

## Die „Pole-Position“ der Branchenevents: 6. HAGOLA-Fachkongress am 16. Mai 2014 in Barnstorf



**Am 16. Mai 2014 begrüßte das Goldenstedter Unternehmen HAGOLA Gastronomie-Technik GmbH + Co. KG zum nunmehr sechsten Mal Architekten, Planer, Ingenieure und Kunden im Hotel Roshop in Barnstorf zum HAGOLA-Fachkongress mit interessanten Vorträgen, einem „rasanten“ Rahmenprogramm und einem kulinarischem Abschluss.**

Mehr als 40 Teilnehmer machten sich auf den Weg, um an diesem Branchentreff, der sich mehr und mehr an Beliebtheit erfreut, teilzunehmen. Meinungsaustausch, Kontaktpflege und Informationsangebote ergänzten sich hier in bewährter Manier. In einer angenehmen und entspannten Atmosphäre boten sechs Referenten einen bunten Mix aus spannenden Vorträgen zu aktuellen Themen. So informierte Edgar Hanken, Verkaufsleiter bei HAGOLA, über die neuesten Produkte des Goldenstedter Unternehmens und Lothar Collini von Xi Wine Systems aus Klaus/Österreich über sein patentiertes Weinlagerungssystem. Matthias Hajenski von der Brau-Ring Kooperationsgesellschaft Privater Brauereien aus Wetzlar regte zum Nachdenken über die Chancen und Risiken mittelständischer Brauereien an. Volker Siede vom Industrieverband Haus-, Heiz- und Küchentechnik e.V. (HKI) aus Frankfurt setzte die Teilnehmer über die zukünftigen energetischen Vorgaben bei Kühlgeräten ins Bild und Beate Recker von Recker Training aus Wetschen sensibilisierte die Anwesenden für eine emotionale Führungsintelligenz für (mehr) Erfolg durch einflussreiches Handeln.

Ein besonderes Highlight bot Stephan Hinz von Cocktailkunst GmbH und Hinzself aus Köln, seines Zeichens, „Mixologe des Jahres“ und „Rookie of the Year“ – um nur einige zu nennen – mit seinem Vortrag. Der mehrfach national und international ausgezeichnete Cocktailmeister startete mit der Theorie zu den Themen „Die Bar in Zeit und Zahlen“ und „Was benötigt ein Bartender?“ und verteilte zwischendurch an jeden Teilnehmer einen kleinen „Beweis seines Könnens“ in Form eines von ihm brandneu kreierten Getränks im Reagenzglas. Der Theorie folgte dann die Praxis – während er für alle Kongressteilnehmer leckere Drinks an einer von ihm in Kooperation mit HAGOLA entwickelten Cocktailtheke mixte, referierte er praxisnah – und fast „nebenbei“ – zum Thema „So sieht ein ergonomischer Arbeitsplatz aus!“ und stellte sich den Fragen der interessierten Teilnehmer.



Am Ende des Kongresstages bot HAGOLA für die Teilnehmer ein Rahmenprogramm an, das von der Geschäftsleitung bis zuletzt geheim gehalten wurde. Die Hinweise auf eine „Süddoldenburgische Spargeltour“ und auf eine „zeitweise Outdoor-Veranstaltung mit wind- und wetterfester Kleidung“ und die von Stefan Rakers, Geschäftsführer von HAGOLA, während seiner Moderation des Kongresses eingestreuten Anspielungen „Schnelligkeit“ und „Zeit aufholen“ schürten die Neugier, verriet aber nicht zu viel. Zur gelungenen Überraschung für die Teilnehmer des Kongresses und die Mitarbeiter aus dem Hause HAGOLA konnten alle auf der Outdoor-Kartbahn von DWA Racing in Bassum ihr fahrerisches Können und ihre Schnelligkeit unter Beweis stellen. Nach einem Qualifying, bei dem zeitweise bis zu 30 Karts auf der Kartbahn fuhren, wurde unter den TOP 15 der Champion ermittelt. Die anschließende Siegerehrung und Überreichung der Pokale nahmen Elke Meyer und Stefan Rakers, beide Geschäftsführer von HAGOLA, vor und freuten sich über den Vorschlag aus den Reihen der Teilnehmer, ab jetzt ein jährliches „Kräftemessen“ im Kartfahren durchzuführen. Auch der Wettergott spielte mit! Bei Sonne pur und angenehmen 24 °C ließ es sich dort auch als Zuschauer mit einem kühlen Bier – natürlich aus einer HAGOLA-Theke – gut im Schatten aushalten. Der krönende Abschluss des Tages war das gemeinsame Spargelessen im Gasthaus Recker in Wetschen. Die gemeinsame Besichtigung des HAGOLA-Werks am Samstag fand auf Wunsch vieler Teilnehmer statt und sorgte für einen spannenden Blick hinter die Kulissen.

Alle Teilnehmer seien sich einig gewesen, dass auch der sechste HAGOLA-Fachkongress eine sehr gelungene Veranstaltung mit einer bunten Mischung aus Wissen, Action und Genuss gewesen sei, freute sich das HAGOLA-Team – allen voran Elke Meyer, Stefan Rakers und Edgar Hanken. Als Moderator des ganzen Tages gab Rakers das Lob der Teilnehmer auch an die Referenten und das Organisationsteam weiter. Man freue sich schon jetzt auf eine Fortsetzung!

\*\*\*\*\*

### **Und so finden Sie uns:**

Ihr Ansprechpartner: Herr Edgar Hanken (Verkaufsleiter)

HAGOLA  
Gastronomie-Technik GmbH + Co. KG  
Hagolastraße 2  
49424 Goldenstedt  
Deutschland/Germany

Tel.: +49 4444 201-0  
Fax: +49 4444 201-111  
E-Mail: [ehanken@hagola.de](mailto:ehanken@hagola.de)