

HoGaKa | Focus



Ausgabe 1 / Januar 2025

Neuheiten & Aktuelles von HoGaKa Profi



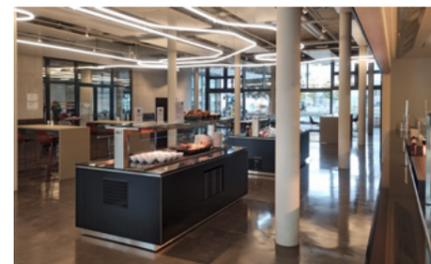
Messetermine:

Die HOGA - Fachmesse für Hotellerie, Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung - ist 2025 Branchentreff Nr. 1 in Süddeutschland.

12. – 14. Januar 2025 in Nürnberg

Euchner - Industrielle Sicherheitstechnik seit 1953

Ein neuer Meilenstein am bewährten Stammsitz in Leinfelden-Echterdingen!



Euchner ist auf einem beeindruckenden Erfolgskurs. Doch was braucht es, um kreatives Denken und nachhaltiges Produzieren auch in Zukunft zu fördern? Die Antwort liegt im neuen Gebäudekomplex, der am Hauptsitz entstanden ist. Ein bedeutender Schritt in Richtung einer modernen Arbeitswelt wurde gemacht – und das mit einem klaren Fokus auf ökonomische und ökologische Aspekte. Geschäftsführer Stefan Euchner betont: „Mit dem Neubau schaffen wir die Voraussetzungen für nachhaltiges Wachstum.“

Die Architekten Mühleisen + Partner aus Stuttgart haben es meisterhaft verstanden, Altbewährtes mit Neuem zu verbinden: Der Neubau besteht aus zwei parallel stehenden Gebäudeflügeln, die direkt an das bestehen-

de Verwaltungs- und Produktionsgebäude anknüpfen. Eine schwebende Stahlbrücke, die mit attraktiven Besprechungsräumen ausgestattet ist, verbindet diese beiden Flügel und schafft so einen inspirierenden Raum für kreative Zusammenarbeit. Insgesamt wurden mehr als 35 Millionen Euro in den Neubau investiert. Auf großzügigen 17.000 Quadratmetern entstanden rund 225 Büro- und 100 Produktionsarbeitsplätze sowie zahlreiche Seminar- und Schulungsräume für Tagungen und Weiterbildungen von Kunden, Geschäftspartnern und Mitarbeitern. Und das ist noch nicht alles: Ein neues Betriebsrestaurant bereichert den Standort. Realisiert von unseren Kollegen Christoph Tratzmiller und Wolfgang Kollhoff, wird es von „EMILs – Made by Traube Tonbach“ betrieben.

Ausstattung:

Edelstahlmöbel von Hupfer, Spültechnik von Hobart, Kühlzellen von Narr, Schnellkühler von Irinox, Kochtechnik mit FlexiChef von MKN, Kombidämpfer von Rational, Induktionswok von Rieber, Kühlmöbel von Cool Compact, Porzellan von BHS, Besteck von Solex

Dieses Unternehmen steht für Kulinarik auf höchstem Niveau.

Täglich werden rund 200 Gäste im Betriebsrestaurant der EUCHNER GmbH + Co. KG verwöhnt – mit dem Ziel, Top-Qualität auf den Teller zu bringen. Um dies zu erreichen, wurden neben der Speiseausgabe eine Salat- und Vorspeisentheke, eine Beilagentheke sowie eine Frontcooking-Station integriert. Die Küche profitiert von modernster Technik, darunter Kombidämpfer von Rational, Schockfroster von Irinox und Kochtechnik von MKN.

Bei Euchner wird die Zukunft nicht nur geplant – sie wird aktiv gestaltet! Wir von der HoGaKa Profi gratulieren zu diesem Meilenstein und wünschen guten Appetit.



