HoGaKa | Focus

Ausgabe 3 / September 2016

Termine:

Academy Rational
14.09.2016

Rational GarenLive
27.09.2016

Herbst-Hausmesse
20.11. – 22.11.2016

FachGastroSüd
05.02. – 06.02.2017

Inhalt:

Die Genussmanufaktur Tenne	1
Knallerangebot	1
Infothek	2
Das Boutique-Hotel Maximilians in Landau	2
Das Buffalo Steakhouse in Friedrichshafen	2
Unser Partner: Alfi GmbH	3
Die Liebherr-Components Biberach GmbH	3
HoGaKa Aktion	4
HoGaKa Aktion	5
Mitarbeiter	6
Auf den Punkt gebracht	6
Das Gewinnspiel	6

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

HoGaKa | Profi

Neuheiten & Aktuelles von HoGaKa Profi

Die Genussmanufaktur Tenne im Mawell Resort Langenburg

Sinne wecken. Kochkunst erleben. Gaumenfreude verspüren.

Seit Anfang Juli verwöhnt das Mawell Resort Langenburg im Herzen von Hohenlohe seine Gäste mit einem neuen Restaurant, das alle Sinne anspricht. Mitten im Geschehen statt nur dabei: Der 220m² große Gastraum bietet Platz für 75 bis 82 Gäste und lädt durch die gemütlich gestalteten Sitznischen in 3D-Vollholz-Optik zum Verweilen ein. Nachhaltigkeit wird im Mawell Resort großgeschrieben – so stammt das verwendete Kiefernholz aus dem eigenen Waldgrundstück des Bauherrn. Auch eine kleine Terrasse im Grünen mit Panoramablick sorgt für eine entspannte Atmosphäre. Das Mawell Resort beeindruckt mit schlichter Eleganz und Qualität bis ins letzte Detail. Mittelpunkt des Restaurants ist die ellipsenförmige Ausgabetheke der Firma Rüther mit einer Abdeckung aus Naturstein. Die Ausgabetheke ist mit drei Ceran-Warmhalteplatten und einer LED beleuchteten Kühlwanne ausgestattet. Hier is(s)t der Gast auf Augenhöhe mit dem Koch. Die Gäste werden mit individuell zubereiteten Wok-, Grill-, und Pasta-Variationen mit bis zu 8 Gängen an 9 Stationen verwöhnt und werden hier aktiv in das Geschehen miteingebunden. An den verschiedenen Stationen reichen die Köche die jeweiligen Gerichte. Unsere Mitarbeiterin Ingrid Kollhoff war mit der Ausarbeitung der Pläne und der perfekten Gestaltung der Ausgabentheke beauftragt. Für die Beratung und die Abwicklung des Bauprojektes waren unser Außendienstmitarbeiter Christoph Tratzmiller und unser Projektleiter Wolfgang Kollhoff verantwortlich. So durften wir einen individuell mit dem Kunden zusammengestellten Kochblock ebenfalls vom Fabrikat Rüther liefern. Dieser ist ausgestattet mit einem Induktionswok und einem Induktionskochfeld der Firma Berner. Zusätzlich wurden ein Nudelkocher mit Glaskeramiktechnik von Weisser sowie eine Hochleistungsfritteuse von FriFri in die schwarze Granitplatte eingebaut. Außerdem wurden mehrere Meiko-Spülmaschinen eingesetzt. Ein besonderes Highlight ist die Dessert- und Eis- Teppanyaki-Platte, auf welcher Desserts à la Minute zubereitet werden können. So können die Gäste auch bei heißen Temperaturen bestens bewirtet werden. Die HoGaKa Profi GmbH war auch für die komplette Gastronomieausstattung zuständig und lieferte unter anderem Porzellan des Fabrikats Rak Neofusion.
Wir wünschen dem Mawell Resort für die Zukunft alles Gute!

Die gute Idee für Ihre Küche!

KNALLERANGEBOT!

Isolierkannen Eco, aus gefrostetem Kunststoff, praktische Einhand-Ausgießtaste, pflegeleichter alfiDur Vakuum-Hartglaseinsatz, Fabr. Alfi

Isolierkanne Eco, Farbe: türkis, Inhalt: 1,0 l
Art.-Nr. 903.26.60 VE 1 | VK € 8,90

Isolierkanne Eco, Farbe: schwarz, Inhalt: 1,0 l
Art.-Nr. 903.26.65 | VE 1 VK € 8,90

Auch in feuerrot, apfelgrün, orange und weiß lieferbar.

