

Für die Bereiche Sonderbau und Planerunterstützung ist unser speziell geschultes Team gern für Sie da.
 In jeder unserer Niederlassung gibt es für den Bereich 2D- und 3D-Zeichnungen mindestens einen Ansprechpartner.
 Des weiteren sind zwei Kollegen für die Unterstützung von Planern im Außendienst unterwegs.

Gesamtkoordination Sonderbau & Planerbetreuung

Ansprechpartner	Telefon	E-Mail
Gaisbauer, Christian	+49 173 1069224	christian.gaisbauer@nordcap.de

Ansprechpartner Sonderbau

Niederlassung & Ansprechpartner	Telefon	E-Mail
Niederlassung Berlin		
Schindelhauer, Michael	+49 30 936684 - 14	michael.schindelhauer@nordcap.de

Niederlassung Erkrath		
Dittrich, Guido	+49 211 540054 - 13	guido.dittrich@nordcap.de

Niederlassung Hamburg		
Lerche, Vanessa	+49 40 766183 - 14	vanessa.lerche@nordcap.de

Niederlassung Ingelheim		
Dunzweiler, Denis	+49 6132 7101 - 18	denis.dunzweiler@nordcap.de
Haaf, Alexei	+49 6132 7101 - 12	alexei.haaf@nordcap.de
Kratz, Jochen	+49 6132 7101 - 14	jochen.kratz@nordcap.de







Ansprechpartner Planerbetreuung

Region & Ansprechpartner	Telefon	E-Mail
Planerbetreuung Nord Ost		
Koch, Volker	+49 171 9981992	volker.koch@nordcap.de

Planerbetreuung Süd West		
Diez, Jochen	+49 172 4697387	jochen.diez@nordcap.de

IHR KONTAKT ZU UNSEREN EXPERTEN

Sie haben eine Frage speziell zu einem unserer Produktbereiche, sind auf der Suche nach Möglichkeiten für das Zusatzgeschäft oder planen ein neues Gastronomiekonzept? Unsere Experten beraten Sie gern!

Ihr Ansprechpartner für Key Account & Gastronomiekonzepte		Mobil	E-Mail
Busch, Eric		+49 163 8440399	eric.busch@nordcap.de
Ihr Ansprechpartner für Ladenbau Innenarchitekt bdia		Mobil	E-Mail
Diez, Jochen		+49 172 4697387	jochen.diez@nordcap.de
Ihr Ansprechpartner für Sonderbau & Planerbetreuung		Mobil	E-Mail
Gaisbauer, Christian		+49 173 1069224	christian.gaisbauer@nordcap.de
Ihr Ansprechpartner für Cook & Chill und Regenerieren		Mobil	E-Mail
Heidenthal, Elmar		+49 173 8564994	elmar.heidenthal@nordcap.de
Ihre Ansprechpartnerin für Speiseeistechnik & -konzepte		Mobil	E-Mail
Klose, Maren		+49 172 1599763	maren.klose@nordcap.de
Ihr Ansprechpartner für Pizzatechnik & -konzepte		Mobil	E-Mail
Schweizer, Siegfried		+49 171 7144966	siegfried.schweizer@nordcap.de

NordCap®

KÜHLEN.KOCHEN.SPÜLEN



Aus Technik wird Gastfreundschaft

DIE NORDCAP 4 SÄULEN STRATEGIE

Katalogprogramm | Sonderbau | Konzeptentwicklung | Service

DAS NORDCAP 4 SÄULEN MODELL

Märkte entwickeln und verändern sich und damit auch die Anforderungen an NordCap. Neben dem seit Jahren erfolgreichem Vertrieb von Einzelgeräten werden die Forderungen nach Individualität und kompletten Konzepten immer wichtiger. Mit unserem 4 Säulen Modell tragen wir diesen Veränderungen Rechnung.

Die erste Säule ist das klassische *Kataloggeschäft*, mit dem NordCap seit über 25 Jahren erfolgreich am Markt arbeitet. Sie ist auch zukünftig die Basis unseres breiten und tiefen Produktportfolios. Die zweite Säule steht für unsere umfangreichen Möglichkeiten im *Sonderbau*. „Aus eckig mach rund“ kann man eine Forderung beschreiben, die für mehr Individualität steht.

KATALOGPROGRAMM



- **Kühltechnik**
- **Kochtechnik**
- **Spültechnik**

Das klassische NordCap Kataloggeschäft umfasst über 6.500 Produkte, aus den NordCap Gesamtprogrammen Kühltechnik sowie Koch- und Spültechnik und der NordCap COOL LINE.

Damit bieten wir das umfangreiche Produktportfolio für Gastronomie, Hotellerie, Gemeinschaftsverpflegung und Ladenbau.