Besuchen Sie unseren Showroom 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

Euchner - Industrielle Sicherheitstechnik seit 1953	1
Knallerangebot	1
Wen Cheng in Berlin	2
Wilhelm-Hausenstein-Gymnasium in München	2
MKN Innovation und Qualität in der Profikochtechnik	3
Berg Brauerei Ulrich Zimmermann	3
HoGaKa Aktion	4 - 5
Unser Mitarbeiterteam	6
Auf den Punkt gebracht	6
Das Gewinnspiel	6

Die gute Idee für Ihre Küche

KNALLERANGEBOT!



MKN ist Küchentechnik – Made for you!

Der FlexiCombi® ist ein Durchbruch in Geschwindigkeit, Effizienz und digitaler Technologie. Das neuartige Beleuchtungskonzept und das schnelle Bedienkonzept revolutionieren den Kochprozess, steigern die Produktivität und bieten mit seinem Top-Feature FlexiRack® unvergleichliche Kapazitätserweiterung um über 50%.

Kombidämpfer FlexiCombi MagicPilot,

Basiskonfiguration mit Touch & Slide Bedienkonzept, 12 mögliche Gararten von Dämpfen bis Backen für jede Anwendung das richtige Programm, über 350 Garprozesse in bis zu 20 Schritten speicherbar, automatisches Reinigungssystem WaveClean, WLAN und USB-Schnittstelle, Sonderkonfigurationen wie der Linksanschlag sind optional erhältlich, Kapazität: 6 x 1/1 GN, Betriebsart: Elektro, Anschluss: 10,4 kW, Spannung: 400 V, Maße: 997 x 799 x 790 mm, Fabr. MKN
Art.-Nr. 988.50.77 VE 1 € 9.272,00 € 7.695,00
Preis ohne Aufstellung und Inbetriebnahme!

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



Wen Cheng in Berlin

Ein Fest fernöstlicher Aromen.



Bereits im Jahr 2021 eröffneten Valentin Spieß und Rui Gao die Türen des ersten „Wen Cheng“ Restaurants. Und von Beginn an war ihre Mission klar formuliert: Die Kunstfertigkeit und der unvergleichliche Geschmack chinesischer handgezogener Nudeln sollten auf eine Weise präsentiert werden, die fesselt und begeistert.

Das Engagement für Qualität und Authentizität hat Wen Cheng schnell den Ruf als eines der besten Nudelrestaurants in Berlin eingebracht. Schon 2022 wurden sie von den Berliner Meisterköchen als bestes „Kiezrestaurant“ ausgezeichnet – ein Zeichen für die Leidenschaft, Menschen durch außergewöhnliches Essen zusammenzubringen.

Doch was macht Wen Cheng so außergewöhnlich? Bei Wen Cheng ist man stolz darauf, das reiche und vielfältige Erbe der chinesischen Nudelküche ins Herz Berlins zu bringen. Denn von den über 100 verschie-

denen Arten von Nudelgerichten die es in China gibt, haben es bisher nur wenige auf die Speisekarten in Deutschland geschafft. Die Wen-Cheng-Spezialität sind die Biang Biang Nudeln, serviert mit Beef, Shiitake-Pilzen oder Tofu – immer verfeinert mit scharfem Chili-Öl. Nun wurde der vierte Standort von Wen Cheng eröffnet, ebenfalls in Berlin. Auch hier bildet die offene Küche das pulsierende Herzstück des gastronomischen Konzepts.

Dieses besondere Projekt wurde mit viel Enthusiasmus von Nicole Weißflog, Markus Reis und Paul Goldberg von HoGaKa Profi geplant und umgesetzt. Sie haben nicht nur die Kücheninstallation übernommen, sondern konnten mit ihrem innovativen Ansatz der Küchenplanung und Prozessverbesserung auch maßgeblich zum Erfolg des Konzeptes beitragen. Wir sind begeistert von diesem erfolgreichen Projekt und freuen uns darauf, diese vielversprechende Partnerschaft in Zukunft fortzusetzen.

