



2. Halbjahr

**Seminare  
2009**  
Cooking  
& More



*Master of Performance*

# → Seminare für Kochprofis

Das MKN Seminarprogramm im 2. Halbjahr 2009, bietet dem interessierten Koch-Profi wieder aktuelle und praxisnahe Seminare und Workshops: **von Profis für Profis.**

Wir geben praktische Beispiele, informieren über wichtige Trends und demonstrieren innovative Techniklösungen, die für Ihren Berufsalltag in einer modernen Profiküche relevant sind.

Unsere Schulungszentren in der gesamten Bundesrepublik sind mit neuester MKN-PremiumKochtechnik ausgestattet. Erfahrene MKN-Küchenchefs, aber auch Sterneköche, vermitteln dort kompetente und berufsbezogene Weiterbildung: **von Spezialisten für Spezialisten.**





**Seminare  
2009  
Cooking  
&More**

Ob Gastronomie und Hotellerie, Gemeinschaftsverpflegung, Catering oder Kombikochtechnik, zu jedem Thema bietet MKN ein entsprechendes, in der Regel kostenloses Seminar an.

Sämtliche Informationen zu den Seminarinhalten finden Sie auf den folgenden Seiten, alle Termine in der anschließenden Übersicht. Das MKN-Team wünscht Ihnen viel Spaß bei der Zusammenstellung Ihres persönlichen Seminarprogrammes.





# Cook&Chill

**KOCHEN, KÜHLEN, REGENERIEREN –  
LIVE UND PRAXISNAH**



**Seminar  
2009  
Cooking  
&More**

## Inhalt:

Wann, warum, wo und mit welchen Geräten ist Cook & Chill sinnvoll einzusetzen? Um diese Fragen zu beantworten, stellen unsere MKN-Küchenchefs die verschiedenen Produktionsformen cookchill, cook-serve sowie Kombinationen praxisnah vor. Darüberhinaus werden Gerätebelegungspläne, Logistikkabläufe und Rezepturen erläutert, die Ihnen helfen sollen, Versorgungssysteme leichter in die Praxis umzusetzen.

## Zielgruppe:

- Wirtschafts-, Betriebs- und Küchenleiter
- Verantwortliche Führungskräfte aus allen Bereichen der Großverpflegung und deren Stellvertreter

## Referent:

**Peter Siepermann,**  
Konditor und Küchenmeister  
MKN



**BANKETT: PLANUNG, ORGANISATION  
UND DURCHFÜHRUNG**

## Referenten:

**Peter Siepermann,**  
Konditor und Küchenmeister  
MKN

**Bruno Krogmeier,**  
Küchenmeister  
MKN

**Ludger Mai,**  
Hotelbetriebswirt  
MKN

## Inhalt:

Ein wichtiges Thema sind in Ihrem Hotel oder Restaurant, neben dem à la Carte-Bereich, Banketts und Veranstaltungen. Zusammen mit unseren Küchenmeistern erhalten Sie Einblick in die Möglichkeiten moderner Produktionsmethoden und multifunktionaler Geräte, die Ihnen helfen, Veranstaltungen und à la Carte-Geschäft besser zu bewältigen.

Wir inszenieren ein Bankett. Den Rahmen bildet ein festlich gedeckter Tisch mit Menükarten und exquisitem Ambiente. Dazu gehört ein praktischer Teil mit Produzieren, Herunterkühlen, Lagern, Anrichten und schließlich Regenerieren der Teller im Hans Dampf.

