

PRESSEINFORMATION

hogatec 2006

- **Branchenverbände mit gemeinsamen Informationsstand**
- **hogatec-Forum: Kurzvorträge zu aktuellen Branchenthemen**

kno. FRANKFURT, 30. August 2006. Die Branchenverbände HKI, VdF, GGKA und FCSI präsentieren sich auf der hogatec 2006 mit einem gemeinsamen Informationsstand. Ziel ist es, dem Informationsbedürfnis der Messebesucher gerecht zu werden, über gemeinsame Branchenthemen zu informieren und die Leistungsspektren der Verbände vorzustellen.

Der „Verbändestand“ in Halle 10, Stand A12, dient den Besuchern als Anlaufstelle für fachliche Fragen, hält entsprechende Informationsmaterialien bereit und bietet Möglichkeiten zur Kommunikation mit Experten und Kollegen, zum Erfahrungs- und Gedankenaustausch sowie zur Recherche nach Herstellern, Beratern, Fachplanern und -händlern. Vorteil für die Besucher: Alle Verbände, von der Herstellerorganisation über die Fachplanervereinigung bis hin zur Interessenvertretung des Fachhandels und den Food Service Consultants, stehen auf einem Fleck zur Verfügung!

Den Messebesuchern wird damit ein einzigartiger Informationspool geboten, der nahezu alle wichtigen Aspekte des „Systems Großküche“ umfasst. Im Focus stehen Themen, wie Gerätenormung, technische Standards, neue Ansätze in der Standardisierung, aktuelle Technikrends, Fragen und Gesichtspunkte der Küchenplanung, Hygiene, Arbeitssicherheit, gesetzliche Regelungen und Auflagen, Leistungen der Fachhandelspartner, Managementfragen, Beratungsangebote und betriebswirtschaftliche Betrachtungen.

hogatec Forum: Fachinformationen und Wissenstransfer für die Branche

Das hogatec Forum ist eine von den Branchenverbänden HKI, VdF, GGKA und FCSI getragene Reihe von Kurzvorträgen zu aktuellen branchenrelevanten Themen, die räumlich in das Messegesehen integriert ist (Halle 10, Stand D 20). Als offen konzipierte Veranstaltung fallen keinerlei Teilnahmegebühren an.

Die Vortragsinhalte werden zum Teil an den verschiedenen Messtagen wiederholt, damit auch Kurzbesucher der hogatec die Chance haben, für sie interessante Referate zu besuchen.

Vorgesehen sind unter anderem die folgenden Themen:

Planungsfehler und Baumängel vermeiden, Effizienz steigern, Interimsmanagement, zeitgerechte Küchenplanung, Gastronomieplanung, Hygiene und Lebensmittelverarbeitung, Energiebetrachtungen und Umweltaspekte, Arbeitssicherheit, Wartungs- und Servicedienste u.v.m.

Das hogatec Forum läuft vom 25. bis 27. September 2006. Weitere Details zu den Rahmendaten und den genauen Themen im beigefügten Zeit- und Ablaufplan oder auch unter www.hogatec.de und auf den homepages der Verbände (www.hki-online.de, www.fcsi.de, www.ggka.de, www.vdfnet.de).

Weitere Informationen und Kontakt:

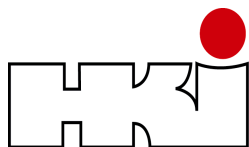
HKI Industrieverband Haus-, Heiz- und Küchentechnik e.V.
info@hki-online.de
www.hki-online.de

Abdruck frei, Beleg erbeten an:

Industrieverband Haus-, Heiz- und Küchentechnik e.V.
Postfach 11 07 37
60042 Frankfurt a.M.

Hogatec – Forum, 25.09-27.09.2006, Halle 10, Stand D 20

- aktuelle Branchenthemen, Informationen, Kommunikation -



Tag	Uhrzeit	Thema	Referent	Verband
25.09.06	11.00-11.30	„Zur rechten Zeit am rechten Ort“ Leistung des Fachhandels in den Bereichen Logistik, Kleininventar u. Kleingeräte	Thomas Distler <i>Distler Gastro GmbH</i>	GGKA
	11.30-12.00	Projektplanung und –durchführung: Koordination der Hersteller, Montageangaben, Baustellenbegleitung, Einbau, Anschluss, Inbetriebnahme, Übergabe, Mängelbeseitigung, Stör- und Wartungsdienst	Gerhard Trentmann <i>Hase GmbH + Co. KG</i>	
	12.00-12.30	Kosten und Nutzen bei Wartungsverträgen	Daniel Greh <i>Schafferer & Co.</i>	
	14.30-15.00	Planungsfehler vermeiden -Effizienz steigern	Heinz Eck <i>Planungsbüro Eck</i>	FCSI
	15.00 15.15	Möglichkeit zur Diskussion		
	15.15-15.45	Warum man in schwierigen Zeiten nicht an Beratung sparen darf	Josef Meringer <i>JM Consulting</i>	
	16.45-16.00	Möglichkeit zur Diskussion		
	16.00-16.30	Interims Management -Hilfe durch Management auf Zeit	Martin Rahman <i>BGG Consulting Kanig GmbH</i>	