Ausstattung:
Edelstahlmöbel von Birkenstahl,
Kühlmöbel von IdealAKE,
Fritteusen von Kienle,
Pastakocher & Kochkessel von Ambach,
Kombidämpfer von Rational,
Dunstabzugshauben von EGGL



INFOTHEK

Hohe Ansprüche an Krankenhaus-Geschirr

In Krankenhäusern ist das Geschirr mehr als nur ein Mittel zum Servieren von Mahlzeiten: Es spielt eine entscheidende Rolle für die Hygiene, Sicherheit und das Wohlbefinden der Patienten – und für das effiziente Arbeiten der Mitarbeitenden.

Der wichtigste Aspekt bei Krankenhaus-Geschirr ist die Hygiene. Geschirr muss bei hohen Temperaturen der industriellen Spülmaschinen zu reinigen und resistent gegen Bakterien und Viren sein. Herausragende Eigenschaften hat in dieser Hinsicht Hartporzellan: Speziell für den Healthcare-Bereich entwickelt, ist es darauf ausgelegt, viele Spülgänge ohne Qualitätseinbußen zu überstehen.

Beschädigtes Geschirr verursacht Aufwand und Kosten und stellt ein Sicherheitsrisiko dar. Abplatzungen am Rand von Geschirr erhöhen das Verletzungsrisiko und bieten eine Angriffsfläche für Keime. Hier zeichnet sich Hartporzellan als Material aus, denn es zerbricht in große Bruchstücke.

Nicht nur für Patienten, sondern auch für die Mitarbeitenden sind Ergonomie und einfache Handhabung wichtig. So weist die AIRFLOW-Krankenhaus-Geschirr-Kollektion von BAUSCHER bogenförmige Aussparungen im Stapelrand auf. Dies ermöglicht ein leichtes Handling und macht die Geschirrtteile kompatibel mit Umlufttechnik und Kontaktwärme der gängigen Speisenverteilssysteme.

Obwohl die Funktionalität im Vordergrund steht, spielt das Aussehen ebenfalls eine

wichtige Rolle, denn ein ansprechendes Design trägt zu einer angenehmen Atmosphäre und dem Wohlbefinden der Patienten bei. Dazu muss es bei Krankenhaus-Geschirr aber nicht immer das klassische, bekannte Weiß auf dem Teller oder der Tasse sein! Das dezente Grau der Kollektion AIRFLOW ESSENTA strahlt zum einen Eleganz aus, vor allem aber passt es zu allen Tablettfarben und harmoniert mit dem wechselnden Speiseangebot. Farbe und Form bringen durch das Zusammenspiel von eckigen und runden Artikeln mehr Abwechslung in den Klinik-Alltag. Noch ein Vorteil: Die elf Artikel der Krankenhaus-Geschirr-Kollektion AIRFLOW ESSENTA sind mit Artikeln anderer Kollektionen wie AIRFLOW und INVITA kompatibel und kombinierbar: So können zum Start und um mehr Farbe in den Krankenhaus-Alltag zu bringen zum Beispiel schon einige wenige Artikel mit Farbglasur mit bereits vorhandenen AIRFLOW-Artikeln kombiniert werden. Die Funktionalität ist identisch. Besser kann man Alltagstauglichkeit und Ästhetik kaum verbinden.



Wilhelm-Hausenstein-Gymnasium in München

Ein Schulgelände mit Mehrwert für das ganze Viertel.



Die Stadt München realisierte einen wegweisenden Schulbau in Bogenhausen, der durch organisch anmutende, kleblattähnliche Einzelbauten besticht und im idyllischen Klimapark liegt. Die äußere Gestaltung des Schulgebäudes greift harmonisch die Formen und Materialien der Umgebung auf und fügt sich nahtlos in die angrenzenden Frei- und Grünflächen ein. Insgesamt bestehen die vier Bauteile, die rund um einen zentralen Bereich mit Aula, Mensa und Sporthalle angeordnet sind, wodurch kurze Wege zu allen Bereichen gewährleistet sind.

