



Die ganze Welt
der Profikochtechnik



Wir lieben das, was wir tun



Qualität



Partnerschaft



Zuverlässigkeit

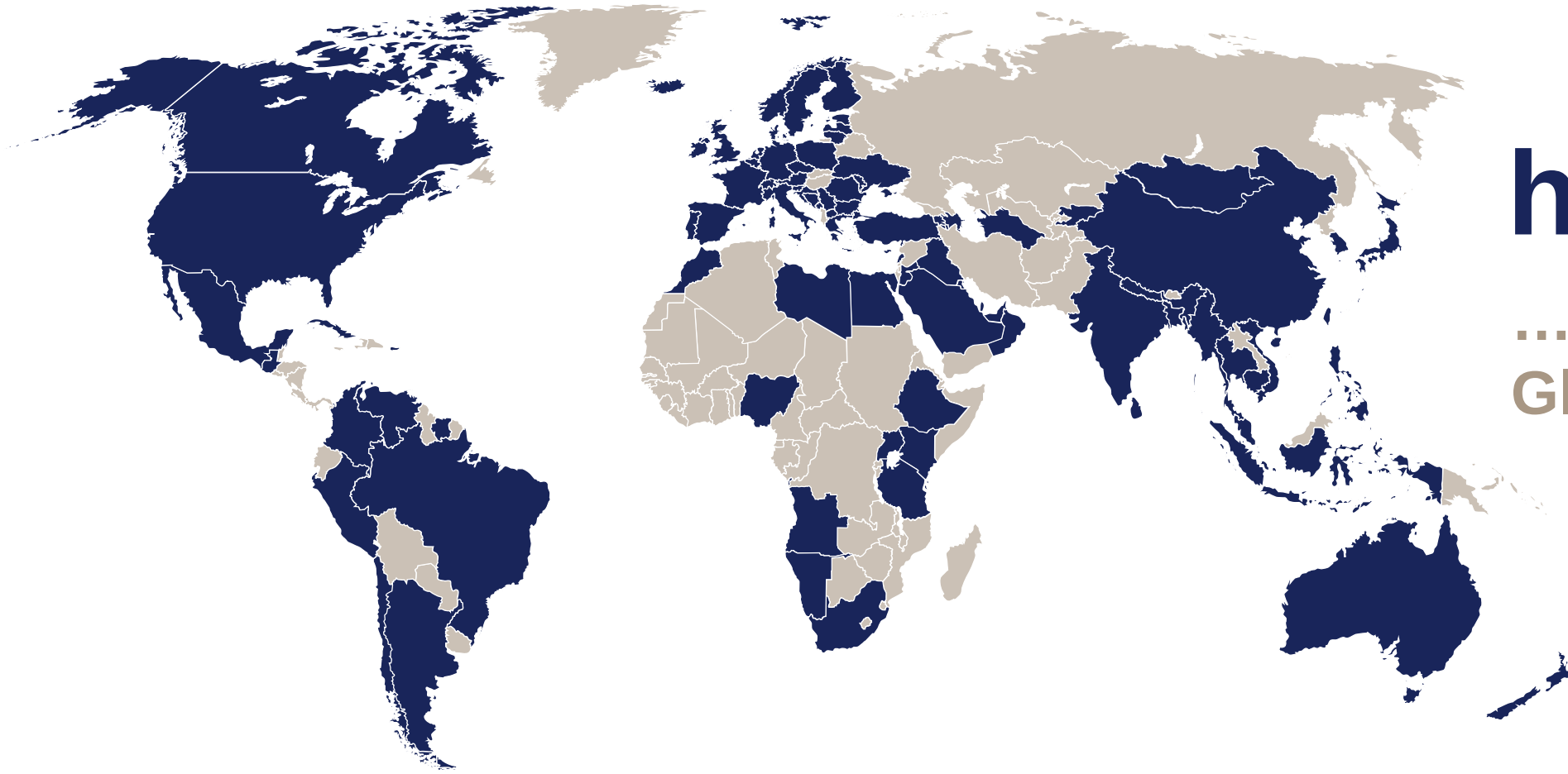


Kompetenz



1946

Von der
Manufaktur...