Zentrale Ulm
HoGaKa Profi GmbH
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
HoGaKa Profi GmbH
Monreposstraße 49
71634 Ludwigsburg
Telefon 0 71 41 / 38 11 - 0
Telefax 0 71 41 / 38 11 - 22
info.lb@hogakaprofi.de
www.hogakaprofi.de

Verkaufsbüro Würzburg
HoGaKa Profi GmbH
Wolfskeelstraße 1
97084 Würzburg
Telefon 09 31 / 47 08 22 04
Telefax 09 31 / 45 32 02 41
info.wue@hogakaprofi.de
www.hogakaprofi.de

Verkaufsbüro Reutlingen
HoGaKa Profi GmbH
Borsigstraße 6
72760 Reutlingen
Telefon 0 71 21 / 92 23 - 23
Telefax 0 71 21 / 92 23 - 53
info.rt@hogakaprofi.de
www.hogakaprofi.de

Verkaufsbüro Karlsruhe
HoGaKa Profi GmbH
An der RaumFabrik 29
76227 Karlsruhe
Telefon 07 21 / 56 84 78 70
Telefax: 07 21 / 91 59 01 80
info.ka@hogakaprofi.de
www.hogakaprofi.de

Das Boutique-Hotel Maximilians in Landau

Ein ideales Ziel für Reisen in die Südpfalz – egal, ob für einen Geschäftstermin, zum Genießen, Wandern oder Radeln

Das von Petra und Holger Hirsch inhabergeführte Boutique-Hotel Maximilians liegt in Landau an der Südlichen Weinstraße und soll nicht nur als Business- und Urlaubshotel angesehen werden, sondern sich auch als Marke positionieren. Das Hotel feierte im März diesen Jahres Eröffnung und hat 48 Doppelzimmern, 2 Junior-Suiten, die Max 28 Frühstücks- und Weinbar sowie eine große Terrasse. Das Hotel ist nicht nur optisch ein Highlight, sondern möchte eine moderne und familiäre Atmosphäre bieten, damit sich die Gäste wie in ihrem Wohnzimmer zuhause fühlen.

Für die Ausstattung des Hotels war unser Karlsruher Außendienstmitarbeiter Thomas Riechert zuständig. Beim Porzellan fiel die Wahl auf die Serien Generation und Wellcome – teilweise mit Dekor – von der Porzellanfabrik Schönwald. Das Besteck Metropole kam von Amefa aus Solingen. Bei den Gläsern entschied sich das Ehepaar Hirsch für einen Mix aus verschiedenen Serien von Schott Zwiesel. Durch diese Glasvielfalt konnte eine harmonische Verbindung zum Interieur optimal hergestellt werden. Im Buffetbereich kommen Induktions – Chafing Dishes von Hepp und verschiedene Buffetartikel von Frilich zum Einsatz. Auch die Küche wurde mit einem Entsafter, Aufschnittmaschine, Kaffeemaschine und weiteren Küchengeräten und -utensilien ausgestattet. Um die Einrichtung des Hotels komplett zu machen, lieferten wir neben trendigen Dekoartikeln sogar Babybetten, Babyfons, Hochstühle und eine Schuhputzmaschine.

Wir wünschen Petra und Holger Hirsch und ihrem Team alles Gute und stets eine hohe Belegung der Zimmer!

INFOTHEK

Wussten Sie übrigens, dass ...

... Sie unsere Verkaufsartikel auch leasen können?

Gerne können Sie bei uns Ihren Einkauf tätigen und sich Produkte aussuchen. Falls Sie sich entscheiden, dass Sie per Leasing bezahlen möchten, erstellen wir Ihnen ein Angebot über Ihre ausgewählten Artikel und senden dies zur Prüfung an die ALBIS Fullservice Leasing GmbH. Nachdem Sie und wir eine positive Entscheidung bekommen haben, steht Ihrem Leasingeinkauf bei HoGaKa Profi nichts mehr im Weg!

ALBIS LEASING GRUPPE

Sie benötigen weitere Informationen? Bitte sprechen Sie unseren Außendienstmitarbeiter beim Verkaufsgespräch darauf an oder kontaktieren Sie uns unter 07 31 / 1 69 09 – 105. Wir beantworten Ihre Fragen gerne!