Die Planung des Gymnasiums übernahmen gleich zwei renommierte Büros: Hascher Jehle aus Berlin und Köhler Architekten aus Gauting. Nach siebenjähriger Planungs- und Bauzeit wurde die Schule pünktlich zum Schuljahr 2024/25 fertiggestellt. Dabei legte die Stadt besonderen Wert auf drei wesentliche Aspekte: als Erstes das klimafreundliche Bauen. Um den Flächenverbrauch zu minimieren, wurden der Allwetterplatz sowie ein Teil des Pausenhofs auf dem Dach integriert. Zudem wurden 76 neue Bäume gepflanzt, Photovoltaikanlagen installiert sowie Biodiversitätsdächer angelegt – ganz zu

Ausstattung:
Edelstahlmöbel von Prisma,
Spültechnik von Meiko,
Kombidämpfer von Rational,
Termoporte von B.Pro,
Kühlmöbel von Cool Compact

schweigen von den begrünten Fassaden und Bienenstöcken. Zweitens wurde das Gymnasium nach dem Münchner Lernhauskonzept gestaltet, welches räumlich wie organisatorisch als eine „kleine Schule“ innerhalb der großen Schulgemeinschaft fungiert. Drittens findet eine Integration der Schule in das Quartier statt: Das Schulgelände ist freizugänglich und besonders die begrünte Freitreppe vom Schulhof auf dem Dach zu den Sportaußenanlagen dient als Treffpunkt für das gesamte Viertel.

HoGaKa Profi hat unter der Leitung von Lisa Karasek und Benedikt Horst die Umset-

zung der Schulmensa für die 1.350 Schülerinnen und Schüler übernommen. Diese umfasst eine Regenerationsküche, welche täglich von einem Schulcaterer versorgt wird – dabei steht gesunde, abwechslungsreiche Ernährung im Vordergrund. Der Speiseplan setzt auf regionale, saisonale sowie biologische Produkte und wird über modernste Ausgabeanlagen angeboten. Eine besondere Herausforderung beim Bau der Speiseausgaben stellte das runde Raumkonzept dar. Dadurch mussten die Möbel innen und außen den verschiedenen Radien angepasst werden. Dieser innovative Ansatz unterstreicht nicht nur den positiven Charakter des Projekts, sondern auch seinen kraftvollen Beitrag zur Bildungsgestaltung in München.

Wir freuen uns, dass wir bei diesem zukunftsweisenden Projekt mitwirken durften und bedanken uns für die erfolgreiche Zusammenarbeit.



world of cooking

MKN Innovation und Qualität in der Profikochtechnik

Die MKN GmbH & Co. KG vereint jahrzehntelange Erfahrung mit innovativer Technik.



Seit über 75 Jahren entwickelt und produziert das Unternehmen aus dem niedersächsischen Wolfenbüttel thermische Premium-Küchentechnologie für die Gastronomie, Hotellerie, Gemeinschaftsverpflegung, Systemgastronomie und die Marine. Mit einem breiten Produktportfolio, das auf höchste Effizienz ausgelegt ist, setzt MKN neue Standards in der Großküchentechnik.

MKN bietet ein umfassendes Sortiment an Geräten, die den gesamten thermischen Kochprozess abdecken, für unterschiedliche Küchenanforderungen entwickelt wurden und setzt dabei auf drei zentrale Produkte: Der FlexiCombi® Kombidämpfer ist ein Multifunktionsgerät, das durch seine Flexibilität

und Energieeffizienz überzeugt. Die einfache Bedienung und die präzisen Kochfunktionen machen ihn zum idealen Begleiter in der Profiküche, während die innovative Reinigungstechnologie WaveClean® für maximale Hygiene sorgt. Der FlexiChef® ist mit dem weltweit einzigartigen SpaceClean®-System ausgestattet und bietet die erste vollautomatische Tiegelreinigung in nur zwei Minuten – ganz ohne Chemikalien. Dies spart Zeit, Wasser und Energie und steigert die Effizienz in der Küche erheblich. Der FlexiChef® vereint Kochen, Braten, Frittieren und mehr in einem Gerät, was ihn zu einem Allrounder für unterschiedlichste Küchenkonzepte macht. Die modularen Herdlinien Optima 850 und Optima 700 sind auf maximale Leistung und

Flexibilität ausgelegt. Mit zahlreichen Erweiterungs- und Anpassungsmöglichkeiten können die Geräte individuell auf die Anforderungen der jeweiligen Küche angepasst werden und erfüllen höchste Qualitäts- und Hygienestandards.

