

Bremen, 12.02.2026

Presseinformation – Vorbericht Internorga 2026

Internorga 2026: Ganzheitliche Konzepte von NordCap

Auf der Internorga, Halle B6, Stand 432, präsentiert NordCap dieses Jahr inspirierende Konzeptideen für die Gastronomie, Hotellerie, Gemeinschaftsverpflegung und den Lebensmitteleinzelhandel. Diese Konzepte stellen Lösungsansätze im Umweltschutz, in der Flächennutzung, in der Nachhaltigkeit, bzgl. des Fachkräftemangels und für weiteren Zusatzumsatz dar.

„Wir alle wissen um den starken Wandel der Branche. Bei NordCap verstehen wir uns als Systemlöser für alle gastronomischen Prozesse. Für die Zukunft braucht es ganzheitliche Konzepte für die professionelle Küche. Daher freuen wir uns darauf, unsere neuesten Konzeptideen auf der Internorga vorzustellen“, so Oliver Frosch, Geschäftsführer von NordCap.

Die Lösungen finden sich in folgenden Konzeptbereichen wieder:

- Systemküche
- Fresh Corner – Focacceria & Pasta-Bar
- Barkonzept
- Snackbox
- Product World

Systemküche

Auf kleinstem Raum sind die Prozesse so optimiert, dass Bestellungen in kürzester Zeit auch von ungelerntem Personal zubereitet und an den Gast ausgegeben werden können. Die Küche ist gekoppelt an ein Selbstbedienungsterminal, welches in der Gemeinschaftsverpflegung, in Mensen und Kantinen sowie im Lebensmitteleinzelhandel und an Tankstellen eingesetzt werden kann.

Fresh Corner – Focacceria & Pasta Bar

Foodtrend Focaccia: Ob zum Frühstück, als Snack zwischendurch oder als vielseitige Hauptmahlzeiten – Focaccia schmeckt immer. Der Trend lässt sich einfach und schnell in ein bestehendes Pizzakonzept integrieren.

Die Pasta-Bar zeigt eine optimal aufeinander abgestimmte Gerätekonfiguration, mit der die perfekte Pasta immer gelingt.

Barkonzept

Die Barkonzept lädt zum Verweilen und Netzwerken ein. Die Standbesucher können diverse Getränke und Kaffeespezialitäten sowie eine Kugel Eiscreme genießen. Das Konzept kann auch als Café adaptiert werden.

Snackbox

Dieses Systemgerät vereint auf kleinster Fläche ein warmes und kaltes Speisen-Selbstbedienungsangebot sowie gekühlte Getränke. Das System ist perfekt geeignet, wenn der verfügbare Platz klein, aber der Bedarf an flexibler Verpflegung groß ist. Von Burger über Bowls sowie frischen Salaten, kombiniert mit einem erfrischenden Getränk, ist alles möglich.

NordCap Product World

Zusätzlich werden auf dem Stand auch Highlight-Geräte und Produktneuheiten präsentiert, u. a. innovative Induktionstechnik, alle Schnellkühler/Schockfroster der Serien Compact-, Power- & Industry-Line von NUOVAIR mit dem natürlichen Kältemittel R290, welches für alle Geräte eine BAFA-Förderung ermöglicht, und eine neue Generation Kühl- und Tiefkühlschränke, mit denen NordCap eine Benchmark in den Bereichen Inhalt, Energieverbrauch und Hygiene setzt.

Regelmäßige Trendtouren

Auch dieses Jahr bietet NordCap wieder Trendtouren über den eigenen Messestand an. In kleinen Gruppen werden die unterschiedlichen Konzepte genauer beleuchtet, neuste Geräte vorgestellt sowie über zukünftige Themen der Branche diskutiert.

Interessenten können sich unter folgendem Link zu den Trendtouren anmelden:
[Zur Anmeldung für die Trendtouren](#).

Das Bildmaterial für den NordCap-Vorbericht zur Internorga 2026 können Sie sich unter folgendem OneDrive-Link herunterladen:

[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
Thalenhorststraße 15
28307 Bremen
Tel.: +49 421 48557-39
E-Mail: marie.pelc@nordcap.de
www.nordcap.de