

MESSEN & EVENTS

Neue Konzepte und Geräte



Foto: HMC/Michael Zapf

Gleich mit mehreren Highlights startet MKN das Messejahr 2018. Der Profikochtechnik Spezialist präsentiert neue Konzeptlösungen aus Marketing und Anwendungsberatung sowie seine neue MasterLine aus der Produktgruppe der individuellen Herdanlagen.

Mit der neuen MasterLine reagiert MKN auf den verstärkten Wunsch der Kunden nach Individualität und Flexibilität. Abgestimmt auf die Anforderungen der Kunden ist jede MasterLine-Anlage solide und individuell. Dank langjähriger Kompetenz weiß MKN, worauf es im Küchenalltag ankommt: Schnell und einfach Top-Speisenqualität zu produzieren und dabei mit perfekter Hygiene und ansprechendem Design zu überzeugen. Angepasst auf die jeweiligen Ansprüche unterschiedlicher Küchenkonzepte ist die neue MasterLine verfügbar in den Ausführungen à la carte, catering und cruise. Die Geräte-Kombinationen sowie Design-Features sind individuell bis ins Detail. In Bezug auf Funktionalität und Hygiene bietet die neue Linie die gewohnte MKN-Qualität.

Speed Dating für Köche

Jede Profiküche hat ihren eigenen Charakter, jeder Betrieb sein individuelles Konzept. Beim MKN Speed Dating auf der Intergastra und Internorga stehen diese Themen deshalb im Mittelpunkt. In einem Gespräch von maximal zwölf Minuten werden mit gezielten Fragen die jeweiligen Anforderungen an Ausstattung, Prozesse und Abläufe der jeweiligen Küche erfasst. Auf Wunsch wird daraus ein individuelles Profil erstellt und die Ergebnisse als wichtige Entscheidungsgrundlage für künftige Investitionen präsentiert.

MKN auf der Intergastra: Halle 3, Stand 3C51

MKN auf der Internorga: Halle A4, Stand 417