

HoGaKa | Focus



Ausgabe 2 / Mai 2026



Eventtermine:

- 12.05. MKN / Cool Compact / Robot Coupe
14:00 - 17:00 Uhr
- 20.05. Moretti Experience
14:00 - 17:00 Uhr
- 07.07. Rational
10:00 - 12:00 Uhr
- 21.07. MKN / Cool Compact / Robot Coupe
14:00 - 17:00 Uhr
- 18.09. Laurastar
09:00-17:00 Uhr (Showroom)
- 12.10. Rational iVario
14:00 - 17:00 Uhr
- 20.10. Rational Live
10:00 - 12:00 Uhr
- 21.10. Laurastar
09:00 - 17:00 Uhr (Showroom)
- 26.10. Pacossieren® Live
14:00 - 16:00 Uhr
- 26.11. Laurastar
09:00 - 17:00 Uhr (Showroom)
- 16.12. Laurastar
09:00 - 17:00 Uhr (Showroom)

Inhalt

Nami Sushi in Kirchheim unter Teck	1
Knallerangebot	1
Bad Urach – Haus auf der Alb	2
Deutsche Flugsicherung (DFS) in Kaufbeuren	2
NordCap	3
Bürkert Gerabronn	3
HoGaKa Aktion	4 - 5
Unser Mitarbeiterteam	6
Auf den Punkt gebracht	6
Das Gewinnspiel	6

Besuchen Sie unseren
Online-Shop!
www.hogakaprofi.de



HoGaKa | Profi

Neuheiten & Aktuelles von HoGaKa Profi

Nami Sushi in Kirchheim unter Teck Transparenz als Ausdruck höchster Perfektion



Schon beim Betreten des Anfang 2026 neu eröffneten Nami Sushi in Kirchheim unter Teck erschließt sich den Gästen die besondere Philosophie des Hauses. Kulinarisch vereint das Fusionsrestaurant den Reichtum der traditionellen japanischen Küche mit südostasiatischen Einflüssen zu exquisiten Gerichten und setzt dabei einen klaren Fokus auf Sushi der Extraklasse. Das offene Raumkonzept demonstriert die mutige Haltung zur totalen Transparenz, bei der die hohe Wertigkeit der verwendeten Lebensmittel und deren saubere Verarbeitung bewusst sichtbar gemacht werden sollen.

Hinter diesem Ansatz steht die Überzeugung von Inhaber Herrn Hoi Nam Nguyen, dass echte Qualität keine Kaschierung benötigt. Anstatt auf dunkle Farben und eine gedimmte Beleuchtung zu setzen, fällt die Wahl im Nami ganz bewusst auf eine helle, lichtdurchflutete

Atmosphäre. Für das gesamte Team fungiert das Design somit als ein tägliches Versprechen an die Gäste, da die Arbeit hier auf höchstem Niveau, mit absoluter Sauberkeit und ohne jeden Kompromiss erfolgt. Ein solch hoher Anspruch definierte gleichermaßen die Anforderungen an die offene Küche. Unser Kollege Michael Tucci setzte diese in kompletter Eigenverantwortung als ästhetisches Zentrum des Restaurants um und erfüllt dabei zugleich die geforderten behördlichen Auflagen. Den Mittelpunkt der Anlage bildet ein maßgeschneiderter elektrischer Kochblock von MKN, bestückt mit modernen Komponenten wie einer Fritteuse, einem Nudelkocher und einem leistungsstarken Induktionswok. Ein weiteres Highlight bildet die sechs Meter lange Thekenanlage von Hagola, die zusammen mit den passgenauen Edelstahlmöbeln von Fega die Basis für effiziente Arbeitsabläufe definiert. Für die nötige Frische sorgen zentralgekühlte Kühlmöbel von CoolCompact,



während die hocheffiziente Spültechnik von Winterhalter jederzeit höchste Hygienestandards garantiert.

Die enge Zusammenarbeit mit der Betreiberfamilie ermöglichte eine punktgenaue Planung bis zur finalen Umsetzung. Es macht uns große Freude zu sehen, dass wir das Projekt gemeinsam ins Ziel bringen konnten und der Betrieb von Nami Sushi bereits sehr erfolgreich anlaufen konnte. Wir danken an dieser Stelle für das in uns gesetzte Vertrauen und freuen uns, Familie Nguyen auch bei künftigen Vorhaben unterstützen zu dürfen.