Bei MKN ist Nachhaltigkeit fester Bestandteil der Unternehmensphilosophie. Mit der MKN SteelPlus-Option bietet das Unternehmen die Möglichkeit, Geräte in der Gesamtproduktion aus CO₂-reduziertem Edelstahl herzustellen, was den ökologischen Fußabdruck weltweit senkt. Denn MKN ist als Innovationsführer in der thermischen Profikochtechnik international gefragt. Von Europa über Asien bis nach Amerika setzen Gastronomiebetriebe, Hotels, Großküchen und die Marine auf die langle-

bige und effiziente Technik von MKN. Unterstützt von einem globalen Netzwerk an Vertriebspartnern und Servicestandorten bietet MKN nicht nur erstklassige Produkte, sondern auch umfassenden Service und Beratung, der sich an den Bedürfnissen unserer Kunden orientiert.

Mit MKN wählen Sie mehr als nur Küchentechnik – Sie entscheiden sich für eine Marke, die höchste Qualitätsansprüche, innovative Lösungen und nachhaltige Konzepte vereint, um Ihren Küchenalltag zu optimieren.

www.mkn.com



Berg Brauerei Ulrich Zimmermann

Ein Familienbetrieb in neuer Generation.



Nur wenige Brauereien in Deutschland können auf eine solch lange und traditionsreiche Geschichte zurückblicken, wie die Berg Brauerei in Ehingen-Berg. Bereits am 12. Juli 1466 wird das „Wirtshaus auf dem Berg“ in einem Brief des Erzherzogs Sigmund zu Österreich erwähnt. Mit der Hochzeit von Maria Anna Weber und Cyriakus Zimmermann am 20. Juli 1757 beginnt die bis heute in der neunten Inhabergeneration währende Ära der Zimmermanns in Berg.

Als eine der ältesten Brauereien im Ländle steht die Berg Brauerei bis heute für

Ausstattung:

Kühltechnik von Cool Compact, Spültechnik von Winterhalter, Edelstahlmöbel von Birkenstahl, iVario und iCombi von Rational, Doppelbecken-Einbaufritteuse von Kienle, Kochtechnik von Bohner, Holdomat von Hugentobler

Qualität und Tradition. Seit jeher wird nach der seltenen und aufwändigen Methode der offenen Bottich-Gärung gebraut, welche den Charakter und die Einzigartigkeit ihrer Biere prägt. Die Brauereiwirtschaft lädt ihre Gäste nicht nur zu einer Vielzahl von kulinarischen Köstlichkeiten ein, sondern bietet auch ein unvergessliches Erlebnis in einer gemütlichen Ambiente. Hier vereinen sich schwäbische Küche und frisch gezapftes Bier zu einem Hochgenuss, der sowohl drinnen in der einladenden Gaststube als auch draußen

auf der sonnigen Terrasse genossen werden kann. Darüber hinaus können Besucher die Berg Brauerei auf vielfältige Weise erleben: Bei einer spannenden Brauereibesichtigung erfahren sie alles über den Brauprozess und die Geschichte des Hauses, während Bierbraukurse praktische Einblicke in das Handwerk bieten. Der Höhepunkt im Veranstaltungskalender ist jedoch das traditionelle Ulrichsfest.

Im Garten zwischen der Brauereiwirtschaft und dem Sudhaus erwartet die Gäste ein neues Biergartenhaus. Man sitzt neben den Obstbäumen umringt von historischen Familienfotos der Zimmermanns. Dieser Ausbau wurde im Rahmen einer notwendigen Küchenerweiterung realisiert, denn kreative Kochkunst braucht Raum! HoGaKa Profi, vertreten durch Reinhard Hetzler, stand als kompetenter Partner zur Seite und sorgte dafür, dass nun genügend Raum und modernste Technik die tägliche Arbeit in der Kü-

che erleichtern. Diese Investitionen sollen nicht nur Ausdruck des Engagements für höchste Qualität sein, sondern auch ein Zeichen für die Zukunft der Berg Brauerei und ihrer Verantwortung gegenüber kommenden Generationen. Die Berg Brauerei Ulrich Zimmermann bleibt somit ein Ort, an dem Tradition gelebt wird und neue Wege beschritten werden – für ein nachhaltiges und genussvolles Biererlebnis.

