



PRESSEINFORMATION

***hogatec* 2008 mit Special Speiserverteilsysteme:**

Führende Hersteller präsentieren neueste Geräte, individuelle Konzepte und wirtschaftliche Lösungen für Health & Care

kno. FRANKFURT, 25. August 2008. Wettbewerb und Kostendruck im Gesundheitswesen – viele Einrichtungen aus dem Segment Health & Care suchen nach neuen Konzepten, wirtschaftlichen Lösungen und Einsparpotentialen. Oftmals werden dabei die Servicebereiche, zu denen auch die Gemeinschaftsverpflegung gehört, vernachlässigt. So ist ein perfekter Service für die Patienten mit dem wirtschaftlichen Betrieb der Gemeinschaftsverpflegung in Einklang zu bringen, bei hohen Anforderungen an Hygiene, Sicherheit und Logistik bei der Speisenverteilung.

Die *hogatec* – internationale Fachmesse Hotellerie, Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung – greift dieses Thema auf und richtet sich in 2008 erstmals auch verstärkt an Zielgruppen aus dem Gesundheitswesen: Mit der Sonderschau Speiserverteilsysteme im Themenpark COOK + Chill und dem Deutschen Care Congress, der unter dem Titel „Menschen, Margen, Mediziner – Wie sich Dienstleistung im Krankenhaus rechnet“ steht.

Im Rahmen der Sonderschau Speiserverteilsysteme präsentieren insgesamt sieben Hersteller neueste Geräte, individuelle Konzepte und passgenaue Lösungen für die Speisenverteilung in der Gemeinschaftsverpflegung. Besonderer Focus wird dabei auf Aspekte der Wirtschaftlichkeit gelegt. Neben der Kostenminimierung bei Neuinvestitionen und Modernisierungsvorhaben sind hier Energiebetrachtungen und die Optimierung laufender Betriebskosten zu nennen.

Moderne Speiserverteilsysteme in Krankenhäusern, Kliniken und Pflegeheimen beziehen die gesamte Prozesskette der Gemeinschaftsverpflegung ein und werden der jeweiligen Küchenorganisationsform individuell angepasst. Eine wichtige Rolle spielen dabei die Anwenderfreundlichkeit, die Optimierung der Arbeitsabläufe, eine durchdachte Logistik sowie die Qualität der Speisen und natürlich auch die Attraktivität der Speisenpräsentation. Moderne Technik hilft Aufwand, Zeit und Kosten zu sparen und gleichzeitig die Qualität des Verpflegungsservices zu steigern!

Sonderschau Speisenverteilssysteme im Themenpark COOK + Chill (Halle 11) – Die Aussteller:

- ELECTRO calorique Speisenverteilssysteme GmbH
- ISECO GmbH
- Menü-Mobil Food Systems GmbH
- Rieber GmbH & Co. KG
- Socamel Speisenverteilssysteme/Theodor R. Rist GmbH
- temp-rite International GmbH
- Thermo Vision GmbH

Mit den Firmen Blanco (Halle 10, Stand F50) und Hupfer (Halle 9, Stand D38) sind zwei weitere Spezialisten für Speisenverteilssysteme auf der *hogatec* 2008 vertreten, so dass die diesjährige Ausstellung einen umfassenden und nahezu vollständigen Überblick zur Speisenverteilung in der Gemeinschaftsverpflegung bieten kann.

Weitere Informationen und Kontakt:

HKI-Fachverband Großkücheneinrichtungen
Lyoner Str. 9
60528 Frankfurt a.M.
Tel.: 069/256268-0 Fax.: 069/256268-100
info@hki-online.de www.hki-online.de

Abdruck frei, Beleg erbeten an:

Industrieverband Haus-, Heiz- und Küchentechnik e.V.
Postfach 71 04 01
60494 Frankfurt a.M.