

HoGaKa | Focus



Ausgabe 3 / September 2026



Wer den Geschmack verlernt, verliert den Kompass des Erkennens.

Eventtermine:

Sie möchten die Branchentrends LIVE erleben? Dann besuchen Sie gerne unsere Eventarena:

- 18.09. Laurastar**
09:00 - 17:00 Uhr (Showroom)
- 12.10. Rational iVario**
14:00 - 17:00 Uhr
- 20.10. Rational Live**
10:00 - 12:00 Uhr
- 21.10. Laurastar**
09:00-17:00 Uhr (Showroom)
- 26.10. Pacossieren Live**
14:00 - 16:00 Uhr
- 26.11. Laurastar**
09:00 - 17:00 Uhr (Showroom)
- 16.12. Laurastar**
09:00 - 17:00 Uhr (Showroom)

Inhalt

NOON auf dem Campus Sternhöhe in Stuttgart Möhringen	1
Knallerangebot	1
Friedrich-Schelling-Schule in Besigheim	2
Gemeinschaftsschule auf der Reutte in Langenau	2
Premium-Partner Hupfer	3
Bodenseetherme Überlingen	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

NOON auf dem Campus Sternhöhe in Stuttgart Möhringen

Genuss im Workspace-Format



Ein ehemaliger Großkonzernsitz der DaimlerChrysler AG aus den neunziger Jahren verwandelt sich auf rund zehn Hektar im Stuttgarter Stadtbezirk Möhringen in ein zukunftsweisendes, offenes Areal. Auf dem modernen Campus Sternhöhe von alstria bildet das Restaurant NOON neben flexiblen Arbeitsbereichen und einer Kita das pulsierende Herzstück der Begegnung. Als kulinarischer Mittelpunkt für bis zu 600 Personen vereint das Lokal frische Küche mit Seeblick und schafft einen kommunikativen Treffpunkt.

Für die Verpflegung der Gäste sorgt das Team von Tailor Made Catering rund um Benedikt Bramert. HoGaKa Profi übernahm unter der Leitung von Steffen Reinhold die komplette technische Umsetzung. Hinter den Kulissen greifen dafür hochmoderne Produktions- und

Zubereitungsprozesse nahtlos ineinander, während selbstreinigende Lüftungsdecken ein optimales Raumklima sichern. Im Gästebereich wird die Speisenpräsentation durch eine maßgefertigte Vitalbar und eingepasste Edelstahlmöbel strukturiert. Eine zentrale Kälteinfrastruktur garantiert die Frische aller Zutaten von der Lagerung bis zur Ausgabe, im Hintergrund sorgen eine Spülstraße sowie durchdachte Hygiene- und Entsorgungssysteme für einen sauberen Kreislauf. Kurze Arbeitswege und funktionale Abläufe erleichtern dem Küchenteam dabei das tägliche Arbeiten.

Durch das enge Zusammenspiel aller Beteiligten ist auf der Sternhöhe eine zeitgemäße Campus-Gastronomie entstanden, die praktische Technik und eine angenehme Atmosphäre miteinander verbindet.



Die gute Idee für Ihr Restaurant



KNALLERANGEBOT!

Vario Cart VC 8x6/3,
drei Borde für je zwei Eurobehälter,
Höhenverstellbare Borde, mit Ergobügel für ein rückenschonendes Arbeiten.
Traglast je Board: 100 kg, Rollenart: Gummi,
luftidentisch, zwei Lenkrollen, zwei mit Feststeller,
Material: Edelstahl, muss montiert werden.
Fabr. Hupfer

Art.-Nr. 986.41.32 VE 1 € 522,36 € 450,00

Ausstattung:

Ausgabe & CNS-Möbel von Birkenstahl
Thermische Geräte von MKN und Rational
Spültechnik von Hobart
Kühltechnik von Cool Compact, Viessmann,
Nordcap
Lüftungsdecken von Halton

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!