## Zielgruppe:

- Küchenleiter und Stellvertreter
- Verantwortliche Führungskräfte aus Hotellerie und Gastronomie



# Die kompakte Küche

**OPTIMALE PROFIKOCHTECHNIK AUF KLEINSTEM RAUM**



**Seminar  
2009  
Cooking  
& More**

## Inhalt:

Der Kreativität beim professionellen Kochen sollte durch das Raumangebot keine Grenzen gesetzt werden. Speziell für immer kleiner werdende Küchen, präsentieren wir modernste Technologie und kompakte ProfiKochtechnik auf nur einem Quadratmeter:

Punktgenaues Garen mit dem HansDampf | Compact (6x1/1 GN), flexibles Arbeiten mit der kleinsten Griddleplatte sowie leistungsstarkes Kochen mit der neuen MKN-Flächen-Hochleistungs-Induktion, zeigen praxisnah die vielfältigen Möglichkeiten eines perfekten Küchenablaufs auf kleinstem Raum.

## Zielgruppe:

- Küchenleiter und Stellvertreter aus Hotellerie und Gastronomie

## Referent:

**Winand Vogt,**  
MKN



# ErlebnisGaren Live

HansDampf CombiKochtechnik by MKN



## Referenten:

**Bruno Krogmeier,**  
Küchenmeister  
MKN

**Ludger Mai,**  
Hotelbetriebswirt  
MKN

## Inhalt:

Alles dreht sich um den Kombidämpfer, bei uns um den HansDampf by MKN. Unsere MKN-Küchenchefs geben wichtige Tipps, verraten Tricks und inspirieren Sie zu Ideen rund um das multifunktionalste aller Gargeräte in der modernen Profiküche. Wir helfen Ihnen, wirtschaftlicher und effizienter mit dem HansDampf zu arbeiten.

## Zielgruppe:

- Betriebsleiter, Küchenleiter und deren Stellvertreter aus Gastronomie, Hotellerie und GV-Catering





# Einfach - gut - kochen

Mit modernster MKN-Premium-Profikochtechnik



Seminar  
2009  
Cooking  
& More

## Inhalt:

Winand Vogt, MKN, zeigt Interpretationen einer exzellenten à la carte Küche. Hochwertige frische Produkte zubereitet mit modernster MKN-Premium-Profikochtechnik:

- punktgenaues Garen mit dem CombiDämpfer HansDampf by MKN
- flexibles Arbeiten in der Griddlepfanne, ausgestattet mit dem MKN-PowerBlock
- schnelles Reagieren und Kochen mit der neuen Generation der original MKN-Flächen-Hochleistungsinduktion

## Zielgruppe:

Küchenleiter und Stellvertreter aus Hotellerie und Gastronomie

## Referent:

**Winand Vogt,**  
MKN



are  
g



Große Köche. Große Küche.





# Nestlé

**Breitgefächert und professionell**



**Seminar  
2009  
Cooking  
& More**

## Inhalt:

Mit einem breitgefächerten Seminarangebot wollen MKN und Nestlé PROFESSIONAL dem verstärkten Wunsch nach praxisnaher Weiterbildung nachkommen und gleichzeitig ein Forum für einen intensiven Gedanken- und Erfahrungsaustausch bieten.

## Info:

Alle Termine und detaillierte Informationen finden Sie unter: [www.nestleprofessional.de](http://www.nestleprofessional.de)

### **Seminarbeispiel:**

- Wissenswertes zum Thema „Kombidämpfer“



are  
g



# Netzwerk Culinaria



## DIE PRAXISINITIATIVE DER KÜCHENSPEZIALISTEN

### Seminarbeispiele:

- Optimierte Abläufe in Küchen von Krankenhäusern, Rehakliniken und Senioreneinrichtungen
- Cook&Chill Aktiv-Workshop
- Optimierte Abläufe in Küchen von Caterern, der Gemeinschaftsverpflegung und Betriebsrestaurants
- Trend-Workshop: „Alchemie oder Avantgarde“

Insgesamt 11 namhafte Unternehmen aus dem Bereich der Großküchentechnik haben sich zur Initiative „Netzwerk Culinaria“ zusammengeschlossen, und bieten zielgruppenspezifische Seminare, Workshops und Events, an ca. 30 Standorten in ganz Deutschland.

