Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

Dégerman amplía su catálogo con nuevas referencias y lanza su nueva imagen y web

29-09-2020

La firma española Dégerman, especializada en equipos y medios de transporte, conservación y distribución de comidas, ha renovado su imagen corporativa, actualizado su catálogo ampliando su gama de productos y estrenado diseño de su página web.

Las alianzas comerciales firmadas con ScanBox y Kängabox, dos de las más prestigiosas compañías actualmente en el mercado mundial, han sido el punto de inflexión para este paso hacia adelante. Dégerman incorporó hace un tiempo, y en exclusiva para España, la distribución de los equipos de estas dos firmas que vinieron a sumarse a las marcas propias: 'Dégerman', 'Thermocase', 'Mecan'Hotel', 'Caldobox' y 'Caterbox'.

Las colectividades, restauración comercial, catering, banquetes, pastelería, vending y servicio a domicilio son los sectores principales con los que trabaja Dégerman. Son ya 60 años de dedicación a la distribución y conservación de comidas a través de contenedores y carros térmicos que hacen de ésta, una compañía con una sólida experiencia y con un área de asesoramiento profesional valorada muy positivamente por sus clientes.

En palabras de su socio-gerente y director Comercial, **Rafael Lázaro**, *"nuestra misión es conocer bien a nuestros clientes, saber de sus problemas y sus necesidades, poniendo a su servicio un asesoramiento personalizado con soluciones prácticas y eficaces. Ayudamos a sacar el mejor rendimiento de sus equipos para que la distribución de comidas funcione correctamente y con seguridad alimentaria en todo el proceso"*.

Más calidad, más innovación y más servicios

Dégerman cuenta con un equipo de profesionales, con amplia experiencia en el sector, que da solución a cualquier necesidad mediante un asesoramiento totalmente personalizado. 'Más calidad, más innovación, más servicios' es el lema de la marca y se apoya en seis pilares principales:

– **Innovación y desarrollo**. La firma cuenta con un área de desarrollo, evolución y mejora de productos basados en una

larga experiencia profesional que es la pieza clave en la que se apoyan todos sus proyectos y soluciones.
– **Servicio técnico y repuestos**. Un servicio técnico propio y los repuestos originales garantizan el mejor rendimiento de los productos y alargan su vida útil.
– ***Stock* y entrega rápida**. Gracias a su *stock* de producto pueden abastecer las necesidades de sus clientes, en la mayoría de los casos, de forma inmediata.
– **Precios competitivos**. En la tienda *online* se pueden realizar compras fácilmente, consultar precios, disponibilidad, fichas técnicas, utilidades, consejos, seguimiento de pedidos o suscribirse al boletín de novedades por email.
– **Plan renove con bonificación**. Este plan está orientado a clientes de cocinas centrales y colectividades en general, para la renovación del parque de isotermos. Dégerman se encarga de todo: entregar lo nuevo y recoger lo viejo, que se arregla y se dona a ONGs.
– **Blog profesional**. Artículos del sector, preguntas más comunes, legislación, experiencias… y todo de la mano de un grupo de *partners* y asociados profesionales que ayudan a resolver todas las dudas relacionadas con el sector horeca.

Contacta con **Dégerman** o accede a su web y catálogo a través de nuestro directorio de empresas

Notícias Relacionadas

- Dégerman introduce en España los equipos de transporte de comida de la firma sueca ScanBox
- Cuando las aulas se pueden convertir en improvisados comedores escolares
- Dégerman se convierte en distribuidora en exclusiva de la alemana ‘Kängabox’
- Dos terceras partes de los servicios de colectividades podrían hacerse ‘sobre ruedas’