

HoGaKa | Focus



Ausgabe 2 / Mai 2024

Neuheiten & Aktuelles von HoGaKa Profi



„Die Gastronomie ist die Kunst, mit Speisen Glück zu erschaffen.“

Theodore Zeldin
Philosoph

„ALTES BRÄUHAUS“ in Gaildorf

Das historische Bräuhaus, integriert in ein modernes Stadtkonzept

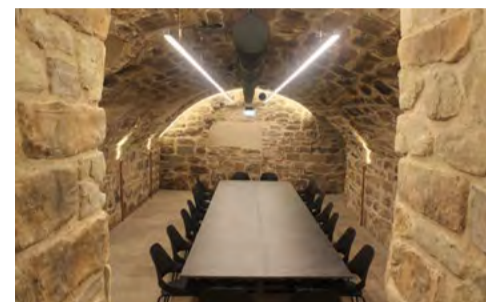


Bis ins Jahr 1816 stand an dieser Stelle noch ein kleineres Haus, in welchem der Gaildorfer Oberamtsarzt Justinus Kerner mit seiner Familie wohnte. 1817 wurde der „Gasthof zum Bräuhaus“ dann erstmalig erwähnt und im Frühjahr 2024 öffnen sich die Türen wieder unter dem Namen „Hotel und Restaurant Altes Bräuhaus“.

Das historische Bräuhaus wurde wieder aufgebaut und mit einem weiteren Gebäude, an Stelle eines früheren Parkplatzes,

ergänzt. Auch das Areal um das Hotel und Restaurant wurde von „Kraft + Kraft Architekten“ neugestaltet.

Im Bräuhaus befinden sich das Restaurant mit Nebenzimmer, der Empfang für Hotelgäste sowie Hotelzimmer in den zwei Etagen über dem Restaurant. Im Hotelgebäude nebenan befinden sich weitere Zimmer und drei flexible Seminarräume, in denen Sie mit bis zu 70 Personen Tagungen und Besprechungen veranstalten können. Mit dem



Fahrstuhl geht es zwei Stockwerke nach unten in den Gewölbekeller. 20 Personen können hier in außergewöhnlicher Atmosphäre kleine Feiern oder auch Verkostungen erleben. Ein unterirdischer Tunnel verbindet die beiden Gebäude miteinander. So können die Gäste leicht und bequem ihre Zimmer im Hotelgebäude erreichen. Die 50 Sitzplätze des Restaurants können im Sommer mit einer Terrasse erweitert werden. Auf der Speisekarte stehen vorwiegend deutsche und ungarische Speisen. Die passende Kücheneinrichtung und -ausstattung kommt dank der hervorragenden Arbeit unserer Kollegen Christoph Tratzmiller und Wolfgang Kollhoff von HoGaKa Profi. Von der Koch-, Kühl- und Spültechnik bis zum gedeckten Tisch haben sie den Charme aus alt und neu aufgegriffen. Die Küche wurde mit technischen High-End-Geräten optimiert und die Gaststube mit klassisch edlem Geschirr akzentuiert.



Ausstattung:

Kühlgeräte von Cool Compact
Kochblock von MKN
Combidämpfer von Convotherm
Spültechnik von Hobart
Edelstahlmöbel von Fega
Eiswürfelbereiter von Hoshizaki
Kühltheke von HAGOLA
Kaffeemaschine von Bonamat
Porzellan Purity von Bauscher
Besteck von Solex

Betreiber des Bräuhauses sind Attila und seine Frau Sarah Mándi. Sie freuen sich besonders, dass bereits erste Reservierungen für eine Firmung, eine Konfirmation und eine silberne Hochzeit im Bräuhaus vorliegen. Und für das Bluesfest im Sommer sind die Hotelzimmer bereits heute sehr gefragt.

Wir von der HoGaKa Profi freuen uns natürlich mit Ihnen und wünschen einen guten Start in die erste Saison.

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!

