

HoGaKa | Focus



Ausgabe 2 / Mai 2025



Termine in unserer Eventarena:

6. Mai 2025:
HUPFER & Pacojet
13. Mai 2025:
MKN
01. Juli 2025:
Rational live
30. September 2025:
MKN & CoolCompact

Inhalt

Thüringer Landstolz Schmalkalden	1
Knallerangebot	1
Das Blindeninstitut Würzburg	2
Das Peach Pit Diner in Biberach an der Riß	2
Amefa – Qualität und Vielfalt für die Gastronomie	3
AOK Düsseldorf	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

Thüringer Landstolz Schmalkalden

Ein inhabergeführtes Familienunternehmen seit 1990.



Die Marke Thüringer Landstolz steht für traditionelle Handwerkskunst in der Fleisch- und Wurstherstellung, kombiniert mit innovativen Produktionsverfahren. Innerhalb ihres Unternehmens betreibt die Inhabergefamilie Holland-Moritz über 30 Filialen, mehrere Verkaufsautomaten in Südhöringen sowie einen eigenen Imbiss und bietet darüber hinaus einen Partyservice an. Die Kernprodukte des Unternehmens sind natürlich echte thüringische Spezialitäten wie die Thüringer Rotwurst, Thüringer Leberwurst und die allseits beliebte Thüringer Bratwurst.

Als eine der wenigen Fleischereien in der Region schlachtet Thüringer Landstolz noch selbst und behält damit die volle Kontrolle über die gesamte Wertschöpfungskette. Diese konsequente Qualitätskontrolle sowie die Verwendung traditioneller Rezepturen aus der südhöringischen Region sorgen dafür, dass alle Produkte den höchsten handwerklichen Standards entsprechen. In Verbindung mit modernen Herstellungsverfahren garantieren die Erzeuger eine erstklassige Lebens-

mittelqualität, die man sieht und schmeckt. Anfang 2024 entschied sich Thüringer Landstolz, die Fleischproduktion in Schmalkalden zu erweitern. Ziel war es, nicht nur die Kapazitäten zu erhöhen, sondern auch eine zentrale Produktionsküche neu zu schaffen. Hier kam die HoGaKa Profi ins Spiel: Als Spezialist für Großküchentechnik wurden wir mit der Konzeption und Umsetzung dieser leistungsstarken Produktionsküche beauftragt.

Da es sich um einen Neubau beziehungsweise Anbau handelte, hatten wir maximale Planungsfreiheit. Dies ermöglichte es uns, die Räumlichkeiten exakt auf die Bedürfnisse und Arbeitsabläufe des Kunden zuzuschneiden. Unser Kollege Markus Reis übernahm diese Aufgabe in enger Abstimmung mit unserem Auftraggeber.

Die neue Produktionsküche verfügt über eine Kapazität von bis zu 5.000 Essen pro Tag und ist auf verschiedene Herstellungsverfahren ausgelegt. Neben der klassischen Warmverpflegung (Cook & Hold) sind auch moderne Methoden wie Cook & Chill sowie Cook &

Ausstattung:

Edelstahlmöbel von Birkenstahl, Kühltechnik von IdealAKE, Multifunktionskochgeräte & Kombidämpfer von Rational, Schnellkühler von Irinox, Spültechnik von Hobart, Dunstabzugshauben von Eggli, Fahrbares Equipment von B.PRO

Freeze möglich. Dadurch können die Speisen entweder direkt serviert, gekühlt zur späteren Verwendung gelagert oder tiefgeköhlt für den Verkauf im Lebensmittel-einzelhandel vorbereitet werden.

Mit dieser neuen Produktionsküche kann Thüringer Landstolz verschiedene Kundengruppen optimal bedienen: aus ihr werden sowohl Kitas und Schulen mit frischen, qualitativ hochwertigen Mittagessen beliefert, als auch der eigene Partyservice mit warmen und kalten Leckereien versorgt. Zudem entstehen hier verzehrfertig verpackte Gerichte wie Gulasch, Chili con Carne und Rouladen, die im Einzelhandel angeboten werden.