Teilnahme kostenfrei; Anmeldung nicht erforderlich

Tag	Uhrzeit	Thema	Referent	Verband
26.09.06	11.00-11.30	Dehoga Kampagne, Energieeinsparung im Hotel und Gaststättengewerbe Moderation: Walter Kahlenborn	Rainer Mutschler <i>Adelphi, Berlin</i>	VdF
	11.30-12.00	Expertenrunde / Podiumsdiskussion-Energieberatung in Großküchen	Ullrich Langhoff <i>stellv. Vorsitz im Umweltausschuss des Bundes-Dehoga</i>	
			Wolf-Dieter Grönwoldt <i>Energieberater REWE</i>	
			Theo Deimann <i>Hotel Deimann, Schmalenberg</i>	
			Wolfgang Schürmann <i>Hotel Grunewald, Dinslaken</i>	
	12.00-12.30	„...erteilen wir Ihnen folgenden Auftrag...“ Eigenregie oder Catering in der Gemeinschaftsverpflegung?	Hans-Georg Kolb <i>Kolb Beratungsgesellschaft</i>	
	14.00-14.30	Damit die Kosten nicht hochkochen! Der Kostenvergleich Strom-Erdgas in der Gewerbeküche	Marek Preißner <i>Verbundnetz Gas AG</i>	
	14.30-15.00	Neueste Technik für die Zubereitung von Convenience Produkten	Dieter Mailänder <i>Mailänder Marketing Foodservice Fachagentur GmbH, Kirchheim</i>	
	15.00-15.30	Gastronomieplanung ohne Reue. Wie man klassische Baumängel vermeidet.	Heinz Mönikes <i>Beratender Ingenieur</i>	
15.30-16.00	Un- oder konventionelle Küche? – Alternative Methoden in der Speisenzubereitung	Hans-Georg Kolb <i>Kolb Beratungsgesellschaft</i>		
16.00-16.30	Mehr Gewinn mit effizientem Küchenmanagement – Erfolgsfaktor Qualitätsmanagement in der Großküche-	Ulrich Fladung <i>S & F CONSULTING Modernes Verpflegungsmanagement GmbH</i>		

Tag	Uhrzeit	Thema	Referent	Verband
27.09.06	11.00-11.30	Arbeitssicherheit in der Großküche – Unfallursachen, bauliche Vorschriften, sicherheitstechnische Anforderungen	Wolfgang Schuhen <i>BGN</i>	BGN
	11.30-12.00	Personen- und Objektschutz beim Küchenbrand durch verschiedene Feuerlöschsysteme	Franz Groffmann <i>Siwatech GmbH</i>	GGKA
	12.00-12.30	Die neue Küche „klein, fein und profitabel“. Das Finishing Konzept der Factorie Sex in the kitchen“, Duisburg	Stefan Cammann <i>CDFA Deutschland, Duisburg</i>	VdF
	14.00-14.30	Leistung des Fachhandels im Bereich: Logistik, Kleininventar u. Kleingeräte „zur rechten Zeit am rechten Ort“	Thomas Distler <i>Distler Gastro GmbH</i>	GGKA
	14.30-15.00	Wartungsverträge, Kosten/Nutzen	Daniel Greh <i>Schafferer & Co.</i>	
	15.00-15.30	Projekteinrichter Koordination der einzelnen Hersteller, synoptische Zusammenfassung der Hersteller, Montageangaben, Baustellenbegleitung, Einbau, Anschluss, Inbetriebnahme, Übergabe Mängelbeseitigung. Stör- und Wartungsdienst	Harald Fuchs <i>Edgar Fuchs GmbH</i>	
	15.30-16.00	Neuste Technik für die Zubereitung von Convenience Produkten	Dieter Mailänder <i>Mailänder Marketing Foodservice Fachagentur GmbH, Kirchheim</i>	VdF
	16:00-16.30	Nassmüllentsorgung, Abwasseraufbereitung, Entwicklung und Kosten verschiedener Ansätze	Marian Wilk <i>Aquon</i>	GGKA