HoGaKa | Focus

Ausgabe 1 / Januar 2024

Termine

Intergastra in Stuttgart
3. bis 7. Februar 2024

Pacojet Live in der event arena
19. Februar 2024

Rational Live in der event arena
30. April 2024

Alle Termine unserer event arena finden Sie auf unserer Website.

Inhalt

R'N´B Bürokomplex	1
Knallerangebot	1
M3ELF	2
Café KostBar	2
Rieber GmbH & Co. KG	3
Alten- und Pflegeheim Staigacker	3
HoGaKa Aktion	4 - 5
Unser Mitarbeiterteam	6
Auf den Punkt gebracht	6
Das Gewinnspiel	6

Besuchen Sie unseren
Online-Shop!
www.hogakaprofi.de

HoGaKa | Profi

Neuheiten & Aktuelles von HoGaKa Profi

R'N´B Bürokomplex am Kustermannpark

Hier treffen New Work und zukunftsweisende Gastronomie aufeinander

Als stille Oase und Ort der Inspiration ist der Kustermannpark in München ein geschätztes grünes Refugium und ein gefragter Wohlfühlstandort. Direkt angrenzend präsentiert sich ein modernes Büroensemble, bestehend aus RHYTHM und BLOOM, kurz R'N'B IM KUSTERMANNPARK genannt.

Hier hat das Team von tailor made catering (tmc) ein modernes und nachhaltiges Foodkonzept mit Fokus auf Digitalisierung, Flexibilität und nachhaltiger Gastfreundschaft umgesetzt. Die tmc ist ein Joint Venture dreier Marktführer der internationalen Gastronomie: die niederländische Vermaat Gruppe, welche auf die Entwicklung von individuellen und qualitativ hochwertigen Gastronomiekonzepten spezialisiert ist. Die Käfer Gruppe, welche in den Geschäftsbereichen Einzelhandel, Gastronomie und Partyservice tätig und europäischer Marktführer im hochwertigen Eventcatering ist sowie Thomas Kisters, Vorreiter zukunftsweisender Gastronomien und Gründer von leonardi Catering. Um den Kunden gastronomische Vielfalt, zeitgemäße Effizienz und attraktive Kostenstrukturen zu bieten, bündelt tmc dieses umfangreiche Know-how dreier starker Partner zu maßgeschneiderten, innovativen Lösungen für die Betriebsgastronomie sowie öffentliche High-Traffic-Bereiche.

Das Projekt, betreut von unserem Kollegen Carsten Wintjen, beinhaltete die Planung und Ausstattung der Küchen, der Spülküchen, der Speiseausgaben und der Kühltechnik. Die Qualität der Ausstattung stand der Qualität des Projektes in Nichts nach.

Ausstattung:

Kaffeemaschinen Cafina Life High Cup 3 von Melitta, iVario von Rational, Kühltische und -schränke von Cool Compact, Spülmaschinen von Hobart und Edelstahlmöbel von Birkenstahl

Ein besonderer Dank gilt Herrn Klaus Müller von der Geschäftsführung der tmc. Wir bedanken uns, mit allen Beteiligten hervorragend zusammengearbeitet zu haben und wünschen eine erfolgreiche Zukunft.

Die gute Idee für Ihre Küche

Thermoport K 1000 umluftbeheizt.
Der stapelbare Frontlader mit Umluftheizung ist zuheizbar, gradgenau und leistungsstark. Bestückt mit GN-Behältern und GN-thermoplates® in Kombination mit dem transportsicheren und wasserdichten Steckdeckel oder mit dem vaculid®-Deckel für Niedertemperaturgaren im Vakuum ist er ein effizientes Raumwunder. Durch den Einschub von GN 1/1 Kühlpellets ist auch das Kühlen der Speisen möglich, denn im reinen Umluftbetrieb wird die kalte Luft gleichmäßig im Innenraum verteilt.

