

HoGaKa | Focus



Ausgabe 3 / September 2025



Termine in unserer neuen Eventarena:

23. September 2025:

Rational live

30. September 2025:

MKN & CoolCompact

06. Oktober 2025:

Rational iVario-Besitzerschulung

21. Oktober 2025:

Pacossieren® live

Neuheiten & Aktuelles von HoGaKa Profi

Sommergastronomie im Mineralbad Berg

Tradition trifft Moderne.



Nach fast zwei Jahren Bauzeit präsentiert sich die Gastronomie des traditionsreichen Mineralbads Berg, liebevoll „Neuner“ genannt, nun wieder vollständig.

Die alte Villa Blankenhorn wurde durch einen eingeschossigen Neubau ersetzt, dessen großzügige Terrasse sich architektonisch stilsicher in die Umgebung einfügt. Ein begrüntes Flachdach wurde in den Hang integriert, während eine vorgezogene Fassade aus Mosaikfliesen die Formensprache des historischen Hauptgebäudes aufgreift. Im Inneren bietet der Neubau neben Küche, Lager- und Kühlräumen auch Personalbereiche und Sanitäranlagen mit direktem Zugang von außen.

Unsere Kollegen Dagmar Götz und Wolfgang Kollhoff waren seitens der HoGaKa Profi für die fachgerechte Umsetzung verantwortlich. Dabei wurde modernste Großküchen- und

Kältetechnik installiert und zusätzlich Ausgabe- und Schanktechnik integriert, um den Anforderungen optimal gerecht zu werden. Für die Einrichtung kamen hochwertige Edelstahlmöbel von Fega Solutions zum Einsatz. Zur Lagerung der frischen Zutaten wurden CoolCompact-Kühltische und -schränke installiert, ergänzt durch eine Kühlzelle von Narr, die konstante Lagertemperaturen gewährleistet. Die Spültechnik umfasst leistungsfähige Geräte von Hobart, darunter eine Durchschub- und eine Gläserspülmaschine. Ein besonderes Augenmerk wurde auf die Speisenausgabe gelegt. Eine großzügige Theke verbindet Küche und Terrasse und ist für einen optimierten Ablauf und eine angenehme Gästeerfahrung gestaltet.

Die Pächter Marina und Ari Farris kümmern sich seit Wiedereröffnung um das gastronomische Angebot. Neben traditionellen



schwäbischen Gerichten gibt es ein internationales Sommerprogramm mit Wraps, Falafel und Pasta. Die Sommerterrasse dient während Saisonzeiten als entspannter Treffpunkt mit Blick auf das große Außenbecken mit Seearakter. Die Instandsetzung des Badgeländes ist abgeschlossen und bietet den Gästen nun während der warmen Monate ein zusätzliches, stilvolles Angebot. Der durchdachte Küchen- und Schankbereich trägt dazu bei, dass das traditionsreiche Heil- und Gesundheitsbad sein charmantes Flair behalten hat und mit modernem Service verbindet.

Wir danken allen Beteiligten für die gute Zusammenarbeit und wünschen dem Neuner viele zufriedene Gäste!



Die gute Idee für Ihre Küche

KNALLERANGEBOT!



Garergebnisse dank leistungsstarker Heizelemente, Klimaregulierung durch Lambdasonde, leistungsstarke Entfeuchtung, gleichmäßige Wärmeverteilung und Beschwindungsfunktion.

Kapazität von 6 x 1/1 GN für 30 bis 100 Essen pro Tag, Längseinschub 1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN, 65 mm maximale Behälterhöhe bei einem Schienenabstand von 83 mm, 5 kg maximale Beladung pro Einschub und 30 kg maximale Beladungsmenge insgesamt, Maße 852 x 826 x 898 mm, Gewicht 140 kg, Fabr. Hobart Art.-Nr. 940.82.92 VE 1 | € 6.012,00 | € 5.400,00

Preis ohne Aufstellung und Inbetriebnahme!

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

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!

Barfüßer in Singen

Ein neuer Treffpunkt für Genuss und Geselligkeit.



Mit dem neuen Standort in Singen am Hohentwiel eröffnet die Barfüßer Hausbrauerei ihr achtes Lokal.

