

# HoGaKa | Focus



Ausgabe 3 / September 2024

Neuheiten & Aktuelles von HoGaKa Profi

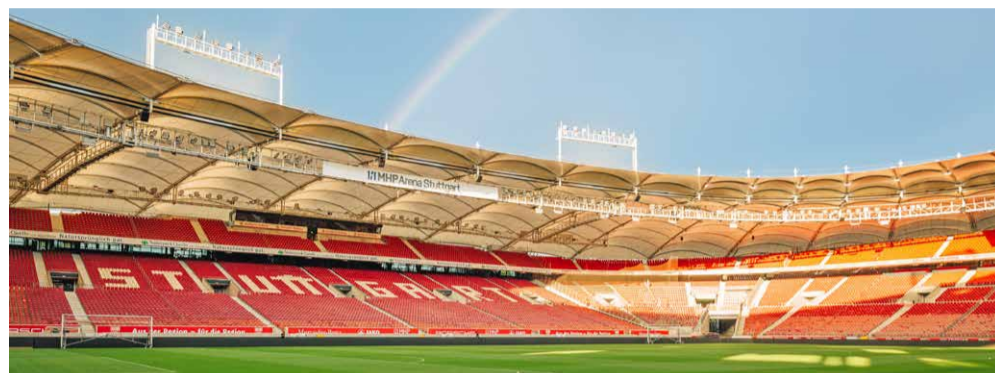


„Kein Genuss ist vorübergehend. Der Eindruck, den er hinterlässt, ist bleibend.“

Johann Wolfgang von Goethe

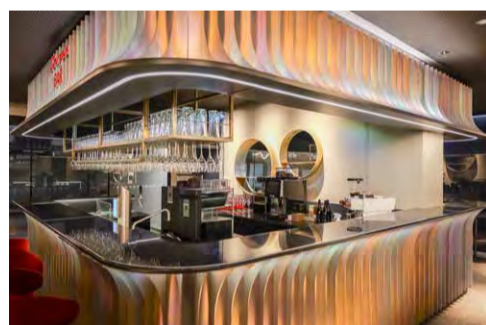
## Die MHP Arena des VfB Stuttgart

Hier trifft Moderne auf fast 100 Jahre Sport-Geschichte.



Die MHP Arena ist die stolze Heimat des VfB Stuttgart und Veranstaltungsort großer Events und Konzerte. Von Beginn an als Mehrzweck-Anlage geplant, nutzten vor allem die Fußballer eifrig den grünen Rasen des Stadions. Seine Premiere in der Kampfbahn feierte der VfB Stuttgart am 20. August 1933 mit einem Freundschaftsspiel gegen den FC Schalke 04, welcher später die Deutsche Fußballmeisterschaft 1933/34 gewann.

Seit ihrer Errichtung wurde sie zahlreichen Wandlungen und Umbauten unterzogen. Aufgrund des sportlichen Großereignisses der Fußball-EM 2024 begann Anfang Juni 2022 der Umbau der Haupttribüne.



Die untere Ebene des noch aus dem Jahr 1974 stammenden Bauwerks wurde dabei komplett neu aufgebaut und bis zu den Dachstützen erweitert. Dabei entstanden neue Mannschaftskabinen, Sportfunktionsräume, ein neues Mediencenter, ein modernisierter, erweiterter Business-Bereich sowie eine neue Produktionsküche. Zudem wurden die 31 Kioskanlagen in der gesamten MHP Arena überarbeitet und digitalisiert.

Rohmaterialien aus dem urbanen Raum wie roter Faserzement, Stegbleche oder die Gitterwände eines Bolzplatzes verbinden sich hier wiederkehrend mit veredelten Holzelementen oder großen LED-Bild-



schirmen und schaffen so Räume, die auch in einigen Jahrzehnten noch modern sein werden. Die Verbindung verschiedener Design- und Einrichtungs-Elemente betrifft auch den Catering-Betrieb. So versorgt eine Großküche die Satellitenküchen der verschiedenen Business-Ebenen mit schwerpunktmäßig regionalen Produkten und Speisen, welche an Front-Cooking-Stationen vor den Augen der Besucher zubereitet werden.