Das Buffalo Steakhouse in Friedrichshafen

Der Zeppelin-Hangar in Friedrichshafen erweitert sein gastronomisches Angebot. Im Mai 2016 feierte die Deutsche Zeppelin-Reederei zusammen mit ihrem Gastronomiepartner Föhr die Eröffnung des Buffalo Steakhouse in Friedrichshafen.

Das Buffalo Steakhouse à la Carte Restaurant ist der ideale Ort für Liebhaber eines guten Steaks. Durch das neu gestaltete Raumkonzept sind Veranstaltungen und Fluggäste räumlich klar voneinander getrennt. Exquisite Fleischkreationen werden direkt vor den Augen der Gäste auf dem „Indoor Show Grill" der Firma Hajatec zubereitet. Angeboten werden unter anderem irisches Lamm und Tomahawk, US Beef, südamerikanisches Rinderfilet, Kotelette vom Thüringer Duroc Schwein sowie Scampi, Thunfisch oder Dorade auf Zedernholz, das direkt über der Holzkohle gegrillt wird. Hierfür musste der Brandschutz verbessert und die Showküche um eine spezielle Lüftung erweitert werden.

Ein besonderes Highlight ist das Dry Aged Fleisch, das die Familie Föhr selber in den Reifeschränken im Gastraum reift. Dafür wurden fünf Dry Ager-Reifekühlschränke der Firma Landig in einer Präsentationswand eingelassen. Der Dry Ager-Reifeschrank sticht nicht nur optisch ins Auge, sondern überzeugt auch durch seine Funktionalität. Das Fleisch wird am Knochen 28 Tage gereift. Dabei schützen die Isolierglastüren das Fleisch vor schädlichen UV-Licht und das Fleisch kann ungehindert bei 85 % Luftfeuchtigkeit und einer konstanten Temperatur von 2 Grad reifen – und das ganz ohne Wasseranschluss. Das integrierte System sorgt für ein ausgeglichenes Mikroklima im Inneren und eine fortlaufende Entkeimung. Besonders gut geeignet für Dry Aging ist Rindfleisch, insbesondere Rückenstränge von frisch geschlachteten Ostsee Färsen. Der Geschmack eines Dry Aged Beef hat nichts mit einem „normalen" Steak gemeinsam. Das Fleisch ist von fester Konsistenz und hat ein nussiges Aroma.

Unser Außendienstmitarbeiter Reinhard Hetzler war für die Lieferung und Montage der Küche des Buffalo Steakhouse zuständig. Neben fünf Dry Ager-Reifekühlschränken durften wir einen Geschirrspülautomat von Meiko liefern. Außerdem wurden ein Combidämpfer von Convotherm und Edelstahlmöbel von Hupfer bezogen.

Wir wünschen der Familie Föhr mit ihrem Buffalo Steakhouse für die Zukunft alles Gute!

Multitalente für den großen Einsatz

Professional von alfi

Isolierkannen von alfi sind überall: Sie stehen symbolisch für eine breit angelegte gewerbliche Kompetenz, die der Isolierexperte mit einem ebenso hochwertigen wie vielfältigen Equipment im anspruchsvollen Service-Alltag demonstriert. alfi Professional offeriert ein starkes Sortiment für den Dauereinsatz. Hotels, Restaurants, Krankenhäuser, Pflegeheime und Kantinen profitieren unter anderem von einer Isolierkannen-Range, die sich durch Flexibilität, Funktionalität und durchgängige Qualität auszeichnet. Robuste Werkstoffe, hohe Materialstärken, beste Verarbeitung, Stabilität und Langlebigkeit und die Qualifikation nach ISO 9001 klassifizieren unterschiedlichste Modelle für verschiedenste Bereiche und jeden Bedarf.

Thermisch desinfizierbar? Aus einem Stück gefertigt? Retro-Touch? Robuster Kunststoff? Vom Tabletop-Star über die stabile Kasino-Kanne bis zum farbigen Trendobjekt zeigt sich jede Isolierkanne zuverlässig, ergonomisch und optisch ansprechend und bietet mit unterschiedlichen Features die passende Variante für den gleichermaßen individuellen wie intensiven Gebrauch. 12 Stunden heiß und 24 Stunden kalt haltend, mit praktischem Scharnier oder Drehverschluss ausgestattet und je nach Bedarf spülmaschinenfest: Innerhalb der Professional-Kollektion bleiben keine Wünsche offen.

