



world of cooking



Marine Lösungen
für Bordküchen

world wide

MKN – world of cooking

Immer auf Kurs mit MKN

Ob Kreuzfahrtschiff, Bohrinsel oder größere Yacht. Das Kochen an Bord stellt besondere Herausforderungen an Personal, Material und Planung: Eine gleichbleibende Qualität für mehrere tausend Passagiere und Crewmitglieder. Eine Vielfalt an Gerichten – oft für mehr als ein Dutzend verschiedene Restaurants und mehrere Snackbars. Aber auch für unterschiedliche Geschmäcker der Passagiere sowie ein multikulturelles Mitarbeiter-Team und das alles rund um die Uhr auch bei rauer See.

Wir von MKN liefern dazu die passende Profikochtechnik. Für die Großküche an Land wie auf See. Absolut zuverlässig, flexibel kombinierbar und optimal abgestimmt auf Platzbedarf und Workflow in den Küchen und Restaurants an Bord. Seit 75 Jahren arbeiten wir als deutscher Spezialist für thermische Profikochtechnik an neuen und intelligenten Ideen für die Küche der Zukunft. Kunden aus der ganzen Welt schätzen die herausragende Praxistauglichkeit unserer innovativen, multifunktionalen MKN-Geräte. Immer mit Blick auf den Kundennutzen optimieren unsere Lösungen den gesamten Küchenprozess und überzeugen durch besondere Qualität, Langlebigkeit sowie hohe Wirtschaftlichkeit.

Bleiben Sie auf Kurs mit der Profikochtechnik von MKN. Gerne begleiten wir Sie als zuverlässiger Partner – auf allen sieben Weltmeeren!

 **Made in Germany**

Hightech plus Handwerk gleich High-Quality

Auf See ist Teamwork besonders wichtig: Alle Crewmitglieder müssen sich aufeinander verlassen können – ob im Maschinenraum, auf der Brücke oder in der Küche. Gerade bei rauher See oder wenn es hektisch wird. Bei MKN ist das nicht anders: In enger Zusammenarbeit aller Fachbereiche entsteht Premium Qualität made in Germany. Mit Hilfe modernster Produktionstechnologien, meisterhaftem Handwerk und innovativem Design. Premiumkochtechnik, auf die Sie sich jederzeit verlassen können!

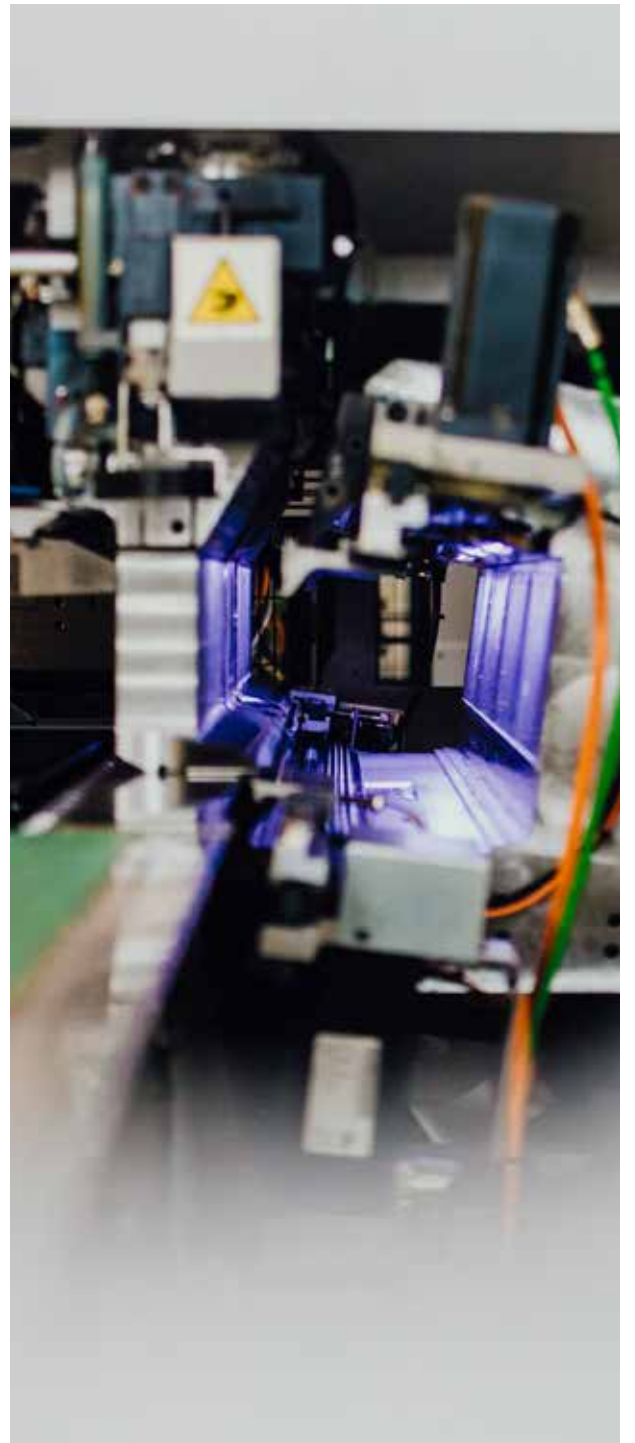
Gerade deshalb stellen wir von MKN höchste Ansprüche an Materialien, Verarbeitung, Veredlung – und uns selbst. Unsere Spezialisten haben dabei immer den gesamten Produktionsprozess im Fokus und damit das perfekte Zusammenspiel aller Komponenten. Teamwork auf technischer Ebene sozusagen. Mit Kompetenz, Know-how und Leidenschaft schaffen wir individuelle Lösungen für Ihre Küche und Ihre ganz speziellen Anforderungen.