Das war auch für die HoGaKa Profi ein Großprojekt, bei welchem sich unsere Kollegen Julia Huppmann, Ralf Gaißer, Benedikt Horst und Christoph Tratzmiller als wahres Dream-Team entpuppten. Seit Projektstart betreuten sie unseren Kunden VfB Stuttgart von der Planung durch die Ingenieurgruppe Walter bis zur Koordination der Lieferanten und Gewerke in einem Warenumfang von etwas mehr als 30 Sattelschleppern.

### Ausstattung:

Speiseausgaben, Bars und Edelmöbel von Prisma, Mobile Ausgabetheken für Warm- und Kaltspisenservice und Front-Cooking-Stationen von Rieber, Spültechnik von Meiko, Induktionskochfelder, Kombidämpfer und FlexiChef von MKN, Schnellzapfstationen von Stark, Kühltechnik von CoolCompact, Porzellan von BHS-tabletop, Bestecke von Pintinox

Zum Anpfiff der EM 2024 wurde der große Umbau von Deutschlands sechstgrößter Sportstätte pünktlich abgeschlossen. Seitdem verfügt die traditionsreiche Spielstätte mit einer Kapazität von über 60.000 Plätzen über eines der modernsten Fußballstadien in Europa. Wir bedanken uns für das Vertrauen und freuen uns auf weiterhin gute Zusammenarbeit.

Besuchen Sie unseren Ausstellungsraum in Ulm, wir haben eine große Auswahl auf 2.500 m<sup>2</sup>. 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

Die MHP Arena des VfB Stuttgart	1
Knallerangebot	1
Das mightyTwice Hotel Achern	2
Hotel Post in Laichingen	2
Blümchen GmbH	3
Keltisches Museum Heidengrabenzentrum beim Burrenhof	3
HoGaKa Aktion	4 - 5
Unser Arbeiterteam	6
Auf den Punkt gebracht	6
Das Gewinnspiel	6

## Die gute Idee für Ihre Küche

**KNALLERANGEBOT!**



Für die Blümchen GmbH ist es wichtig, das richtige Produkt für jeden speziellen Einsatz zu bieten, sei es für einen Imbiss oder eine Großküche. Sie werden immer das passende Gerät für den jeweiligen Einsatzort finden. In diesem Sinne können wir Ihnen gleich zwei Knallerangebote vorstellen.

### Tischfritteuse Eco 6,

Ausführung mit einem Korb, tiefgezogener Ölbehälter, Ölinhalt: 4 - 5 l, gefrorene Pommes/ h: 6 - 7 kg, Anschluss: 230 V, Maße: 218 x 375 x 295 mm, Fabr. FriFri

Art.-Nr. 905.07.18 VE 1 € 407,00 € 380,00

### Tischfritteuse Profi+ 8,

Ausführung mit zwei Körben, tiefgezogener Ölbehälter mit Ablaufhahn, Ölinhalt: 8 - 9,5 l, gefrorene Pommes/ h: 19 - 22 kg, Temperaturbereich zwischen + 150 °C - + 190 °C Anschluss: 400 V, Maße: 360 x 475 x 300 mm, Lieferung inkl. Anschlusskabel, Fabr. FriFri

Art.-Nr. 905.07.23 VE 1 € 1.644,00 € 1.550,00

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

HoGaKa | Profi

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



## Das mightyTwice Hotel Achern

Einladender Aufenthalt mit zauberhaftem Komfort.

Inmitten der malerischen Landschaft des Schwarzwaldes, abseits des Großstadtrubels, ging das vierte mightyTwice Hotel in dem beschaulichen Städtchen Achern in Betrieb. Die günstige Lage des Hotels macht es zum perfekten Ausgangspunkt für Erkundungstouren entlang der Schwarzwaldhochstraße und zu den Sehenswürdigkeiten von Achern und der umliegenden Region.