Der Baubeginn der neuen Produktionsküche war Anfang 2024 und bereits im Herbst desselben Jahres erfolgte die Installation der Küchenkomponenten. Dank der engen Zusammenarbeit zwischen Thüringer Landstolz und der HoGaKa Profi konnte das Projekt in einem straffen Zeitplan realisiert werden. Das Ergebnis ist eine hochmoderne, effiziente und leistungsfähige Produktionsküche, die optimal auf die Bedürfnisse des Unternehmens zugeschnitten ist.

Wir bei HoGaKa Profi sind stolz darauf, dieses Projekt gemeinsam mit Familie Holland-Moritz umgesetzt zu haben. Die neue Küche kann einen wichtigen Beitrag zur Weiterentwicklung des Unternehmens leisten und dafür sorgen, dass die hochwertigen Thüringer Spezialitäten trotz höherer Produktionsmengen auch in Zukunft in bester Qualität hergestellt werden können.



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!

Die gute Idee für Ihr Restaurant



Besteckserie Sierra
überzeugt mit klaren Konturen und anmutenden Proportionen. Durch ein Zusammenspiel zwischen polierten und gehämmerten Oberflächen entsteht eine moderne und reizvolle Symbiose. Material Edelstahl 18/10, poliert mit gehämmerten Griffen, spülmaschinengeeignet, Fabr. Amefa.

Menüöffel			
Länge 207 mm			
Art.-Nr. 992.95.02	VE 12	€ 3,97	€ 3,20
Menügabel			
Länge 208 mm			
Art.-Nr. 992.95.03	VE 12	€ 3,97	€ 3,20
Menümesser Vollheft			
Länge 235 mm			
Art.-Nr. 992.95.03	VE 12	€ 5,58	€ 4,60
Kaffeelöffel			
Länge 144 mm			
Art.-Nr. 992.95.06	VE 12	€ 2,41	€ 1,95
Kuchengabel			
Länge 144 mm			
Art.-Nr. 992.95.07	VE 12	€ 2,41	€ 1,95

KNALLERANGEBOT!

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

Das Blindeninstitut Würzburg

Ein einzigartiger Ort der Förderung und Unterstützung.



Das Blindeninstitut Würzburg ist eine Einrichtung, die sich seit über 160 Jahren der Bildung, Förderung und Unterstützung von Menschen mit Sehbeeinträchtigung oder Blindheit widmet.

Kinder, Jugendliche und Erwachsene finden hier die notwendige Unterstützung, um ein selbstbestimmtes Leben zu führen. Ob Frühförderung, Schule, Wohnen oder Arbeitsintegration – das Institut bietet ein umfassendes Angebot an Hilfestellungen, das individuell auf die Bedürfnisse des Einzelnen abgestimmt ist. Als größte Einrichtung der Blindeninstitutsstiftung hat der Standort in Würzburg eine herausragende Bedeutung für Menschen mit Sehbeeinträchtigung in Bayern und Südthüringen. Die bisherige Küche des Instituts stammte aus den 1980er Jahren und entsprach nicht mehr den modernen Anforderungen an eine effiziente und nachhaltige Lebensmittelzubereitung. Die Technik war veraltet, die Lüftungsanlage nicht ausreichend und die Prozessabläufe waren nicht mehr zeitgemäß. Zudem gab es strukturelle Mängel, die eine grundlegende Sanierung



erforderlich machten. Um eine nachhaltige und funktionale Lösung zu realisieren, wurde entschieden, die Küche komplett neu zu planen und umzusetzen. Als Experte für Großküchentechnik wurde die HoGaKa Profi, vertreten durch Dieter Franke, Wolfgang Kollhoff und Dagmar Gözl mit der Umsetzung der neuen Küche sowie der Speisenausgabe für die Mitarbeiter beauftragt. Der erste Schritt war der komplette Rückbau der alten Küche bis auf den Rohbau. Anschließend wurden neue Wände, ein hochwertiger Bodenbelag, moderne Kühlzellen sowie eine leistungsstarke Lüftungsanlage mit effizienten Ablufthauben installiert. Die neue Küche wurde nach höchsten ergonomischen und hygienischen Standards konzipiert. Sie umfasst modernste Koch- und Spültechnik, um die Arbeitsabläufe optimal zu gestalten und die Qualität der Speisen sicherzustellen.