An ihren mittlerweile 19 Standorten in Süddeutschland vereint die Barfüßer Gruppe unterschiedliche Gastronomiekonzepte – vom Burgergrill-Steakhouse-Bar-Konzept QMUH über das italienische Restaurant Tanivera bis zur eigenen Hotelkette RiKu und last but not least die für ihre hausgebrannten Biere und herzhafte Küche bekannte Barfüßer Hausbrauerei. Das Format hat sich über die Jahre beständig weiterentwickelt und kombiniert urige Brauhaus-Atmosphäre mit einer modernen Einrichtung. Die neue Brauereigaststätte in Singen liegt direkt im Herzen der Stadt und bietet neben dem beliebten Biergenuss auch ein stimmiges kulinarisches Angebot. Das Konzept bleibt dabei dem bewährten Markenkern treu: frisches Bier aus eigener

Produktion, regionale Küche und ein geselliger Treffpunkt für alle Generationen.

Schon in der Vergangenheit konnten wir von der HoGaKa Profi das Team um Marcus und Dominik Krüger bei vielen Vorhaben unterstützen. Auch dieses Mal durften wir, in Person von Ute Helwig und Jürgen Schörner die Umsetzung der gastronomischen Infrastruktur verantworten und dabei die Küche samt Lager- und Spülbereiche mitentwickeln und umsetzen. Zum Einsatz kamen dabei leistungsstarke Spültechnik von Hobart, maßgefertigte Edelstahlmöbel von Rieber und Kochtechnik von Bohner. Für das perfekte Grillergebnis sorgen Grillplatten von MKN, während Holdomaten von Hugentobler und Warmhaltebecken von otecGo die Speisen bei der Ausgabe ideal temperiert und die Kühlzellen von Narr das vorbereitete Mise en Place frisch und knackig halten.

Wir freuen uns sehr, dass wir unsere langjährigen Kunden der Barfüßer Gruppe auch bei diesem Projekt begleiten durften. Danke für das Vertrauen – es ist uns eine Freude, Teil dieser erfolgreichen Expansion zu sein. Wir sind sicher, der neue Standort in Singen wird ebenso überzeugen wie die anderen Häuser und wünschen viel Erfolg!



Ausstattung:

Spültechnik von Hobart,
Edelstahlmöbel von Rieber,
Kochtechnik von Bohner,
Grillplatten von MKN,
Holdomaten von Hugentobler,
Warmhaltebecken von otecGo,
Kühlzellen von Narr

„Satellit C“

Der inklusive Bildungs- und Arbeitscampus der Diakonie Stetten in Waiblingen.



„Für eine Welt, in der niemand mehr ausgesgrenzt wird.“ Dieses Leitmotiv der Diakonie Stetten spiegelt sich eindrucksvoll im neuen Campus „Satellit C“ wider.

Auf rund 8.000 m² entstand im Gewerbegebiet Ameisenbühl, auf dem ehemaligen Gelände der Firma Eisele Pneumatics, ein hochmoderner Standort, welcher Berufsbildungswerk (BBW) und Remstal Werkstätten vereint. Rund 160 Ausbildungsplätze in Metalltechnik, Lagerlogistik und Büro-Kompetenz für Menschen mit besonderem Förderbedarf sowie etwa 180 Arbeitsplätze für Menschen mit Behinderung oder psychischen Erkrankungen fin-

den hier Platz. Die dazugehörige Mensa mit Panoramablick über fast ganz Waiblingen ist nicht nur funktional, sondern auch ein echter Besuchermagnet. Und das ist absolut gewollt, denn die Besonderheit dieses Projekts besteht darin, dass die Mensa nicht nur den Menschen am Campus offen steht, sondern auch Mitarbeitenden anderer Betriebe des Gewerbegebiets.

Vertreten durch Lisa Karasek und Ingo Scheffer stellten wir uns der Aufgabe und realisierten eine Speiseausgabe mit moderner Regenerationsküche, welche von einer Cook & Chill Zentralküche aus versorgt wird. Bei Cook & Chill werden Speisen nach dem Kochen sofort gekühlt, um später regeneriert und frisch serviert zu werden. Das Verfahren hat nicht nur positiven Einfluss auf den Geschmack, das Aussehen und den Nährstoffgehalt der Speisen, sondern ermöglicht zudem flexiblere Arbeitsabläufe und entzerrt die Stoßzeiten.