Art.-Nr. 905.58.42 VE 1 | ~~€ 1.230,00~~ € 1.050,00

HoGaKa Profi GmbH
Zentrale Ulm
Magirus-Deutz-Straße 5
89077 Ulm
Telefon 07 31 / 1 69 09 - 0
Telefax 07 31 / 1 69 09 - 399
info@hogakaprofi.de
www.hogakaprofi.de

Niederlassung
Stuttgart

Verkaufsbüros
Passau
Ravensburg
Reutlingen
Würzburg

HoGaKa Profi Nürnberg GmbH
Zentrale Nürnberg
Alte Salzstraße 9
90530 Wendelstein
Telefon 0 91 29 / 90 55 - 0
Telefax 0 91 29 / 90 55 - 223
info.nue@hogakaprofi.de
www.hogakaprofi.de

Besuchen Sie unseren Ausstellungsraum in Ulm, wir haben eine große Auswahl auf 2.500 m². Täglich von 8.30 Uhr bis 17.30 Uhr sind wir von Montag bis Freitag durchgehend für Sie da.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

M3ELF

Außergewöhnliche Unterhaltung und ausgezeichnete Bewirtung

Das M3ELF in Obermarchtal bringt die Trendsportart „Adventure Golf" aus den Metropolen der USA in das idyllische Oberschwaben.

Neben bekannten Freizeitaktivitäten wie Boule, Curling, Billard, Darts und Tischkicker bietet das M3ELF vor allem Adventure Golf an. Dies ist eine Kombination aus Golf und Minigolf. Die Regeln sind dem des Minigolfs sehr ähnlich, aber die abenteuerlichen Bahnen erinnern mit verschiedenen, naturnahen Hindernissen und einer Länge von 10 bis 50 Meter pro Bahn eher an Golf. Das Besondere an diesen 18 Bahnen ist, dass jede einer kulturhistorischen Sehenswürdigkeit, wie etwa dem Zeppelin oder der Imperia in Konstanz, nachempfunden ist. Die Holzskulptur Meisterin „Theresia Hofmann" hat für jede Bahn ein eigenes Kunstwerk geschnitzt, was dem Parkour seine Einzigartigkeit verleiht.

Die Umsetzung der Küche übernahm die HoGaKa Profi unter der Projektleitung unseres Außendienstmitarbeiters Reinhard Hetzler. Voll ausgestattet bietet das M3ELF wechselnde kulinarische Highlights von klassisch über modern oder ausgefallen, aber stets mit eigener Note. Wir von der HoGaKa Profi bedanken uns recht herzlich für das in uns gesteckte Vertrauen, die tolle Zusammenarbeit mit dem M3ELF-Team und wünschen auch weiterhin „Schönes Spiel" und viel Erfolg.

Ausstattung:

Edelstahlmöbel von G.S. Stolpen,
Induktionskochfelder und -herde von Berner-Kochsysteme,
Hold-O-Mat von Hugentobler
sowie Spülmaschinen von Meiko

INFOTHEK

HoGaKa Profi auf der Intergastra 2024

Die Intergastra, internationale Leitmesse für Hotellerie und Gastronomie in Deutschland, ist der größte Branchentreffpunkt des Landes.

Vom 3. bis 7. Februar 2024 bietet sie ein breites Programm für Fachbesucher aus der Branche. Mit einer vielfältigen Auswahl an Themen werden wichtige Trends und Entwicklungen im Gastro- und Hotelgewerbe präsentiert. Als HoGaKa Profi sind wir stolz darauf, bereits zum neunten Mal auf dieser Messe vertreten zu sein.

Unser einladender Messestand befindet sich in Halle 6 Stand C45 – kommen Sie vorbei! Wir freuen uns darauf, bekannte Gesichter wiederzusehen und neue Besucher kennenzulernen. Die Intergastra ist eine hervorragende Gelegenheit, um Ideen auszutauschen, Anregungen zu erhalten und mit Kolleginnen und Kollegen aus dem Markt ins Gespräch zu kommen.

3. bis 7. Februar 2024
Messe Stuttgart
Messepiazza 1 · 70629 Stuttgart

Sie finden uns in
Halle 6 · Stand C45

Wenn Sie gern nähere Informationen zur Messe erhalten möchten, stehen Ihnen unsere Außendienstmitarbeiter gern zur Verfügung. Zögern Sie nicht uns anzusprechen – wir helfen Ihnen gerne weiter!

