



nau

est. 1957



*Alles erzählen ist das
Geheimnis der Langeweile.“*

— Voltaire

Für jede Aufgabe den richtigen Experten!

- Servicetechniker
- Schreiner
- Bachelor of Arts (FH) Architektur
- Wirtschaftsfachwirte
- Handelsfachwirte
- Dipl.-Oecotrophologe
- staatl. gepr. Elektrotechniker
- Wirtschafts-Dipl.-Betriebswirt
- staatl. gepr. Betriebswirtin
- Speditionskaufmann
- staatl. gepr. Maschinenbautechniker
- Informationselektroniker
- Technischer Produktdesigner
- Elektrotechnischer Meister
- Elektroinstallateur
- Elektroniker





nau
est. 1957

Wer Küchen planen will, muss sie auch bauen können.



GGKA

Fachverband Gastronomie- und Großküchen-Ausstattung e.V.



Qualifizierte Praktiker

Gerade im Großküchenbereich gibt es viele Fallstricke. Zum einen müssen Hygienevorschriften eingehalten werden. Dazu sollte ein Küchenplaner die Abläufe in einer Küche kennen sowie Laufwege und Lagerung beachten.

Auch das Material spielt eine wichtige Rolle. Aus der Praxis wissen wir, was geht und was nicht.

Als professionelles Unternehmen sind wir auch Mitglied im Verband der Fachplaner und der Fachhändler für Großküchen. Darüber hinaus lassen wir uns jährlich vom HPQR (Hessisches Präqualifikationsregister) prüfen und zertifizieren.

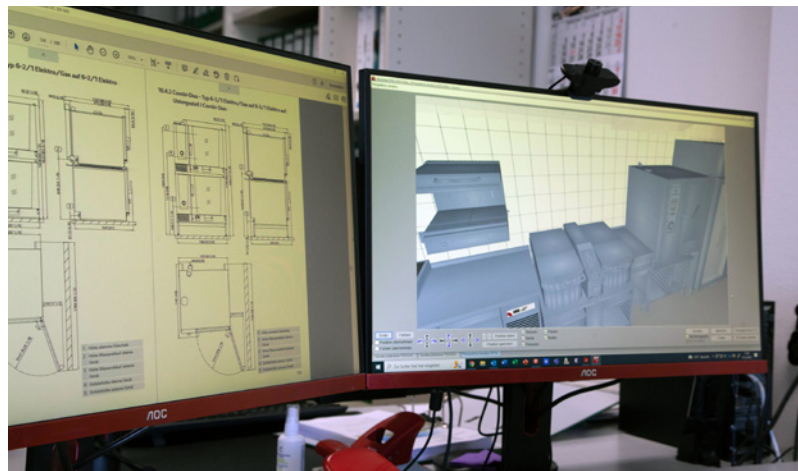


„Ob im Business oder im Fußball: Man muss die Richtung des anderen kennen.“

Janic Keil

Projektleiter

Technischer Produktdesigner, Fachrichtung Maschinen- und
Anlagenkonstruktion





Individuell und transparent

Wir finden für jeden Wunsch eine Lösung – sei es aufgrund bestimmter Designanforderungen, räumlicher Herausforderungen oder spezieller Anforderungen an Ihre neue Küche. Dabei sind wir hundertprozentig transparent – sowohl bei der technischen Ausführung als auch bei den zu erwartenden Kosten.

So können wir auch hochindividuelle Sonderlösungen entwickeln, ältere Küchen auf den neuesten Stand bringen sowie das Design komplett auf Ihr Unternehmen abstimmen und haben dabei stets im Blick, möglichst nachhaltig und ressourcenschonend vorzugehen.

„Projekte zu leiten ist wie ein Workout: Man braucht einen langfristigen Plan und muss alles fest im Griff haben.“

Sina Eich

Projektleiterin

Bachelor of Arts (FH) Architektur



„Modernste Technik und hohe Qualität in Perfektion bringen.“

Klaus-Peter Henrich
Projektleiter
Dipl.-Oecotrophologe



**Sie können
sich auf
uns verlassen:
Ein bärenstarkes
Team steht für
Sie bereit.**



Marcel Schneider
IHK-Fachkraft für Großküchentechnik



Konstantin Wall
Servicetechniker



Hamid Nouri
Servicetechniker

PARTNER

Erfolg hat man nur gemeinsam.