Vertrauen, Fairness und Zuverlässigkeit sind für uns in der Zusammenarbeit selbstverständlich. Ebenso wie eine nachhaltige Denkweise mit hoher Innovationskraft, Respekt vor den Ressourcen und Nähe zum Markt. Mit viel Freude und Erfindergeist entwickeln wir immer wieder neue Ideen für die Küche der Zukunft. Gerne mit Ihnen zusammen!



80 000 m²

Produktionsfläche zur Herstellung von
MKN Premium Kochtechnik



Echt MKN!

Unsere Definition von Qualität heißt Zuverlässigkeit

Erneut hat eine repräsentative Endkunden-Umfrage bestätigt, dass Kunden sehr großes Vertrauen in die Qualität von MKN-Geräten haben. Mehr als 95 Prozent aller befragten Personen bewerteten die technische Zuverlässigkeit von MKN Geräten mit „sehr gut“. Gerade an Bord und auf hoher See ist es ein gutes Gefühl, mit Profikochtechnik zu arbeiten, auf die auch im täglichen Dauereinsatz Verlass ist. Und die jederzeit einen hohen Qualitätsstandard der Speisen garantiert.

Genau deshalb stellen wir höchste Ansprüche an Materialien, Verarbeitung und Veredlung. Sollte Ihr MKN Gerät doch einmal eine Beanstandung haben, dann sind unsere Serviceteams für Sie da. Wir unterstützen Sie beispielsweise bei der Beschaffung von Ersatzteilen, die unsere weltweiten Ersatzteillieferanten zur Verfügung stellen können.

Als zuverlässiger Partner begleiten wir Sie über den gesamten Lebenszyklus Ihrer MKN Premiumkochtechnik hinweg und stellen deren Produktivität und Verfügbarkeit sicher. Ob auf dem Kreuzfahrtschiff, der Bohrrinsel oder einer privaten Yacht.

Vertrauen, Fairness und Zuverlässigkeit sind für uns in der Zusammenarbeit selbstverständlich. Ebenso wie eine nachhaltige Denkweise mit hoher Innovationskraft, Respekt vor den Ressourcen und Nähe zum Markt. Mit viel Freude und Erfindergeist entwickeln wir immer wieder neue Ideen für die Küche der Zukunft. Gerne mit Ihnen zusammen!

Safety First – höchste Priorität für Ihre Sicherheit

MKN gilt als einer der Marktführer im Marinesektor. Ob Kreuzfahrtschiffe oder Privatjachten – MKN Profikochtechnik ist meistens mit an Bord. Innovationen und stetige Weiterentwicklungen, um den hohen Anforderungen im Marinesektor gerecht zu werden, sind die Basis des Erfolgs. Die Einhaltung von besonders strikten Hygienevorschriften (USPH) und Sicherheitsbestimmungen (SOLAS) spielt eine große Rolle bei der Wahl der geeigneten Profikochtechnik. Besondere Gerätevorrichtungen wie Flanschfüße, Türfeststeller, gesicherte Einschubschienen und Herdabsicherungen sorgen für zusätzliche Sicherheit in der Profiküche, die reibungslose Abläufe in der Produktion gewährleistet.