Wir sehen der Intergastra 2024 voll Vorfreude entgegen und freuen uns darauf, gemeinsam mit Ihnen diese spannende Veranstaltung zu erleben!

Café KostBar

Neue Gemütlichkeit kehrt in die historischen Gewölbe ein

Im Herzen von Ursberg liegt das Café KostBar des Dominikus-Ringeisen-Werks. Hier können Gäste ihren Kaffee und Kuchen, warme oder kalte Snacks und Getränke in einer einzigartigen Location genießen.

Der Ursprung des Gebäudes geht auf Priester Dominikus Ringeisen zurück. Dieser eröffnete 1884 in Ursberg eine „Kretinenanstalt" und war damit einer der Ersten, die sich für die Unterstützung von Menschen mit Behinderungen einsetzte. Auch heute steht das Dominikus-Ringeisen-Werk für professionelle Hilfe, Vertrauen und eine respektvolle Zusammenarbeit. So ist das Café KostBar mehr als nur ein Ort für kulinarische Köstlichkeiten. Es ist ein Ort der Begegnung, an dem Menschen zusammenkommen, um sich auszutauschen.

Die baulichen Herausforderungen, die uns bei diesem Projekt begegneten, waren wahrlich außergewöhnlich. Denn das Gewölbe, das den Charme dieses Cafés unterstreicht, steht unter Denkmalschutz. Für unseren Kollegen Siegfried Vogt von der HoGaKa Profi war dies gleichzeitig der besondere Reiz an dem Projekt.

Die Theke des Cafés wurde mit Edelstahlmöbeln der Firma Prisma Italia ausgestattet. Blickfang, der nicht nur funktional ist, sondern auch einen Hauch von Eleganz versprüht. Die Spülmaschinen stammen vom angesehenen Markenhersteller MEIKO und garantieren höchste Qualität und Effizienz. Doch was wäre ein Café ohne den perfekten Kaffee? Hier kommt die Kaffeemaschine "Cafina VIVA 2" von Melitta ins Spiel – eine wahre Meisterin ihres Fachs. Mit ihr wird jedes Heißgetränk zum Genussmoment, der im Mittelpunkt steht und die Gäste in eine Welt voller Geschmackserlebnisse entführt.

Siegfried Vogt und das gesamte Team der HoGaKa Profi bedanken sich herzlich bei Frau Goßner und Frau Dellai sowie dem Dominikus-Ringeisen-Werk für das Vertrauen und die angenehme Zusammenarbeit. Wir wünschen dem Café KostBar und seinem Team für die Zukunft alles erdenklich Gute und freuen uns auf weitere gemeinsame Projekte.

Rieber GmbH & Co. KG

thermoport: die volldigitalisierte Transportbox

Die Firma Rieber ist seit jeher ein wertvoller Partner der HoGaKa Profi, denn sie setzt mit ihren innovativen Technologien stets neue Standards. So ist der voll digitalisierte thermoport von Rieber weit mehr als eine einfache Transportbox: Hauptaufgabe ist und bleibt die Gewährleistung der korrekten Transporttemperatur der Speisen in den GN-Behältern. Darüber hinaus ist der thermoport im digitalen Mehrwegsystem per QR-Code rückverfolgbar. Ganz neu: Die Indikation der Speisenkerntemperatur im Inneren erfolgt nun mithilfe von Künstlicher Intelligenz (KI) auf exakte 0.5 °C – und ist von überall aus abrufbar.

Das ermöglichen die nachrüstbaren, automatisch sendenden CHECK HACCP Raumtemperatursensoren für die zuverlässige Temperaturerfassung und -dokumentation über den gesamten Transportweg. So wird gleichzeitig eine lückenlose HACCP-Dokumentation ohne Mehraufwand und Papierchaos erstellt – komplett digital, schnell und einfach. Das spart den Cateringunternehmen jährlich mehrere Tausend Euro Druck- und Papierkosten sowie viel Platz für die Lagerung der Dokumentationsordner ein. Vor allem lassen sich so auch die knappen Personalressourcen für die HACCP-Dokumentation effizient auffangen. Zusätzlich sorgen die auf den Behältern, Deckeln und Transportboxen angebrachten QR-Codes für eine digitale Mehrweg-Rückverfolgung im CHECK TRACE System von Rieber gegen Einwegmüll und Behälterschwund.

