



FOODKONZEPT

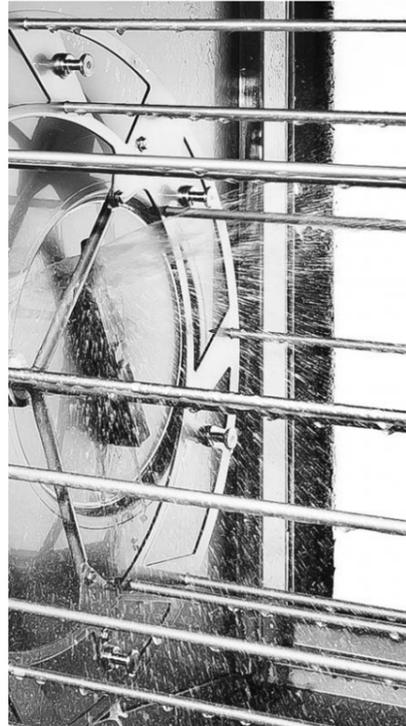
IMAGEPROSPEKT



WAS UNS AUSMACHT



**SPEISEN
PRÄSENTATION**



**SPEISEN
PRODUKTION**



**SPEISEN
VERTEILUNG**



FOODKONZEPT

IM LEBENSMITTELHANDEL
IM AUSSER-HAUS-MARKT

Entwickelt konzeptionelle Lösungen im Food-Bereich, mit stimmigen und funktionierenden Systemen. Unser Leistungsspektrum erstreckt sich von der Planung über die Ausführung bis hin zum Training der Mitarbeiter am POS (Point of Sale). Wir unterstützen unsere Kunden rundum, mit all' unseren Erfahrungen und Expertisen.

WER SIND UNSERE PARTNER UND WARUM?

Wir, FoodKonzept, bieten mit unseren Partnern und Lieferanten ein hohes Maß an Dienstleistungen. Unsere Referenz, die Kompetenz und Fronterfahrung ist ihr Erfolg.

DIE FOODKONZEPT – IST KLASSISCHER IMPORTEUR

von verschiedenen Herstellern, für die FoodKonzept in der Verantwortung steht und das Beste gibt, um diese Firmen sorgfältig und kompetent zu vertreten.

PORKKA

Ein finnisches Unternehmen

Eine sehr lange Tradition und viel Erfahrung in der Herstellung von Kühlmöbel und Kühlprodukten zeichnen den Gerätehersteller PORKKA aus. Direkt aus Finnland beziehen wir unser komplettes Sortiment der Kühl- und Tiefkühlmöbel. Auch hier heißt die unternehmerische Philosophie: außerordentliche Fertigungstiefe und höchst flexible Arbeitsweise.

FRI-JADO

Ein holländisches Unternehmen

Ab Werk beziehen wir die Grillgeräte, Grillkombi, ebenso alle heißen und kalten Theken. Als Hersteller zeichnet sich Fri Jado durch seine enorme Fertigungstiefe und hohe Flexibilität aus. Durch unsere jahrelange, vertrauensvolle Zusammenarbeit haben wir „mit den Holländern“ einen starken Partner an unserer Seite.

SWISSFOODDISPLAY

Ein Schweizer Unternehmen

Durch das umfangreiche, fachliche Know How und mit der Liebe zum Detail liefern „die Schweizer“, wofür sie bekannt sind: echte Qualität. Die Aufsatzvitrine ist ein „Alleskönner“.

Nerrox

Ein tschechisches Unternehmen

Der Profi, wenn es um die Fertigung von Edelmöbel geht. Von serieller Fertigung bis hin zu maßgeschneiderten Lösungen decken wir die komplette Breite ab.

Nayati

Ein indonesisches Unternehmen

Wir wollen mit dem Trend von gesunder Ernährung mit gehen. Nayati bietet uns mit den Wok Serien und den Teppanyaki Griddleplatten eine passende Antwort.

CUSTOM COUNTER

HEISSE+KALTE THEKE



SPEISENPRÄSENTATION

Unterschiedliche Ladenkonzepte müssen unterschiedlich aussehen und sich unterschiedlich anfühlen. Unterschiedliche frische Produkte verlangen unterschiedliche Darstellungs- und Konservierungsmethoden. Passen Sie Ihre Theke auf Ihrem Ladenkonzept und Ihren Produkten basierend an.