Inhalt

„ALTES BRÄUHAUS“ in Gaildorf	1
Knallerangebot	1
Kreisklinik Roth	2
Café Doppio in Konstanz	2
Liebherr	3
New Work im Münchner Werksviertel	3
HoGaKa Aktion	4 - 5
Unser Arbeiterteam	6
Auf den Punkt gebracht	6
Das Gewinnspiel	6

Die gute Idee für Ihre Küche



KNALLERANGEBOT!

Getränkekühler MRFvc 3511

Variante 876, Edelsilber,

Umluftkühlung, mit Glastüre aus Sicherheitsglas, vorgeschlagene Beladung von entweder 207 Stück 0,5 l PET oder 414 Stück 0,33 l PET Flaschen, wechselbarer Türanschlag standardmäßig rechts, selbstschließende Türe bis zu einem Winkel von 90°, Bruttoinhalt: 347 l, Temperaturbereich: +2 °C / +9 °C, Energie-Effizienzklasse C, Anschluss: 230 V, Maße: 597 x 654 x 1684 mm, Fabr. Liebherr
Art.-Nr. 986.74.62 VE 1 | € 1.039,00 € 875,00

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



HoGaKa | Profi

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

Kreisklinik Roth

Aufwertung der Rundumversorgung

Die Kreisklinik Roth, erbaut im Jahre 1984, befindet sich am Stadtrand der Kreisstadt Roth, 20 km südlich von Nürnberg im Fränkischen Seenland, auf einem bewaldeten Weinberg in idyllischer, ausgesprochen ruhiger Lage.

2023 begann die Umsetzung eines ersten Bauabschnitts, in dessen Zuge die Kreisklinik modernisiert und das Versorgungsspektrum ausgeweitet wurde. Ein Erweiterungsbau mit Funktionsbereichen und der Intensivstation wurde vom Architekturbüro Thomas Wenzel in Kooperation mit „Eckl Architektur + Klinikplanung“ umgesetzt und im Januar 2024 eröffnet. Die Kreisklinik Roth ist damit ein modern ausgestattetes Gesundheitszentrum der Grund- und Regelversorgung mit 300 Betten. Jährlich werden hier zirka 11.000 Patienten stationär, 8.000 Patienten ambulant und über 500 Patienten in der Reha Abteilung behandelt. Zusätzlich erblicken auf der Geburtsstation jährlich zirka 500 Kinder das Licht der Welt.

Daraus ergeben sich vielseitige Ansprüche an die Patientenversorgung, da diese den unterschiedlichsten (kulinarischen) Bedürf-



nissen gerecht werden muss, um die Patienten in ihrer Genesung optimal zu unterstützen. Das erfordert optimale Arbeitsabläufe und Prozesse in der Großküche. Um diese bei mehreren hundert Essen pro Tag gewährleisten zu können, fiel die Wahl unseres Kollegen Michele Perrino von der HoGaKa Profi auf die leistungsstarken Kochblöcke von Ambach und die Multifunktionsgeräte und Kombidämpfer von Rational. Die Arbeitstische wiederum sind von Birkenstahl und das Speiseverteilssystem von Stierlen. Abgerundet wird dies mit der hocheffektiven Spültechnik von Meiko.

Die Kreisklinik Roth nahm diese Modernisierung als Anlass zum Feiern: Mitte April wurde nicht nur das 40-jährige Bestehen des Gesundheitszentrums gefeiert, sondern auch der erste Bauabschnitt im Rahmen eines Tages der offenen Tür offiziell eingeweiht.

Wir freuen uns mit Ihnen, bedanken uns für das Vertrauen und wünschen für die Zukunft alles Gute!