Mit der Neugestaltung der Küche im Blindeninstitut Würzburg konnten wir einen wichtigen Beitrag zur Verbesserung der Arbeitsbedingungen und der Versorgungsqualität leisten. Dank der engen Zusammenarbeit mit Holger Keß von der Stabsstelle Bauen und Immobilien sowie mit Lisa Ott von der Ressortleitung Zentrale Dienste konnte das Projekt erfolgreich umgesetzt werden. Wir danken dem Blindeninstitut Würzburg für das Vertrauen in unsere Arbeit und freuen uns, einen nachhaltigen Mehrwert geschaffen zu haben.

Ausstattung:
Spültechnik von Meiko,
Edelstahlmöbel von Fega,
Multifunktionale Kochtechnik von MKN,
Kombidämpfer von Convotharm,
Kühlmöbel von CoolCompact

INFOTHEK

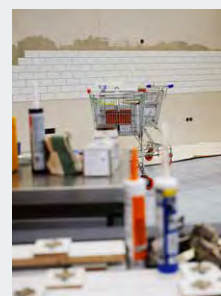


Umbau der HoGaKa Eventarena

Bereits im November 2004 eröffneten wir in unserem Ulmer Showroom die HoGaKa Eventarena als offene Aktionsfläche für professionelle Präsentationen, Schulungen und Events. Seitdem durften wir hier viele Gäste und Referenten empfangen, darunter auch so bekannte Namen wie Alfons Schuhbeck.

Nun wurde die HoGaKa Profi Eventarena umfassend renoviert. Über einen Zeitraum von zwei Wochen wurde intensiv gebaut, gestrichen, gefliest und gewerkelt. Ziel dieses Umbaus war es, die Eventarena nicht nur moderner, sondern vor allem noch funktionaler zu gestalten. Freuen Sie sich auf eine Vielzahl interessanter Seminare in der neuen HoGaKa Eventarena.

Unser Partner **Rational** zeigt, wie Sie durch die Kombination von iCombi Pro und iVario auf engstem Raum und mit minimalem Ressourceneinsatz eine Vielzahl an Koch- und Garprozessen abbilden können und Ihre Küchenabläufe mit der Softwarelösung Connected Cooking dabei ständig unter Kontrolle halten. Das **Pacojet**-System verbindet grenzenlose Kreativität mit höchster Ergebnisqualität und Wirtschaftlichkeit. Beim Pacossieren® entstehen



Gerichte mit intensivsten Aromen sowie ultrafeinen, luftigen Texturen. Durch die spezielle Verarbeitung bleiben zudem die natürlichen Farben der Lebensmittel sowie deren Nährstoffe erhalten. Neben diesen bereits etablierten Schulungen von Rational und Pacojet erwarten Sie ab sofort weitere spannende Highlights: Als Spezialist für Speisenlogistik und -präsentation demonstriert **Hupfer** wie die Effizienz in der Verpflegung gesteigert werden kann und welche Vorteile sich daraus sowohl für Gäste, für die Mitarbeiter als auch für die Umwelt ergeben. **MKN** und **CoolCompact** präsentieren zudem neue technische Innovationen und interessante Features rund um ihre Geräte der Koch- und Kühltechnik. Besonders im Fokus stehen dabei Wirtschaftlichkeit und Effizienz – Themen von herausragender Relevanz im heutigen Küchenalltag.

Wir laden Sie herzlich ein, diese neuen Möglichkeiten zu entdecken und freuen uns auf diese und viele weitere interessante Schulungen mit Ihnen in unserer neu gestalteten HoGaKa Eventarena!



Das Peach Pit Diner in Biberach an der Riß

Ein neues gastronomisches Highlight in Biberach.



Nachdem Roman und Roland Sailer in Neu-Ulm mit ihrem Diner-Konzept Peach Pit bereits seit vielen Jahren erfolgreich sind, eröffneten sie am 2. Oktober 2024 in Biberach an der Riß ihren zweiten Standort. Auch hier ist die Gastronomie in das Cineplex-Kino integriert und bietet den Gästen ein authentisches American-Diner-Erlebnis.