Präsentation in GN oder auf ebener Fläche
Panoramaverglasung sowie eckiger Glasaufsatz

TURBO DELI ROTISSERIE

GRILL



SPEISENPRODUKTION

Mehr Umsatz mit Frontcooking und sichtbaren Koch - Aktivitäten mit dem schnellsten Gewerbegrill auf dem Markt! Der Anblick von frischen Grillhähnchen ist absolut unwiderstehlich. Hähnchen, Rippchen, Roast Beef oder Auflauf aus einem TDR: immer verführerisch.

Doppelverglasung Doppelglastüren bieten hohe Visualität
Programmierbares, einfaches Grillen
Grillen mit integrierter Warmhaltefunktion

NAYATI ORIENTAL COOKING

KOCHELEMENTE



SPEISENPRODUKTION

Schnell und knackig, ob aus dem Wok oder von der Griddleplatte. Immer mehr „schnelle und frische“ Konzepte können damit umgesetzt werden. Foodcourts sind hier idealerweise der Einsatzbereich.

FLEXIBLE HEISSE THEKE

DER SYSTEMTRÄGER



SPEISENVERTEILUNG

Die heiße Theke - der Systemträger - ist in den Größen von 1 – 3 GN lieferbar. Der Systemträger ist komplett, vollständig in den Ladenbau, in einen Tresen einzubauen.

Wir können für den Glasaufsatz:

- Das vom Ladenbau kundenbezogene Design übernehmen.
- Einen passenden Glasaufsatz / Hustenschutz liefern.
- Wir können mit einer Oberhitze / Lichtbrücke arbeiten.

FESTIVO

BELEGSTATION



SPEISENVERTEILUNG

Die Belegstationen bieten den Vorteil einer optimalen Kühlung von geschnittenen Zutaten und deren getrennte Lagerung sowie die schnelle Zubereitung der Speisen dank ungehindertem Zugang.

Die modulare Konstruktion erlaubt eine Auswahl von verschiedenen Einheiten wie Türen, Teleskop-Vollauszüge mit 2 oder 3 Schubladen für einen optimalen und kostengünstigen Einsatz entsprechend den jeweiligen Bedürfnissen.

INVENTUS

KÜHLSCHRÄNKE



SPEISENVERTEILUNG

Durch die Verwendung einer deutlich verbesserten Wärmedämmung mit einer Isolierstärke von bis zu 100mm und energiesparenden Komponenten, offeriert Porkka einige der energieeffizientesten, gewerblichen Kühl- und Tiefkühlschränke, die der Markt zu bieten hat.

Energie-Effizienzklasse A – spart Betriebskosten
Einfache, komfortable Bedienung
Individuelle Aufteilung und leichte Reinigung durch integrierte „Regalauflagen-Rippen“