Ausstattung:
Kochblock von MKN,
Edelstahlmöbel von Fega,
6 Meter Theke von Hagola,
Spültechnik von Winterhalter,
Kühltechnik von CoolCompact

Die gute Idee für Ihr Restaurant

KNALLERANGEBOT!

Umluft-Gewerbekühlschrank KU 705 Premium,
für eine professionelle Lagerung auf höchstem Niveau bieten wir Ihnen aktuell den Umluft-Gewerbekühlschrank KU 705 Premium von NordCap zum Sonderpreis an. Das Gerät kombiniert maximale Leistung mit minimalem Verbrauch.

Für GN 2/1, CRIO TECH – Displaysteuerung, integrierte HACCP-Speicherung, Temperaturbereich: -2 bis 10 °C bei 43 °C UT und 60 % RF, 230 V Anschluss, Effizienzklasse A, Gewicht 138 kg, Breite 740 mm, Tiefe 885 mm, Höhe 2080 mm, Fabr. NordCap

Art.-Nr. 402729737 VE 1 € 3.119,20 € 2.800,00



HoGaKa Profi GmbH
Zentrale Ulm
Magirus-Deutz-Straße 5
89077 Ulm
Telefon 07 31 / 1 69 09 - 0
Telefax 07 31 / 1 69 09 - 399
info@hogakaprofi.de
www.hogakaprofi.de

Niederlassung
Stuttgart

Verkaufsbüros
Passau
Ravensburg
Reutlingen
Würzburg

HoGaKa Profi Nürnberg GmbH
Zentrale Nürnberg
Alte Salzstraße 9
90530 Wendelstein
Telefon 0 91 29 / 90 55 - 0
Telefax 0 91 29 / 90 55 - 223
info.nue@hogakaprofi.de
www.hogakaprofi.de



Besuchen Sie unseren Showroom in Ulm, wir haben eine große Auswahl auf 2.500 m². Täglich von 8.30 Uhr bis 17.30 Uhr sind wir von Montag bis Freitag durchgehend für Sie da.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Bad Urach – Haus auf der Alb

Wenn Design auf höchste Funktionalität trifft

Das Haus auf der Alb in Bad Urach ist als Tagungszentrum der Landeszentrale für politische Bildung ein Kulturdenkmal von nationalem Rang. Die Architektur besticht durch die klaren Linien des Bauhaus-Stils und bietet den idealen Rahmen für gesellschaftlichen Austausch. Im Zuge der Sanierung des Gastraums haben wir die Speisenausgabe modernisiert, um den hohen gestalterischen Anforderungen dieses historischen Erbes gerecht zu werden.

Da im Ausgabebereich keine schwere Kochtechnik benötigt wurde, stand die Ästhetik bei der Planung im Vordergrund. Gemeinsam mit den Architekten von Architekten-Ott haben Adnan Albayrak und Thomas Bauer ein Konzept entwickelt, das sich nahtlos in den denkmalgeschützten Raum einfügt. Die größte Herausforderung war der Wunsch nach einer makellosen Oberfläche ohne sichtbare Verschraubungen. Um dieses saubere Erscheinungsbild zu wahren, wurde die Anzahl der Stoßkanten auf ein Minimum reduziert, damit Technik

und Form zu einer Einheit verschmelzen. Wegweisend für das Projekt war die gemeinsame Werksbesichtigung bei unserem Partner Rieber in Reutlingen. Die Detailabstimmung und die Entstehung der maßgeschneiderten Edelstahlmöbel konnten dort direkt in der Konstruktion und Produktion mitverfolgt werden. Ein Referenzobjekt vor Ort verdeutlichte dabei anschaulich die Präzision und die handwerkliche Qualität der späteren Anlage.

Das Ergebnis ist eine bis ins Detail durchdachte Lösung, welche die strengen Hygienevorschriften erfüllt und die Vorgaben der Architekten konsequent umsetzt. Durch die wenigen sichtbaren Fugen entsteht eine optische Ruhe, die zur konzentrierten Atmosphäre des Tagungsbetriebs passt.

Die gute Zusammenarbeit aller Beteiligten schuf eine Anlage, die nicht nur funktioniert, sondern auch optisch überzeugt. Sie bietet den Gästen eine moderne Umgebung für den künftigen Austausch.



INFOTHEK

Innovation hautnah: Fertig in 35 Sekunden!