Mit einem vielfältigen Angebot an Burgern, Salaten, Desserts und Cocktails



bereichert das Peach Pit die lokale Gastronomieszene. Das Konzept kombiniert klassisches amerikanisches Flair mit modernem Komfort und einem hochwertigen gastronomischen Angebot. Um den hohen Anforderungen an eine moderne und effiziente Gastronomie gerecht zu werden, wurde HoGaKa Profi mit der Ausstattung der Küche, der Spültechnik, der Kühlräume sowie der Ausstattung des Gastraums mit Geschirr und Besteck beauftragt. Unter der Leitung unseres Kollegen Michael Tucci wurde ein maßge-

schneidertes Konzept entwickelt, das sowohl die kulinarischen als auch die betrieblichen Anforderungen perfekt abdeckt. Eine der größten Herausforderungen bestand darin, die Küche optimal an die knappen räumlichen Gegebenheiten anzupassen, um einen reibungslosen Arbeitsablauf zu ermöglichen. Die Integration von hochwertigen Kühl- und Spültechniksystemen war essenziell, um den hohen Besucherzahlen des Kinos gerecht zu werden. Zudem legen die Inhaber besonderen Wert auf eine leistungsstarke und langlebige Ausstattung, die den täglichen Anforderungen eines stark frequentierten Gastronomiebetriebs standhält. Trotz der anspruchsvollen Planung und Umsetzung konnte das gesamte Vorhaben innerhalb von nur drei Monaten realisiert werden. Diese kurze Bauzeit erforderte eine exakte Koordination aller Gewerke, eine detaillierte Planung und eine enge Zusammenarbeit mit den Betreibern. Vom ersten Konzept bis zur finalen Ausstattung verlief das Projekt reibungslos und

termingerecht, sodass das Peach Pit Diner pünktlich zur Eröffnung im Oktober seine Türen öffnen konnte.

Wir danken Roman und Roland Sailer für ihr Vertrauen in die HoGaKa Profi und freuen uns, dass wir Teil dieses spannenden Projekts sein durften. Das Peach Pit Diner in Biberach zeigt eindrucksvoll, wie durch eine durchdachte Planung und professionelle Umsetzung ein modernes Gastronomiekonzept erfolgreich in einen bestehenden Kinokomplex integriert werden kann. Wir wünschen dem gesamten Team viel Erfolg und zahlreiche zufriedene Gäste!

Ausstattung:
Grillplatten von Bohner,
Fritteusen von Blümchen,
Edelstahlmöbel von Hupfer,
Spültechnik von Winterhalter,
Kühlmöbel von CoolCompact,
Kühlzellen von Roma

Amefa – Qualität und Vielfalt für die Gastronomie

Bestecklösungen für höchste Ansprüche.

Seit über 90 Jahren steht Amefa für hochwertige Bestecklösungen in Restaurants, Hotels und Großküchen weltweit. Gegründet als Apeldoornse Messerfabrik in den Niederlanden, gehört das Unternehmen heute zu den führenden Besteckanbietern für die Gastronomie. Mit einem breiten Sortiment aus zeitlosen Klassikern und modernen Designs bietet Amefa für jede Stilrichtung die passende Lösung – von Fine-Dining bis zur Patientenversorgung in Kliniken.

Amefa kombiniert Tradition mit Innovation. Jedes Besteckteil überzeugt durch eine angenehme Haptik, ausgewogene Proportionen und eine durchdachte Formgebung. Das Sortiment umfasst hochwertigen Edelstahl 18/10 für die gehobene Gastronomie sowie Edelstahl 18/0, der magnetisch und für automatische Abraumanlagen geeignet ist.

Sierra – gehämmertes Design mit klassischer Eleganz

Ein besonderes Highlight ist die neue Besteckserie Sierra. Mit ihrer markanten Hammerschlag-Optik setzt sie Akzente und sorgt für ein einzigartiges haptisches Erlebnis. Die strukturierte Oberfläche verleiht dem Be-

steck eine handwerkliche Note und macht es zum Blickfang auf jedem gedeckten Tisch. Sierra ist in Edelstahl sowie mit PVD-Beschichtung in Schwarz und Champagner erhältlich. Mit einer Materialstärke von 3,0 mm liegt Sierra angenehm in der Hand. Das abgerundete Griffende und die klassische, elegante Form machen die Serie vielseitig einsetzbar.

