



*Master of Performance*

## **Raffiniert und zeitgemäß – die MKN Küche bei Unilever**

### **Das erste chinesische Forschungs- und Entwicklungszentrum von Unilever ist mit MKN-ProfiKochtechnik ausgestattet.**

Als weltweit agierender Konzern betreibt Unilever in sechs internationalen Laboren Forschungs- und Entwicklungsarbeit. Zwei davon sind in Großbritannien, je eins in den Niederlanden, den USA und Indien und das erst im September 2009 eröffnete, sechste Zentrum liegt in Shanghai. Auf einem Gebiet von 30.000 m<sup>2</sup> im Changning Bezirk sind dort 450 Fachleute mit der Entwicklung von Produktinnovationen beschäftigt. Als eines der weltweit führenden Foodservice Unternehmen hat Unilever Foodsolutions im chinesischen Markt bereits circa 20 Marken wie z.B. Knorr etabliert und die Experten arbeiten ständig weiter intensiv an der Grundlagenforschung sowie an kundenorientierten Lösungen für die Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung. Auf der Suche nach dem richtigen Gewürz, der perfekten Lebensmittelkonsistenz und dem besten Geschmack nutzen die Unilever Fachleute an ihrem neuen Standort in China ProfiKochtechnik aus dem Hause MKN. Zwei KÜCHENMEISTER, mehrere HansDampf Kombidämpfer in unterschiedlichen Größen und diverse Einzelgeräte aus dem großen MKN-Angebot stehen in der raffiniert und zeitgemäß eingerichteten Küche zur Verfügung. Das formschöne Design der individuell gestalteten MKN KÜCHENMEISTER passt ideal in das Gesamtkonzept der originellen Küche. Modernste Fertigungstechniken ermöglichen höchste Funktionalität bei ebenso ansprechender Optik. So ist zum Beispiel die Blende des KÜCHENMEISTERS an die Farbgestaltung des Raumes im frischen grün angepasst. Seine hochwertigen Bedienknöpfe und abgerundeten Kugelecken vervollständigen den erlesenen Stil der neuen Forschungsküche. Aber auch auf hohe Zuverlässigkeit, besondere Langlebigkeit und einfaches Handling wurde bei der Kücheneinrichtung besonderen Wert gelegt. Alle Geräte der beiden Küchenmeister sind fugenlos unter einer Drei-Millimeter Hygieneschutzplatte eingeschweißt und ermöglichen somit hygienisches Arbeiten und eine schnelle, einfache Reinigung. Da



*Master of Performance*

der insgesamt 1000 m<sup>2</sup> große Raum nicht nur zum Kochen sondern auch für Meetings, weltweite Telefonkonferenzen und Kochvorführungen genutzt wird, war dies ein besonders wichtiger Aspekt bei der Entscheidung für MKN!