Ein perfektes Schnitzel zu servieren ist in der Profiküche oft ein Drahtseilakt zwischen handwerklichem Anspruch und knapper personeller Kapazität. Dass Spitzenqualität und effiziente Prozesse kein Widerspruch sein müssen, bewies die kürzlich von Souffry durchgeführte Roadshow am Ulmer Stammsitz der HoGaKa Profi. Um unsere Kunden künftig noch fundierter beraten zu können, nutzte auch das Team vom Verkaufsaußendienst den Termin für eine intensive Schulung dieses innovativen Produkts. Durch die Live-Demo konnten wir uns sowohl von der unglaublichen Geschwindigkeit als auch von den höchst ansprechenden Resultaten überzeugen.

Hinter Souffry steckt ein patentiertes Frittiersystem, welches die Zubereitung von panierten Speisen grundlegend verändert. Durch präzise Schockhitze geht die Panade goldgelb auf, während das

Fleisch im Inneren durch die kurze Garzeit besonders saftig bleibt. Das Ergebnis bietet eine Qualität, die selbst mit viel Geschick in der Pfanne kaum zu erreichen ist. Neben der Kulinarik steht die Wirtschaftlichkeit im Fokus der Anwendung. Definierte Programme garantieren eine gleichbleibende Güte bei jeder Portion. Das entlastet das Küchenteam spürbar und macht den Wareneinsatz exakt kalkulierbar. Durch den Etagenkorb lassen sich mehrere Portionen unterschiedlicher Produkte gleichzeitig zubereiten, ohne dass es zu Geschmacksübertragungen kommt.

Wir freuen uns, ab sofort diese Innovation in unser Portfolio aufzunehmen. Durch die Schulung unserer Kollegen bieten wir Ihnen den Zugang zu dieser Technik sowie das Fachwissen für die Integration in Ihren Küchenalltag. Gerne stehen wir Ihnen beratend zur Seite, um das Potenzial dieses Systems für Ihren Betrieb individuell zu erschließen.



Deutsche Flugsicherung (DFS) in Kaufbeuren

Neue Maßstäbe für die moderne Gemeinschaftsverpflegung



Am Standort der Deutschen Flugsicherung (DFS) in Kaufbeuren wurde eine neue Verpflegungseinheit realisiert, die gezielt auf die Versorgung von Berufssoldaten ausgelegt ist. Das Konzept ist auf die Eigenverpflegung ausgerichtet, sodass die Soldaten vor Ort die Möglichkeit haben, ihre Speisen in den Küchen selbst zuzubereiten.

Eine besondere technische Herausforderung und zugleich das Highlight der Planung war die Integration von



Bora-Herdanlagen und Abluftsystemen in eine maßgefertigte Edelstahlanlage. Da diese Kochgeräte primär für den konventionellen Küchenbau im Schreinerbereich konzipiert sind, stellte die Kombination mit professioneller Edelstahltechnik eine Premiere in dieser Form dar. Dabei mussten die speziellen Anforderungen an Luftführung und Gerätemontage präzise auf die robuste Bauweise der Großküchentechnik abgestimmt werden. Durch diese maßgeschneiderte Lösung gelang es, modernste Kochfeldtechnologie mit der extremen



Langlebigkeit zu vereinen, die der tägliche Betrieb in einer militärischen Einrichtung erfordert. Die resultierende, etwa 12 Meter lange Einheit verbindet die thermischen Komponenten nahtlos mit den notwendigen Vorbereitungsbereichen.

Ein wesentlicher Bestandteil der Ausstattung sind die Multipolar-Kühlschränke von Rieber, die mit abschließbaren Fächern ausgestattet sind, um eine organisierte und sichere Lagerung der individuellen Lebensmittel zu ermöglichen.

Das Projekt wurde unsererseits unter der Leitung unseres Kollegen Thanh-Phong Nguyen umgesetzt. Die hochwertige Anlage, bestehend aus pulverbeschichteten Edelstahlmöbeln und Nischenrückwänden, wurde von Metagro geliefert, während Spültechnik sowie Back- und Mikrowellenkombinationen von Miele das System vervollständigen. Durch die Kooperation der beteiligten Gewerke wurde eine Anlage geschaffen, die Ästhetik und Belastbarkeit für den intensiven Einsatz in der Eigenverpflegung vereint.