Der thermoport gehört zu den Kernprodukten von Rieber und ist täglich weltweit im Einsatz – für einen lebensmittel- und schwappsicheren Transport der Speisen mit HACCP-konformer Temperatur. Mit dem wasserdichten Rieber GN-Steckdeckel oder dem brandneuen vaculid® light-Vakuumdeckel gelingt eine 100-prozentige Dichtigkeit, sodass während des Transports keinerlei Flüssigkeit austreten kann. vaculid® light ist ein Leichtgewicht, mit dem sich ein 40-prozentiges Vakuum direkt im GN-Behälter erzeugen lässt – das Vakuum-Ventil dient gleichzeitig als Frischesiegel. So kann sichergestellt werden, dass die Speisen über den gesamten Transport in einem einwandfreien und sicheren Zustand sind.

Mit dem KI-erweiterten thermoport hat Rieber sein Kerngeschäft – den lebensmittelsicheren Food-Transport – zu einem zukunftsweisenden, digitalen und nachhaltigen System entwickelt. Damit möchte Rieber die konkreten Herausforderungen lösen, vor denen die GV-Branche steht: Dazu gehören die Reduzierung des Verpackungsmülls, Personalknappheit, die aufwendige HACCP-Dokumentation mit all ihren erforderlichen Ressourcen wie Papier, Zeit und Lagerfläche sowie natürlich die Sicherstellung der bestmöglichen Speisenqualität und -sicherheit.

Über die Rieber GmbH & Co. KG

Seit 1925 stellt Rieber standardisierte Catering-Systeme her – digital organisiert, energiesparend, sicher, nachhaltig und langlebig. Familiengeführt und Made in Germany.

www.rieber.systems.de

Alle Fotos: Rieber GmbH & Co. KG

Alten- und Pflegeheim Staigacker

Multifunktionales und intelligentes Speiseverteilsystem erleichtert die Arbeit

In der Natur ein neues Zuhause finden. Diesen Leitsatz verfolgte Königin Olga von Württemberg als sie 1864 die Stiftung Altenheime Backnang und Wildberg gründete. Sie wollte eine Heimat – ein Haus der Barmherzigkeit – für alte, behinderte und pflegebedürftige Menschen schaffen.

Das Alten- und Pflegeheim Staigacker liegt mitten in der Natur und bietet mit seiner ruhigen Lage optimale Voraussetzungen, die Zeit entspannt zu genießen und gleichzeitig sinnvoll zu nutzen. Denn dem gegenüber steht die Vielfalt des Freizeit- und Betreuungsangebotes der Einrichtung in Backnang. Von therapeutischen Übungen über abwechslungsreiche Freizeitangebote bis hin zu Alltäglichem wie Backen oder Friseurbesuche. Den 162 Bewohnerinnen und Bewohnern werden viele Möglichkeiten geboten, ihren Alltag selbstbestimmt zu gestalten.

HoGaKa Profi, in Vertretung durch unseren Kollegen Siegfried Faigle, berät und unterstützt das Team bereits seit 1995 bei der Auswahl der passenden Ausstattungen. Zuletzt wurde in ein intelligentes Speiseverteilsystem der Firma MenüMobil auf Induktionsbasis investiert. Bei der fachlichen Beratung, der Bereitstellung der Geräte während der Testphase und bei der Inbetriebnahme des Systems wurden wir durch den Systemberater Karl Schmidlechner von MenüMobil tatkräftig unterstützt. In diesen energieeffizienten Tablett-Transportwagen können kalte und warme Speisen gleichzeitig auf demselben Tablett transportiert werden. Denn durch die patentierte Geschirrteilerkennung werden ausschließlich die Geschirrteile mit Induktionsbeschichtung erhitzt und somit nur so viele heiße Speisen regeneriert, wie sich gerade im Wagen befinden.

