ADVERTORIAL

Markteintritt von TNK

Die Unternehmensgruppe The Nice Kitchen hat sich auf die Entwicklung und Produktion von verschiedenen Geräten in der Profi-Küche spezialisiert, die kompatibel und einheitlich designt sind / Foto: TNK

Die Gruppe The Nice Kitchen stellt sich in Deutschland vor, an ihr sind die Unternehmen Coldline, Modular, Nevo, Tuls und LinearBi beteiligt.

The Nice Kitchen (TNK) ist die neue Unternehmensgruppe, die sich auf die Entwicklung und Produktion von Kochgeräten, Schnellkühlern, Lagerkühlgeräten, Geschirrspülern und neutralen Elementen spezialisiert hat, die nach Kriterien der Kompatibilität und eines gemeinsamen Designs entworfen wurden. Die Gruppe wird durch ein gemeinsames Vertriebsnetzwerk durch Gebietsleiter vertreten, die jedem Land zugeordnet sind.

Was ist der Gedanke hinter TNK?

TNK umfasst spezialisierte Unternehmen und Marken, die seit Jahren auf dem Markt für Food Equipment präsent sind. Wir haben uns zum Ziel gesetzt, ein strategischer Lieferant zu sein, der eine ganze Reihe sich ergänzender Technologien für die professionelle Küche mit bestmöglicher Leistung kombiniert und ein integriertes Software- und Hardwaresystem anbietet, um Köchen, Konditoren und Anwendern maximalen Bedienkomfort zu bieten.

Der Gedanke von The Nice Kitchen lässt den Wunsch eines jeden Gastronomen wahr werden: die Küche mit Geräten ausgestattet zu haben, die von spezialisierten Herstellerfirmen produziert werden, welche mit denselben dimensionalen und ästhetischen Eigenschaften ausgerüstet sind, einer einzigen Überwachungs-App für die gesamte Küche und mit einer Technologie, die von den Marken der Gruppe geteilt und genutzt wird, um die beste Leistung für die Gastronomie zu gewährleisten.

Welche Vorteile bieten Sie dem Kunden?

Die Beziehung zum Kunden beginnt mit der Kaufberatung und setzt sich in der Nachverkaufsphase fort. Ein Weg des Vertrauens, der ständig erneuert wird, um eine fruchtbare Beziehung zu schaffen. Aus diesem Grund nehmen die The Nice Kitchen Händler an technischen Schulungen teil, während die Kunden an Schulungsprogrammen der Corporate Chefs der Gruppe beteiligt sind.

Welche Innovationen stellen Sie vor?

Technologie ist das Leitmotiv der Entwicklung. In den letzten zehn Jahren wurde die Software der Geräte intern entwickelt. Dies hat zu einer starken Beschleunigung der Produktentwicklung geführt, und jetzt können wir mit TNK Cosmo anbieten, eine Plattform mit Wi-Fi-Technologie, mit der Sie alle Geräte in von The Nice Kitchen verbinden können, um sie aus der Ferne zu überwachen. Eine revolutionäre Lösung, die dank des digitalen Know-hows der TNK Gruppe entwickelt wurde, die zum absoluten Protagonisten der geschaffenen Produkte wird. Der Softwarebereich wird Gegenstand der zukünftigen Entwicklung sein und wir arbeiten bereits an einem Projekt, von dem Sie bald hören werden.

Wann präsentieren Sie die TNK-News in Deutschland?

Auf der Internorga 2023 werden wir in Halle B6 Stand 342 alle Neuheiten von The Nice Kitchen als Preview für Deutschland präsentieren.

Modular mit den neuen, horizontalen Roc Kochelementen, einer breiten Palette robuster und leistungsstarker Module mit hoher Anpassungsfähigkeit an kleine und große Küchen. Das gesamte Modular-Angebot wurde verbessert, indem auf jedes ästhetische und konstruktive Detail geachtet wurde.

Nevo ist die Marke, mit der wir Öfen herstellen. Qubi ist das Premiummodell, die technologische Synthese einer jahrelangen Forschungsarbeit. Qubi bietet die patentierte ?Double Steam Balance?-Technologie, die es uns ermöglicht, Dampf mit außergewöhnlicher Präzision durch die Dosierung von direktem und indirektem Dampf zu erzeugen.

Coldline, Spezialist für Kältetechnik, präsentiert eine Vorschau auf die neuen Schockfroster mit R290-Gas. Ein technologischer Schritt, der es uns ermöglicht, Kältemittelgase mit erheblichen Umweltauswirkungen zugunsten von umweltfreundlicherem Erdgas zu eliminieren.

Tuls stellt Edelstahlmöbel her, die perfekt mit Coldline-Kühlsystemen kompatibel sind. Die hohe Anzahl modularer Lösungen ermöglicht es Ihnen, Küchen und Umgebungen mit linearen Lösungen und Dimensionen ?nach Maß? zu gestalten.

Und schließlich LinearBi, das Start-up, das sich auf die Herstellung hochwertiger Lebensmittelliefersysteme spezialisiert hat. Die drei hier verfügbaren Lösungen sind in der Lage, die Transportbedürfnisse von kalten, warmen und frittierten Gerichten zu erfüllen; sowie eine Web-App zum Sammeln von Online-Bestellungen und einen Algorithmus, der die Routen der Fahrer optimiert. Ziel ist es, Reisen einzuschränken und einen pünktlichen und unabhängigen Service von den gängigsten Lieferplattformen für Lebensmittel anzubieten.

Die TNK-Unternehmensköche, die Sie während der Internorga in Hamburg treffen, stehen den Besuchern mit Demonstrations- und Beratungstätigkeiten zur Verfügung. Die Neuheiten, die Sie auf der Internorga sehen werden, werden auch von unserem deutschen Vertriebsnetz präsentiert, vertreten durch Herrn Dennis Philipp und Erroll Guelsen, die allen zur Verfügung stehen, die mehr über das bereits sehr erfolgreiche The Nice Kitchen Projekt

erfahren möchten.
Wir freuen uns auf Ihren Besuch in Halle B6, Stand 342.