Qualität



95.4%

aller Befragten bewerten die technische Zuverlässigkeit von MKN Geräten mit sehr gut!

96.4%

aller Befragten würden MKN weiterempfehlen.

Profikochtechnik made by MKN

Auf allen Weltmeeren zuhause

Die Zufriedenheit der Gäste steht immer im Fokus. Frische, Vielfalt und Qualität der Speisen müssen stimmen. Auch und gerade an Bord. Urlauber auf dem Kreuzfahrtschiff, Crewmitglieder oder Gäste auf einer größeren Yacht. Sie alle erwarten erstklassigen Service rund um die Uhr. Das ist nur möglich mit einem eingespielten Team, absolut effizienten Abläufen und Profikochtechnik, die das zu 100 Prozent unterstützt. Die cleveren und seetauglichen Lösungen von MKN sind auf genau diese Anforderungen in Schiffsküchen abgestimmt. Auf wenig Raum bieten sie viel Leistung. Und spezielle Marineausführungen, die auch bei Wellengang, Vibrationen oder andern Schiffsbewegungen zuverlässig ihre Arbeit tun. Erhöhte Sicherheitsvorkehrungen und auch Hygienestandards, die an Bord umgesetzt und eingehalten werden müssen, das ist das eine.

MKN liefert darüber hinaus die ganze Bandbreite multifunktionaler Kochtechnik. Komplett aus einer Hand und aus einem Guss. Gemeinsam mit Ihnen stellen unsere Spezialisten genau das zusammen, was Ihr Küchenkonzept an Bord benötigt. Ob multifunktionale Geräte wie der FlexiChef®, die MKN Kombidämpfer oder auch klassische Kochtechnik. Wählen Sie zwischen modularen Seriengeräten oder individuellen Herdanlagen von MKN. Wir liefern alles, was die moderne Profiküche braucht. Wo immer Sie es brauchen.

Output





FlexiChef

smart cooking. smart cleaning.

Kochen, Braten oder Highspeed-Garen mit einem Gerät? Genau dafür haben wir den FlexiChef® entwickelt, die mehrfach ausgezeichnete Multifunktionslösung von MKN. Und die ist nicht nur vielfältig, sondern auch perfekt geeignet, den gesamten Kochprozess zu optimieren. Hohe Produktivität und Wirkungsgrad sowie gleichbleibende Qualität. Schnelles Aufheizen und Garen. Und eine extrem schnelle Reinigung des Tiegels in nur zwei Minuten*. Mit diesen Features halten Sie Ihre Prozesse an Bord im optimalen Flow. Dank moderner Touch & Slide Benutzeroberflächen macht die Bedienung sogar richtig Spaß. Starten Sie Ihre Effizienz-Offensive in der Schiffsküche – mit dem FlexiChef® von MKN.

Marine Qualität

made by MKN

Marine basic

- ✓ Sonderspannung
- ✓ Der stabile Flanschfuß

Marine plus

- ✓ Hygiene-Standard nach USPHS (Abdichtungen...)

2x

bis zu



schneller

als klassische Druckgarteknik**

3x

bis zu



schneller

als klassisches Kochen***



SpaceClean®

Das erste und einzige automatische Reinigungssystem für Tiegel*



Der Kochprozessoptimierer

Mit dem FlexiChef® wird die Gesamtperformance optimiert



Touch & Slide Bedienkonzept

Einfache und intuitive Bedienung – wie bei einem Smartphone, mit einem 10" großem Display!



Highspeed-Garen

Dank ReadyXpress®*



Guided Cooking Konzept

Höherer Grad an Automatisierung und eine Vielzahl von Unterstützungsfunktionen.



FlexiZone®

Ein komplettes Gericht gleichzeitig in einem Tiegel mit individuellen Temperaturen oder Garzeiten: Braten und Kochen in bis zu drei Zonen.



Unterschiedliche Varianten

Der FlexiChef® ist in 3 verschiedenen Tiegelgrößen verfügbar.

FlexiCombi

Gemacht für Ihre Herausforderungen auf hoher See

Schonend und auf den Punkt zubereiten und dabei Braten, Garen, Dämpfen und Backen in nur einem Gerät. Leichtes Handling und Schnelligkeit, um auch mit wenig Personal in der Küche viele Gäste professionell bedienen zu können. Das ist unser MKN FlexiCombi®!