Wir freuen uns, dass wir sie auf diesem Weg begleiten durften und wünschen weiterhin viel Erfolg.



Unser Team

Einige Portraits unserer hochmotivierten Kolleginnen und Kollegen



Juliane Kail

Juliane Kail hat mit ihrer Aus- und Weiterbildung als Handelsfachwirtin eine aufregende Reise begonnen, bei der sie bereits Erfahrungen als stellvertretende und führende Abteilungsleiterin sammeln konnte. Dabei stellte sie ihr Know-how im Produktmanagement, der Kundenberatung und den Verkaufsstrategien erfolgreich unter Beweis. Nun übernimmt sie als Leiterin des Showrooms diese und neue spannende Aufgaben für die HoGaKa Profi in Ulm. In ihrer Freizeit bringt sie gern Schwung in ihr Leben – Zumba macht ihr genauso viel Spaß wie Zeit mit Freunden zu verbringen oder neue Orte zu entdecken. Dabei hat Lissabon ihr Herz erobert. Unter anderem wegen der lebhaften Menschen und des köstlichen Essens.



Dominik Landthaler

Nach seinem Schulabschluss startete Dominik Landthaler seine Karriere als Anlagenmechaniker und sammelte in unterschiedlichen Positionen wertvolle Erfahrungen. Nach einem ersten Wechsel zu HoGaKa Profi schlug er zunächst andere Wege ein. Aber nun ist er zurück, unterstützt unsere Serviceabteilung in Ulm und freut sich auf neue Herausforderungen im bewährten HoGaKa-Team. In seiner Freizeit verwandeln sich Dominik Landthaler und seine beiden Kinder in Abenteurer, die gemeinsam die Welt erkunden. Was gibt es Schöneres, als gemeinsam die Natur zu erleben und die Alpen zu erwandern? Diese Momente sind nicht nur eine willkommene Erholung, sondern das Beste, was das Leben zu bieten hat.



Natan Hailom

Nach seinem Fachabitur tauchte Natan Hailom zunächst in die Welt der Energiewirtschaft und ins Feld der Meteorologie ein. Aber trotz dieser faszinierenden Studienrichtungen merkte er schnell, dass seine berufliche Zukunft woanders liegt. Was zählt, ist die Erkenntnis: Er hat viel über sich selbst gelernt und ist nun bereit, mit seiner Ausbildung als Fachinformatiker für Systemintegration neue Herausforderungen bei HoGaKa Profi anzunehmen. In seiner Freizeit findet man Natan Hailom oft auf dem Tennisplatz oder beim Basketballspielen. Fitness und FIFA mit Freunden stehen ebenfalls hoch im Kurs. Mit seiner positiven Einstellung und seinem Elan wird er in der HoGaKa Profi in Ulm sicherlich viel erreichen.



Stefanie Haremsa

Die berufliche Laufbahn von Stefanie Haremsa begann in Mannheim, wo sie ihr duales Studium der Betriebswirtschaftslehre absolvierte und sich auf die Fachrichtung Handel spezialisiert hat. Stefanie Haremsa hat in ihrer bisherigen Karriere als Filial- und Vertriebsleiterin reichlich Erfahrungen gesammelt und unterstützt nun die HoGaKa Profi in der Einkaufsabteilung in Ulm. Wenn sie gerade nicht bei der Arbeit ist, findet man sie oft sportlich aktiv. Yoga, Pilates und Fitness sind feste Bestandteile ihres Alltags. Und wenn der Kopf mal frei werden muss, zieht es sie hinaus in die Natur. Ob beim Wandern auf der Schwäbischen Alb oder beim Erkunden der atemberaubenden Landschaften des Alpenvorlandes.