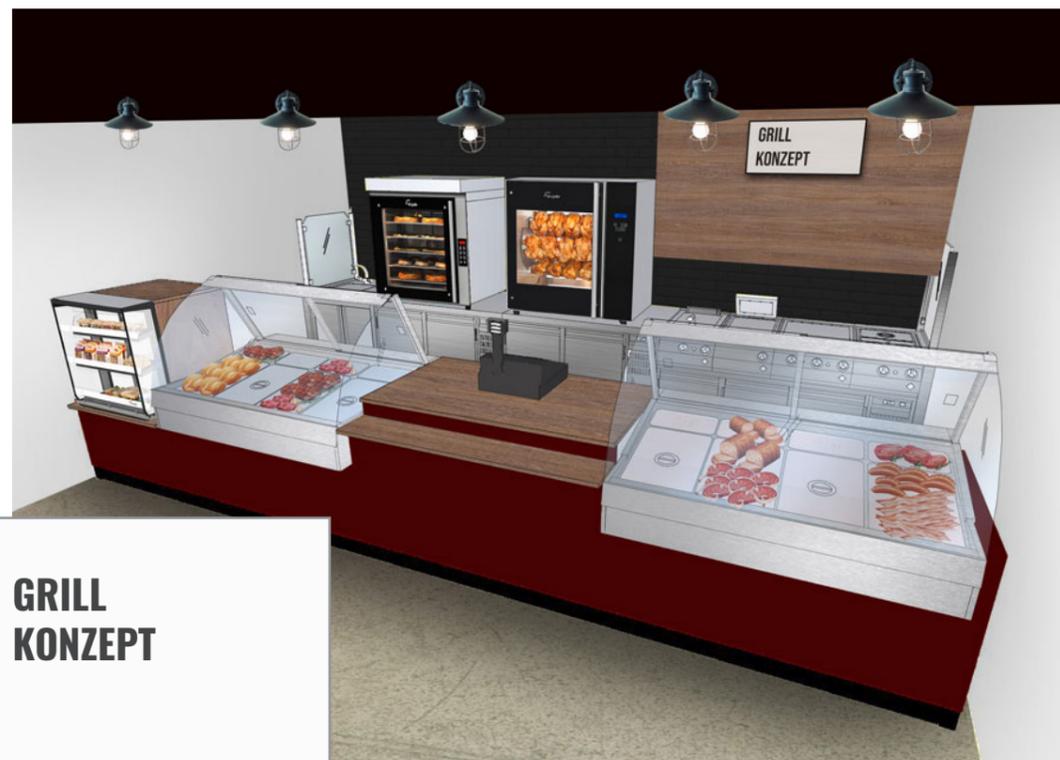
UNSERE KONZEPTE



**FRONT COOKING
KONZEPT**



**COFFEE SHOP
KONZEPT**



**GRILL
KONZEPT**



**PASTA
KONZEPT**

WELCHE PHILOSOPHIE VERFOLGEN WIR

Wir leben vom Feedback auf allen Ebenen. Das gibt uns den Ansporn und den notwendigen Raum für Entwicklung und Fortschritt

Wir wollen unser Wissen mit dem Wissen unserer Kunden erweitern und damit eine neue Wissens- und Netzwerk Plattform für neue Kunden aufbauen!

Wir wollen für unsere Kunden optimale und professionelle Lösungen, auf die man sich im Arbeitsalltag zu jeder Zeit verlassen kann. Wir sehen unsere Kunden ebenfalls als Partner und tauschen unsere Inputs und Outputs auf Augenhöhe. Sie helfen uns durch den Austausch von Ist- und Wunschzuständen, durch Ihre Ansprüche und Bedürfnisse, jeden Tag besser zu werden und (uns) weiter zu entwickeln.

Unsere Lösungen folgen einem klar definierten, gemeinsam erarbeiteten Anforderungsprofil. Ziel soll es sein, im Miteinander bestmögliche Verkaufshilfen zu schaffen. Rückblickend sehen wir, dass sich die Anforderungen an Food, an Konzept und an Technik stark verändert haben.

Für heute und morgen möchten wir diesen neuen Herausforderungen im Lebensmittelhandel und im Außer-Haus-Markt Rechnung tragen. Wir sehen uns als Einkaufs- und Verkaufshilfe für unsere Kunden: nur durch einen durchdachten Einsatz der Technik - passend zu Konzept und Rahmenbedingungen - kann optimaler Nutzen wie maximaler Ertrag erzielt werden.

WIE ARBEITEN WIR

„Wir sind anders – weil ich glaube, es zahlt sich aus, anders zu sein. Dies ist unsere Langzeitstrategie!“

Stefan Neumair

„Wir helfen ein- und verkaufen“

Unser Grundsatz ist die fach- und sachkundige sowie umfangreiche wie detaillierte Beratung. Darüber hinaus prüfen wir mit dem Betreiber die Machbarkeit und versuchen mittels einer Umfeldstudie die richtigen Entscheidungen zu forcieren.

Wir übernehmen von der Planung bis zur Ausführung alle Arbeiten und stehen gerade für „alles aus einer Hand“.

„Wir wollen es einfach“

Einfach heißt für uns, dass der Kunde einen Ansprechpartner für alles hat. In enger Abstimmung mit den verschiedenen Abteilungen in unserem Team realisieren wir die Projekte von der Planung, über die Bestellung bis zur Inbetriebnahme. Wir stimmen Entwürfe und Pläne ab, legen Anschlüsse fest, koordinieren alle Termine und stellen letztlich die Technik auf.