Und der ist kompromisslos anders! In unserem FlexiCombi® ist dafür ein gutes Beispiel: Mit dem Quereinschub etwa können Sie selbst schwere Bleche sicher handeln – ohne umzugreifen. Dank Touch & Slide ist der Kombidämpfer so einfach zu bedienen wie ein Smartphone. Und mit dem FlexiRack® lässt sich die Kapazität bei Bedarf deutlich erhöhen!* Am Schluss ist die Reinigung WaveClean® mit der kompakten Kartusche eine in jeder Hinsicht sichere und saubere Sache.



Touch & Slide Bedienkonzept

Einfache und intuitive Bedienung – wie bei einem Smartphone, dank dem MKN MagicPilot Bedienkonzept.



Guided Cooking Konzept

Gleichbleibende Speisenqualität – und das jeden Tag, durch zahlreiche Unterstützungsfunktionen.



EasyLoad – Quereinschub

Der Quereinschub. Einfach logisch! Einfaches und sicheres Handling. Selbst schwere Bleche fest im Griff. Ohne umzugreifen.



FlexiRack® Kapazitätskonzept

FlexiRack® – ein sattes Kapazitätsplus, und damit höhere Produktivität. Die Abläufe in der Profiküche werden insgesamt beschleunigt. Und Sie sparen nicht nur Arbeitszeit, sondern auch wertvolle Energie im Vergleich zu GN 1/1.



WaveClean®

Komplette Innenreinigung mit nur einer two-in-one Kartusche ohne händisches Nachreinigen.



Dreifach Verglasung

Hygiene-Garraumtür mit geschlossener 3-fach-Verglasung.



Platzsparend und sicher



Kein Zwischenraum

Der FlexiCombi kann rückseitig **direkt** an die Wand gestellt werden.

Glatte Leistung: Seitenwand ohne sichtbare Verschraubungen.

Marine Qualität made by MKN

Marine basic

- ✓ Das Spezial-Einhängeregister sichert Bleche und GN-Behälter im Garraum.
- ✓ Der stabile Flanschfuß macht den FlexiCombi rutsch- und kippstabil.
- ✓ Auch bei starkem Seegang bleibt die Tür in der gewünschten Position.

Marine plus

- ✓ Hygiene-Standard nach USPHS (Abdichtungen, Ablaufsieb, Tropfwanne)





Modulare Premium Kochtechnik

OPTIMA 850

Ob spiegelglatte See oder steife Brise aus Nordost. In der Schiffsküche müssen alle Geräte unter den verschiedensten Bedingungen „seetauglich“ sein. Deshalb ist Profikochtechnik von MKN auf vielen Schiffen mit an Bord. Denn sie garantiert beste Qualität, hohe Betriebssicherheit und Wartungsfreundlichkeit. Stabile Flanschanschlüsse etwa sorgen für Rutsch- und Kippsicherheit. Spezielle Einhängeregister sichern Bleche oder GN-Behälter. Und natürlich werden unsere Geräte dem besondere Hygieneanspruch gerecht.

Weiterer Vorteil: Unsere modularer Kochtechnik aus hochwertigem Edelstahl können Sie frei nach Wunsch kombinieren. Clevere Verbindungstechnik sorgt für erstklassigen Arbeitskomfort und perfekte Hygiene, eingeschweißte Kochmodule für eine einfache Reinigung. Mit MKN-Profikochtechnik sind Sie auf der sicheren Seite – auch wenn die Wellen mal höher schlagen.

Marine Qualität

made by MKN

Marine plus

- ✓ Besondere Stabilität und Rutschfestigkeit durch den stabilen Flanschfuß
- ✓ Das gesamte Gehäuse hat einen besonders hygienischen Anspruch
- ✓ Sonderspannung

Frittieren mit Sicherheitssystem (FSC Modul)

Unser einzigartiges Top-Feature zur Gewährleistung Ihrer Sicherheit an Bord

Die Elektro-Fritteusen haben intelligente Sensoren, die mögliche Gefahren erkennen, noch bevor sie zur Gefahr werden können.