Das mightyTwice Hotel Achern ist das neueste Projekt der Halbersbacher Hospitality Group GmbH. Wie bei den anderen drei Hotels steht auch hier die Individualität im Mittelpunkt, während der Begriff "Twice" die vier Konzepte miteinander verbindet. "Twice" steht für das Upcycling-Konzept, in dem viele Alltagsgegenstände eine zweite, neuartige Verwendung finden. In Wiesbaden erzählen alte Koffer aus den Haushalten der Stadt ihre Geschichten, während in Bonn das Hotel mit "the story of words" mit der Stadt verschmilzt. In Dresden lässt das Hotel in der Neustadt die Musikgeschichte im historischen Ballsaal Lindengarten aufleben und in Achern, umgeben vom Zauberwald, steht das Motto "Märchen" im Vordergrund.

Das moderne vierstöckige Gebäude und die Einrichtung im mightyTwice Hotel sorgen für ein einladendes Ambiente. Mit einem frischen Farbkonzept und einem Mix aus Alt und Neu wird ein wahrer Wohlfühlfaktor geschaffen. Die 123 Zimmer sind gemütlich eingerichtet



und bieten zahlreiche Annehmlichkeiten für einen angenehmen Aufenthalt. Die Zimmer der Kategorie "TASTY" verfügen über eine Kitchenette mit Kühlschrank, Mikrowelle, Kaffee-Kapselmaschine und Geschirr, was den Gästen mehr Flexibilität für ihre Verpflegung bietet.

Die Hauptküche im Hotel wurde von der HoGaKa Profi eingerichtet und ist Teil eines Bistros, das sowohl Hotelgästen als auch externen Besuchern offensteht. Hier wartet auf die Gäste ein umfangreiches à la carte Frühstück, bei dem keine Wünsche offen bleiben. Genießen Sie Ihren Aufenthalt im mightyTwice Hotel Achern und lassen Sie sich von der Schönheit des Schwarzwaldes verzaubern!

### Ausstattung:

Edelstahlkochblock von Birkenstahl, Einbau-Kochgeräte von Berner, Edelstahlmöbel & Kühlische von Prisma, Bartheke von NordCap, Multifunktionskochcenter iVario Pro und Elektro Kombidämpfer iCombi Pro von Rational, Haubenspülmaschine M-iClean von Meiko, Highspeed-Ofen MerryChef von Welbilt, Kühltechnik von Cool Compact,

## INFOTHEK

### Innovationen in der GV

Welche Innovationen erwarten uns in der Gemeinschaftsverpflegung? Mit welchen Technologien können Arbeitsabläufe effizienter gestaltet werden? Beim Long Day der ERFA-Gruppe Gemeinschaftsgastgeber der DEHOGA Baden-Württemberg präsentierten Referenten Konzepte sowie Zukunftsperspektiven und gaben zahlreiche Antworten auf diese Fragen.

Avus-Gastro hat das innovative easy Self-Checkout vorgestellt, welches es den Kunden ermöglicht, ohne lästige Wartezeiten an der Kasse automatisiert und praktisch im Vorbeigehen zu bezahlen. BHS tabletop sorgt mit neuem Geschirr für frischen Wind in der Systemgastronomie und behält dabei stets die Handhabung im Blick. Die Firma Firex beeindruckte mit dem smarten Cucimix, einem Rührwerks-Bräter, der fast eigenständig köstliche Gerichte zubereitet und so Zeit spart. Nordcap präsentierte stolz den Power Line Schnellkühler von Nouvair, welcher die Stoßzeiten in der Küche entzerrt, ohne am Geschmack zu "zerren". Rieber überzeugte mit der digitalen Bestandsverwaltung „Check Trace“ mittels laserbeschrifteter QR-Codes auf den neuen konischen GN-Behältern - eine Innovation, um das Entstapeln zu erleichtern. CoolCooking revolutioniert die Speisenregeneration unter begrenzten räumlichen Bedingungen wie beispielsweise in Kindergärten ohne Starkstromanschluss - extrem bedienerfreundlich und effizient wie nie zuvor!