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

Friedrich-Schelling-Schule in Besigheim

FrISChe Küche für junge Denker



Am Rande der historischen Altstadt von Besigheim fügt sich der anspruchsvolle Neubau der Friedrich-Schelling-Schule harmonisch in das malerische Stadtbild ein. Ein zentrales Highlight des zukunftsweisenden Schulgebäudes ist die neue Mensa, die als einladender Lebens- und Begegnungsort für die Schülerinnen und Schüler konzipiert wurde. Die Architektur besticht im Inneren durch ein offenes Atrium sowie den gezielten Einsatz von Naturmaterialien wie warmem Holz und handwerklichen Schreinerarbeiten für eine behagliche Atmosphäre.



Um in diesem besonderen Rahmen eine hochwertige Verpflegung für täglich 150 bis 200 Schülerinnen und Schüler sicherzustellen, übernahm HoGaKa Profi unter der Leitung von Wolfgang Kollhoff und in enger Zusammenarbeit mit dem Ingenieurbüro Daut die Realisierung der Großküchentechnik. Das Herzstück ist eine hocheffiziente Regenerierküche mit angeschlossener Speisenausgabe und moderner Spülküche, die konsequent auf langlebige Spitzenqualität setzt. Die zeitgemäße Ausgabe wird durch leistungsstarke Heißluftdämpfer, energieeffiziente Kühlmöbel sowie maßgefertigte Edelstahlmöbel ergänzt. Eine leistungsstarke Spülmaschine und die geschmackvolle Komplettausstattung an Geschirr, Gläsern und Küchenkleininventar runden die Anlage ab. Mit dieser maßgeschneiderten Lösung verfügt die Friedrich-Schelling-Schule über eine Infrastruktur, die den täglichen Ansturm der Schülerinnen und Schüler meistert und den Schulalltag für alle Beteiligten bereichert.

Ausstattung:

CNS-Möbel von Hachtel
Speisenausgabe von Hupfer
Thermische Geräte von Convotherm
Spültechnik von Meiko
Kühltechnik von Cool Compact

INFOTHEK

Der neue HoGaKa Profi Online Shop ist da!

Mehr Übersicht. Mehr Effizienz. Mehr Zeit für das Wesentliche.

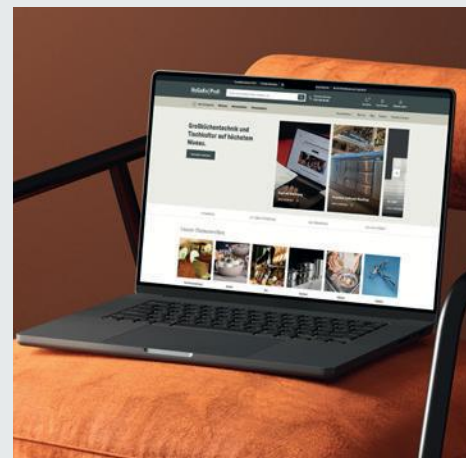
Mit dem umfassenden Relaunch vereinen wir ab sofort Website und Onlineshop zentral, sodass Sie Produkte und wichtige Informationen noch schneller finden. Dank der intuitiven Navigation und einer logischen Struktur gelangen Sie mit wenigen Klicks an Ihr Ziel.

Besonders im persönlichen MyShop profitieren Sie von deutlichen Verbesserungen. Diese geschlossene Einkaufsplattform bündelt Ihr individuelles Sortiment, Ihre Sonderkonditionen sowie Ihre gesamte Einkaufshistorie übersichtlich an einer Stelle. Zudem können Sie hier Budgets steuern und Bestellrechte für Ihre Mitarbeitenden flexibel festlegen, während Ihnen aktuelle Angebote und attraktive Aktionen jederzeit auf einen Blick angezeigt werden.