Kontrolliert werden:

- der Öl-Pegel
- ob Öl im Becken vorhanden ist
- die eiwandfreie Temperatur-Regelung und Abschaltung der Heizelemente
- die korrekte Lage der Prüfsonden





Elektro-Kipp-Schnellkochkessel / Kochkessel

- Doppelmantelkessel mit separatem, integrierem und wartungsfreiem Dampferzeuger-System **VAPRO**
- Innenkessel komplett aus extrem korrosionsbeständigem Chrom- Nickel-Stahl (1.4404)
- mit doppelwandigem, isoliertem Klappdeckel mit **federentlastetem Deckeldrehgelenk**
- Kippung manuell
- Thermostatische Temperaturregelung
- in den Größen 60 - 200 Liter

Elektro-Kippbratpfannen mit Seitenholmen

- Kippbratpfannen-Tiegel komplett aus extrem korrosionsbeständigem Chrom-Nickel-Stahl (1.4404) mit Spezial-Sandwichmaterial (MKN PowerBlock) glatt geschliffen
- 55mm Abstand zwischen Tiegel und Seitenholm – für einfache Reinigung
- Ideale Tiegellagerung verhindert ein Wandern des Ausgiesstrahls und garantiert völlige Entleerung
- Beheizung durch SUPRA-Kontaktheizkörper für eine optimale, gleichmäßige Wärmeverteilung, kurze Aufheizzeiten und minimale Temperaturschwankungen bei Beschickung der Platte mit kaltem Gargut
- Thermostatische Temperaturregelung für zwei getrennte Heizzonen
- Serienmäßig mit doppelwandigem Klappdeckel und Mischbatterie





Fugenlose Deckplatte

Durchgehende fugenlose
3 mm dicke Deckplatte



**Aufkantung zum
bauseitigen
Verschweißen**



**Anschweißkanten zum
Verschweißen**

Für einfachen Eintransport



wasserdicht
eingschweißte
Geräte



Verschiedene Unterbauten

Untergestelle, Unterschränke, ohne
Unterbau (für bauseitige Kühlung)



Verschiedene Elektroanschluss Möglichkeiten

Klemmen
Klemmenkasten
Kabel





MarineMeister

Cooking at its finest.

In der Schiffsküche muss jeder Handgriff sitzen, damit die perfekt organisierten Arbeitsschritte immer nach Plan ablaufen. Warum also nicht alle individuellen Anforderungen Ihrer Bordküche in einem einzigen Herdblock realisieren? Beim MarineMeister fertigen unsere Spezialisten Ihre Wunsch-Herdanlage mit viel Liebe zum Detail in Handarbeit. Fugenlos dank durchgehender Hygienedeckplatte, mit eingeschweißten Funktionsmodulen, einer individuelle Yachtausführung und vielen anderen Features. Tailormade für Ihre Ansprüche an Bord!



Spritzschutz



Service/Wartung

sämtlicher Service / Wartung
von vorne möglich

Marine Qualität

made by MKN

Marine plus

- ✓ Eingeschweißte Geräte
- ✓ Durchgehende, fugenlose Deckplatte
- ✓ Sonderspannung

Hygiene bedeutet Sicherheit

...mit unseren zwei automatischen Reinigungssystemen SpaceClean® & WaveClean® sind Sie immer auf der sicheren Seite.

Tag für Tag müssen in der Schiffsküche Sauberkeit und Hygiene sichergestellt werden. Oft mit großem Aufwand. Die automatischen Reinigungssysteme von MKN wirken in dieser Hinsicht Wunder. SpaceClean® und WaveClean® reinigen Tiegel oder Kombidämpfer in Minutenschnelle ohne händisches Nachreinigen. Das spart nicht nur Zeit, sondern auch Kosten. Und verlängert außerdem die Lebensdauer Ihrer Geräte. Sie können sich so ganz auf das Wesentliche konzentrieren: die Zufriedenheit der Gäste und Crewmitglieder an Bord!

FlexiChef



SpaceClean® – das erste und einzige automatische Reinigungssystem für Tiegel

Und was bleibt am Ende eines jeden Kochprozesses – genau die Reinigung. Und meinen Sie, dass Profis heute noch per Hand reinigen sollten? Wir sagen ganz klar „nein“ und haben hierzu SpaceClean® entwickelt wodurch nicht nur Ressourcen eingespart, sondern auch Kosten gesenkt werden.