Und zwischen den bekannten Größen der GV reihte sich ein Duo ein, von dem wir in Zukunft noch oft hören werden:



PackingPanda und Sealpac. Sie stellten eine innovative Versiegelung für Mehrweggebinde vor. Der Prozess von PackingPanda ist ebenso innovativ wie nachhaltig und zielt darauf ab, Speisen länger frisch zu halten und sicher zu transportieren. Dazu werden die Speisen wie gewohnt in GN-Edelstahleinsätzen portioniert, dann aber nicht wie üblich abgedeckelt, sondern mit einer mikroplastik- und palmölfreien Biofolie luftdicht versiegelt. Das erhöht nicht nur die Haltbarkeit auf mindestens sieben Tage, sondern gewährleistet auch die Hygiene und Sicherheit während des Transports. Dank der patentierten Technologie bietet PackingPanda eine luftdichte Skin-Versiegelung mit Atmosphären austausch und Fixierung der Speisen für GN-Behälter, Geschirr und Tablett.

Wir von der HoGaKa Profi glauben, dass die Herausforderungen in der Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung zunehmen werden und schon heute ein Umdenken erzwingen. Es braucht automatisierte, innovative, ressourceneffiziente und qualitätssichernde Prozesse in der Speisenzubereitung und deren Präsentation. Mit innovativen Partnern durften wir dem Fachpublikum beim LongDay vielversprechende Lösungsansätze vom Kochen und Rückkühlen über die Verpackung und Verteilung bis zur Regeneration und Ausgabe zeigen und möchten den Verantwortlichen der DEHOGA ERFA-Gruppe für ihr Vertrauen danken.

## Hotel Post in Laichingen

Familie Gekeler und ihr Hotel - eine Geschichte, die bereits 1720 begann.



Die Geschichte der Post in Laichingen ist seit jeher eng mit der Familie Gekeler verwoben. Vor 25 Jahren übernahm Jörg Gekeler das Gasthaus seiner Eltern Elsbeth und Wilhelm, welches aus dem Restaurant und 14 Gästezimmern bestand. Und er begann umgehend mit den Modernisierungs- und Erweiterungsmaßnahmen.

Mit großem Tatendrang und Visionen erweiterte die Familie peu à peu das Hotel



um weitere 46 Gästezimmer und einen einladenden Wellnessbereich. Das Restaurant wurde vergrößert und es kamen ein Festsaal, eine Bar, eine Terrasse und großzügige Tagungsräume hinzu. Schließlich folgte mit dem Hotel Alb Inn ein zweiter Standort. Es beherbergt 60 Apartments und Zimmer, mit Frühstücksraum und Terrasse in einem Neubau in Merklingen. Die Familie Gekeler ist ständig dabei, die Betriebe auf dem neuesten Stand zu halten, damit die Zimmer ihren gemütlichen "Schwäbische-Alb-Charme"

### Ausstattung:

Hochleistungs-Kochanlage mit zwei Induktions-Herden, zwei Grillplatten und einer Fritteuse von Bohner, Multifunktionskochcenter iVario Pro von Rational, Spültechnik von Hobart

immer auf moderne Art versprühen. Eine leistungsstarke Küche ist unerlässlich, wenn man viele Gäste beherbergt. Hierfür ist die HoGaKa Profi, in diesem Fall unter der Leitung von Reinhard Hetzler der richtige Ansprechpartner. Wir haben eine hochmoderne Küche eingebaut, die viele Sonderanfertigungen



und Hochleistungsgeräte umfasst. Heute wird das Unternehmen von Jörg Gekeler und seiner Frau Tanja geleitet, wobei alle drei Töchter des Paares mittlerweile im Betrieb tätig sind. Laura Gekeler stieß 2021 nach ihrer Ausbildung als Hotelfachfrau mit Hotelmanagement dazu, gefolgt von der gelernten Hotelfachfrau Selina und der Köchin Luisa im kommenden Jahr. "Unsere Töchter sind fester Bestandteil des gesamten Betriebes", betont Jörg Gekeler stolz.