Moderne Beschaffungsfunktionen unterstützen Ihre internen Prozesse optimal und machen den gesamten Einkauf im Alltag spürbar schneller und effizienter. Die technologische Grundlage bildet unser neues ERP-System, das eine moderne, zukunfts-sichere Plattform ermöglicht. Diese neue technologische Basis ist optimal auf die anspruchsvollen Anforderungen unserer Geschäftskunden abgestimmt. Die Umsetzung des umfangreichen Projekts war

eine gemeinsame Leistung verschiedener Bereiche unseres Unternehmens. Durch die Zusammenarbeit von IT, Marketing und E-Commerce konnten die digitalen Prozesse nachhaltig weiterentwickelt werden. Schon jetzt arbeiten wir mit Hochdruck an weiteren technischen Schnittstellen sowie an modernen Punchout- und EDI-Lösungen für eine nahtlose Systemintegration in Ihre bestehenden Systeme.

Trotz fortschreitender Digitalisierung bleibt der persönliche Kontakt zu Ihnen jedoch stets im Mittelpunkt unseres Handelns. Unser erfahrenes Team begleitet Sie sehr gerne persönlich beim Einstieg in den neuen Onlineshop und steht Ihnen bei allen Fragen jederzeit mit Rat und Tat zur Seite.



Gemeinschaftsschule auf der Reutte in Langenau

Neue Maßstäbe für die Schulverpflegung



An der Gemeinschaftsschule auf der Reutte in Langenau ist ein moderner Ort der Begegnung entstanden, der eine zeitgemäße Schulmensa mit einer vielseitigen Veranstaltungsfläche kombiniert. Das neue Zentrum verbindet eine ausgewogene Verpflegung mit persönlichem Austausch in einer einladenden Atmosphäre. Diese durchdachte räumliche Planung berücksichtigt alle funktionalen Anforderungen an die moderne Schulspeisung und gestattet eine unkomplizierte Ausrichtung der variablen Flächen für schulinterne Veranstaltungen und gemeinsame Feiern.

Unter der Projektleitung von Jürgen Honold und Thanh-Phong Nguyen realisierte das Team von HoGaKa Profi eine maßgeschneiderte Lösung für die tägliche Ausgabe von bis zu 300 Essen. Da die Räumlichkeiten modular für Schulfeste und Events genutzt werden, stand Flexibilität im Fokus. In enger Abstimmung mit dem erfahrenen Architekten Christoph Wieland wurden Ästhetik und Funktionalität harmonisch vereint.

Die Speisenausgabe setzt mit HPL-Fronten und edlen Arbeitsplatten aus poliertem „Nero Assoluto“-Naturstein optische Maßstäbe. Eine passgenaue Deckenschürze aus HPL



sorgt für einen symmetrischen und kubischen Abschluss zum Mensabereich.

Während die für den Selbstbedienungsbereich konzipierten Kühlvitrienen den schnellen Zugriff erlauben, erfüllen die warme Ausgabe und die maßgeschneiderten Edelstahlmöbel höchste Qualitätsansprüche. Hinter den Kulissen greifen die Arbeitsschritte nahtlos ineinander: Modernste thermische Kochgeräte und leistungsstarke Kombidämpfer sichern reibungslose Abläufe, unterstützt durch eine zentralgekühlte Kühlzelle. Für die anschließende, schnelle Reinigung des Geschirrs sorgt eine hocheffiziente Doppelkorpsspülmaschine.



Die Umsetzung basierte auf der engen Zusammenarbeit zwischen dem Verwaltungsverband Langenau, vertreten durch Herrn Herr und dem Architekturbüro Graf & Völk unter der Leitung von Herrn Wieland.