INFOTHEK

Mit HoGaKa Profi haben Sie stets zuverlässige Technik in der Profiküche – und das mittlerweile bundesweit!

Bei HoGaKa Profi endet der Service nicht mit der Montage Ihrer neuen Küche – er beginnt dort erst richtig. Die Installation von Küchen- und Speiseausgabesysteme erfolgt durch qualifizierte Monteure, die ihr Handwerk verstehen. Wo erforderlich, ergänzen geprüfte Partnerunternehmen unser Team, um eine fachgerechte und termingetreue Umsetzung jedes Projekts sicherzustellen.

Doch unser Anspruch reicht weiter: Wir sorgen nicht nur dafür, dass Ihre Geräte korrekt installiert werden – wir begleiten Sie auch im laufenden Betrieb. Mit einem umfassenden Spektrum an Services sichern wir die dauerhafte Einsatzfähigkeit Ihrer Küchentechnik und helfen dabei, Arbeitsprozesse zu optimieren.

Ein zentrales Element sind unsere Geräteschulungen in unserer Eventarena durch Referenten der jeweiligen Hersteller. In praxisnahen Workshops erhalten Küchenverantwortliche wertvolle Tipps zur optimalen Nutzung ihrer Geräte. Von kreativen Einsatzmöglichkeiten bis hin zu technischen Details vermitteln wir Know-how, das sich im Alltag sofort bezahlt macht.

Für den Fall technischer Störungen erreichen Sie unseren Kundendienst über



unsere Servicehotline oder über das Kontaktformular auf unserer Website. Unsere Techniker verfügen über jahrelange Erfahrung und werden regelmäßig geschult – so stellen wir sicher, dass Ihre Geräte schnell und fachgerecht wieder einsatzbereit sind.

Eine besonders nutzerfreundliche Lösung ist unser QR-Code-System zur Schadensmeldung. Auf Wunsch versehen wir Ihre Geräte mit einem individualisierten Code. Bei Störungen genügt ein Scan mit dem Smartphone, um eine direkte Nachricht an unser Serviceteam zu senden – inklusive aller relevanten Gerätedaten. Durch die gezielte Vorabdiagnose vermeiden wir doppelte Anfahrten und kommen mit den richtigen Ersatzteilen zu Ihnen.

Ergänzend dazu bieten wir regelmäßige Wartungen an, um den Wert Ihrer Investition zu erhalten und Ausfälle bestmöglich zu vermeiden. Unsere vorbeugenden Wartungspakete erhöhen die Betriebssicherheit und verlängern die Lebensdauer Ihrer Küchentechnik.

Durch eine Vielzahl eigener Kundendiensttechniker und unser qualifiziertes Partnernetzwerk freuen wir uns, Ihnen diese Leistungen in ganz Deutschland anbieten zu können.

Ausstattung:

Spültechnik von Meiko,
Edelstahlmöbel von Nerrox,
Kombidämpfer von Rational,
Kühlzellen von Narr,
Kaffeevollautomaten von Melitta,
Kühltechnik von CoolCompact

Behinderung arbeiten und lernen nun in räumlicher Nähe – und die Mensa trägt mit ihrer Offenheit zur sozialen Vernetzung bei. Sie ist Symbol eines inklusiven Ortes, an dem Begegnung selbstverständlich ist.

Wir danken der Diakonie Stetten herzlich für das Vertrauen, die sehr gute Zusammenarbeit und wünschen dem Vorzeigeprojekt „Satellit C“ viel Erfolg!



HOBART

Langjährige Expertise in Spültechnik.



Das Offenburger Unternehmen HOBART steht für langjährige Expertise in gewerblicher Spültechnik. Zum Kundenkreis ge-

hören Gastronomie und Hotellerie, Gemeinschaftsverpflegung, Bäckereien und Fleischereien, Supermärkte, Industriefirmen, Fluggesellschaften und Kreuzfahrtsschiffe auf der ganzen Welt.