Wir freuen uns mit der Familie Gekeler über diese tolle Entwicklung, bedanken uns für die Treue und wünschen für die Zukunft weiterhin alles Gute!



## Blümchen GmbH Fritteusen Zentrum Deutschland

Leistungsstärke kombiniert mit anspruchsvollem Design.



Die Blümchen GmbH ist seit Anbeginn ein führender Premium-Anbieter, wenn es um erstklassige Hochleistungsfritteusen geht. Die Serien ECO Professional, Frita+ und Profi+ sind fester Bestandteil des Sortiments der beliebten Marke FriFri. Seit Ende des letzten Jahres wird diese durch die neuen Serien Super Easy, Precision und Touch ergänzt.

Die Super Easy zeichnet sich durch ihre Unkompliziertheit aus und findet mit einer Gerätebreite von 20 cm bis 60 cm in allen Küchen Platz. Das neue einfache Bedienelement mit manueller Öltemperaturkontrolle (90 - 195 °C) mittels elektromechanischen Thermostaten

(+/- 5 %) erlaubt sicheres Arbeiten und einen leichten Gebrauch der Fritteuse. Kompaktes Design kombiniert mit hoher Leistung ermöglicht höchst effizientes Frittieren auf kleinstem Raum.

Bei der Serie Precision beginnt das einzigartige FriFri-Denken. Schon die Auswahl der Komponenten macht die Fritteusen unverwechselbar, sei es die +/- 1° C genaue Steuerung mit elektronischer Temperaturkontrolle und ölsparendem Fettschmelzyklus, das tiefgezogene Becken ohne Ecken und Schweißnähte zur perfekten Reinigung oder das Spiralheizelement, welches durch seine

große Oberfläche das Öl schonend und effizient erhitzt. Mit dieser Heizung können bis zu 30% der Energiekosten gespart werden.

Was bei der Serie Precision durch hochwertige Komponenten begonnen wurde, findet in der Serie Touch seine Vollendung. Durch die Steuerung mit bis zu 20 frei wählbaren Programmen wird das Frittieren auf den Punkt zum Kinderspiel. Einmal eingestellt vergisst die Fritteuse nie mehr, das Programm an der richtigen Stelle zu beenden. Und dank der Mengenaomatik können sie den Korb bedenkenlos füllen. Die Fritteuse erkennt die Menge und verlängert den Frittierprozess bis zum vorher für eine Portion eingestellten Ergebnis jedes Mal. Und um die Arbeit weiter zu vereinfachen, kommt der Korb am Programmende mittels des optionalen Lifes automatisch zur richtigen Zeit aus dem Öl. Keine verbrannten Pommes oder Schnitzel mehr, jede Portion wie die vorherige ohne Wenn und Aber.

Für die Blümchen GmbH ist es wichtig, das richtige Produkt für jeden speziellen Einsatz zu bieten, sei es für einen Imbiss oder ein Restaurant, eine Großküche oder Men-



sa, ein Stadion oder Freizeitpark oder im Shoppingcenter mit oder ohne Abluftmöglichkeit. Sie werden immer das passende Gerät für den jeweiligen Einsatzort finden.



## Keltisches Museum Heidengrabenzentrum beim Burrenhof

Ein Zentrum der Erinnerung an das größte keltische Macht- und Siedlungszentrum vor 2.500 Jahren.