heute

...zum
Global Player



MKN Gelände
auf 80 000 m²

2

Hochmodernes
Edelstahl-
verarbeitungszentrum
seit 2014

3

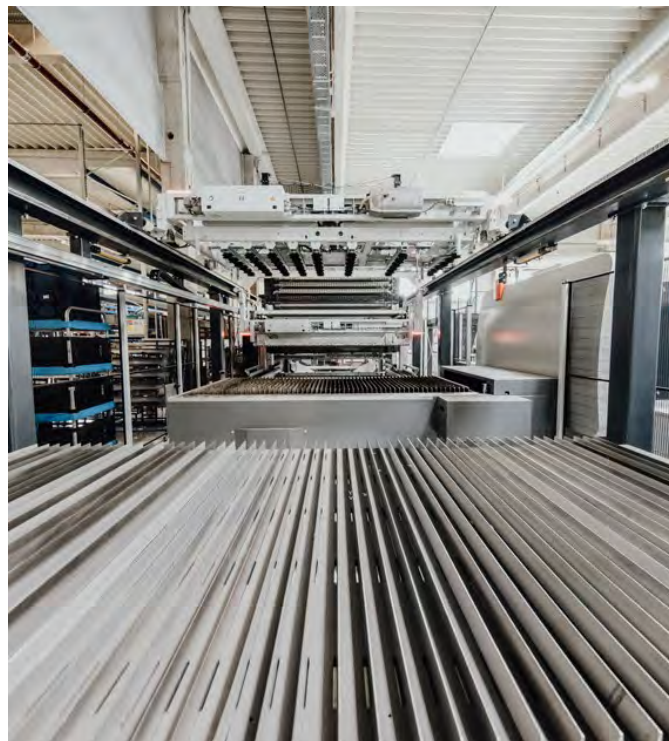
Neues
Produktionszentrum
mit Büro- und
Sozialtrakt seit 2019

4

2022: MKN
DigitalCenter

5

2024: MKN Campus



Fertigung

Hightech trifft Handwerk



Reliability Umfrage

Zahlen sagen manchmal mehr als Worte...



95,9%

aller befragten Personen schätzen die Langlebigkeit von MKN Geräten als überdurchschnittlich ein.

95,4%

aller befragten Personen beurteilen die technische Zuverlässigkeit der MKN Geräte als überdurchschnittlich.

98,0%

aller befragten Personen haben ein großes Vertrauen in die Marke MKN

96,4%

aller befragten Personen würden die Marke MKN weiterempfehlen



Reliability Onlineumfrage vom Feb. 2021; 20% Rücklaufquote
Von 408 Endkunden haben 85 Personen den Fragebogen beantwortet.



Unsere Historie

Eine Geschichte, die bewegt



1946

Die Gründung

Diplom-Ingenieur Kurt Neubauer
gründet zusammen mit drei Mitarbeitern
die „Maschinenfabrik Kurt Neubauer“.



Unsere Historie

Eine Geschichte, die bewegt



50er

Die Produktion beginnt

Die erste Produktionshalle mit 800 m² Fertigungsfläche wird in Salzgitter-Thiede gebaut. Zunehmend richtet sich das Angebot auf die Gastronomie aus.



Unsere Historie

Eine Geschichte, die bewegt



60er

Das Werk Wolfenbüttel

Ab 1962 wird in Wolfenbüttel auf 2500 m² produziert. Der steigende Lebensstandard bedingt höhere Anforderungen an die Gastronomie. MKN fokussiert sich auf die Produktion von Premium-Geräten aus rostfreiem Edelstahl mit leistungsstarker Technik für die Schnellgastronomie.



Unsere Historie

Eine Geschichte, die bewegt



70er

KüchenMeister®

Die ersten **KüchenMeister®**-Anlagen werden maßgeschneidert angefertigt und die Entwicklungen für die Schnellgastronomie und den Fast Food Markt vorangetrieben. Die erste Standgerätelinie Top 700 / 850 im Bereich der Großküchentechnik wird eingeführt.





Unsere Historie

Eine Geschichte, die bewegt



80er

Weiterentwicklung
des Produktportfolios

Einführung der modularen
Linien Optima 700 / 850,
ausgestattet mit moderner
Verbindungstechnik und
optimierter Deckplatte.



Unsere Historie

Eine Geschichte, die bewegt



90er

Eine größere Produktion

Durch die steigende Nachfrage nach MKN-Küchen werden die Produktion sowie die Verwaltung vergrößert.