Ausstattung:

Ausgabe & CNS-Möbel von Hupfer
Fritteuse von Kienle
Kochfeld von Berner
Kombidämpfer von Rational
Spültechnik von Meiko
Kühltechnik von Viessmann

Premium-Partner Hupfer

Wenn smarte Küchentechnik den Unterschied macht

HUPFER
we make work flow



Gute Mitarbeiterverpflegung ist heute vor allem eines: eine Frage der richtigen Lösungen. Gefragt sind Systeme, die Abläufe vereinfachen, Qualität sichern und flexibel in unterschiedliche Arbeitswelten passen. Genau hier setzt Hupfer mit seinen Projekten und Produkten an – von durchdachten Ausgabestrecken bis hin zu intelligenten Systemen, die Speisen auf den Punkt fertigbaren.

Bei Ernsting's Family zeigt sich dieser Ansatz in einem Gesamtkonzept, das Gäste- und Arbeitsbereiche als Einheit denkt: Bistro,

Cafeteria und Coffee Hubs werden durch eine leistungsfähige Küchen- und Logistiklösung von Hupfer unterstützt. Kalt-Warm-Platten, ergonomische Arbeitstische, Regalsysteme und Spültechnik greifen ineinander, sodass Speisen effizient vorbereitet, sicher gelagert und optisch ansprechend präsentiert werden können. Der Fokus liegt weniger auf einzelnen Räumen als auf dem reibungslosen Zusammenspiel aller Komponenten – von der Vorbereitung bis zur Ausgabe.

Auch bei Würth in Künzelsau steht diese Verbindung aus Funktion und Gestaltung im Mittelpunkt. Die neue Speiseausgabeanlage von Hupfer setzt bewusst auf das markante Würth-Rot und fügt sich so nahtlos in die Corporate Identity ein. Gleichzeitig sorgt die klare Linienführung für eine logische Gästeführung und gute Orientierung. Die Mitarbeitenden profitieren von ergonomischen Arbeitsplätzen und optimierten Wegen, die Küchenorganisation wird spürbar vereinfacht. So wird aus einer klassischen Ausgabebzone ein einladender Ort, an dem Pausenqualität und Effizienz zusammenfinden.

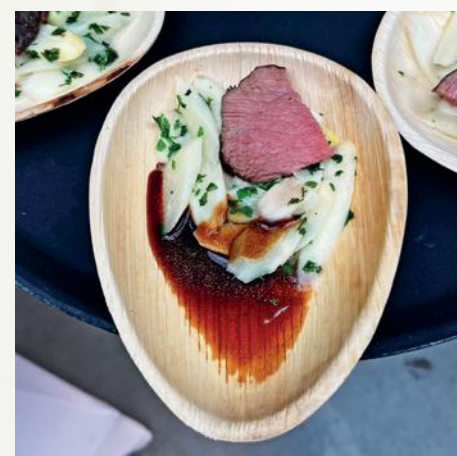
Wie weit sich das Thema Qualitätssicherung technisch weiterdenken lässt, zeigt die Isobox ChiCoo, die Hupfer im Rahmen seiner

Pop-up-Expo in Eslohe präsentierte. Die Grundfrage: Wie kommt gutes Essen nicht nur warm, sondern wirklich gut beim Gast an? Die Antwort ist eine mobile Technik, die beides kann – kalthalten und just in time vor Ort vollautomatisch fertigbaren. Bis zu 140 Portionen werden zunächst sicher temperiert und anschließend KI-gesteuert auf den Punkt zubereitet. Dank digitaler Vernetzung und intuitiver, auch für Laien verständlicher Steuerung bleibt die Handhabung einfach. Die Verkostung mit Koch Philipp Kleideiter machte den Unterschied deutlich: Gemüse blieb bissfest und farbintensiv, Sous-vide-gegartes Fleisch kam zart auf den Teller, selbst das empfindliche Kartoffelpüree behielt Konsistenz und Geschmack.

Ob Unternehmenszentrale, Industriebetrieb oder mobiler Einsatzort: Entscheidend ist, dass Technik nicht für sich allein steht, sondern konkrete Herausforderungen löst. Hupfer entwickelt Lösungen, die genau dort ansetzen und so dafür sorgen, dass gutes Essen auch als gutes Erlebnis beim Gast ankommt.



