehen und Bestätigen durch Drücken.
- Auf kleinstem Raum auf ergonomischer Arbeitshöhe können auch z. B. zwei HansDampf Compact (je nur 55 cm breit mit zusammen 12 x 1/1 GN) nebeneinander stehen – die kompakte und flexible Garstation, mit der man die unterschiedlichsten Speisen gleichzeitig zubereiten kann.

### Nachhaltig planen

Besonders wichtig ist für den Küchengerätehersteller, dass bei der Planung auf Arbeitsabläufe und Nachhaltigkeit geachtet wird. Dafür werden – ausgehend von räumlichen und personellen Gegebenheiten – eher maßgeschneiderte Lösungen entwickelt, als starre Konzepte in die Küche gepresst: Das bedeutet beispielsweise, dass Mitarbeiter keine unnötigen Wege

zurücklegen müssen. Genauso wird bedacht, dass die neue Küche funktional und praktisch sein soll und zudem eine lange Lebensdauer hat. Hier wird besonders auf die Bedienung und das Handling mit den Geräten und dem Zubehör geachtet.

Wird eine Küche geplant, arbeiten die Kollegen von MKN eng mit den Fachplanern zusammen. Aus MKN-Sicht und -Erfahrung ist das Interesse am Thema Ergonomie bei den Planern sehr groß und es wird eine intensive Zusammenarbeit gepflegt. Nicht zu vergessen: Die „Menschen“ vor Ort. Für Inhaber,



Betriebsleiter und Küchenchefs bringt Ergonomie am Arbeitsplatz viele Vorteile.

Die Ergonomie ist sehr wichtig bei MKN-Geräten und hat einen hohen Stellenwert in der Entwicklung. Daher entwickelt MKN auch in Zukunft innovative, hochfunktionale und ergonomische Produkte für das optimale Arbeiten. ■

Fotos: MKN Maschinenfabrik  
Kurt Neubauer