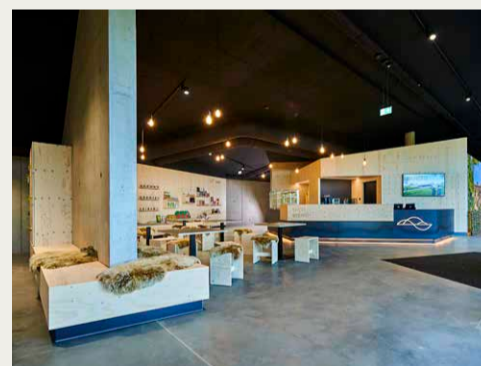
©steffenroller.com

Die Schwäbische Alb war einst "Kernland" der Kelten. Wo heute die Gemeinden Hülben und Grabenstetten (beide Kreis Reutlingen) und Erkenbrechtsweiler (Kreis Esslingen) liegen, befand sich vor 2.500 Jahren das größte keltische Macht- und Siedlungszentrum Europas: der Heidengraben. Noch heute sind Reste der mächtigen Befestigungswerke auf dem 17 Quadratkilometer großen Gelände zu sehen.

Der Bau des Heidengrabenzentrums wurde im Rahmen der Keltenkonzeption durch das Land Baden-Württemberg gefördert. Entstanden ist ein Informationszentrum auf rund 350 Quadratmetern, in dem die spät-keltische Geschichte interaktiv aufbereitet wird. Neben dem Heidengrabenzentrum umfasst das "Erlebnisfeld Heidengraben" noch einen Kelten-Erlebnispfad und einen 18 Meter hohen Aussichtsturm in unmittelbarer Nähe zum Informationszentrum. Im bestehenden Gräberfeld mit seinen typischen Erdhügeln bettet sich das

Museumsgebäude mit ein und öffnet sich gläsern zu den frühkeltischen Grabhügeln hin. Die interaktive Ausstellung lässt die Zeit der Kelten, ihre Fertigkeiten, Lebensweisen und Kultur lebendig werden und empfängt den Besucher mit multimedialen Highlights, welche die zahlreichen Facetten des keltischen Lebens aufgreifen.

Hier durfte die HoGaKa Profi, vertreten durch Thomas Bauer und Dirk Behrendt, mit dem Architekturbüro Ott aus Laichingen für den Aufenthalt der Museumsbesucher einen



©steffenroller.com

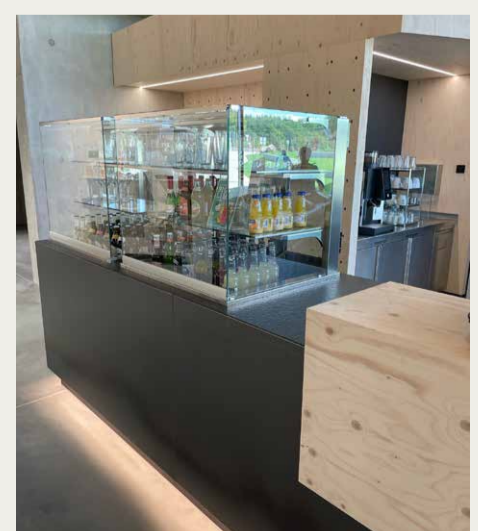
Bistrobereich mit dazugehöriger Küche planen und umsetzen. Bei der Ausstattung vertrauen wir auf namhafte Lieferanten wie Liebherr, Meiko und Rieber. In dem offenen Raumkonzept wurde eine multifunktionale Theke mit Getränkekühlauszügen von Rieber und Kühlvitrinen von Nordcap eingerichtet. Die Edelstahlmöbel sind aufgrund der ungewöhnlichen Winkel ebenfalls Sonderanfertigungen von Rieber. Im hinteren Bereich findet sich die Küche und der Spülbereich, ausgestattet mit modernster Spültechnik von Meiko.



Seit 7. Juni diesen Jahres lädt das Bistro im lichtdurchfluteten Eingangsbereich nun zum Verweilen ein. Es bietet erfrischende Getränke, Kaffeespezialitäten, Kuchen sowie kleine regionale Speisen an. E-Bike-Akkus können geladen werden und danach gehts gleich weiter zum Aussichtsturm und auf den Kelten-Erlebnispfad. Das Ausstellungsgebäude ist für jedermann geöffnet und kann von Donnerstag bis Sonntag besucht werden. Wir bedanken uns für das Vertrauen und wünschen für die Zukunft alles Gute.