Unsere Historie

Eine Geschichte, die bewegt



2003

Der erste MKN
Kombidämpfer **HansDampf®**

Mit dem **HansDampf®** wird ein multifunktionales Gargerät als perfekte Ergänzung zum MKN-Produktportfolio erstellt. MKN richtet sich stärker international aus.





Unsere Historie

Eine Geschichte, die bewegt



2005

HansDampf®
Junior

Ein kompaktes Gerät
mit 6 x 2/3 GN.





Unsere Historie

Eine Geschichte, die bewegt



2008

HansDampf®
compact

Die erste Profi-Compact Klasse
mit 6 x 1/1 GN auf nur 55 cm Breite.



Unsere Historie

Eine Geschichte, die bewegt



2011

FlexiChef®

Einführung des **FlexiChef®** als völlig neue multifunktionale Geräteklasse. Darauf folgen Investitionen in eine moderne Fertigung und zeitgemäße Produktpräsentation.



Unsere Historie

Eine Geschichte, die bewegt



2014

FlexiCombi®

Der neue MKN Kombidämpfer **FlexiCombi®** wird eingeführt, mit einer Bedienung so einfach wie ein Smartphone.





Unsere Historie

Eine Geschichte, die bewegt



2016

SpaceCombi®

Die neue Profiklasse
der kompakten MKN
Kombidämpfer.



Unsere Historie

Eine Geschichte, die bewegt



2017

FlexiCombi®
team

Der Teamplayer für die
Profiküche – Zwei Gararten
parallel in einem Combi.



Unsere Historie

Eine Geschichte, die bewegt



SpaceCombi®
magic team

SpaceCombi®
team

2019

Die Teamplayer im
Kompaktformat.





Unsere Historie

Eine Geschichte, die bewegt



2020

FlexiChef® 2.0

smart cooking. smart cleaning.
High Performance neu definiert





Unsere Historie

Eine Geschichte, die bewegt



2022

MKN

Multifunktionskochkessel

Zum Kippen, Rühren und Kühlen.*

*Option





Unsere Historie

Eine Geschichte, die bewegt



2024

Der neue
FlexiCombi®
schneller. effizienter. digitaler.





Unsere Historie

Eine Geschichte, die bewegt



2024

Der neue
FlexiChef®
smart cooking. smart cleaning.





Unsere Historie

Eine Geschichte, die bewegt



reddot winner 2025

2025

Die neue

OPTIMA

Eine Ikone erfindet sich neu!





reddot winner 2025

...u.v.m.

Awards

MKN ist mehrfach ausgezeichnet



Niedersächsischer Außenwirtschaftspreis

Auszeichnung mit dem „Export-Oscar des Nordens“ für intensive internationale Aktivitäten und eine besondere unternehmerische Leistung im Bereich Außenwirtschaft.





GGKA Bestpartner

Auszeichnung vom Fachverband Gastronomie- und Großküchen-Ausstattung e.V. als herausragender Partner für den Fachhandel.



Großer Preis des Mittelstandes

Bundesweiter Wirtschaftspreis der Oskar-Patzelt-Stiftung
für hervorragende mittelständische Unternehmen



red**dot** winner 2025

Red Dot Award

„In search of good design“ – der Red Dot Design Award zählt zu den größten Designwettbewerben weltweit. Das Red Dot Label hat sich international als eines der begehrtesten Qualitätssiegel für gute Gestaltung etabliert. **Die neue OPTIMA ist Red Dot Award Gewinner 2025.**



reddot winner 2025





Großküchentechnik

Made in Germany



FlexiChef®

Das multifunktionale Gargerät –
weltweit ausgezeichnet

[MEHR ERFAHREN](#)



Kombidämpfer

Kompromisslos anders

[MEHR ERFAHREN](#)



Modular

100% modulare
Profiküche

[MEHR ERFAHREN](#)



Individual

Premium Herdanlagen
in Maßarbeit

[MEHR ERFAHREN](#)