Durch eigene Lagerkapazitäten auf über 8.000 Quadratmeter können wir für diese Geräte stets eine hohe Lieferverfügbarkeit garantieren.

SONDERBAU



- **maßgeschneidert**
- **individuell**
- **innovativ**

Spezielle Wünsche oder Räumlichkeiten?

Im Sonderbau werden wir ganz individuellen Kundenanforderungen gerecht.

Innovative Sonderbauten gehören zu unserer Kernkompetenz. Erzählen Sie uns von Ihrer Idee und wir setzen diese gemeinsam in die Tat um.

AUS TECHNIK WIRD GASTFREUNDSCHAFT

Eine professionelle Ausstattung bildet den Grundstein für reibungslose und sichere Abläufe in der Arbeit mit Lebensmitteln, ob im Restaurant, in der Großküche oder im Backshop.

Doch erst durch Köche, Bäcker und Servicekräfte wird aus der bloßen Technik ein Erlebnis, ein Genuss. Das Resultat sind zufriedene Gäste und Kunden, die genießen, sich begeistern lassen und wiederkommen.

Und genauso wird mit der Unterstützung von NordCap aus Technik Gastfreundschaft.

UNSERE ENTWICKLUNG IST IHR MEHRWERT

Der Bereich *Konzeptentwicklung* bildet die dritte Säule und steht exemplarisch für die Veränderungen des Marktes.

Die vierte Säule *Service* gewinnt immer mehr an Bedeutung: Professionelle Beratung und Unterstützung auch nach dem Verkauf sind ein Schwerpunkt der täglichen Arbeit von NordCap. Darüber hinaus bieten wir mit unserer NordCap School praxisorientierte Schulungen auf einzelne Geräte, Konzepte und Technik.

Diese vier Säulen ergänzen sich gegenseitig und schaffen so einen einzigartigen Mehrwert für Sie und unsere Branche. Gemeinsam mit Ihnen lassen wir aus Technik Gastfreundschaft werden.

KONZEPTENTWICKLUNG



- raumoptimiert
- zeitoptimiert
- prozessoptimiert

Bei der Konzeptentwicklung steht nicht ein einzelnes Produkt im Fokus, sondern eine ganzheitliche Lösung.

Individuelle Konzepte erfordern maßgeschneiderte Produktlösungen.

Durch Bündelung unserer Expertise auf der Produktebene entwickeln wir gemeinsam mit Ihnen innovative Gesamtkonzepte.

SERVICE



- schnell
- lösungsorientiert
- Schulungsangebote

Unser qualifiziertes Serviceteam, bestehend aus Innendienst, Werkstatt und technischem Außendienst, kümmert sich gemeinsam mit einem deutschlandweiten Netzwerk aus über 100 Servicepartnern um Sie beziehungsweise Ihre Kunden.

So erhalten Sie bei Bedarf schnell und unkomplizierte Hilfe.

DER NORDCAP VETRIEBSWEG

Für einen direkten und persönlichen Kontakt steht Ihnen unser Vertriebsinnendienst an fünf Vertriebsstandorten sowie unsere regionalen Gebietsverkaufsleiter jeden Tag zur Verfügung.

Mit hoher Expertise stehen sie Ihnen für unser komplettes Portfolio beratend zur Seite. Ergänzt wird dieses Team durch unsere Produktspezialisten in den Bereichen Pizzatechnik, Speiseeistechnik, Schnellkühl- und Regenerationstechnik, Speisenpräsentation und durch Planungskompetenz im Bereich Sonderbau. Zusätzlich verfügt NordCap im Bereich Konzeptentwicklung über qualifizierte Berater mit hoher Erfahrung.



Aus Technik wird Gastfreundschaft

ZENTRALE

Thalenhorststraße 15
28307 Bremen
Tel.: +49 421 48557-0
Fax: +49 421 488650

bremen@nordcap.de

VERTRIEB WEST

Max-Planck-Straße 30
40699 Erkrath
Tel.: +49 211 540054-0
Fax: +49 211 540054-54

erkrath@nordcap.de

VERTRIEB NORD

Großmoorbogen 5
21079 Hamburg
Tel.: +49 40 766183-0
Fax: +49 40 770799

hamburg@nordcap.de

VERTRIEB SÜD

Hermann-Bopp-Straße 4
55218 Ingelheim am Rhein
Tel.: +49 6132 7101-0
Fax: +49 6132 7101-20

ingelheim@nordcap.de

VERTRIEB OST

Wolfener Straße 32/34, Haus K
12681 Berlin
Tel.: +49 30 936684-0
Fax: +49 30 936684-44

berlin@nordcap.de

VERTRIEB NL

Kanaaldijk 34
NL-2741 PA Waddinxveen
Tel.: +31 85 1043375
Fax: +31 85 1043596

sales@nordcap.nl