INFOTHEK

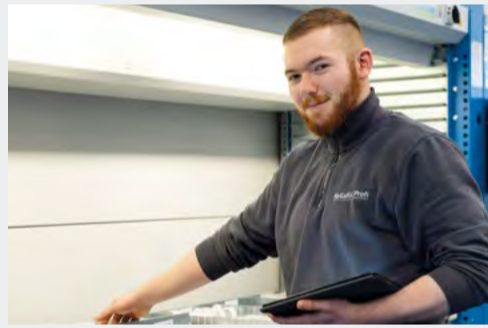
Werde HoGaKaner!

Wir freuen uns zukünftige Fachkräfte ausbilden zu können, denn die Auszubildenden sind ein wertvoller Teil unseres Teams. Wir HoGaKaner teilen unser Wissen und unsere Erfahrungen gerne mit den Nachwuchskräften. Gleichzeitig bringen sie neue Perspektiven mit und hinterfragen eingespielte Strukturen. Das schätzen wir. Lehrjahre sind keine Herrenjahre? – Von wegen! Flache Hierarchien und ein freundliches Miteinander – bei uns macht die tägliche Arbeit Spaß.

Unser Anspruch ist es, dass sie dabei aktiv in den täglichen Arbeitsprozess mit eingebunden werden, selbstständig Projekte bearbeiten und durchführen. HoGaKa Profi bietet drei verschiedene Ausbildungsrichtungen an: Kaufmann im Groß- und Außenhandelsmanagement (m/w/d), Fachkraft für Lagerlogistik (m/w/d) und Fachinformatiker Systemintegration (m/w/d). Kaufleute für Groß- und Außenhandelsmanagement der Fachrichtung Großhandel kaufen grundsätzlich Waren in großen Mengen ein und verkaufen sie weiter an Einzelhandels-, Handwerks- und

Industriebetriebe oder wie in unserem Fall an professionelle Anwender der Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung. Sie informieren Kunden umfassend über das Warenangebot und beraten sie. Fachkräfte für Lagerlogistik nehmen Waren an und prüfen diese, organisieren die Entladung der Güter, sortieren diese und lagern sie sachgerecht. Im Warenausgang planen sie Auslieferungstouren und ermitteln die günstigste Versandart. Sie stellen Lieferungen zusammen, verpacken die Ware und erstellen Begleitpapiere wie Lieferscheine oder Zollerklärungen. Fachinformatiker/innen der Fachrichtung Systemintegration planen, installieren und betreiben bzw. verwalten IT-Systeme. Sie beraten bei Auswahl und Einsatz von Hard- und Softwarekomponenten, bauen Systeme auf, vernetzen sie und nehmen sie in Betrieb. Sie erstellen Systemdokumentationen und führen Schulungen für die Benutzer durch.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann informieren Sie sich gerne unter www.hogakaprofi.de und bewerben sich noch heute!



Café Doppio in Konstanz

Café und Coworking-Space mit herausragendem Designkonzept



©ulrikesommer.com



„Kennen Sie dieses Gefühl, wenn sich ein Ort einfach genau richtig anfühlt? Wenn Ideen entstehen können, weil Inspirationen Raum gegeben wird?“ Mit diesen Worten umschreibt Inhaberin Nicola Furtwängler-Sander das Doppio.

Und das Doppio ist wahrlich mehr als ein Café. Es ist ein Ort, um kreativ zu sein und etwas Neues zu entwickeln. Ein Ort zum Genießen, zum Reden, zum Träumen und ja, auch zum Arbeiten. Mit hervorragendem Kaffee und ebensolchem Käsekuchen, mit kleinem Mittagstisch und Suppen. Die Location eignet sich zudem bestens als Coworking-Space. Dieser bietet verschiedene Raumoptionen für die erforderliche Flexibilität moderner Arbeitsweisen.