Juwel als Legende mit Glamour-Faktor, Gusto TopTherm als Allrounder oder Eco in leuchtenden Kunststoff-Outfits: Alle alfi-Kannen funktionieren zeitlos und zuverlässig und sind für jeden Bereich optimale Begleiter. Mokka ist dabei das neueste Highlight: Schlag- und bruchfest und absolut spülmaschinentauglich besticht die neue Isolierkanne mit souveräner Professionalität. Die extra große Öffnung zum bequemen Einfüllen und der griffige Drehverschluss machen das Handling ganz einfach.

Zur umfassenden Getränkeversorgung im vielschichtigen gastronomischen Bereich gehören neben Isolierkannen aller Preisklassen auch echte Spezialisten. Getränkespender, Flaschenkühler aus Kunststoff oder Edelstahl, Eisgefäße und Konferenzkühler mit herausnehmbarem Akku erleichtern die professionelle Bewirtung und liefern neben Maximal-Qualität je nach Ambiente harmonische Anpassungsfähigkeit an vorhandene Artikel.

Zum ergänzenden Service gehört natürlich auch die Individualisierung. Ob Logo oder Angabe zum Inhalt: Unterschiedliche Schriftzüge lassen sich ätzen, gravieren und drucken. Zwei Jahre Garantie auf Material und Verarbeitung, fünf Jahre Garantie auf die Isolierleistung und 10 Jahre Nachkaufgarantie für Ersatzteile komplettieren das Rundum-Sorglos-Paket.

Dass alle alfi-Artikel auf Nachhaltigkeit angelegt sind, ist selbstverständlich. Geprüfte umweltfreundliche Produktion, schadstofffreie langlebige Qualität und Recyclingfähigkeit bieten zu den bewährten Gebrauchseigenschaften unentbehrliche-ökologische Korrektheit.

Die Liebherr-Components Biberach GmbH

2015 entstand ein weiteres Werk in Biberach an der Riss

Die Firmengruppe Liebherr umfasst derzeit über 130 Gesellschaften auf allen Kontinenten und beschäftigt ca. 41.000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Das dezentral organisierte Familienunternehmen ist in überschaubare, selbstständig operierende Unternehmenseinheiten gegliedert. Einer der ersten Fertigungsstätten von Baukränen ist das Liebherr-Werk in Biberach, die dafür benötigten Komponenten wie Großwälzlager, Getriebe und Seilwinden, elektrische Maschinen und Schaltanlagen produziert die Liebherr-Components Biberach GmbH. Da die Platzverhältnisse am Standort Biberach beengt waren und eine Erweiterung in der Memminger Straße nur bedingt möglich war, wurde ein neues Zweigwerk für die Entwicklung und Fertigung von Schaltanlagen sowie Elektromotoren und -generatoren in der Ernst-Ottenbacher- Straße gebaut. Dieses neue Werk besteht aus einem vierstöckigen Verwaltungsgebäude und zwei Produktionshallen, die durch ein weiteres Gebäude miteinander verbunden sind.

Momentan arbeiten am neuen Standort bereits ca. 220 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Um diese Mitarbeiter auch verpflegen zu können, wurde ein großzügiges und helles Mitarbeiterrestaurant gebaut. Geplant wurde dieses von Küchenleiter Franz Waibel und der Liebherr-Purchasing Services GmbH. Umgesetzt wurde es von

Eine der Ausgabetheken mit integrierten Tablett-Nischen

Objektleiter Ralf Gaißer aus unserem Reutlinger Verkaufsbüro. Täglich können nun über 200 Essen ausgegeben werden. Die Verpflegung setzt sich aus einer warmen und kalten Vesperauswahl für die Kaffeepause und dem Mittagstisch zusammen. In ihrer Mittagspause können die Gäste aus 3 Angeboten wählen: dem Tagesmenü, das aus einer Suppe, einem Hauptgericht und einem Salat oder Gemüse besteht, dem vegetarischen Gericht oder dem Aktionsmenü. Alle Menüs werden in einer Zentralküche, die insgesamt 4 Liebherr-Betriebsrestaurants verköstigt, vorbereitet und dann ausgeliefert. Fertig zubereitet werden die Gerichte erst bei Bedarf vor den Augen der Mitarbeiter.