### Info:

Alle Termine und detaillierte Informationen finden Sie unter:  
[www.netzwerkculinaria.de](http://www.netzwerkculinaria.de)





# Seminar und Termine

2. Halbjahr



MKN Profi KochArena/Wolfenbüttel		10.00 - 15.00 Uhr	Nr.
Di	07.09.09	ErlebnisGaren Live	01
Di	29.09.09	ErlebnisGaren Live	02
Di	27.10.09	ErlebnisGaren Live	03
Di	17.11.09	ErlebnisGaren Live	04
Di	08.12.09	ErlebnisGaren Live	05

Husum/Nordsee		14.00 - 17.00 Uhr	Nr.
Di	10.11.09	ErlebnisGaren Live	06

Hamburg		14.00 - 17.00 Uhr	Nr.
Mi	10.09.09	ErlebnisGaren Live	07
Do	24.09.09	Cook&Chill in Theorie und Praxis	08
Do	12.11.09	ErlebnisGaren Live	09

Oldenburg			
Seminarinhalte und Termine auf Anfrage			

Kiel		13.00 - 18.00 Uhr	Nr.
Di	27.10.09	Cook&Chill in Theorie und Praxis	10

Dresden		14.30 - 17.30 Uhr	Nr.
Do	08.10.09	ErlebnisGaren Live	11
Do	26.11.09	ErlebnisGaren Live	12

Leipzig		14.30 - 17.30 Uhr	Nr.
Mi	07.10.09	ErlebnisGaren Live	13
Mi	25.11.09	ErlebnisGaren Live	14

Berlin		14.30 - 17.30 Uhr	Nr.
Do	29.10.09	ErlebnisGaren Live	15

Erfurt		15.00 - 18.00 Uhr	Nr.
Mo	31.08.09	ErlebnisGaren Live	16
Mo	21.09.09	ErlebnisGaren Live	17
Mo	05.10.09	ErlebnisGaren Live	18
Mo	02.11.09	ErlebnisGaren Live	19
Di	14.12.09	ErlebnisGaren Live	20

Schwaig			
Seminarinhalte und Termine auf Anfrage			

Kitzingen			
Seminarinhalte und Termine auf Anfrage			

Ruhstorf/Rott		13.00 - 17.00 Uhr	Nr.
Mo	21.09.09	ErlebnisGaren Live	21
Di	20.10.09	Spezial: <i>Bankett und à la carte</i>	22
Mo	30.11.09	ErlebnisGaren Live (14.00 - 17.00 Uhr)	23



<b>Bielefeld</b>		14.00 - 17.00 Uhr	Nr.
Di 15.09.09	ErlebnisGaren Live		24
Mo 26.10.09	Aktionstag HansDampf/MKN (10.00 - 14.00 Uhr)		25
<b>Osnabrück</b>		10.00 - 14.00 Uhr	Nr.
Mo 08.09.09	ErlebnisGaren Live		26
Mo 21.10.09	Spezial: <i>Die kompakte Küche</i>		27
<b>Leverkusen</b>			
Seminarinhalte und Termine auf Anfrage			
<b>Düsseldorf</b>			
Seminarinhalte und Termine auf Anfrage			
<b>Frankfurt/Main-Nestlé</b>			
Seminarinhalte und Termine auf Anfrage			
<b>Aschaffenburg</b>		14.00 - 18.00 Uhr	Nr.
Do 09.07.09	Spezial: <i>Cook &amp; Chill</i>		28
Mi 15.09.09	Spezial: <i>Cook &amp; Chill</i>		29
<b>Gau Algesheim</b>		14.00 - 17.00 Uhr	Nr.
Mo 28.09.09	Spezial: <i>Einfach gut kochen</i>		30