Ausstattung:

Spülmaschine von Winterhalter
Kombidämpfer von NordCap
Kühl- & Gefriergeräte von Liebherr
Kühl- & Kuchentheke von HAGOLA
Edelstahlmöbel von R&S

Hinter diesem außergewöhnlichen Projekt steht „designfunktion Bodensee“ unter der Projektführung des Geschäftsführers Gert Luckenhuber und der Planung von Vanessa Burkhardt und Carolin Vöckel, welche gemeinsam mit dem Bauherren Stefan Ries und Architekt Christian Ensinger ein visionäres Konzept entwickelten. Dabei wurde nicht nur eine inspirierende Umgebung geschaffen, die produktives Arbeiten fördert, sondern auch die Anforderungen des Denkmalschutzrechts berücksichtigt.

Diese waren beim Einbau der Küche eine Herausforderung, welche Johannes Maier von der HoGaKa Profi mit Bravour gemeistert hat. Nach Bewertung der Ausgangssituation plante er Küche und Ausgabentheke so, dass

auch bei kleiner Fläche optimale Arbeitsabläufe möglich sind. So war genügend Platz für Gastraum und Coworking-Space. Ebenso durchdacht war die Auswahl der technischen Geräte und die der Geschirr- und Dekorationsartikel, welche das Designkonzept unterstreichen sollten. Dieses Engagement wurde bereits zu Beginn des Jahres belohnt, als das Café Doppio den German Design Award 2024 bekam.

Dazu gratulieren wir und bedanken uns bei allen Beteiligten für die inspirierende Zusammenarbeit und das Vertrauen in uns.



J. Maier

Liebherr

Verlässlicher Partner für Gastronomie-Betriebe



Als Antwort auf die spezifischen Bedürfnisse der Gastronomie-Branche bietet Liebherr-Hausgeräte ein breites Spektrum verlässlicher und nutzerfreundlicher Lösungen. Die professionellen Produkte punkten in Sachen Nachhaltigkeit und optimierte Gesamtkosten („Total Cost of Ownership“), die aus ihrer hervorragenden Energieeffizienz, der hohen Langlebigkeit und ihrer ausdauernden Leistungsfähigkeit resultieren.

Das kürzlich aktualisierte Programm an Standkühl- und Gefriergeräte unterteilt Liebherr in die Serie Performance und die Serie Perfection. Beide Klassen bieten großzügiges Lagervolumen und überzeugen durch

konstante Kühlung, mit der Lebensmittel selbst bei einer Außentemperatur von 40 °C konstant und verlässlich aufbewahrt werden. Zugleich sind die Geräte reinigungsfreundlich und erfüllen alle geltenden Richtlinien, Standards und Normen. Dank des natürlichen Kältemittels R290, einer effizienten Kompressorleistung und Elektronik haben die Geräte einen niedrigen Strombedarf und sind auf einen umweltschonenden Betrieb ausgelegt.

Die Performance-Serie konzentriert sich auf das Wesentliche einer sicheren, temperaturstabilen Lagerung. Die Geräte sind aus weißem Stahl gefertigt und verfügen über zahlreiche, clevere Ausstattungen wie

HumidityControl zur Einstellung der Luftfeuchtigkeit oder SmartFrost zur Reduzierung von Eisablagerungen.

In Benutzung bietet das intuitive Liebherr-UI eine einfache Bedienung per Fingertipp und Vernetzungsfähigkeit. Über das UI kann manuell ein Abtauen gestartet werden, falls Vereisungen am Verdampfer durch offene Türen oder verdunstete Substanzen auftreten. Ein müheloser Umgang im Alltag gilt auch für den fugenlosen, lebensmittelechten Innenbehälter. Er ist leicht zu reinigen und durch die variabel einsetzbaren Trageroste flexibel aufteilbar.

Für Backstuben interessant: In den Gefriergeräten können Euronorm-Boxen eingesetzt werden.



LIEBHERR



Die Standgeräte der Perfection-Serie werden den höchsten Anforderungen im professionellen Alltag gerecht. Das beweist nicht nur das hochwertige und pflegeleichte Edelstahlgehäuse, sondern auch die optimale Ausleuchtung bei allen Lichtverhältnissen dank LED. Ebenso gibt das flächenbündige Bedienpanel jederzeit den Gerätestatus an, ohne dass die Gerätetür extra geöffnet werden muss. Sollte ein ungewollter Temperaturanstieg auftreten, macht der LightAlarm direkt darauf aufmerksam.