Stilvielfalt für jede Gastronomie

Amefa bietet über 60 verschiedene Besteckserien, die speziell für den professionellen Einsatz entwickelt wurden. Um Gastronomen eine einfache Orientierung zu bieten, ist das Sortiment in vier Stile geordnet:

- **Noisy** – Mutige Designs für Trendsetter. Besteck mit einzigartigen Oberflächen, auffälligen Formen und außergewöhnlichen Details.
- **Pure** – Minimalistische Ästhetik. Gradlinige Bestecke mit schlichter Eleganz und modernem Understatement.
- **Classic** – Zeitlose Klassiker. Bestecke mit traditionellen Formen und einer Prise Nostalgie, passend für gehobene Restaurants.
- **Functional** – Vielseitige Bestecke für den täglichen Einsatz, perfekt für Kantinen, Buffets und Gemeinschaftsverpflegung.



Ein starker Partner für die Gastronomie

Amefa bietet nicht nur erstklassige Produkte, sondern auch kompetente Beratung und schnelle Lieferzeiten. Wer sich für Amefa entscheidet, setzt auf Qualität, Stil und eine verlässliche Partnerschaft.

www.amefa.de



AOK Düsseldorf

Ein zukunftsweisendes Projekt für eine der größten Krankenkassen Deutschlands.



Die AOK Rheinland/Hamburg ist mit rund 3 Millionen Versicherten die größte Krankenversicherung in Nordrhein-Westfalen. Seit September 2024 liegt ihr Hauptsitz im Düsseldorfer Stadtteil Lichtenbroich. Dort entstand ein hochmodernes Verwaltungsgebäude mit einer Bürofläche von 26.000 Quadratmetern.

Im Zuge dieses Neubaus sollte auch eine Betriebskantine entstehen, die nicht nur funktional und effizient, sondern auch ansprechend und vielseitig gestaltet ist. Schließlich gilt es, täglich bis zu 2.100 Mitarbeitende mit abwechslungsreichen, frischen und gesunden Speisen zu versorgen. Die Herausforderung bestand darin, ein Konzept zu entwickeln, das sowohl den unterschiedlichen Ernährungsgewohnheiten gerecht wird als auch moderne technische Anforderungen erfüllt. Die Planung dieses anspruchsvollen Betriebsrestaurants wurde vom Planungsbüro K&P aus

Düsseldorf übernommen. Für die Umsetzung war die HoGaKa Profi, vertreten durch Paul Goldberg und Alin Marita, verantwortlich. Der Betrieb wurde dem erfahrenen Caterer SV-Group übertragen, der für seine innovativen Gastronomiekonzepte bekannt ist. Ziel war es, eine hochmoderne Freeflow-Anlage zu gestalten, die den Mitarbeitern maximale Flexibilität bei der Auswahl ihrer Speisen bietet und gleichzeitig eine schnelle und effiziente Ausgabe ermöglicht.

Im Rahmen des kulinarischen Konzepts wurden verschiedene Themenbereiche entwickelt, die eine breite Palette an Speisen abdecken. Neben vegetarischen und veganen Spezialitäten mit internationalen Einflüssen und frischen Salaten oder Bowls werden auch klassische deutsche Gerichte mit modernen Akzenten angeboten. Abgerundet wird die Auswahl mit internationalen Street-Food-Spezialitäten. Zusätzlich zum Restaurant wurde eine stilvolle Kaffeebar eingerichtet,



die den Mitarbeitern Kaffeespezialitäten sowie eine Auswahl an Gebäck bietet.

Neben der gastronomischen Vielfalt spielte auch die technische Ausstattung eine entscheidende Rolle. Eine effiziente Küchenplanung und modernste Technik waren erforderlich, um die reibungslose Zubereitung und Ausgabe der Speisen sicherzustellen. Zudem ermöglichen großzügige Lager- und Kühlbereiche eine optimale Bevorratung der Speisen und Non-Food-Waren. Die hochmoderne Spültechnik mit Tablett-Rückführung trägt dazu bei, dass das benutzte Geschirr schnell und hygienisch gereinigt werden kann. Eine besondere Innovation stellt die Lüftungsdecke mit einer integrierten UVC-Anlage dar, die für ein angenehmes Raumklima sorgt und höchste Hygienestandards erfüllt. Eine weitere ist, dass bei der Kleinkältetechnik das zukunftsorientierte CO₂-Gas in Anlehnung an die neue F-Gase Verordnung geplant und umgesetzt wurde. Zudem wurde eine spezi-

elle Brandschutztechnik des Typs ANSUL integriert, die für maximale Sicherheit in der Küche sorgt. Die gesamte Ausstattung wurde so konzipiert, dass sie sowohl den aktuellen als auch zukünftigen Anforderungen an eine moderne Betriebsgastronomie gerecht wird.