### Ausstattung:

Kühlschränke & Eistruhen von Liebherr, Spültechnik von Meiko, Edelstahlmöbel und Schanktechnik von Rieber, Einbaukühlvitrinen von Nordcap, Tabletrückgabewagen von Scholl



## Unser Arbeiterteam

Einige Portraits unserer hochmotivierten Kolleginnen und Kollegen



**Anja Hößler**

Anja Hößler ist eine erfahrene Verkaufsberaterin, die das Team im Ulmer Showroom tatkräftig unterstützt. Mit ihrer langjährigen Tätigkeit im Fachhandel hat sie umfassende berufliche Kenntnisse erworben. Ihre Kunden berät sie kompetent und mit großem Sachverstand. Außerdem engagiert sie sich besonders gerne bei der Dekoration mit möglichst bunten Artikeln. Aufgrund ihrer Kreativität wird sie auch "Basteltante Anja" genannt. Sie hat Freude am Upcycling und experimentiert gerne mit Farben. Gelegentlich widmet sie sich handwerklichen Projekten und kreiert neue Deko-Ideen. Zudem singt sie leidenschaftlich gerne und ist Mitglied in einem Chor, der regelmäßig zu kirchlichen Anlässen und Gottesdiensten auftritt.



**Susanne Wegener**

Susanne Wegener ist im Kundendienst der HoGaKa Profi in Nürnberg tätig. Nachdem sie ihre Ausbildung als kaufmännische Bürokräft beim Bildungswerk BBW Nürnberg erfolgreich abgeschlossen hatte, konnte sie ihre Fähigkeiten und Erfahrungen in verschiedenen Berufsfeldern wie Verkauf, Spedition und Produktion vertiefen. Darüber hinaus konnte sie ihr Wissen als Inventurhilfe nebenberuflich erweitern. Heute freut sie sich, dieses Wissen bei uns einbringen zu können und neue Arbeitsbereiche kennenzulernen. In ihrer Freizeit ist sie sehr aktiv und unternimmt viel mit ihren Freunden. Die Sommermonate mag sie am liebsten, da man in dieser Zeit viele Outdoor-Aktivitäten machen kann.



**Markus Golombek**

Markus Golombek ist Projektleiter bei der HoGaKa Profi in Nürnberg. Seine berufliche Laufbahn begann mit dem Abschluss zum Energieanlagenelektroniker bei den Stadtwerken Bad Mergentheim, den er durch eine Weiterbildung zum Industriemeister mit IHK-Abschluss ergänzte. Seine langjährigen Erfahrungen im Bereich Großküchen sammelte er bei einem Hersteller, wo er in verschiedenen Abteilungen tätig war. Nun freut er sich auf neue Herausforderungen und darauf, sein Fachwissen einzubringen. In seiner Freizeit fährt er gerne mit seiner Harley-Davidson und engagiert sich ehrenamtlich für den Tierschutz in einer Pflegestelle für Katzen im Tierheim Bad Mergentheim.



**Jörg Moritz**

Jörg Moritz arbeitet für unser Unternehmen als LKW-Fahrer am Standort Ulm. Seine berufliche Laufbahn begann mit einer Ausbildung zum Kfz-Mechaniker, gefolgt von der Qualifikation als Kraftfahrer für Fahrzeuge sowohl bis 7,49 Tonnen als auch über 7,49 Tonnen. Seine Spezialisierung liegt im Bereich Großraum- und Schwertransporte im internationalen Fernverkehr, insbesondere im Transport von Sportbooten, Yachten und Großmaschinen. In seiner Freizeit betätigt er sich gerne sportlich beim Fußballspielen und Wandern sowie beim Reisen mit seinem Wohnmobil.