Dadurch wird nur so viel Energie für das Regenerieren verbraucht, wie für die Anzahl der Warmkomponenten erforderlich ist. Geschirrteile ohne Folienbeschichtung können gleichzeitig gekühlt werden, wodurch Kaltspeisen, wie etwa der Früchtejoghurt als Dessert, mit angerichtet werden können. Kein umständliches Jonglieren mehr mit verschiedenen Zeiten und Temperaturen – nein, jetzt können die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter effizient arbeiten und es bleibt mehr Zeit für die zwischenmenschlichen Beziehungen.

Ein herzliches Dankeschön geht an die Geschäftsleitung, Frau Laible und Herrn Jost sowie an die Küchenleitung, Frau Tzschöckel-Klenk und Herrn Hermann. Ohne ihre Unterstützung wäre diese großartige Verbesserung nicht möglich gewesen. Wir schätzen die Zusammenarbeit sehr und freuen uns auf weitere gemeinsame Projekte.

Unser Mitarbeiterteam

Einige Portraits unserer hochmotivierten Kolleginnen und Kollegen

Monique Walter
Nach meinem Schulabschluss habe ich mich dafür entschieden eine Ausbildung zur Kauffrau im Groß- und Außenhandel zu absolvieren. Im Anschluss habe ich meine Kenntnisse durch eine Weiterbildung zum Betriebswirt IHK erweitert. In meiner beruflichen Laufbahn konnte ich über einen Zeitraum von 10 Jahren wertvolle Erfahrungen in der Pharma-Branche sammeln, insbesondere in den Bereichen Einkauf, Vertrieb und Veranstaltungsmanagement. Letztes Jahr bin ich in meine Heimatstadt Ulm zurückgekehrt und freue mich nun darauf, neuen Herausforderungen gegenüberzustehen und mein Team im Kundendienst tatkräftig zu unterstützen. In der Freizeit genieße ich es sehr, Motorrad zu fahren oder Skifahren zu gehen.

Pascal Michailidis
Nach meiner Fachhochschulreife hatte ich mich zunächst für vier Semester Informatik an der Technischen Hochschule Ulm eingeschrieben. In dieser Zeit konnte ich mein theoretisches Wissen praktisch anwenden, da ich in den vier Semestern parallel als Werkstudent in der Entwicklung der IT-Abteilung bei Envola tätig war. Privat engagiere ich mich leidenschaftlich für Fußball und spiele im Verein SGM Aufheim/Holzschwang. Darüber hinaus interessiere ich mich für SmartHome-Technologien und habe Spaß daran, mein Zuhause mit intelligenten Lösungen auszustatten, um Komfort und Effizienz zu steigern. Ein weiteres Hobby von mir ist das 3D-Drucken, bei dem ich kreative Ideen in physische Objekte umsetzen kann.

Michael Konrad
Nach meiner erfolgreich abgeschlossenen Ausbildung als Koch habe ich zunächst einige Jahre mit großer Freude in diesem Beruf gearbeitet. Später jedoch verspürte ich den Wunsch nach Veränderung und traf die Entscheidung mich zum Industriekaufmann umschulen zu lassen. Durch die dort erworbenen Kenntnisse konnte ich bereits viele wertvolle Erfahrungen als kaufmännischer Angestellter, im Außendienst sowie als Fachhandelsbetreuer in verschiedenen Unternehmen sammeln. Seit Kurzem stelle ich mich voller Freude der neuen beruflichen Herausforderung im Projekt-Innendienst bei der HoGaKa Profi. In meiner Freizeit widme ich mich sportlichen Aktivitäten wie Hallenhockey oder Radfahren.

Maxwell Cestaro
Im Jahr 2022 habe ich mein Fachabitur erfolgreich absolviert und anschließend einige Monate im Einzelhandel gearbeitet, um erste Erfahrungen zu sammeln. Dabei habe ich festgestellt, dass dieser Bereich nicht ganz das Richtige für mich ist, jedoch in die richtige Richtung weist. Deshalb habe ich mich dazu entschieden, eine Ausbildung als Kaufmann im Groß- und Außenhandel zu beginnen. Seit Anfang September unterstütze ich nun tatkräftig meine Kolleginnen und Kollegen im Lager beim Kommissionieren und Verpacken. In meiner Freizeit ist der Boxsport für mich eine perfekte Möglichkeit, um abzuschalten und fit zu bleiben. Beim Basketball kann ich mich mit Freunden treffen und den Kopf freibekommen.