Automatische Zwischenreinigung in nur
2 min zzgl. Rüstzeit



Reinigung ohne Chemie



Start-/Zeitvorwahl
flexible Reinigung, wann immer Sie wollen

FlexiChef®
Wasserverbrauch bei 2 min
Zwischenreinigung nur:

ca. 26 L

Glanzleistung

Kombidämpfer

Verlängern Sie die Lebensdauer Ihre Kombidämpfers – mit dem automatischen Reinigungssystem **WaveClean®**

Einfacher könnte die Reinigung eines Kombidämpfers nicht sein: Das automatische WaveClean® - Reinigungssystem von MKN reinigt und pflegt sogar dort, wo man es nicht sieht: Im Inneren des Gerätes. Das verlängert die Lebensdauer des Kombidämpfers und sorgt für seinen Werterhalt. Alles, was Sie dafür tun müssen: Die two-in-one Kartusche einsetzen, fertig! Kein händisches Nachreinigen der dreifach Verglasung. Der Feierabend kann beginnen...



Komplette Innenreinigung
ohne händisches Nachreinigen
der Hygiene-Garraumtür mit
geschlossener 3-fach-Verglasung



**Eine Kartusche
einsetzen, fertig!**

SpaceCombi®

Pro Durchgang einen
Wasserverbrauch von nur:

ca. 19 L

FlexiCombi®

Pro Durchgang einen
Wasserverbrauch von nur:

ca. 35 L



Mit Blick auf jedes Detail

MKN Werte, auf die Sie zählen können!

Als mittelständisches Unternehmen setzen wir auf eine langfristige Denkweise, die von hoher Innovationskraft und Nähe zum Markt geprägt ist. Aber auch von Werten wie Sicherheit, Zuverlässigkeit sowie einer partnerschaftlichen Zusammenarbeit mit unseren Kunden. Dabei haben wir stets auch die Nachhaltigkeit sowie den Respekt vor den Ressourcen im Blick. Auch auf hoher See können Sie daher sicher sein: Auf MKN-Geräte sowie unseren umfangreichen Service ist Verlass – wo immer Sie sind.

Hygiene

- Automatische Reinigung mit SpaceClean® und WaveClean®.
- Bei den Kombidämpfern: 3-fach geschlossene, isolierte Hygiene-Garraumtür.
- Marine plus - besonders hygienische Ansprüche an die Geräte.
- MarineMeister mit fugenloser Deckplatte.

Sicherheit

- Einhaltung von besonders strikten Hygienevorschriften (USPHS) und Sicherheitsbestimmungen (SOLAS).
- Für zusätzliche Sicherheit in der Kombüse: Flanschfüße, Türfeststeller, Einschubschienen und Herdabsicherungen.



Nachhaltigkeit

Das internationale MKN GreenTeam entwickelt Strategien zur Nachhaltigkeit und initiiert und überwacht deren Umsetzung. Diese Umweltleistung ist durch die Umweltmanagementnorm ISO 14001 zertifiziert.

- **Save Climate:** MKN hat über 1.000 m² Photovoltaikanlagen.
- **Save Resources:** MKN nutzt 100% Ökostrom aus Wasserkraft.
- **Save Energy:** 1,6 Tonnen weniger CO₂ Ausstoß dank FlexiCombi®.
- **Save Water:** 45.696 l weniger Wasserverbrauch dank FlexiChef®.

Zuverlässigkeit

- 95,4% aller befragten Personen beurteilen die technische Zuverlässigkeit von MKN Geräten mit „sehr gut“.
- **Lifetime Partnership:** Ersatzteilverfügbarkeit über den gesamten Lebenszyklus Ihrer MKN Premiumkochtechnik.
- Gewährleistung von Ersatzteilen durch weltweite Servicepartner.
- **MKN WE CARE:** Trainings zur Pflege Ihrer MKN Geräte - damit diese immer in einem Top-Zustand bleiben.

Volldampf voraus...

...mit MKN Guided Cooking
– Ihrem Navigationssystem im
Kochprozess

Wechselndes Personal, Fachkräftemangel, wenig Zeit und trotzdem jeden Tag die gleiche Speisenqualität gewährleisten – eine echte Herausforderung für viele Profiküchen der heutigen Zeit! Hierfür hat MKN die Lösung – das MKN Guided Cooking Konzept. Ein Navigationssystem, das den Anwender durch den Kochprozess führt und Tag für Tag gleichbleibende Speisenqualität garantiert.