Herausforderungen



Fach- und Küchen-
kräftemangel



Platzmangel



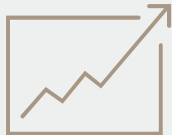
Flexibilität &
Kapazität



Arbeitszeiten



Budget &
Invest



Wirtschaftlichkeit



Qualität



Nachhaltigkeit



Hygiene &
Sauberkeit

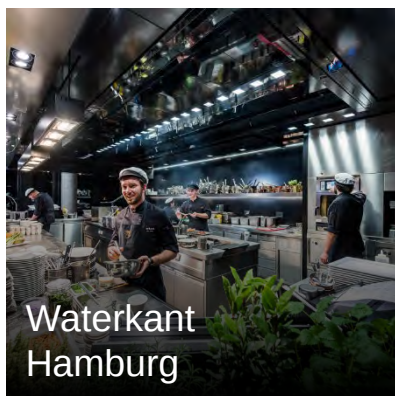


Sicherheit &
Gesundheit

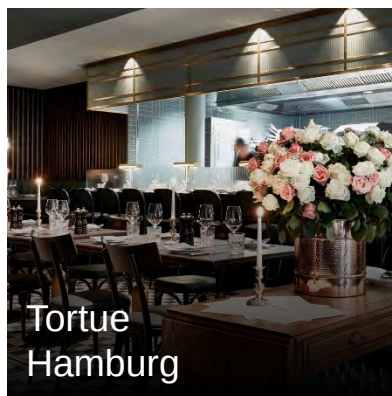


Branchenlösungen

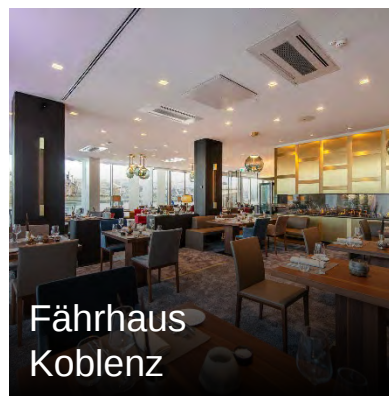
Hotel & Restaurant



Waterkant
Hamburg



Tortue
Hamburg



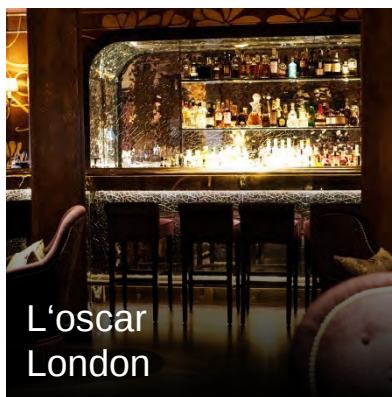
Fährhaus
Koblenz



François Geurds
Rotterdam



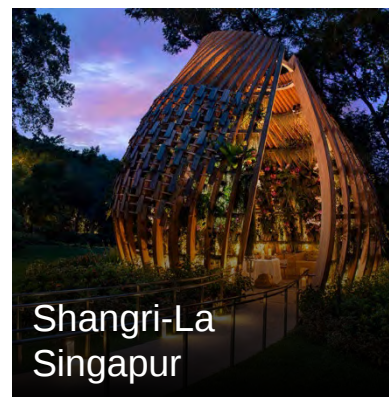
Burj Khalifa
Dubai



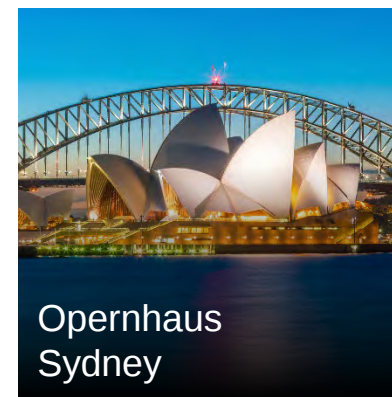
L'oscar
London



Vulkan Brauerei
Mendig



Shangri-La
Singapur

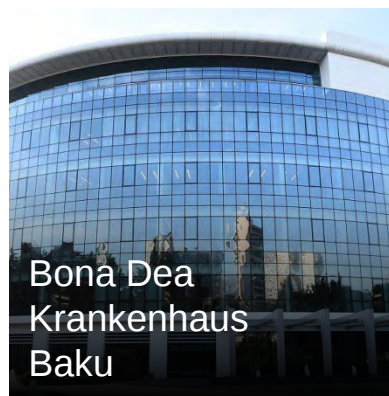


Opernhaus
Sydney



Branchenlösungen

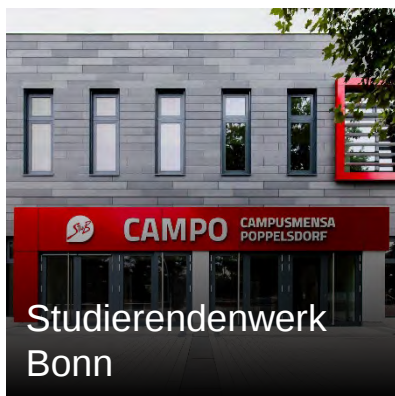
Care





Branchenlösungen

Education