Gewinnspiel

Gewinnen Sie die Rieber Technologie-Neuheit.

Bestehend aus 3 Stück vom neuen
vaculid® light Deckel GN 1/2.

Einfach Frage richtig beantworten und
ausgefüllten Coupon an uns senden.
Viel Glück!

Einsendeschluss ist der 24.03.2024!

Der Gewinner wird in der nächsten Ausgabe namentlich veröffentlicht. Durch die Teilnahme am Gewinnspiel erklären Sie sich mit einer Veröffentlichung einverstanden.

Gewinner der WMF True-Flavour ist:
Frau Ursula Schmid aus Ellwangen

Wir möchten uns herzlich bei allen Teilnehmern für die Unterstützung bedanken!

Absender

Name

Firma

Straße und Hausnummer

Postleitzahl Ort

Telefon bitte unbedingt angeben

Welches Vakuum lässt sich mit dem vaculid® light im GN-Behälter erzeugen?“

- 34 %
- 40 %
- 43 %

(Bitte richtige Antwort ankreuzen)

Coupon bitte auf eine Postkarte kleben und ab die Post an:
HoGaKa Profi GmbH
z. Hd. Marketingabteilung
Magirus-Deutz-Straße 5
89077 Ulm

Auf den Punkt gebracht

Was das Neue Jahr wohl bringt?

Gerade ist ein erfolgreiches Jahr für unser HoGaKa Profi-Team zu Ende gegangen. Die wirtschaftlich positiven Erwartungen wurden erreicht - trotz Gegenwind durch Kostensteigerungen in nahezu allen Bereichen. Vieles haben wir gemeinsam gemeistert und doch bleibt es eine der größten Herausforderungen, unsere eingespielte Mannschaft auch künftig zusammenzuhalten. Erfreulicherweise werden wir von vielen neuen Kolleginnen und Kollegen gesucht und geschätzt. Doch in Summe müssen auch wir bei der hohen Kontinuität in unserer Truppe Abstriche machen und den aktuellen Trend mit aller damit einhergehenden Unruhe akzeptieren.

Bei einem Mitarbeitergespräch wurde kürzlich die 40-Stunden-Woche als antiquiert angesehen. In einer Zeit, in der wir Arbeitskräftemangel in sehr vielen Branchen beklagen, erscheint die Forderung einer Gewerkschaft nach der 32-Stunden-Woche bei vollem Lohnausgleich fast dreist. Wie soll das bitte gehen? Wie beim Bäcker, Metzger, Gastronom, Hotelier, beim Friseur und in der Pflege? Der schon heute in Deutschland existierende Lohnunterschied zwischen Industrie und Dienstleistungsbereich ist beklagenswert. Sollte sich diese Lücke in der Zukunft durch abweichende Arbeitszeiten weiter zur Kluft vertiefen, kann das zu keiner Befriedung der Gesellschaft führen.

Uwe Schein, Thomas Eifert, Florian Eifert

Wenn 32 Stunden richtig sind, dann für alle! Aber dies würde zu riesigen Preiserhöhungen in der Gastronomie, im Handel und bei den personalintensiven Dienstleistungen führen, sodass die Kundschaft sich verweigern würde. Es muss doch im Interesse aller sein, die gesellschaftlichen Gräben zu verringern, anstatt sie weiter aufzureißen. Das geht aus unserer Sicht nur, wenn wir den berechtigten Fokus auf unsere persönlichen Interessen in einen gesamtgesellschaftlichen Kontext setzen. Was bringen uns all die persönlichen Vorteile, wenn wir in einer gegeneinander aufgehetzten Gesellschaft mit einer maroden Infrastruktur leben? Wenn keiner mehr den „Karren“ ziehen möchte, dann wird er nur noch ausrollen, aber nicht mehr lange fahren.

Wir von der HoGaKa Profi lassen uns nicht beirren, hängen uns weiter rein und freuen uns über alle, die dabei mitmachen möchten. Es gibt viel zu tun, also packen wir es an!

Die Geschäftsleitungskollegen
Uwe Schein, Florian Eifert & Thomas Eifert

Designbüro Bauer · www.bauer-ulm.de