<b>Ulm</b>			
Seminarinhalte und Termine auf Anfrage			
<b>Kirchheim/Teck</b>			
Seminarinhalte und Termine auf Anfrage			
<b>Villingen/Schwenningen</b>			
Seminarinhalte und Termine auf Anfrage			
<b>Radolfzell/Bodensee</b>			
Seminarinhalte und Termine auf Anfrage			
<b>Bitburg</b>		14.00 - 17.00 Uhr	Nr.
Mo 21.09.09	Spezial: <i>Einfach gut kochen</i>		31
<b>Bad Honnef</b>		14.00 - 17.00 Uhr	Nr.
Di 25.08.09	ErlebnisGaren Live		32
Di 20.10.09	ErlebnisGaren Live		33
Di 24.11.09	ErlebnisGaren Live		34
<b>Herborn</b>		14.00 - 17.00 Uhr	Nr.
Do 27.08.09	ErlebnisGaren Live		35
Do 29.10.09	ErlebnisGaren Live		36
Do 26.11.09	Spezial: <i>Cook &amp; Chill</i>		37

Wählen Sie ein Seminar und Ihren Wunschtermin in Ihrer Nähe aus und melden Sie sich mit dem umseitigen Anmeldeformular an. Einfach per Fax oder E-Mail. Wir freuen uns auf Sie!

**Seminare  
2009**  
Cooking  
&More

**Heidelberg** 14.00 - 18.00 Uhr Nr.

Di	22.09.09	Spezial: <i>Einfach gut kochen</i>	38
Di	24.11.09	Spezial: <i>Einfach gut kochen</i>	39

**Ingelheim**

Seminarinhalte und Termine auf Anfrage

**Neuwied**

Seminarinhalte und Termine auf Anfrage

**Sulzbach** 15.00 - 17.00 Uhr Nr.

Mo	10.08.09	Spezial: <i>Bankett &amp; a la Carte</i>	40
Mo	14.09.09	Spezial: <i>Bankett &amp; a la Carte</i>	41
Mo	19.10.09	Spezial: <i>Bankett &amp; a la Carte</i>	42
Mo	09.11.09	Spezial: <i>Bankett &amp; a la Carte</i>	43

**Österreich**

**Straßwalchen** 14.00 - 17.00 Uhr Nr.

Mi	18.11.09	ErlebnisGaren Live	44
----	----------	--------------------	----

**Arzl im Pitztal** 14.00 - 17.00 Uhr Nr.

Di	29.09.09	ErlebnisGaren Live	45
Di	03.11.09	ErlebnisGaren Live	46

**Wien**

Seminarinhalte und Termine monatlich auf Anfrage

**Netzwerk Culinaria**

Seminarinhalte und Termine siehe unter [www.netzwerkculinaria.de](http://www.netzwerkculinaria.de)



# Anmeldung

## Ja, ich möchte teilnehmen!

Bitte informieren Sie mich über den angekreuzten Wunschtermin und -ort!

Einfach ausfüllen und per Fax senden an:

**Fax: +49 (0) 5331 89-288**

Bei Fragen:

Tel. +49 (0) 5331 89-429  
oder E-Mail has@mkn.de

**Ich möchte an folgendem Seminar teilnehmen: Nr.:**

### Angaben zu Ihrem Unternehmen:

- Hotel
- Restaurant
- Systemgastronomie
  
- Gemeinschaftsverpflegung
- Med.-/Pflege-Einrichtung
- Catering
  
- Party-Service
- Sonstiges
  
- Eigentümer
- Entscheider
  
- Anwender
- Sonstiges

Anzahl Essen/Tag

Anzahl Mitarbeiter

### Bankett?

Ja  Nein

### Kombidämpfer vorhanden?

Ja  Nein

Marke:

Bitte senden Sie mir unverbindlich Informationen zu!

### Absender

Name, Vorname

Firma

Straße, Hausnummer

Postleitzahl, Ort

Telefon Fax E-Mail





*Master of Performance*

MKN Maschinenfabrik Kurt Neubauer GmbH & Co.  
Halberstädter Straße  
D-38300 Wolfenbüttel / Germany

Telefon +49 (0) 5331 89-0  
Fax +49 (0) 5331 89-280

[www.mkn.eu](http://www.mkn.eu)  
[www.hansdampf.eu](http://www.hansdampf.eu)