Das Aktionsmenü ist besonders beliebt, da es komplett frisch vor dem Gast an der Front-Cooking-Station zubereitet wird. Diese Front-Cooking-Station mit einer Auftisch-Grillplatte und einem Auftisch-Wok, kommt aus dem Hause Bohner und wurde perfekt in die Ausgabeanlage, die von der Firma Prisma produziert wurde eingepasst. An einer weiteren Ausgabetheke können sich die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter die Beilagen selbst schöpfen. Auch bei der Suppe und dem Nachtisch können sich die Gäste selbst bedienen.

Die Ausgabetheken erscheinen durch eine schwarz-weiße Farbkombination, einer Abdeckung aus Granit und einer Edelstahl-Tablettrutsche sehr hell und edel. Die in den Seitenverkleidungen integrierte, beleuchtete Tablett-Nische betont den dezenten aber eleganten Stil des Restaurants. Neben den Ausgabetheken hat Prisma auch alle Edelstahlmöbel in der Küche und im Ausgabebereich

Die Front-Cooking-Station

Blick in die Küche

gefertigt. Für die Küche wurden neben Rational Combidämpfern auch verschiedene Elektrogeräte geliefert. Mobile Geräte wie Tablettwagen und Tellerstapler kamen von Hupfer, Rieber lieferte Servierwagen und Thermoporte mit Fahrgestellen. Die Kühlschränke sind selbstverständlich von Liebherr. Die Spülküche wurde mit einer Gläserspülmaschine und einem Durschschub-Geschirrspülautomat von Meiko ausgestattet, mehrere Spültische und ein Geschirrsortiertisch kamen wiederum von Prisma.

Wir wünschen Franz Waibel und seinem Team ein erfolgreiches Arbeiten in ihrem Betriebsrestaurant und den Gästen einen schönen Aufenthalt!

Unser Mitarbeiterteam

Einige Portraits unserer hochmotivierten Mitarbeiter

Christoph Tratzmiller
Christoph Tratzmiller absolvierte von 2004 bis 2007 seine Ausbildung zum Groß- und Außenhandelskaufmann bei der HoGaKa Profi GmbH in Ulm. Danach verstärkte er unser Verkaufsteam im Laden und war dort für verschiedene Bereiche zuständig. Nach einer Einarbeitungszeit wechselte Christoph Tratzmiller 2010 in den Außendienst unserer Ludwigsburger Niederlassung. Hier betreut er nicht nur Kunden aus der Hotellerie und Gastronomie, sondern auch aus der Gemeinschaftsverpflegung.
Seine Freizeit verbringt Christoph Tratzmiller gerne im Fitnessstudio oder mit Freunden.

Nick Uhlmann
Nach seinem Abitur am Anna-Essinger-Gymnasium in Ulm begann Nick Uhlmann im Oktober 2015 ein Duales Studium an der DHBW in Ravensburg mit Schwerpunkt BWL – Handel/Vertriebsmanagement. In seiner ersten Praxisphase war Nick Uhlmann in der Verkaufsabteilung und lernte unser Sortiment kennen sowie das Führen von Kundengesprächen. Auch in unser Warenwirtschaftssystem konnte er sich einarbeiten. In seiner zweiten Praxisphase stand die Lieferscheinbearbeitung im Vordergrund und Nick Uhlmann kontrollierte, ob der richtige Artikel in der richtigen Menge geliefert wurde und erstellte Kommissionieraufträge für die Weiterbearbeitung der Ware im Lager.
Neben Musik hören und Unternehmungen mit Freunden spielt Nick Uhlmann in seiner Freizeit begeistert Fußball beim SV Lonsee.

Evelyn Birzele
Seit 2010 gehört Evelyn Birzele zum Team der HoGaKa Profi. Ihr Duales Studium an der DHBW in Heidenheim schloss sie 2013 erfolgreich ab und ist seitdem für die Disposition der Lagerware sowie für die Koordination der Kundenbestellungen zuständig. Auch die Verwaltung und Abwicklung von Paketaufträgen bei Großküchengeräten gehört zu ihren Aufgaben. Neben der Artikelneuanlage in unserem Warenwirtschaftssystem kümmert sich Evelyn Birzele auch um die Pflege des Artikelstamms. Außerdem ist sie im Organisationsteam der FachGastroSüd und dort unter anderem für den Tischwettbewerb zuständig.
Ihre Freizeit verbringt sie gerne mit ihren Freunden und ist bei der Guggenmusik „BGF“ Altenstadt aktiv.