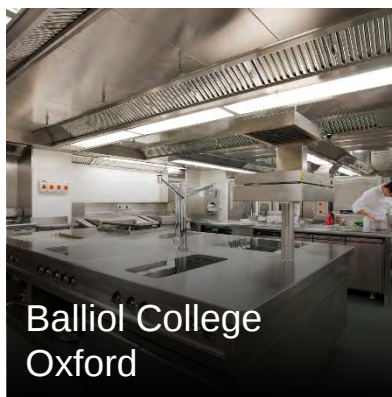
Studierendenwerk
Bonn



Thomas
Battersea School
London



Wilhelm-Bracke
Gesamtschule
Braunschweig



Balliol College
Oxford



Studentenwerk
Hannover



Kindergarten Hein
Germering



College of
Engineering
Kanjirapally

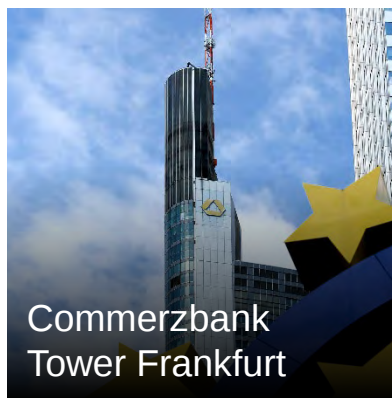


Branchenlösungen

Catering



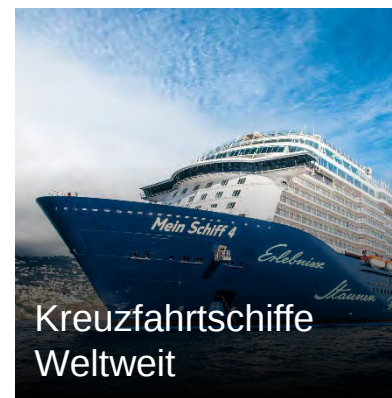
Neues Rathaus
Hannover



Commerzbank
Tower Frankfurt



Flughafen Heathrow
London



Kreuzfahrtschiffe
Weltweit



Dubai World Trade
Center



Zentralküche
Poelidoven Kasan



LSG
Auckland



La Ola
ZENTRALKÜCHE



Branchenlösungen

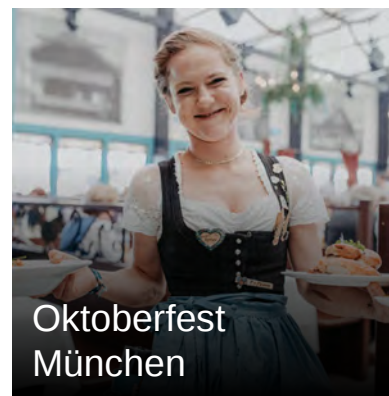
Systemgastronomie



Zurheide
Supermarkt
Düsseldorf



Old Spitalfields
Market
London



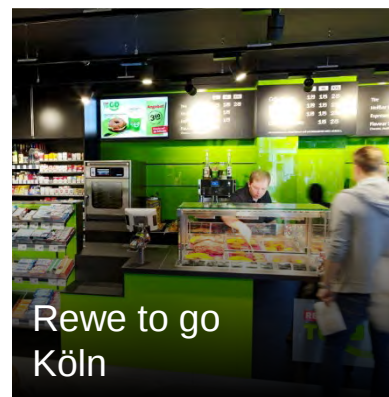
Oktoberfest
München



Albert Heijn
Supermarkt
Amsterdam



The Kitchen by
Wolfgang Puck
Dubai Airport



Rewe to go
Köln