Die Gefriergeräte der Perfection-Serie sind zudem mit den Funktionen SmartFrost und NoFrost für wenig bis gar keine Eisablagerungen ausgestattet.

New Work im Münchner Werksviertel

Ein kulinarisches Highlight für Beschäftigte und Besucher



Das Münchner Werksviertel hat eine Baustelle weniger, dafür einen Blickfang mehr. Der fast 40 Hektar umfassende neue Stadtteil bietet neben Büros und Gastronomie auch Hotels, Sportangebote, Einzelhandel und vor allem viel Kultur und Attraktionen. Das von den spanischen Architekten Nieto Sobejano Arquitectos entworfene Bürogebäude ergänzt das vielfältige Quartier architektonisch mit hochwertigen Büroflächen und einem attraktiven Gastrokonzept.

Der Bürokomplex bietet auf 16 Etagen Platz für bis zu 2.000 Beschäftigte. Die Räume begeistern dabei nicht nur mit einem atemberaubenden Blick auf die Alpenkette und die Dächer Münchens, sie haben auch in Sachen New Work, Flexibilität und moderner Infrastruktur einiges zu bieten. Eine ausreichende Anzahl an Einzelbüros für konzentriertes Arbeiten

ergänzt durch zahlreiche Begegnungszonen, Kommunikationsbereiche sowie Rückzugsorte und Freiflächen erfüllen die unterschiedlichsten Bedürfnisse der Beschäftigten.

Neben dem vielfältigen Raumangebot kommen zusätzliche Mitarbeiter-Benefits wie Sport und vor allem Kulinarik nicht zu kurz. Denn in dem Neubau befinden sich zudem ein Tagesbistro und ein Abendrestaurant an den Start. Ab sofort können Besucherinnen und Besucher des Werksviertels hier im



geschützten Innenhof ganztägig Snacks genießen und sich genauso gesund und lecker verköstigen lassen wie die Beschäftigten des Bürogebäudes.

Für die HoGaKa Profi war es ein Vergnügen, dieses innovative New Work Konzept mit Expertise und Engagement zu unterstützen. Das Design und die Planung stammen aus

Ausstattung:

Ausgabetheken und Edelmöbel von Prisma

Thermik von MKN und Rational

Lüftungsdecken von Halton

Spülmaschinen von Meiko

Deckenschürzen und Verkleidungen von Lindner

Lagersysteme von Hupfer

Kühl- und Gefriermöbel von Cool Compact

Bratplatten und Induktionskochfelder von Berner Kochsysteme

dem Hause der K&P Planungsbüro GmbH. Neben den multifunktionalen Produktionsküchen mit mehreren FlexiChefs und Kombidämpfern von MKN und der leistungsstarken Spülstraße von Meiko, waren vor allem die außergewöhnlichen Ausgabetheken eine spannende Aufgabe für unseren Kollegen Herbert Kaiser. Diese erstrahlen durch ihr außergewöhnliches Design. Die perfekte Abstimmung von Lüftungsdecke, Deckenschürze und Ausgabetheke waren in diesem Bereich besonders wichtig.

Wir sind stolz Teil dieses Projekts gewesen zu sein, bedanken uns für die großartige Zusammenarbeit und wünschen viel Erfolg!