Gewinnspiel

Gewinnen Sie einen Tag bei MKN in Wolfsbüttel!

Inklusive Besichtigung des MKN Werks, einem Workshop in der MKN Kocharena und Übernachtung. Die Anreise ist nicht inkludiert.

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

Einsendeschluss ist der 01.04.2025!

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



Gewinner des ECO 6+6 der Marke Fri Fri ist:
Frau Hanne Stoppel aus Dietenheim

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



Absender

Name _____

Firma _____

Straße und Hausnummer _____

Postleitzahl _____ Ort _____

Telefon bitte unbedingt angeben _____

Wie lange benötigt der FlexiChef® für die vollautomatische Tiegelreinigung?

- 2 Minuten
- 10 Minuten
- 15 Minuten

(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

Wind of Change: Vieles ist im Umbruch!

In Deutschland macht sich Unbehagen breit. Nach vielen „fetten Jahren“, sind die wirtschaftlichen Zukunftsaussichten mittlerweile stark getrübt. Statt Vollbeschäftigung und der Herausforderung genügend gute Mitarbeiter zu finden, sehen wir immer mehr Firmen, die in Kurzarbeit gehen oder Mitarbeiter freistellen, weil die Auftragsbücher leerer werden. Dabei sind die Alarmsignale seit Jahren unübersehbar und die Rahmenbedingungen für Firmen verschlechtern sich am Standort Deutschland stetig: zu wenig leistungsbereite Menschen, sinkendes Interesse an den MINT-Berufen, hohe Energiekosten und umfangreiche Auflagen, die das produzierende Gewerbe belasten. Besonders der Mittelstand leidet und wird politisch gänzlich übersehen. Zudem hat eine verfehlte Politik den Eindruck erweckt, der Staat könne alles regeln – eine Illusion, die zunehmend bröckelt. Allein der Krieg in der Ukraine zwingt Deutschland künftig über 3 % des Bundeshaushalts in die Verteidigung zu stecken. Dieses Geld wird in anderen Bereichen fehlen!

Was heißt das für uns alle? John F. Kennedy sagte einmal: „Frage nicht, was das Land für dich tun kann, frage was du für das Land tun kannst“. Wir sollten diesen Leitsatz wieder ernst nehmen – nicht klagen, sondern anpacken. Nicht weniger arbeiten, sondern mehr. Wenn wir das nicht verinnerlichen,

wird der Transfer gut bezahlter Jobs ins Ausland nicht zu stoppen sein. Viele Länder entwickeln sich wirtschaftlich, während wir Gefahr laufen, unseren erarbeiteten Wohlstand zu verlieren. Dieser Wohlstand ist nicht „gottgegeben“, sondern wurde über Jahrzehnte von unseren Müttern und Vätern hart erarbeitet. Als nachfolgende Generationen tun wir gut daran, diesen Zustand wertzuschätzen und ihn zumindest zu erhalten. Hilfreich ist es, die Weltkugel anzuschauen und das kleine Deutschland zu suchen. Ein „Knirps“ eigentlich, der nur durch die wirtschaftliche Leistungsfähigkeit so wichtig für den Rest der Welt geworden ist. Diese Position können wir nur behalten, wenn wir bereit sind dafür zu arbeiten. Und das kann, darf und soll sogar Freude machen.

Seitens der HoGaKa Profi freuen wir uns nicht nur über noch immer gut gefüllte Auftragsbücher, sondern besonders auch an der Schaffenskraft aller HoGaKanerinnen und HoGaKaner! Wir sind dankbar, dass wir uns darauf immer verlassen konnten und dass sich daran, trotz aller Veränderung, bis heute nichts geändert hat. Das lässt uns sehr optimistisch in die Zukunft blicken.

Auch Ihnen wünschen wir große Zuversicht und einen erfolgreichen Jahresstart 2025!

Die Geschäftsleitungskollegen Uwe Schein, Thomas Eifert & Florian Eifert