

Katalogneuheiten



NordCap hat neue Kataloge... / Foto: NordCap

Im Mai sind die neuen Verkaufshandbücher 2022/2023 von NordCap erschienen. Der Kühltechnik-Katalog umfasst professionelle Technik für die Bereiche Kühlen, Tiefkühlen, Schnellkühlen, Schockfrosten und kalt, warm, neutral Präsentieren.

Der Katalog Koch- und Spültechnik enthält Kochgeräte und Spülmaschinen von Zanussi Professional und Pizzatechnik von Moretti Forni. Ergänzt wird das Angebot durch Heißluftdämpfer und Öfen sowie Technik für die Bereiche Niedertemperaturgaren, Warmhalten und Regenerieren.

Auf dem aktuellen Cover der Kataloge wird mit dem Zusatz Technik, Sonderbau, Konzepte und Service für den Außer-Haus-Markt unser Schwerpunkt deutlich. Wir haben uns zu einem Systemanbieter mit eigenem Markenangebot entwickelt und bieten eine enorme Bandbreite professioneller Technik für Gastronomie, Hotellerie, die Gemeinschaftsverpflegung und den Ladenbau, erklärt Kai Fischer, NordCap Marketingleiter.

In der Kühltechnik präsentiert NordCap unter anderem neue Wandkühlregale, eine 24/7 Abhol-Lösung für vorab bestellte Kühlwaren und Schnellkühler/Schockfroster in jeder Größe. Dieses Programm wird durch den exklusiven Vertrieb von Nuovair Schockfroster ergänzt. Hierzu wird in Kürze eine eigene Broschüre erscheinen.

Aktuelle Preise auf der Website

Um die permanent steigenden Rohstoffkosten und die durch weltweite Lieferengpässe gestiegenen Logistikkosten zumindest teilweise abzufedern, hat NordCap sich dazu

entschieden, die Print-Kataloge ohne Preise mit einer gesonderten Preisliste zu veröffentlichen.

?Wir sind gezwungen, unsere Preise an die aktuell sehr dynamische Situation anzupassen. Aus diesem Grund arbeiten wir mit einer separaten Preisliste, die seit dem 1. Juni 2022 gilt. Auf unserer Website aber sind die aktuellen Preise sowohl im PDF-Katalog als auch im NordCap-Shop hinterlegt?, erläutert Fischer den auch für das Unternehmen ungewöhnlichen Schritt.