Mehr zum ChiCoo



Bodenseetherme Überlingen

Geschmackvolles Design und hochwertige Materialien

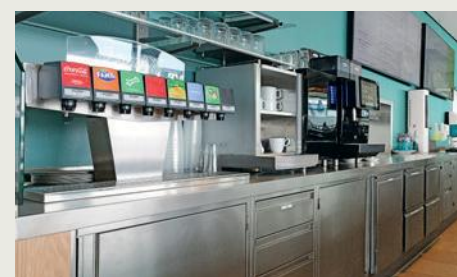


Die direkt am Ufer gelegene Bodensee-Therme Überlingen bietet ihren Gästen abseits des Alltags eine erholsame Auszeit. Mit freiem Blick auf den See verbindet das moderne Thermalbad eine großzügige Badelandschaft und einen weitläufigen Saunabereich zu einer stilvollen Wohlfühlatmosphäre für Wellnessuchende und Genießer.

Um das gastronomische Erlebnis nahtlos in diese Umgebung einzufügen, erhielt die Therme eine neue Ausgabetheke samt funktionalem Rückbereich. Die Umsetzung des Projekts lag in den Händen

der Großküchenspezialisten von HoGaKa Profi, die das System unter der Leitung von Reinhard Hetzler innerhalb der zweiwöchigen Gesamtumbauphase montierten. Auf Basis der bereits zuvor realisierten Saunaküche wurden die bewährten technischen Standards übernommen und in das neue Ausgabetheken-Konzept integriert, während sich das Design optisch am Empfangsbereich orientiert.

Die Betriebsleitung unter Max Sandreuther verzichtete bewusst auf hohe, trennende Aufbauten, wodurch eine direkte und barrierefreie Kommunikation zwischen den



Gästen und dem Servicepersonal entsteht. Diese offene Gestaltung wird durch die klare Linienführung des Tresens unterstrichen, der mit einer Abdeckung aus poliertem Nero Assoluto Granit ausgestattet ist. Für eine langfristige Beständigkeit in der chlorhaltigen Umgebungsluft wurde die gesamte Unterkonstruktion und alle sichtbaren CNS-Komponenten aus korrosionsbeständigem V4A-Edelstahl gefertigt.

Die Front im Holzdekor Eiche Natur sorgt für einen harmonischen Übergang zum Gästebereich, während die Anlage im Inneren zahlreiche praktische Funktionen

auf kompakter Fläche vereint. Drei flexibel verstellbare Infrarot-Wärmestrahler halten die angebotenen Speisen warm und eine berührungslose Automatikarmatur erleichtert die hygienischen Abläufe im Arbeitsbereich. Eine integrierte Einbau-Kühltechnik sowie eine flächenbündig eingelassene Tiefkühlwanne vervollständigen die technische Ausstattung im rückwärtigen Bereich. Durch diese präzise abgestimmte Modernisierung ist eine zeitgemäße Infrastruktur entstanden, die höchsten Ansprüchen an Hygiene und Effizienz im täglichen Betrieb gerecht wird.

Unser Mitarbeiterteam

Einige Portraits unserer hochmotivierten Kolleginnen und Kollegen



Samira Riem
Mit einer erfolgreich abgeschlossenen Ausbildung zur Bankkauffrau im Gepäck verstärkt Samira Riem seit dem 4. Mai 2026 den Projekt-Innendienst der HoGaKa Profi in Ulm. Während ihrer Ausbildung stellte sie fest, dass ihr organisatorische Aufgaben im Hintergrund mehr liegen als der Vertrieb, weshalb sie sich ganz bewusst für eine gezielte berufliche Neuorientierung entschied. In ihrer täglichen Arbeit bringt sie nun dieses administrative Geschick in das Team ein. Abseits des Arbeitsplatzes setzt sie auf einen Ausgleich durch ihr ehrenamtliches Engagement beim DRK, Reiten und Lesen.