HOBART entwickelt und produziert Maschinen und Anlagen aus den Bereichen Spültechnik, Gar- und Zubereitungstechnik sowie Speisereste-Aufbereitungstechnik. Als einer der größten Arbeitgeber der Region Ortenau zählt das Unternehmen weltweit



rund 6.900 Mitarbeiter, 1.100 davon arbeiten in Deutschland.

Technische Innovationen als Problemlöser für Kunden

Der Alltag in Küchen bringt für Köche und Spülkräfte täglich viele Herausforderungen mit sich, besonders wenn eine große Anzahl an Gästen bewirtet wird. In der Spül- und Gar-technik setzt HOBART deshalb auf ausgereifte Entwicklungen auf Basis umfangreicher Zielgruppenanalysen. So spart beispielsweise die FP-Geschirrspülmaschine mit dem ausgetüftelten BESTECK PREMIUM-Einsatz langwieriges Polieren von Besteck und somit wertvolle Arbeitszeit der Mitarbeitenden. Mittels künstlicher Intelligenz erreicht die wirtschaftlichste

Bandspülmaschine von HOBART, die sogenannte FLOW Line, mit der SMART VISION CONTROL-Technologie, die bestmögliche Einsparung beim Wasser-, Strom- und Reinigerverbrauch. Auch im Cooking-Bereich bietet HOBART mit dem CHEF'S COMBI Heißluftdämpfer ein multifunktionales All-in-One-Gerät mit fortschrittlichster Gar-technologie für erstklassige, gleichbleibende Garergebnisse und einer einfachen Bedienung.

HOBART steht für qualitativ hochwertige Maschinen mit innovativen Technologien und Funktionen, die den Arbeitsalltag erleichtern und die Wirtschaftlichkeit am Einsatzort erhöhen.



ZERO. in Stuttgart

Zukunft gestalten mit Qualität.



Mit ZERO. ist in Stuttgart ein innovatives Bürogebäude entstanden, das schon heute Antworten auf die Herausforderungen von morgen gibt.

In modularer Holzbauweise errichtet, vereint das Ensemble höchste Nachhaltigkeitsstandards mit modernem Design und flexilem Nutzungskonzept. Auf einer Fläche von 14.000 m² bietet der Neubau Raum für rund 400 bis 500 Arbeitsplätze verschiedenster Firmen und öffnet sich mit Lobby, Work-Café und Fitnessbereich auch für gemeinschaftliches Arbeiten und Wohlbefinden.

Christina Kirchgessner, Kim Meßner und Carsten Wintjen von der HoGaKa Profi durften in diesem außergewöhnlichen

Projekt die Küche sowie mehrere Kaffeeküchen ausstatten. Ziel war es, eine gastronomische Infrastruktur zu schaffen, die sowohl ästhetisch als auch funktional zum Gebäude passt. Für die Kühlung der Speisen und Getränke kamen leistungsstarke Geräte von CoolCompact zum Einsatz. Ihre energieeffizienten Kühl- und Tiefkühlelemente sorgen für konstante Temperaturen. Die Arbeitsbereiche der Küche wurden mit maßgefertigten Edelstahlmöbeln von Nerrox ausgestattet. Sie garantieren nicht nur höchste Hygiene- und Stabilitätsstandards, sondern fügen sich auch optisch nahtlos in das reduzierte, funktionale Gestaltungskonzept der Küche ein. In der Spülzone setzt das Team auf zuverlässige Meiko-Spültechnik, die mit geringem Wasserverbrauch, hoher Leistung und einfacher Bedienung ein spürbarer Effizienzgewinn im



täglichen Betrieb ist. Ein besonderes Highlight bildet der Moretti-Pizzaofen, der den Gästen trotz hohem Durchsatz ofenfrische Pizzen mit gleichbleibend hoher Qualität offeriert.

