

Bremen, 23.03.2026

Presseinformation – Nachbericht Internorga 2026

Internorga 2026 für NordCap ein Erfolg

Auf der Internorga, Halle B6, Stand 432, präsentierte NordCap dieses Jahr inspirierende Konzeptideen für die Gastronomie, Hotellerie, Gemeinschaftsverpflegung und den Lebensmitteleinzelhandel.

Auf der Messe standen für NordCap die Themen Margensicherung und optimierte Küchenprozesse im Vordergrund, u. a. durch die Reduzierung von Food Waste, Energiekosten und Arbeitskosten.

„2026 war eine tolle Messe! Wir konnten mit unseren technischen Lösungen und Konzepten Möglichkeiten zeigen, die Marge weiterzuentwickeln und die Qualität der Küchenprozesse zu überarbeiten. Diesbezüglich hatten wir wertvolle Gespräche“, so Christian Zöger, Geschäftsführer von NordCap.

Oliver Frosch, ebenfalls Geschäftsführer, ergänzt: „Auf der Internorga kommen Gleichgesinnte freundschaftlich zusammen, um sich über die aktuellen Entwicklungen unserer Branche auszutauschen. Ich bin dankbar für jede Begegnung, für all' unsere Gäste am Stand und für fünf schöne Messtage.“

Virtueller Messerundgang

Auch im Nachgang kann der Messestand von NordCap besichtigt werden. Dazu stellt die Firma einen virtuellen Rundgang zur Verfügung. Auch Produktdatenblätter sind darin zu finden.

Unter folgendem Link geht es zum virtuellen Messerundgang:

[Zum virtuellen Messerundgang von NordCap](#)

Eindrücke vom NordCap-Messestand der Internorga 2026 finden Sie im Bildmaterial anbei sowie einige Highlight-Geräte:

[Zum Bildmaterial](#)

Über NordCap

We Care For Food – Als Hersteller und Großhändler hochwertiger Kälte- und Wärmetechnik bieten wir unseren Kunden maßgeschneiderte Lösungen für anspruchsvolle gastronomische Anwendungen. Mit fundierter Beratung, individuellem Sonderbau, zuverlässiger Logistik und innovativen Konzepten schaffen wir Mehrwert – weit über das einzelne Gerät hinaus.

Als marktführendes B2B-Unternehmen mit einem NordCap-Gruppenumsatz von über 100 Millionen Euro arbeitet die NordCap GmbH & Co. KG in erster Linie mit Fachhändlern, Planern, Architekten und Unternehmen des Außer-Haus-Marktes zusammen. Das Produktsortiment zusammen mit der Konzeptentwicklung richten sich an die Gastronomie, Hotellerie, die Gemeinschaftsverpflegung (u. a. im Care-Bereich und in Betrieben), Verkehrsgastronomie und den LEH. Die Bremer Wurzeln des Familienunternehmens reichen bis in das Jahr 1937 zurück. 2014 gründete NordCap gemeinsam mit niederländischen Partnern das Unternehmen NordCap Nederland und positionierte sich somit erstmals im Ausland. Im Frühjahr 2022 beteiligte sich NordCap mehrheitlich an dem österreichischen Produzenten für Kühl- und Wärmetechnik IDEAL AKE. Im Juni 2022 folgte die Mehrheitsbeteiligung am italienischen Hersteller für Schockfroster und Schnellabkühler NUOVAIR SRL.

Seit 2024 bilden NordCap, NordCap Nederland, IDEAL AKE und NUOVAIR zusammen den Firmenverbund der NordCap Group für einen gemeinschaftlichen Auftritt nach außen. Als weiteres Mitglied wurde Anfang 2026 NordCap Nordic für den Einstieg in den skandinavischen Markt gegründet.

NordCap hat insgesamt über 110 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter an fünf Standorten (Bremen, Hamburg, Erkrath, Ingelheim und Waddinxveen, NL).

Pressekontakt:

NordCap GmbH & Co. KG
Marie Sophie Pelc
Thalendorststraße 15
28307 Bremen
Tel.: +49 421 48557-39
E-Mail: marie.pelc@nordcap.de
www.nordcap.de