Anton Wegmann
Seit dem 12. Januar 2026 bereichert Anton Wegmann die Marketingabteilung der HoGaKa Profi am Standort Ulm. Seine Leidenschaft für visuelle Gestaltung entdeckte er bereits in der Kindheit beim Zeichnen, was ihn später zu einem Studium der Digitalen Medien an der Hochschule Ulm führte. In seiner täglichen Arbeit verbindet er die Wurzeln der klassischen Kunst mit modernen digitalen Möglichkeiten und bringt frische Ideen sowie fundiertes Know-how in das Team ein. Abseits des Arbeitsplatzes setzt er auf einen Ausgleich durch Lesen, Zeichnen, Gaming und Jonglieren. Everything starts with a dot.



Andrea Kohle
Andrea Kohle unterstützt unser Ulmer Team seit dem 4. Mai 2026 als neue Projektleiterin. Sie ist gelernte Technische Zeichnerin für Stahl- und Metallbautechnik mit Blick fürs Detail und bringt rund 12 Jahre Berufserfahrung in technischer Konstruktion, Projektmanagement sowie Großküchenplanung mit. In ihrer neuen Position begleitet sie die Projekte erfolgreich von der ersten Planungsphase bis zur schlüsselfertigen Übergabe vor Ort. Ihren privaten Ausgleich findet sie beim Westernreiten mit ihren Pferden Whisper und Kiwi sowie bei Spaziergängen in der Natur mit ihrer Hündin Cookie.



Joshua Adunah
Mit Joshua Adunah gewinnt der Verkaufs-Innendienst am Standort Stuttgart seit dem 15. Juli 2026 neue kaufmännische Expertise und fundierte Praxiserfahrung. Eine starke Basis bilden seine zwei erfolgreich absolvierten Ausbildungen zum Industrie- und Einzelhandelskaufmann. Durch seine darauffolgende langjährige Tätigkeit im gehobenen Textil-Einzelhandel bringt er zudem ein ausgeprägtes Verständnis für Kundenservice und reibungslose Abläufe mit. Privaten Ausgleich findet er beim Fitness, Golfen und Wandern in der Natur.

Gewinnspiel

Gewinnen Sie das Vario Cart VC 8x6/3 von Hupfer.

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

Einsendeschluss ist der 01.11.2026!



1. Teilnahmeberechtigung: Teilnahmeberechtigt sind ausschließlich gewerbliche Kunden und Branchenteilnehmer aus dem Bereich Großküche (Hotels, Gastronomie, GV) ab 18 Jahren. Der Gewinn ist für den betrieblichen Eigenbedarf bestimmt; eine Weiterveräußerung (z. B. über Online-Plattformen) ist ausgeschlossen.
2. Gewinnermittlung & Benachrichtigung: Die Ermittlung des Gewinners erfolgt nach Teilnahmeschluss per Auslosung unter allen teilnahmeberechtigten Einsendungen, die die Pflichtangaben erfüllen und die richtige Antwort enthalten. Der Gewinner wird per E-Mail oder telefonisch benachrichtigt.

3. Einwilligung zur Veröffentlichung: Mit der Teilnahme bestätigen Sie, dass Ihr Name und Ihr Unternehmensname im Falle eines Gewinns auf den Social-Media-Kanälen des Veranstalters veröffentlicht werden.
4. Datenschutz & Werbung: Die erhobenen Daten werden zur Gewinnspielabwicklung sowie zur Verifizierung der gewerblichen Nutzung verwendet. Zudem erklären Sie sich damit einverstanden, dass wir Ihre Kontaktdaten für künftige branchenbezogene Werbung nutzen.

Gewinner des Eiswürfelbereiter SDH 30L von Nordcap ist:
Sabine Löper aus Wacken



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

Absender

Vor- und Nachname*

Firma*

E-Mail Adresse*

Telefonnummer*

(*Pflichtfelder)

Die Teilnahme erfolgt nur durch das vollständige Ausfüllen des Gewinnspielformulars.