Ausstattung:

Küchenzeilen und pulverbeschichtete
Edelstahlmöbel von Metagro,
Spültechnik von Miele,
Kühltechnik von Rieber,
Back- und Mikrowellenkombi von Miele,
Herdanlage und Abluft von Bora

NordCap

Wenn Technik Margen schützt

Auf der Internorga zeigte NordCap, wie sich wirtschaftlicher Druck in der Profiküche mit durchdachten Konzepten beantworten lässt. Für Gastronomie, Hotellerie, Gemeinschaftsverpflegung und den Lebensmitteleinzelhandel standen dabei vor allem Margensicherung und optimierte Küchenprozesse im Fokus – etwa durch die gezielte Reduzierung von Food Waste, Energiekosten und Arbeitskosten.

Zu den vorgestellten Lösungen zählen die neuen Kühl- und Tiefkühlschränke KU / TKU 705 in den Ausführungen Comfort und Premium von Alpeninox. Patentierte Sicken mit integrierten Luftkanälen und ein Abstandhalter an der Rückwand ermöglichen eine dreidimensionale Luftzirkulation, selbst bei voller Beladung. Mit 500 Litern Nettovolumen, dem natürlichen Kältemittel R290, Kipperschutz für Bleche und gerundeten Ecken für eine leichtere Reinigung sind sie die besten Kühlschränke in Europa für die



Die Schnellkühler und Schockfroster von NUOVAIR machen Gastronomieprozesse deutlich effizienter und sind BAFA-förderfähig.

kompatte Bauweise. Auch in der Thermik setzt NordCap Akzente: Die einbaufähige Aufschindinduktion von ADVENTYS mit bis zu 3600 Watt, lassen sich wahlweise über Power- und Temperaturstufen steuern und halten Temperaturen bis 250 °C gradgenau. Dank 230-Volt-Anschluss sind sie flexibel einsetzbar. Das reduziert Betriebskosten und verbessert zugleich die Energiebilanz.

Ein weiteres Highlight sind die Schnellkühler und Schockfroster von NUOVAIR, die nun vollständig auf R290 umgestellt sind. Modelle wie der P20.1 und der C15.1 zeigen, wie sich Produktion und Service intelligent entkoppeln lassen – für mehr Planungssicherheit, konstante Qualität und spürbare Entlastung im Tagesgeschäft. Der P20.1 spielt seine Stärken vor allem dort aus, wo große Mengen sicher und schnell verarbeitet werden müssen: Dank Einfahrssystem kann ein voll beladener Wagen direkt übernommen werden, ohne heißes Umladen einzelner Bleche. Das verbessert den Arbeitsschutz und macht den Prozess gerade in der Betriebsgastronomie oder Gemeinschaftsverpflegung deutlich effizienter.



Eiswürfelbereiter SDH 30 L

Der C15.1 wiederum ist auf Flexibilität im anspruchsvollen Küchenalltag ausgelegt. Unterschiedliche Speisen und Komponenten lassen sich präzise und produktschonend herunterkühlen – ein klarer Vorteil für gehobene Gastronomie, Bankettgeschäft und alle Betriebe, die Qualität auch bei hohem Ausgabedruck reproduzierbar halten wollen.

Wer sich den Messeauftritt nachträglich anschauen möchte, findet auf der Website von NordCap unter „Messen/Events“ einen virtuellen Rundgang inklusive Produktdatenblättern. Zudem beteiligt sich NordCap am Gewinnspiel mit dem Eiswürfelbereiter SDH 30 L.



Bürkert Gerabronn

Bewährte Konzepte für die Betriebsgastronomie



Im neuen Betriebsrestaurant am Bürkert-Standort Gerabronn trifft moderne Umsetzung auf langjährige Projekterfahrung. Als weltweit führender Spezialist für Mess-, Steuer- und Regelsysteme von Flüssigkeiten und Gasen setzt das Familienunternehmen Maßstäbe in der Fluidtechnik und überträgt diesen hohen Anspruch nun auch auf die gemeinsam gestaltete Gastronomielösung.

Bereits 2014 realisierte die HoGaKa Profi unter der Leitung von Wolfgang Kollhoff die Verpflegungswelt im Werk Öhringen. Dank dieser Expertise konnte das bewährte Modell weiterentwickelt und

optimal auf die Gegebenheiten in Gerabronn übertragen werden. In Abstimmung mit den Architekten von Kraft & Kraft aus Schwäbisch Hall wurde eine Lösung geschaffen, die Küche, Spülküche, Cafeteria und Kühlzellen effizient verbindet und gezielt auf den Bedarf der 100 täglichen Tischgäste zugeschnitten ist.