Für die HoGaKa Profi war dieses Projekt in vielerlei Hinsicht besonders. Es war nicht nur technisch anspruchsvoll, sondern auch ideell richtungsweisend. ZERO. zeigt, wie

Ausstattung:

Edelstahlmöbel von Nerrox, Kühltechnik von CoolCompact, Nudelmaschine von Sela, Kombidämpfer von Rational, Kochtechnik von Berner, Pastakocher von Kienle, Induktionswok von Rieber, Pizzaofen von Moretti, Spültechnik von Meiko, Wasserspender von Brita, Kaffeemaschinen von WMF, Lüftungstechnik von Egg!

moderne Architektur, nachhaltiges Bauen und intelligente Infrastruktur zusammenkommen können. Wir sind stolz, dass wir als Partner bei der Entstehung dieses Vorzeigeprojekts mitwirken durften, und danken allen Beteiligten für das entgegengebrachte Vertrauen. ZERO. ist mehr als nur ein Gebäude – es ist ein Statement für die Zukunft. Wir wünschen dem gesamten Team viel Erfolg für die kommenden Jahre.

Unser Mitarbeiterteam

Einige Portraits unserer hochmotivierten Kolleginnen und Kollegen



Stefanie Scheerer

Stefanie Scheerer unterstützt seit Kurzem das Team im Verkaufs-Innendienst und E-Commerce am Standort Ulm. Nach ihrer Ausbildung zur Hotelfachfrau in der renommierten Traube Tonbach sammelte sie umfassende Erfahrungen in der gehobenen Hotellerie im deutschsprachigen Raum, zuletzt viele Jahre als Front Office Managerin im Platzl Hotel München. Dort verantwortete sie nicht nur den täglichen Ablauf, sondern leitete auch Projekte wie Neueröffnungen und Prozessoptimierungen. Nun freut sie sich darauf, ihre Erfahrung bei HoGaKa Profi einzubringen. In ihrer Freizeit ist sie sportlich unterwegs oder kreativ im eigenen Garten. Als kommunikativer Mensch schätzt sie den offenen Austausch im Team.



Marcel Wohletz

Als gelernter Koch hat sich unser Kollege Marcel Wohletz schnell in seiner neuen Rolle des Junior-Verkäufers am Ulmer Stammstiz eingefunden. Zuvor sammelte er mehrere Jahre lang wertvolle Erfahrung sowohl in der Küche als auch in der Serviceleitung. Mit diesem praxisnahen Hintergrund aus der Gastronomie bringt er beste Voraussetzungen für seine Aufgabe bei der HoGaKa Profi mit und freut sich, dass er seine Kenntnisse bei der Beratung unserer Kunden einsetzen und weiterentwickeln kann. In seiner Freizeit ist er vielseitig aktiv. Ob beim Fußballspielen, Kochen oder bei gemeinsamen Unternehmungen mit Freunden und Familie. Er schätzt gute Gesellschaft, Bewegung und kulinarischen Genuss gleichermaßen.



Federica Pezzella

Mit großer Begeisterung unterstützt Federica Pezzella unsere Projektabteilung im Innendienst am Standort Nürnberg. Sie ist staatlich geprüfte Fremdsprachenkorrespondentin und bringt wertvolle Erfahrung aus dem technischen Customer Care mit. Ihre strukturierte Arbeitsweise und ihr Kommunikationstalent machen sie zu einer idealen Verstärkung für unser Projektteam. Bei HoGaKa Profi freut sie sich besonders darauf, ihre bisherigen Erfahrungen in einem neuen Umfeld einzusetzen und weiter auszubauen. In ihrer Freizeit taucht Federica gern in andere Sprachen ein, liest, zeichnet oder zockt. Zudem ist sie gern mit Freunden unterwegs, ob beim Wandern, auf Reisen oder bei Konzerten.



Ivan Nikolov

Mit Ivan Nikolov konnten wir unsere Service-Abteilung durch einen sehr gut qualifizierten Kollegen im Kundendienst verstärken. Nach seinem Schulabschluss absolvierte er eine Ausbildung zum Elektriker und sammelte über zehn Jahre hinweg umfangreiche Erfahrungen in seinem Beruf. Mit technischem Know-how und viel Praxiswissen freut er sich nun auf die neuen Herausforderungen im Kundendienst, insbesondere auf den direkten Kontakt mit unseren Kunden und die Lösung technischer Aufgaben vor Ort. In seiner Freizeit ist Ivan Nikolov gern draußen in der Natur – ob beim Zelten oder gemütlichen Grillabenden. Am liebsten jedoch kombiniert er beides und genießt die Auszeit unter freiem Himmel.