Dank der engen Zusammenarbeit aller Beteiligten konnte die neue Betriebskantine der AOK Rheinland/Hamburg erfolgreich realisiert werden. Die Mitarbeitenden profitieren nun von einer modernen und attraktiven Betriebsverpflegung, die kulinarische Vielfalt mit hoher Funktionalität verbindet.

Wir sind stolz darauf, Teil dieses zukunftsweisenden Projekts gewesen zu sein. Unser Dank gilt der AOK Rheinland/Hamburg für das Vertrauen in unsere Expertise sowie allen Partnern, die zur erfolgreichen Umsetzung dieser modernen Betriebskantine beigetragen haben.

Ausstattung:

iVario und iCombi von Rational,
Fritteusen von MKN,
Kochtechnik von Berner,
Siebträgermaschine von Melitta,
Edelstahlmöbel von Birkenstahl,
Spültechnik von Meiko,
Nassmülltechnik von Rothenburg,
Kühlzellen von Viessmann,
Kältetechnik von Hamm

Unser Mitarbeiterteam

Einige Portraits unserer hochmotivierten Kolleginnen und Kollegen



Attila Kis
Attila Kis ist seit 2012 in Deutschland an-sässig und bringt mehr als 30 Jahre techni-sche Expertise mit, welche er sich in einem breiten Spektrum an Fachgebieten an-geeignet hat. Dazu zählen unter anderem Gebäudetechnik, Servicedienstleistungen, Medizintechnik und Umwelttechnik sowie Montage und Maschinenbau. In seiner neuen Position als Kundendiensttechni-ker bei der HoGaKa Profi möchte er die-ses umfangreiche Know-how einbringen. Neben seinem beruflichen Engagement sind Reisen, insbesondere in die USA, sei-ne Leidenschaft. Auch Oldtimer haben es ihm angetan und gehören ebenso zu sei-nen Hobbys wie sportliche Aktivitäten, die einen Ausgleich zu seinem technischen Alltag schaffen.



Michaela Wolf
Michaela Wolf verfügt über umfangreiche Erfahrung im Verkauf und in der Logistik. In ihrer Zeit im Verkauf war sie für Disposition, Warenpflege, Warenannahme und Preis-auszeichnung verantwortlich. Anschließend arbeitete sie 17 Jahre in der Logistik, wo sie Bestellungen kommissionierte, verpackte und versendete. Ihre Hauptaufgaben um-fassten zudem das Kategorisieren und Ver-buchen von Artikeln sowie die Bearbeitung von Retouren und Reparaturen. Nun freut sie sich, ihre Logistikkenntnisse mit dem direk-ten Kundenkontakt im Service-Innendienst der HoGaKa Profi am Standort Nürnberg zu verbinden. In ihrer Freizeit ist sie gerne in der Natur – beim Downhillfahren, Wandern oder Camping.



Benedikt Häge
Benedikt Häge begann unmittelbar nach dem erfolgreichen Abschluss seiner Schrei-nerausbildung mit dem Studium zum Holz-techniker, was den Grundstein für seine berufliche Laufbahn legte. Nach dem Erhalt seines Diploms sammelte er wertvolle Er-fahrungen in verschiedenen Schreinereien, wo er vor allem in der Arbeitsvorbereitung tätig war. Da er bereits während seines Stu-diums großes Interesse an CAD zeigte, ent-schied er sich, in diesen Fachbereich bei der HoGaKa Profi am Standort Ulm zu wechseln, um seine Fähigkeiten optimal einzusetzen. In seiner Freizeit engagiert er sich als ak-tives Mitglied beim Deutschen Roten Kreuz und singt in einem Gesangsverein. Außer-dem entspannt er gerne beim "Zocken" am Computer.