Ein Highlight ist die ästhetisch anspruchsvolle Speisenausgabe, die mit einem markanten Design optische Akzente setzt. Hochwertige CNS-Möbel von Hachtel unterstreichen das moderne Ambiente der Räumlichkeiten. Hinter den Kulissen garantiert eine technische Ausstattung auf



Profiniveau reibungslose Abläufe. Thermische Geräte von Kienle, Berner und Convothorm bilden das Zentrum, während Kühlmöbel von Cool Compact für Frische sorgen. Für die Verteilung kommen energieeffiziente Ausgabesysteme von Hupfer zum Einsatz. Den hygienischen Abschluss bildet die Spültechnik von Meiko.

Die partnerschaftliche Weiterführung des Erfolgskonzepts und die enge, kreative Unterstützung durch das Architekturbüro bildeten das Fundament für dieses zukunftssichere Projekt.

Wir bedanken uns herzlich bei Bürkert für das entgegengebrachte Vertrauen und wünschen für die Zukunft weiterhin viel Erfolg sowie allen Mitarbeitern einen stets guten Appetit!

Ausstattung:

CNS-Möbel von Hachtel
Ausgabesysteme von Hupfer
Kochtechnik von Kienle, Berner und Convothorm
Kühlschränke von Cool-Compact
Kältesystem von Günther
Spültechnik von Meiko

Unser Mitarbeiterteam

Einige Portraits unserer hochmotivierten Kolleginnen und Kollegen



Charlotte Oswald
Wir freuen uns, dass Charlotte Oswald neuerdings die Verkaufsmannschaft in unserem Showroom in Ulm ergänzt. Als Handelsfachwirtin bringt sie Expertise aus dem gehobenen Textileinzelhandel mit und begeistert Kunden durch ihre stilsichere Beratung. Mit ihrem feinen Gespür für individuelle Bedürfnisse und ihrer Begeisterung für unser breites Qualitätssortiment hat sie bei uns voll eingeschlagen. Privat schnürt sie am liebsten ihre Laufschuhe, schwingt den Kochlöffel oder vertieft sich in fesselnde Bücher und findet so den perfekten Ausgleich zum Alltag.



Hannes Schatzer
Unser technischer Kundendienst in Ulm wird seit Anfang Februar durch Hannes Schatzer tatkräftig bereichert. Er absolvierte seine Ausbildung zum Zerspanungsmechaniker und verfügt über langjährige praktische Erfahrung in der Produktion von CNC-Bauteilen. Sein ausgeprägtes technisches Verständnis und seine hohe Lösungsorientierung machen ihn zu einem wertvollen Experten. Und wenn er mal nicht an Projekten tüftelt? Dann findet man ihn beim Schrauben am Auto, auf dem Motorrad oder beim intensiven Kraftsport-Training.



Hannah Groß
Hannah Groß ist seit vergangenem März zu unserer großen Freude Teil unseres Projekt-Innendienstes am Standort Ulm. Mit ihrem Background als gelernte Industriekauffrau und wertvoller Berufserfahrung aus ihrer vorherigen Arbeitsstelle verstärkt sie uns in der Abwicklung von Küchenprojekten. Dass Hannah keine Herausforderung scheut, beweist sie auch parallel zu ihrem Job, denn nebenher absolviert sie gerade noch ihren Bachelor. Den Kopf bekommt sie beim Reisen, Wandern oder Skifahren frei. Ein echtes Allround-Talent für unser Team!



Ihsan Karabulut
Als ausgebildeter Datenanalyst ist Ihsan Karabulut seit März für unseren Einkauf tätig und schon nach kürzester Zeit voll in der HoGaKa Profi angekommen. Sein Fokus liegt auf effizienten Prozessen und KI-gestützter Automatisierung, um damit die Brücke zwischen abstrakten Zahlen und operativem Erfolg zu schlagen. Sein technisches Profil wird durch kreative Talente ergänzt, und als App-Entwickler und Video-Profi weiß er, wie man Inhalte visuell überzeugend erzählt. Den Ausgleich zu Algorithmen und komplexen Skripten findet er beim Krafttanken in der Natur.

Gewinnspiel

Gewinnen Sie den Eiswürfelbereiter SDH 30L von Nordcap.

Einfach die Frage richtig beantworten und den ausgefüllten Coupon an uns senden. Viel Glück!