Ulrike Glasner
Ganz frisch im Team der HoGaKa Profi ist Ulrike Glasner. Seit Juli diesen Jahres verstärkt sie unsere Verkaufsabteilung in Ulm. Nach ihrer Ausbildung zur Einzelhandelskauffrau bei der Carl Abt KG war Ulrike Glasner noch einige Jahre in der Porzellanabteilung tätig bevor sie sich in den Mutterschutz verabschiedete. Nach ihrer Elternzeit steigt sie nun wieder ins Berufsleben ein und wir freuen uns, sie in unserem Verkaufsteam zu haben!
Ulrike Glasner verbringt ihre Freizeit am liebsten zusammen mit ihrer Familie und beim Sport. Neben Fahrrad und Ski fahren gehört Tennis zu ihren Hobbys.

Gewinnspiel

Gewinnen Sie 3 Isolierkannen Gusto mit je 1,0 l Inhalt in der Farbe weiß von Alfi.

Es geht ganz einfach:
Frage richtig beantworten und ausgefüllten Coupon an uns schicken.

Viel Glück!

Einsendeschluss ist der 31.12.2016!

Absender

Name

Firma

Straße und Hausnummer

Postleitzahl Ort

Telefon bitte unbedingt angeben

Wie heißt das neueste Modell von alfi?

- Cappuccino
- Espresso
- Mokka

(Bitte richtige Antwort ankreuzen)

Coupon bitte auf eine Postkarte kleben und ab die Post an:
HoGaKa Profi GmbH
z. Hd. Frau Sabrina Groll
Magirus-Deutz-Straße 5
89077 Ulm

Auf den Punkt gebracht

MyShop bei HoGaKaProfi

E-Commerce erreicht den Großhandel

Die Medien sind derzeit voll von immer regelmäßigeren Berichten über die Digitalisierung unserer Welt. Computergestützt werden Informationen über Cloud-Lösungen an den interessierten Mann oder die Frau gebracht. Das Eintauchen in virtuelle Welten scheint völlig normal zu werden, nicht mehr aufhaltbar zu sein und das verändert unser tägliches Leben schleichend aber sehr nachhaltig. Innenstädte und der stationäre Handel geraten unter Druck und „Multi-Channel-Vertriebslösungen“ greifen immer mehr. Im Einzelhandel werden zwischenzeitlich relevante Umsätze über elektronische Medien realisiert.
Doch auch der typische Fachgroßhandel wird mittelfristig davon betroffen sein. Aus diesem Grund entwickeln wir bei HoGaKaProfi gerade einen sehr innovativen Webshop für unsere Kunden und solche die es werden wollen.
MyShop heißt das Zauberwort – individuell angepasst für jeden Kunden maßgeschneidert, werden wir ein personifiziertes Angebot rund um die Uhr als zusätzlichen Verkaufskanal anbieten. Emsig arbeitet eine kleine schlagkräftige Truppe unseres Hauses gerade daran, dass wir bis zum Ende des Jahres 2016 damit starten können.
Alle namhaften Qualitätsanbieter werden wir dabei wie gewohnt präsentieren, um Ihnen zuhause oder bei der Arbeit den Einkauf bei HoGaKaProfi rund um die Uhr zu gewährleisten. Trotz dieser neuen Möglichkeit bei uns einkaufen zu können, liegt auch künftig unser Schwerpunkt im Vertrieb und der Beratung der Kunden durch unsere bewährten Außendienstmitarbeiter. E-Commerce und Web-Shops können uns das Leben sicher bequemer machen, ersetzen aus unserer Sicht aber niemals die kompetente Beratung von gut ausgebildeten und zeitnah geschulten Mitarbeitern.
Interessiert, gespannt und wachsam wie sich die Welt des Handels in den nächsten Jahren verändern wird, wünschen wir Ihnen einen guten Schlussspurt für das Jahr 2016.
Ihr HoGaKaProfi-Team aus Ulm, Stuttgart, Würzburg, Reutlingen und Karlsruhe.

Thomas Eifert, Bernd Glocker, Uwe Schein

Designbüro Bauer · www.bauer-ulm.de