Unser Mitarbeiterteam

Einige Portraits unserer hochmotivierten Kolleginnen und Kollegen



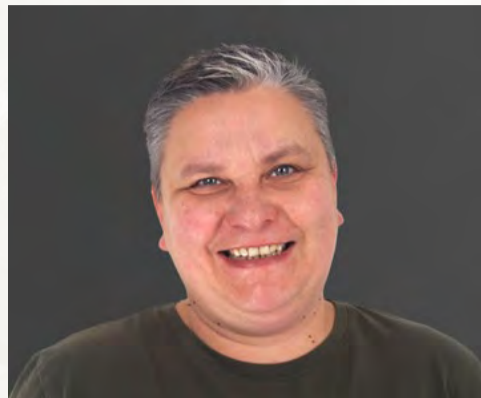
Walter Asenbauer

Walter Asenbauer, Außendienstmitarbeiter in Passau, verfügt über eine umfangreiche berufliche Erfahrung. Nach der Ausbildung zum Koch sammelte er vielfältige Erfahrungen in verschiedenen Positionen. Mit dem Erwerb des Küchenmeisters und einer 4-jährigen Tätigkeit als Zeitsoldat bei der Bundeswehr übernahm er die Küchenleitung in der Sanitätsklinik von Garmisch-Partenkirchen. Durch weitere Tätigkeiten in der Gastrotechnik und im Ingenieurwesen mit den Schwerpunkten Bauprojekt, Küchenplanung und Küchentechnik erweiterte er sein Fachwissen. Bei der HoGaKa Profi möchte er nun seine Fähigkeiten und Kenntnisse einbringen. In seiner Freizeit ist er gerne sportlich aktiv und widmet sich dem Eisstockschießen und Schwimmen.



Christina Lambacher

Christina Lambacher ist Mitarbeiterin der Ulmer Projektteilung im Innendienst. Nach ihrer Ausbildung zur Kauffrau im Groß- und Außenhandel konnte sie erste Berufserfahrungen im Vertriebsinnendienst Fachbereich „Dach- und Innenausbau“ sammeln und schloss zusätzlich die Fachhochschulreife Schwerpunkt Wirtschaft erfolgreich ab. Anschließend wollte sie zunächst mehr von der Welt sehen und entschied sich, ein halbes Jahr Freiwilligenarbeit in Namibia und Südafrika zu leisten. Zurück in Ulm freut sie sich auf die neuen Herausforderungen bei der HoGaKa Profi und darauf ihre Kenntnisse einzubringen. In der Freizeit ist sie am liebsten sportlich aktiv, zum Beispiel beim Skifahren und Bouldern. Darüber hinaus kann sie sich sehr für Kunst begeistern.



Vanessa Jurisa

Vanessa Jurisa unterstützt als Verkaufsassistentin den Stuttgarter Innendienst. Sie besuchte die kaufmännische Berufsfachschule in ihrem Heimatland Kroatien, doch in diesem Beruf blieb sie nicht. In den folgenden Jahren arbeitete sie als Beiköchin. Zunächst auf hoher See, später an Land, wie zuletzt im Klinikum in Ludwigsburg. Als sie dort von der Beiköchin zum Einkauf wechselte, hatte sie ihre ersten Kontakte mit der HoGaKa Profi. Durch die erlangten Fähigkeiten sowie Expertise im Bereich Gastronomie und Beschaffung passt sie perfekt in unser Team. Einen Ausgleich zum Beruf findet sie in der freien Natur beim Gassigehen mit ihrem Dackel oder beim „Epoxy“, wobei aus Epoxidharz die unterschiedlichsten Kunstwerke gefertigt werden.



Thank Phong Nguyen

Thank Phong Nguyen ist Projektleiter der HoGaKa Profi in Ulm. Er war als Kommunikations- und Informationstechniker tätig, bevor er sich dazu entschied, in das Projektmanagement im Bauwesen zu wechseln. Mit seiner Fähigkeit, komplexe Projekte effektiv zu organisieren und zu leiten, konnte er schnell Erfahrungen als Projektleiter in den Bereichen Bauwesen, aber auch Gastronomie sammeln. Neben seinen beruflichen Erfolgen hat er viele Hobbys. Auf seinem Motorrad oder auf dem Mountainbike fährt er durch die Landschaft und erkundet abenteuerliche Trails. Wenn er nicht an der frischen Luft unterwegs ist, verbringt er sehr gerne Zeit mit Freunden zum Beispiel beim Billardspielen oder beim Kochen.