Gewinnspiel

Gewinnen Sie ein CHEMIE Starterpaket für Ihre Spülmaschine.

Bestehend aus: 6x 12 kg Universalreiniger und 2x 10 l Universalklarspüler.

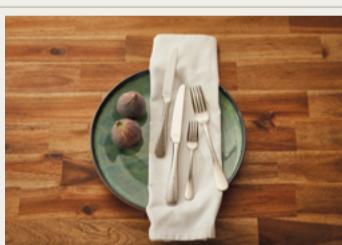
Einfach die Frage richtig beantworten und den ausgefüllten Coupon an uns senden. Viel Glück!

Einsendeschluss ist der 01.11.2025!

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

Gewinnerin der Besteckserie von Amefa ist:
Frau Marina Franz aus Reutlingen

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



Absender

Name _____

Firma _____

Straße und Hausnummer _____

Postleitzahl _____ Ort _____

Telefon bitte unbedingt angeben _____

Für was steht der HOBART CHEF'S COMBI?

- alles, was man braucht
 - alles, was man kann
 - alles, was man will
- (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

Kopf hoch!

Seit der Bundestagswahl im Februar herrscht in Deutschland gemischte Stimmung. Nach anfänglicher Erleichterung über das Ende der politischen Unsicherheit wachsen Zweifel, ob die neue Regierung liefern kann. Viele Industriebetriebe stehen weiter unter Druck. Die erhoffte konjunkturelle Erholung blieb bislang aus und die Lage ist weiter angespannt. Strukturelle Probleme verschärfen sich: Der Absatz in China stagniert, die USA bleiben handelspolitisch unberechenbar und hohe Energiekosten belasten die Wettbewerbsfähigkeit. Geopolitische Konflikte verunsichern zusätzlich und zögerndes Handeln ist die Folge.

Diese Zurückhaltung trifft auch den Dienstleistungssektor: Budgets werden eingefroren, Projekte verschoben. Wenn die Großen bremsen, geraten auch die Kleinen ins Straucheln. Hotellerie und Gastronomie spüren Rückgänge bei Tagungen, Veranstaltungen und Übernachtungen. Parallel wird die Debatte um den reduzierten Mehrwertsteuersatz oft missverstanden: Gäste erwarten Preisnachlässe ab Januar 2026, vergessen aber die gleichzeitige Mindestlohnernhöhung. Ohne die Steuererleichterung wäre diese nicht tragbar und würde viele Betriebe zum Aufgeben zwingen.

Abzuwarten und auf bessere Zeiten zu hoffen, wäre fahrlässig. Die Welt verändert sich rasant – besonders durch Künstliche

Intelligenz. Experten des Weltwirtschaftsforums rechnen mit einer Transformation fast aller Berufe bis 2030, insbesondere durch Digitalisierung und Automatisierung. Branchen wie Pflege, Handwerk oder Gastronomie werden sich stark verändern. Der Bedarf verschwindet nicht – doch es braucht neue Kompetenzen im Umgang mit digitalen Systemen und Technologien. Daher ist jetzt der richtige Zeitpunkt, nach vorn zu blicken und sich mit den neuen Möglichkeiten auseinanderzusetzen. Und es bedarf der Bereitschaft althergebrachte Konventionen zu hinterfragen. Wer beginnt, die Zukunft aktiv zu gestalten, wird belohnt. Passend dazu: das Buch „Kopf hoch“ von Prof. Dr. Volker Busch – ein Spiegel-Bestseller, der Mut macht, die Zukunft realistisch-zuversichtlich zu sehen. Eine lohnenswerte Lektüre für alle, die einen positiven Impuls brauchen.

Einen hoffnungsvollen, klaren Blick wünschen Ihnen die Geschäftsleitungskollegen Uwe Schein, Thomas Eifert & Florian Eifert



Uwe Schein, Thomas Eifert, Florian Eifert