Welche zentralen Funktionen zeichnen die mobile Isobox Chicoo aus, die im Rahmen der Pop-up-Expo im Feldtest präsentiert wurde?

- Sie hält Speisen kalt und gart sie vor Ort vollautomatisch, just in time. Dabei fasst sie bis zu 140 Portionen, die sicher temperiert und anschließend KI-gesteuert auf den Punkt zubereitet werden.
- Sie verfügt über ein vollautomatisches Pyrolyse-Selbstreinigungssystem und kühlt Tiefkühlprodukte dauerhaft auf unter minus 18 °C herunter.
- Sie ist auf maximal 50 Portionen ausgelegt und wird im mobilen Betrieb ausschließlich mit Gas betrieben.

(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

Alles neu macht der Herbst!

Kaum zu glauben aber wahr: der Sommer liegt zum größten Teil hinter uns und die Monate werden wieder kühler. Das ist vielleicht auch gut so, denn stellenweise war es schon extrem in diesem Jahr. Heiß bleibt es bei der HoGaKa Profi trotzdem, denn wie fast immer gibt es viel Neues bei uns. Wie in unserer letzten Ausgabe angekündigt, nehmen wir unseren neuen Onlineshop mit deutlich verbesserten Möglichkeiten für individuelle Kundenshops und Anbindungen von E-Procurement-Systemen ans Netz. Nach einem sehr intensiven Projekt freuen wir uns alle, im September endlich damit an den Start gehen zu können.

Nebenbei laufen bei uns ständig mehrere Projekte zur digitalen Prozessoptimierung, wobei fast immer künstliche Intelligenz zum Einsatz kommt. Unsere Kundendiensttechniker können bei der Instandsetzung mittlerweile einen KI-Assistenten zur Lösungsfindung konsultieren. Dieser ermittelt auf Basis der technischen Produktdaten und -dokumentationen mögliche Ansätze zur Behebung. Dadurch allein wird noch kein Gerät repariert, doch die Unterstützung ist bei der Ursachenermittlung sehr hilfreich. Bei der telefonischen Entgegennahme von Störungen waren wir hingegen bis vor kurzem zögerlich, da hier besondere Sensibilität geboten ist. Unsere Kunden wollen sich gut aufgehoben fühlen, denn nahezu immer melden sie sich mit dringenden Problemen. Umso wichtiger ist die lückenlose und geordnete

Aufnahme der Fehlermeldung, damit wir sie in der Folge zielgerichtet bearbeiten können. Die aktuell laufende Testphase zeigt uns, dass die Zeit reif ist. Die KI-Unterstützung schafft uns im Innendienst Freiräume für persönliche Rückmeldungen und Vorabklärungen besonders komplizierter Vorgänge und beschleunigen die Problemlösung spürbar.

Nicht nur digital, sondern auch physisch entwickelt sich die HoGaKa Profi stark weiter. Viele neue Kolleginnen und Kollegen haben sich uns in den vergangenen Monaten angeschlossen und dafür braucht es mehr Platz. Die Planungen für ein neues Firmengebäude am Standort Nürnberg laufen daher auf Hochtouren und wir werden sicherlich in einer der nächsten Ausgaben Substantielles berichten können. Ebenso über unseren neuesten Standort, den wir ab dem 01.01.2027 ebenfalls in einer bayrischen Stadt beziehen werden. Hier hat sich uns ein regionaler und am Markt hervorragend etablierter Fachhändler angeschlossen. Wir freuen uns sehr, zukünftig gemeinsam noch mehr bewegen zu können und heißen unsere neuen Kolleginnen und Kollegen schon heute herzlich willkommen. Sie dürfen also gespannt sein, wo die HoGaKaner als Nächstes aufschlagen. Mehr dazu in Kürze!

Es grüßen Sie herzlich
Ihre Geschäftsleitungskollegen
Uwe Schein, Thomas Eifert & Florian Eifert