Einsendeschluss ist der 31.08.2026!

Der Gewinner wird in der nächsten Ausgabe namentlich veröffentlicht. Durch die Teilnahme am Gewinnspiel erklären Sie sich mit einer Veröffentlichung einverstanden.



Gewinner der Glasserie Libbey D.O.F und Libbey Cooler von APS ist:
Ulrich Schimpf aus Butzbach

Wir möchten uns sehr herzlich bei allen Teilnehmenden für die Unterstützung bedanken!



Absender

Name

Firma

Straße und Hausnummer

Postleitzahl Ort

Telefon bitte unbedingt angeben

Welchen entscheidenden Vorteil bietet der Schnellkühler P20.1 von NUOVAIR für die Gemeinschaftsverpflegung?

- Er verfügt über ein Einfahrssystem für ganze Wagen, was heißes Umladen erspart.
- Er kann Speisen während des Kühlens automatisch nachwürzen.
- Er benötigt einen Stromanschluss und funktioniert rein mit Stickstoff.

(Bitte richtige Antwort ankreuzen)

Coupon bitte auf eine Postkarte kleben und ab die Post an:
HoGaKa Profi GmbH
z. Hd. Marketingabteilung
Magirus-Deutz-Straße 5
89077 Ulm

Auf den Punkt gebracht

Immer in Bewegung bleiben

Manchmal könnte man verrückt werden. Gerade ist die letzte Misere so halbwegs gemeistert, schon steht die nächste vor der Tür. Nach Corona, Ukrainekrieg und den wirtschaftlichen Verwerfungen im deutschen Automotive- und Maschinenbau, schlittern wir nun in eine Öl- und Gaskrise. Trumps Invasion im Iran sorgt für große Unruhe an den Weltmärkten und was heute gilt, kann morgen schon wieder ganz anders sein. Wenn wir es nicht eh schon getan haben, dann müssen wir es wohl einsehen und uns daran gewöhnen.

Bei aller berechtigten Sorge entsteht aus dieser Dynamik aber auch positive Bewegung: Die Diskussion um mehr wirtschaftliche Unabhängigkeit gewinnt in Deutschland und der EU spürbar an Fahrt. Jahrzehntelang festgefahrene internationale Handelsabkommen werden plötzlich verabschiedet. Auch politisch gab es zumindest mit Blick auf Europa zuletzt gute Tendenzen, denn durch die Abwahl von Ungarns Autokraten Viktor Orbán wächst die Hoffnung auf mehr Handlungsfähigkeit innerhalb der EU.

Auch aus unserer Gastgeberbranche hören wir nach den ersten Monaten mit gesenkter Mehrwertsteuer wieder deutlich zuversichtlichere Stimmen. Zu spüren war das bereits auf der Branchenmesse Intergastra Anfang Februar. Zugegeben, auf den ersten Blick wirkte die Messe etwas kompakter als in den Jahren zuvor. Weniger belegte

Flächen und fehlende Präsenz bekannter Marktbegleiter waren nicht zu übersehen. Trotzdem haben wir eine gut besuchte Messe erlebt, geprägt von vielen spannenden Ansätzen und praxisnahen Neuerungen.

Bei uns selbst waren die vergangenen Monate ebenfalls spannend, denn mit unserer breit angelegten Software-Offensive haben wir nach über einem Jahr intensiver Vorbereitung einen wichtigen Meilenstein erreicht. In unserer neuen Systemlandschaft steckt enormes Potenzial und unser Ziel ist klar: ein ganzheitlicher 360°-Blick auf unsere Kunden, um Ihnen eine noch bessere Leistung bieten zu können. Durch unser neues ERP-System mit Möglichkeiten zur Interaktion über ein modernes Kundenportal, einem integrierten CRM-System und einem leistungsfähigen PIM-System im Hintergrund schaffen wir die Basis für deutlich effizientere Prozesse und eine spürbar höhere Servicequalität. In den kommenden Wochen wird unser neuer Online-shop folgen, ausgestattet mit erweiterten E-Procurement-Funktionen, die den Arbeitsalltag unserer Kunden weiter vereinfachen. Wir freuen uns, auch Sie zu unterstützen, Ihre Geschäfte noch weiter nach vorne zu bringen.

Bleiben Sie in Bewegung und seien Sie herzlich begrüßt,

Ihre Geschäftsleitungskollegen:
Uwe Schein, Thomas Eifert & Florian Eifert