Günther Gutknecht
Günther Gutknecht begann seine beruf-liche Laufbahn mit einer erfolgreichen Ausbildung zum Kfz-Mechaniker, gefolgt von einer umfangreichen fünfjährigen Weiterbildung zum Textilmaschinenfüh-rer. Nach dieser Phase war er viele Jah-re in der Logistik tätig und sammelte dort wertvolle Erfahrungen. Wir freuen uns, dass er sich der HoGaKa Profi seit Kurzem als Lkw-Fahrer und im Lager in Ulm ange-schlossen hat. Neben seinen beruflichen Aktivitäten widmet sich Günther in seiner Freizeit leidenschaftlich dem Radfahren und Wandern. Am liebsten verbringt er diese kostbaren Momente im Kreis sei-ner Familie und schafft dadurch Harmonie zwischen Beruf und Freizeit.

Gewinnspiel

Gewinnen Sie einen 60-teiliges Besteck-Set vom Amefa

Bestehend aus jeweils 12 Menümessern Vollheft, Menügabeln, Menülöffeln, Kaffeelöffeln und Kuchengabeln der Serie Sierra.

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

Einsendeschluss ist der 01.08.2025!

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

Gewinner des Besuches bei MKN ist:
Frau Bettina Rettig aus Ursberg

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



Absender

Name

Firma

Straße und Hausnummer

Postleitzahl Ort

Telefon bitte unbedingt angeben

Welche besondere Optik zielt die Besteckserie Sierra?

- ☐ Aufschlag-Optik
- ☐ Hammerschlag-Optik
- ☐ Ritterschlag-Optik

(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

In Erwartung: Was macht die neue Regierung?

Nach dem Ende der Ampel-Regierung und der vorgezogenen Bundestagswahl deutet zu unserem Redaktionsschluss vieles auf eine Koalition aus CDU/CSU und SPD hin. Ob sich die potentiellen Partner besser zu-sammenraufen als ihre Vorgänger, bleibt abzuwarten.



Uwe Schein, Thomas Eifert, Florian Eifert

Wichtig ist es, dass die Wirtschaft ihr Ver-trauen in die Politik wieder zurückgewinnt. Die Berechenbarkeit der Richtungsgebun-gen aus Berlin hat sehr gelitten und dazu geführt, dass Investitionen in Deutschland zurückgestellt wurden. Die durch den Ukra-ine-Krieg ohnehin enorm gestiegenen Ener-giekosten wurden durch die ideologisch motivierte Entscheidung, die fossilen Brenn-stoffe im "Schweinsgalopp" durch stromba-sierte Techniken ersetzen zu wollen, weiter verteuert. Den natürlichen Marktmechanis-men keine Zeit für logische Fügungen zu ge-ben, war viel zu überhastet und falsch. Die Akzeptanz für neue Techniken wird zumeist wirtschaftlich entschieden – hierfür gab es keine Zeit. Vielmehr wurde fast gewaltsam in die Entscheidungsprozesse eingegriffen. Kapital ist sehr flüchtig und geht dorthin, wo es ihm am besten geht. Das war in den ver-gangenen Jahren sicher nicht in Deutsch-land.

Die ganze Republik hat Schaden erlitten – es gibt viele Enttäuschte. Man sieht es

in einer Welle von Streiks, die nicht aufzu-hören scheinen. Jeder erzählt von seiner Situation, die nicht zufriedenstellend ist. Doch ist das wirklich so? Sind wir wirklich so arm dran? Wenn man den nächsten Ur-laub buchen will, ist man nicht selten zu spät dran. Reserviert man im Restaurant seiner Wahl, geht das nur sehr lange im Voraus. Der Wunsch nach durchaus teuren Tickets für Massenevents wie Fußballspiele oder Konzerte großer Stars ist ohne Beziehungen kaum zu erfüllen.

Es wäre wichtig, dass wir alle mal innehal-ten und unsere Situation ehrlich begreifen. Wir leben nach wie vor in einem friedlichen und sicheren Land, das uns viele Chancen gibt. In keinem anderen Land dieser Welt scheint es besser zu sein – also beenden wir die Jammerei und nutzen unsere Mög-lichkeiten.

Einen positiven Blick in die Zukunft wün-schen Ihnen die Geschäftsleitungskollegen Uwe Schein, Thomas Eifert & Florian Eifert