

**Thema** : *Nachbericht – HAGOLA auf der INTERNORGA 2015*  
**Umfang** : *483 Wörter (insgesamt 3.719 Zeichen)*

**Voller Erfolg in Hamburg – HAGOLA auf der INTERNORGA 2015!**

**Auch in diesem Jahr kann das Goldenstedter Unternehmen HAGOLA auf eine erfolgreiche INTERNORGA in Hamburg zurückblicken. Vom 13. bis 18. März 2015 präsentierte der niedersächsische Hersteller der Fachwelt eine Vielzahl an innovativen Lösungen rund um die Gastronomietechnik – von individuellen Speisenausgabe-Theken für Torten, Kuchen und Snacks über intelligente Thekenlösungen für Bier, Cocktails, Wein und nicht-alkoholische Getränke bis hin zum neuen, innovativen Weinschrank mit einem ausgeklügelten Lagersystem.**

Mit dem neuen, **innovativen Weinschrank** – entwickelt in enger Zusammenarbeit mit dem österreichischen Unternehmen Xi Wine Systems Covini GmbH – stand ein echtes Kraftpaket im Fokus der Aufmerksamkeit. Der stilvolle Edelstahlkorpus – auf Wunsch auch mit Rundum-Verglasung – bietet durch die großen Glastüren allen Weinliebhabern, Sommeliers, Gastronomen und interessierten Kunden einen freien Blick auf den edlen Inhalt und garantiert durch eine ausgeklügelte Schließung ein vibrationsfreies Öffnen der Türen für ideale Lagerruhe. Im Innenraum lagern die ausgesuchten Tropfen – bis zu 156 Flaschen gleichzeitig auf 12 Ebenen – fachgerecht auf den innovativen und patentierten Weinregalen „Xi Rack“ bei idealer Trinktemperatur und in perfekter Neigung mit gekreuzten Flaschenhälsen. „Egal ob im kleinen privaten Weinkeller, in großzügigen Weinkellergewölben, in gut sortierten Weinfachhandlungen, in gemütlichen Vinotheken oder exklusiven Hotels und Gourmetrestaurants – die Weinschränke punkten mit enormer Kapazität, klarem Design und effektiver Platzausnutzung und versprechen so den perfekten Weingenuss.“ erklärt Stefan Rakers, Geschäftsführer bei HAGOLA. Er freut sich, dass man mit dem neuen Weinschrank eine exklusive Möglichkeit zum Kühlen, Präsentieren, Lagern und Verkaufen von edlen Weinen anbieten könne.

Zu einem echten Publikumsliebbling avancierte die erstmals in Hamburg vorgestellte **Eventbar**, die als mobiles Raumwunder das Interesse der Fachleute auf sich zog. Mit der kompakten Theke sei man ab sofort – dank des integrierten und versenkbaren Fahrwerks – überall „einsatzbereit“, erläutert Edgar Hanken, Verkaufsleiter bei HAGOLA, da die kleine Eventbar stecker- und schankfertig und somit für alle In- und Outdoor-Events geeignet sei. Und da durch das praktische, hochklappbare Barbrett alle Standardtüren und nahezu alle Fahrstuhltüren passiert werden können, die Theke trotz ihrer kompakten Bauweise für alle gängigen Fassgrößen geeignet sei und dabei noch zusätzlichen Stauraum für Flaschen biete, habe man hier einen echten Party-Allrounder, freut sich Hanken.

Neben den Highlights rund um Bier und Wein standen einmal mehr auch die verschiedenen **Showcase-Modelle** zum Präsentieren und Kühlen (Torten, Kuchen, Snacks, Pralinen, Joghurts, Milchdrinks, Smoothies, vorportionierte Desserts und Salate) oder Warmhalten (vorportionierte und vorbereitete Gerichte) sowie die bewährten **Frischwaren-Theken** zum Kühlen und Präsentieren von Torten und Pralinen im Zentrum des Besucherinteresses. Die frische und gradlinige Optik der neuen eckigen Glasvarianten der Frischwaren-Theken passe hervorragend zum filigranen Design der Showcase-Modelle und ermögliche eine unkomplizierte Kombination mit- und untereinander, führt Rakers aus.

Auch in diesem Jahr sei die INTERNORGA wieder ihrem Ruf als wichtigste Fachmesse der Branche gerecht geworden, betonten Rakers und Hanken zufrieden. Insgesamt seien die Fachbesucher nicht nur sehr interessiert sondern oftmals auch bereits sehr gut vorinformiert – ein sehr positiver Trend der letzten Jahre, stellt Hanken zusammenfassend fest und freut sich, dass auch die von HAGOLA vorgestellten Highlights von allen Seiten durchweg positiv bewertet wurden.

\*\*\*\*\*

**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)

*Sie benötigen weitere Informationen und/oder aussagekräftiges Bildmaterial? Wenden Sie sich gern direkt an Frau Kröger – Telefon +49 4444 201-142 oder E-Mail an [dkroeger@hagola.de](mailto:dkroeger@hagola.de).*