## Gewinnspiel

**Gewinnen Sie einen ECO 6+6 FriFri**

Die Doppelbecken-Snackfritteuse für Bar oder Bistro, steckerfertig (2x T23) in 2x 230V-Ausführung mit 2x 3,2 kW elektrischer Anschlussleistung.

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

**Einsendeschluss ist der 01.11.2024!**

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



Gewinner des FKv 503 Getränke Kühler von Liebherr ist:

**Frau Sevalnur Göktürk aus Biberach**

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



**Absender**

Name \_\_\_\_\_

Firma \_\_\_\_\_

Straße und Hausnummer \_\_\_\_\_

Postleitzahl \_\_\_\_\_ Ort \_\_\_\_\_

Telefon bitte unbedingt angeben \_\_\_\_\_

Wieviel Prozent der Energiekosten können mit der Precision Serie eingespart werden?

- 3 %
- 30 %
- 33 %

(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

**HoGaKa Profi 2024 – In vielen Feldern unterwegs**

Wenn Sie unseren Focus aufmerksam gelesen haben, sind auch Sie sicher erstaunt, wo wir HoGaKaner überall aktiv sind. In einem der modernsten Stadien Europas (in Stuttgart) bauten wir die Küchen- und Frontcooking-Theken im Businessbereich, aber auch neueste Kioskanlagen für alle Fans. Innovative Cateringkonzepte in Hotels gehören ebenso zu unserem Kompetenzbereich wie moderne Verpflegungseinrichtungen in Museen und Freizeitanlagen. Nicht zu vergessen die klassische Gastronomie vom guten Gasthaus bis zum Sternrestaurant. Innovative Speiserverteilsysteme in Krankenhäusern und Seniorenwohnheimen sind unsere Stärke, so wie die vielen Küchen in Kindertagesheimen, Ganztageschulen und bei den Studierendenwerken. Besonderes Augenmerk legen wir in letzter Zeit gemeinsam mit kompetenten Küchenplanern auf die Entwicklung immer größer werdender Zentralküchen, um dem Personalmangel am „Point of Sale“ mit Frisch-Convenience-Produkten aus der Region effektiv zu begegnen. Bei diesen wirklich sehr großen Küchen mit nicht selten über 20.000 Menü-Komponenten ist es das oberste Ziel, regionale Frische-Produkte mit hoher Qualität für den verwöhnten Gaumen herzustellen und dabei in großen Stückzahlen und Prozessen zu denken. Bei diesen sehr komplexen Zentralküchen geht es um die gesamte Produktionskette, vom Einkauf



Uwe Schein, Thomas Eifert, Florian Eifert

und der Einlagerung regionaler Rohprodukte, über die schonende Verarbeitung (Mise en Place) von Gemüse, Teigwaren, Saucen, Suppen, Fleisch, Fisch, Geflügel und der Patisserie. Nicht zu vergessen die gekühlte Kommissionierung und Logistik der Lebensmittel - im besten Fall mit Mehrwegsystemen verpackt. Ziel ist es dabei, keinesfalls „Konserven“ oder TK-Produkte herzustellen, sondern hochwertige, frische, gekühlte Lebensmittel regionaler Herkunft. Mit raffinierter Koch- und Verpackungstechnik und ohne Konservierungsstoffe können so Produkthaltbarkeiten von mehr als 10 Tagen erreicht werden. Nur mit diesen Haltbarkeiten ist dann das „Finishing“ in den Einrichtungen vor Ort mit reduziertem Fachpersonal denkbar. Der „Long Day“ der ERFA-Gruppe Gemeinschaftsgastgeber der DEHOGA Baden-Württemberg bei der HoGaKa Profi in Ulm hat ein wenig Einblick in solche Prozesse aufgezeigt. Wir bleiben dran und berichten regelmäßig.

Die Geschäftsleitungskollegen Uwe Schein, Thomas Eifert & Florian Eifert