Wir arbeiten eng mit unseren Partnern zusammen, um Schnittstellen zu vermeiden und stattdessen Verbindungen zu schaffen.



**Klaus-Peter
Henrich**, Nau

Michael Hack,
Rational



**Veit
Messmann**,
Meiko

**Christian
Neubauer**,
MIK





Ideen muss man
auch umsetzen
können.

iCombi Pro. iVario Pro.
Und plötzlich ist
viel mehr möglich.

Neu gedacht. Neu gemacht

Jetzt anwenden und mehr erleben.
rational-online.com

RATIONAL

w.h.müller
GmbH & Co.KG
elektro und IT technologie
www.whm.de
Westerbachstr. 120, 65936 Frankfurt am Main
Tel. +49 (0) 69 / 79 40 3-0, WHM@WHM.DE

Ihr Ziel. Ihr Weg.
Ihr Partner.

ZURICH

Geschäftsstelle Alexander Judkins
Fechenheimer Weg 41
63477 Maintal
Telefon 06109 62246
alexander.judkins@zuerich.de

Komm in unser Team!

Bei nau Großküchentechnik sind wir immer auf der Suche nach neuen Kollegen. Egal, ob Schulabgänger, Quereinsteiger oder ausgebildete Fachkraft: Wir bieten jedem die Möglichkeit, bei uns mitzumachen. Wir bilden dich aus oder weiter.

Bei uns kannst du dich stetig weiterentwickeln, du musst nur Lust haben und bereit sein, etwas Neues zu lernen. Eine gewisse Affinität zu Technik und etwas handwerkliches Geschick sind natürlich auch hilfreich.

Großküchen gibt es überall. Und nicht nur das: In der Großküchentechnik zu arbeiten, ist absolut zukunfts- und krisensicher. Hunger haben die Menschen schließlich immer!

Wenn du Interesse hast, melde dich bei uns per E-Mail an info@nau-kuechen.de.



Emre Saygaz
Auszubildender Elektroniker für
Gebäude- und Infrastruktur





**Teamwork verleiht Energie, die
gewöhnlichen Menschen zu
außergewöhnlichen Ergebnissen
verhilft.**

world of cooking
MKN Premium Profikochtechnik

Professionelle Spültechnik

**SIE SORGEN
FÜR IHR BUSINESS,
WIR FÜR HYGIENE**

M-iClean H – sichere Technik
für höchste Hygiene

m
MEIKO
The clean solution

www.meiko.de

**Qualität und
Innovation für
die professionelle
Großküche**

Thermische Geräte
in den Serien
650, 750, 850
und SnackLine

www.eku-limburg.de

nau Großküchentechnik GmbH

Otto-Hahn-Str. 7-9
63303 Dreieich
Tel. 06103/57169-0
info@nau-kuechen.de
Fax. 06103/57169-69
www.nau-kuechen.de

nau

est. 1957



HOBART
HÖCHSTLEISTUNGEN
IN IHRER KÜCHE
www.hobart.de



HR RUHLAND **Edelstahlerzeugnisse**
Ideen aus Edelstahl
Grossküchen · Möbel · Dunstabzugshauben · Geländer · Tore · Vordächer
Sonderanfertigungen und Konstruktionen aus Edelstahl
Blessenbacher Straße 21 · **35796 Weinbach-Elkerhausen**
Telefon 0 64 74 / 12 06
Telefax 0 64 74 / 88 29 48
 HR-RUHLAND@t-online.de
www.HR-RUHLAND.de




MADE IN GERMANY
Individuelle und flexible Kühltheken-Systeme –
entwickelt, konstruiert und gefertigt in Deutschland:
schnell, kompetent und verbindlich.
HAGOLA Gastronomie-Technik GmbH & Co. KG
Tel.: 04444 201-0 | info@hagola.de
www.hagola.de



autricon
steuerberatungsgesellschaft 
Otto-Dill-Straße 4, 67141 Neuhofen
Tel: 0 62 36 / 41 90-0 | Mail: info@autricon.de
www.autricon.de