Als besonderen Service schulen wir die Mitarbeiter unserer Kunden und geben ihnen wertvolle Hilfen für den Verkauf und im Umgang mit der Technik.

After Sales wird bei uns „Groß geschrieben“

Wir besuchen und betreuen unsere Kunden im täglichen Geschäft in regelmäßigen Abständen. Dies schätzen unsere Kunden sehr – und durch den permanenten Austausch von Tipps und Hilfestellungen, wie auch Anregungen und Verbesserungsvorschlägen bleiben wir gemeinsam am Puls der Zeit! Die Technik im täglichen Einsatz zu beobachten, ist die beste Basis für Veränderungen und Neuheiten. Es ist uns wichtig, den intensiven Kontakt mit unseren Kunden zu pflegen, weil gute Beziehungen die beste Voraussetzung für wertvolle Geschäfte und nachhaltigen Erfolg sind.

UNSERE ARBEITSWEISE

Wir besuchen unsere Kunden im laufenden Betrieb und verschaffen uns einen Eindruck von der Ist-Situation, dabei beachten wir:

Die Kundenfrequenz und die Kundenstruktur

Die Lage und das Umfeld des Marktes

Die Platzstruktur im Markt und die Besonderheiten

Wir erarbeiten aus dem Ist-Bestand für unsere Kunden verschiedene Lösungsansätze, die wir im Speziellen auf die Kunden, den Markt und die Mitarbeiter zuschneiden. Wir übernehmen als Lieferant die Koordination zu den verschiedenen Gewerken und arbeiten Hand in Hand mit den verschiedenen Unternehmungen. Wir sind Ansprechpartner für unsere Kunden und übergeben Ihnen nach der Fertigstellung die neue Shop Lösung.

Wir schulen alle Mitarbeiter vor Ort auf die neue Technik. In unseren neuen Seminarräumen sind wir in der Lage Verkaufsschulungen durchzuführen und damit verbunden auch extern auf die Besonderheiten des Verkaufs und die Besonderheiten der neuen Technik aufmerksam zu machen.

IM PORTRÄT

„Durch die Vielzahl meiner Tätigkeiten kann ich heute auf einen fundierten, verlässlichen und echten Erfahrungsschatz zurückgreifen!“

Stefan Neumair

Stefan Neumair ist alleiniger Geschäftsführer und Eigentümer der FoodKonzept GmbH. Das Unternehmen wurde im Dezember 2009 gegründet. Als gelernter Koch und Küchenmeister sammelte er wertvolle Erfahrungen im In- und Ausland und zählt renommierte Betriebe und Unternehmen zu seinen Referenzen.

Im Jahre 1996 wechselte Stefan Neumair in die Zulieferer-Industrie und startete in der Branche bei der Niggemann FoodServiceTechnik in Bochum, die zu dieser Zeit größter Importeur von Küchentechnikgeräten europäischer und internationaler Hersteller in Deutschland war. Im Jahre 2002 sattelte Stefan Neumair um und war beim Hersteller Fri Jado – langjähriger Lieferant der Niggemann FoodServiceTechnik – als Niederlassungsleiter tätig. Das Unternehmen entschied sich die Fri Jado Deutschland Niederlassung zu gründen – mit Stefan Neumair als deutschem Ansprechpartner mit Sitz in Hattingen. Dabei lernte er die Besonderheiten eines Herstellers kennen und die damit verbundenen, verschiedenen Herausforderungen zu meistern.



Fakten:

Geschäftsführer Stefan Neumair
Umfassender Erfahrungsschatz aus der Lebensmittelbranche und Gastroszene
Firmensitz in Hattingen/Ruhr
Vier Mitarbeiter
Bundesweites Service-Netzwerk für alle Produkte
Flexible und schnelle Partner-/ Lieferanten
Hoher Anspruch in Qualität und Leistung



Foodkonzept GmbH
Geschäftsführer
Stefan Neumair

Friedrichstraße 48
45525 Hattingen
Fon 02324/395053
Fax 02324/395071
info@foodkonzept.eu
www.foodkonzept.eu