Gewinnspiel

Gewinnen Sie einen FKv 503 Getränke Kühler von Liebherr

Das Premium Thekenkühlgerät mit Umluftkühlung.

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

Einsendeschluss ist der 01.07.2024!

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



Gewinner des Rieber vaculid® light Deckel GN 1/2 ist:

Frau Ina Bubeck aus Stuttgart

Wir möchten uns sehr herzlich bei allen Teilnehmenden für die Unterstützung bedanken!



Absender

Name _____
 Firma _____
 Straße und Hausnummer _____
 Postleitzahl _____ Ort _____
 Telefon bitte unbedingt angeben _____

Welches natürliche Kältemittel trägt zum niedrigen Strombedarf der Geräte bei?

- R190
- R290
- R390

(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

Deutschland hat den Streik entdeckt

Was ist gerade los in Deutschland? Viele fühlen sich abgehängt und gehen demonstrierend auf die Straße. Gefühlt bekommt niemand die richtige Entlohnung für die harte tägliche Arbeit und ein Streik jagt den anderen. Die Lokführer, die Pfleger und die Ärzte, nach dem Lufthansa Sicherheitspersonal kommt jetzt das Bodenpersonal und vielleicht schon bald die Piloten. Das tägliche Leben wird negativ beeinflusst, man fühlt sich an die 70er Jahre in England erinnert. Dort wurde so lange gestreikt und auf die Pauke gehauen, bis es kaum mehr Arbeitsplätze in der Industrie gab. Heute lebt England vorwiegend von Finanzgeschäften und der Landwirtschaft – die Industrie-Arbeitsplätze sind für immer abgewandert. Dann sollte man sich die gerade mit massivsten Streiks erzielten Lohn-Kompromisse mal genauer anschauen. Wer hat gestreikt? Da war zum einen die Deutsche Bahn – hochdefizitär, ineffizient und wenn in der Klemme vom deutschen Steuerzahler subventioniert. Dass es die Lufthansa ohne massivste Staats-Kredite (also wieder der Steuerzahler) nicht mehr geben würde, ist fast vergessen. Und die Gewerkschaft Verdi, mit ihren unterschiedlichsten Mitgliedern, hängt teilweise auch am Tropf des Staates. Fast unbemerkt, nehmen die Insolvenzen im Handwerk, in der mittelständischen Industrie und seit einigen Wochen auch in der Großindustrie zu. Autozulieferer ächzen unter dem Veränderungsdruck der E-Mobilität und das schlägt sich auch auf die Dienst-



Uwe Schein, Thomas Eifert, Florian Eifert

leistungsbranche nieder. Die Bauwirtschaft krankt aufgrund hoher Zinsen und stark gestiegener Preise, die Gastronomie verspürt schmerzhaft die Rückkehr zum vollen Steuersatz und besonders bei der Speisegastronomie explodierende Wareneinsätze, da die 12 % Mehrwertsteuererhöhung nicht voll an die Kundschaft weitergegeben werden konnte. Wie kann dieser „Gordische Knoten“ zerschlagen werden? Nicht durch überzogene Forderungen und auch nicht durch die Verknappung von Arbeitskräften aufgrund „erpresster“ Arbeitszeitverkürzungen. Es bleibt spannend, wo wir am Ende des Jahres stehen werden. Dass die Arbeitslosenquote zunehmen wird, besonders im wirtschaftsstarken Süden (über 5 % Zunahme in Baden-Württemberg und Bayern) hat die Wissenschaft bereits vorausgesagt. Wir müssen wieder beginnen, umzudenken. Deshalb gilt der alte Spruch: „Jetzt wird wieder in die Hände gespuckt – wir steigern das Brutto-Sozialprodukt“. In diesem Sinne – bleiben Sie fröhlich! Die Geschäftsleitungskollegen

Uwe Schein, Florian Eifert & Thomas Eifert