Darüber hinaus runden ein höherer Automatisierungsgrad und eine Vielzahl von Unterstützungsfunktionen das Guided Cooking Konzept ab. Dank dieser Gerätephilosophie und der technischen Intelligenz kann auch der ungeübte Anwender auf das Know-how des Küchenchefs zugreifen. Holen Sie sich mit Guided Cooking zuverlässige Intelligenz in Ihre Küche.



autoChef

Koch-Know-How inklusive dank automatischer Garprozesse. Speisenqualität wird schnell und sicher reproduzierbar.



ChefsHelp

Infoschritte als Anleitung und Hilfe für den Anwender; auch Fotos integrierbar.



QualityControl

Automatische Mengenerkennung, automatisch konstante Qualität, ohne Kerntemperaturfühler.



BarcodeScan

Barcode scannen und Garprozess starten.



Favourites

Favoriten Garprozesse werden direkt auf dem Startdisplay angezeigt, für reproduzierbare Speisenqualität.



VideoAssist

Bedienungstipps im Videoformat - Hilfestellung 365 Tage im Jahr.

”

Dank Guided Cooking sind wechselndes Personal und unterschiedliche Sprachen kein Problem mehr. Wir liefern garantiert gleichbleibende Speisequalität – und das jeden Tag aufs Neue!

“





Auf allen Weltmeeren zu Hause

Zugegeben, die Vorstellung, dass auf allen Weltmeeren und damit auf vielen Schiffen Köche mit Profikochtechnik von MKN arbeiten, macht uns stolz.

Die Liste unserer Referenzkunden zu Wasser ist lang. Und es sind bekannte Namen, die in ihren Profiküchen an Bord auf verlässliche Technik von MKN bauen. Profikochtechnik, die 24 Stunden, 7 Tage die Woche einwandfrei funktioniert und die besonderen Sicherheitsbestimmungen auf hoher See erfüllt.

Für uns ist es eine Herzensangelegenheit, unsere Kunden und die vielen Mitarbeiter in Großküchen, Bordrestaurants oder größeren Yachten zu unterstützen. Mit immer neuen Ideen für mehr Effizienz, Wirtschaftlichkeit und Zeiterparnis. Aber auch für mehr Spaß im Team und an Bord.

referenzen



MKN Online Seminare

Buchen Sie jetzt Ihr persönliches MKN Online Seminar zu Ihrem Wunschtermin

Wie sieht sie aus, die Schiffsküche von morgen? Perfekt auf die speziellen Anforderungen auf hoher See zugeschnitten. Wie kann die vorhandene Technik noch effektiver genutzt werden, schließlich muss sie 24/7 reibungslos funktionieren. Welche Produktneuheiten und Innovationen gibt es auf dem Markt?

Antworten auf diese Fragen erhalten Sie von unseren Experten auch digital in Ihrem persönlichen Online Seminar, ganz individuell abgestimmt auf Ihre Fragen und Bedürfnisse und zu Ihrem Wunschtermin. Gehen Sie mit auf digitale Reise in die MKN world of cooking. Einfach QR Code scannen und Ihren individuellen Online-Seminartermin vereinbaren.



Einfach den QR Code scannen und direkt Ihren individuellen Online-Termin vereinbaren.



Unser MKN Marine-Team

Die besonderen Anforderungen von Schiffsküchen erfordern ein spezielles Know-how, das sich unser Marine-Team über viele Jahre für Sie angeeignet hat. Mit ihrem großen Netzwerk, ihrer Kompetenz und Erfahrung schaffen die Kollegen individuelle Marine-Lösungen für die Praxis auf hoher See. Und dies mit großer Leidenschaft, denn sie lieben das, was sie tun.

Dagmar Kraft, Sales Manager MKN Global Marine
sco@mkn.de
+ 49 5331 89203

Maik Störmer, Technical Supervisor MKN Global Marine
sto@mkn.de
+49 5331 89469

Martin Ubl, Prokurist, Vice President Sales & Marketing
ubl@mkn.de
+49 5331 89140

Frank Honings
Culinary Director, Concept Development, Implementation and
Training, International Key Account & Projects
hon@mkn.de
+49 5331 89123

MKN Maschinenfabrik
Kurt Neubauer GmbH & Co. KG
Halberstaedter Strasse 2a
38300 Wolfenbuettel/Germany
Phone +49 (0) 5331 89-0
Fax +49 (0) 5331 89-280
info@mkn.de

www.mkn.com

