



10. HAGOLA-FACHKONGRESS

16. MAI 2025 IN BARNSTORF

Namhafte Referenten informieren Sie über:

- Was muss bei der Theken-Kapazitätsplanung berücksichtigt werden?
- Was gibt es Neues bei HAGOLA?
- Wege zum natürlichen Kältemittel
- Aktuelle Trends und Entwicklungen in der Künstlichen Intelligenz (KI)
- Reinigung und Desinfektion von Oberflächen im HORECA Bereich
- Tankbier in der Gastronomie
- Wo das Fleischerhandwerk künftig gute Geschäfte machen wird



DIE TAGESORDNUNG

1. Tag | Donnerstag, 15.05.2025

bis 19:00 Uhr | Anreise Kongresshotel

20:00 Uhr | Get Together - gemeinsames Abendessen und Kennenlernen

2. Tag | Freitag, 16.05.2025

08:30 Uhr | Stefan Rakers
HAGOLA Gastronomie-Technik GmbH & Co. KG

• Begrüßung und Eröffnung des Kongresses

08:45 Uhr | Edgar Hanken
HAGOLA Gastronomie-Technik GmbH & Co. KG

• Was muss bei der Theken-Kapazitätsplanung berücksichtigt werden?
• Was gibt es Neues bei HAGOLA?

10:00 Uhr | Kaffeepause

10:30 Uhr | Julian Fahrenberg
HAGOLA Gastronomie-Technik GmbH & Co. KG

• Wege zum natürlichen Kältemittel
• Aktuelle Gesetzeslage und die Zukunftsperspektive

11:00 Uhr | Maurice Brumund
Inno KI GmbH | Vechta

• Aktuelle Trends und Entwicklungen in der Künstlichen Intelligenz (KI)
• Anwendungsmöglichkeiten von KI in verschiedenen Branchen
• Zukunftsausblick: KI im Jahr 2025 und darüber hinaus

12:00 Uhr | Gemeinsames Mittagessen

13:00 Uhr | Rudolf Rempel
Dr. Becher GmbH | Seelze

• Reinigung und Desinfektion von Oberflächen im HORECA Bereich

14:00 Uhr | Dirk Reinsberg
Bundesverband des Deutschen Getränkefachgroßhandels e.V. | Düsseldorf

• Tankbier in der Gastronomie
- Warum Tankbier?
- Welche Anforderungen, insbesondere im Hinblick auf Hygiene?

15:00 Uhr | Fritz Gempel
Unternehmensberater, zert. Wirtschaftsmediator und Metzgermeister | Fürth

• Wo das Fleischerhandwerk künftig gute Geschäfte machen wird

16:15 Uhr | Resümee / Ende des Kongresstages

16:30 Uhr | Abfahrt per Bus (Fahrzeit: ca. 45 min.)
Freiwilliger Teil / Beginn des Rahmenprogramms

• Start des Abendprogrammes mit kulinarischen Höhepunkten aus dem Oldenburger Münsterland

Hinweis: Während dieser Tour gibt es hinreichend Gelegenheit zum Dialog zwischen den Teilnehmern und den Referenten.

3. Tag | Samstag, 17.05.2025

08:30 Uhr | Gemeinsames Frühstück

10:00 Uhr | Verabschiedung, Gelegenheit zur Werksbesichtigung und Heimreise

DIE REFERENTEN

Edgar Hanken

ist seit 1991 bei der HAGOLA Gastronomie-Technik GmbH & Co. KG tätig und leitet seit nunmehr 25 Jahren die Verkaufsabteilung im Unternehmen. Darüber hinaus führt Herr Hanken Kundens Schulungen durch und ist für die Planung und Durchführung von Messen sowie von internen und externen Präsentationen zuständig.

Julian Fahrenberg

absolvierte zunächst eine Ausbildung zum Kälteanlagenbauer und erlangte im Jahre 2013 den Abschluss zum Meister im Kälteanlagenbauer-Handwerk. Er ist seit 14 Jahren bei der HAGOLA Gastronomie-Technik GmbH & Co. KG beschäftigt und ist dort innerhalb der Produktion für den Bereich Kältetechnik verantwortlich. Darüber hinaus bildet er dort auch Auszubildende mit dem Schwerpunkt Mechatronik für Kältetechnik aus.

Maurice Brumund

begann seine Karriere mit einem erfolgreichen Abschluss des Dualen Studiums zum Wirtschaftsingenieur. Seit 2019 hat er bislang 8 Unternehmen in verschiedenen Bereichen und Branchen gegründet, die immer eins gemeinsam haben: den digitalen Fokus. Unter anderem ist er Gründer und Geschäftsführer der moin media GmbH – eine Agentur für digitales Marketing, die mittlerweile 20 Mitarbeiter in Vechta beschäftigt. Im letzten Jahr gründete er und führt seither die Geschäfte der Inno KI GmbH, die sich zur spannenden Aufgabe gemacht hat, durch Beratung und Software-Lösungen KI in die Unternehmen zu bringen.

Rudolf Rempel

Nach der abgeschlossenen Ausbildung im Lebensmitteleinzelhandel und mehreren Jahren Berufserfahrung in diesem Bereich, qualifizierte sich Rudolf Rempel stets erfolgreich weiter: vom erfolgreichen Abschluss zum Fleischermeister

und über den Fleischnachbearbeiter bis hin zum Handelsfachwirt. Heute ist er als Gebietsverkaufsleiter bei Dr. Becher tätig und betreut das Gebiet Nordrhein-Westfalen. Besonders spannend findet er den Umgang mit Kunden und die Möglichkeit, Schulungen sowohl intern als auch extern durchzuführen. Die Vielfalt und die Eigenverantwortung in seinem Beruf schätzt er sehr und freut sich, hier Wissen weitergeben zu können.

Dirk Reinsberg

Nach seinem Studium der Rechtswissenschaften in Münster, hat Dirk Reinsberg eine beeindruckende Karriere in der Getränkebranche aufgebaut. Seine Laufbahn begann als Vertriebsjurist beim Friesischen Brauhaus zu Jever, wo er sich schnell als Experte für vertriebliche und rechtliche Fragestellungen etablierte. Es folgten führende Positionen bei der Radeberger Gruppe KG in Frankfurt, wo er unter anderem den nationalen Vertriebsupport für die Gastronomie leitete und als Geschäftsführer der RG Service- und Verwaltungsgesellschaft mbH tätig war.

Seit 2017 setzt er seine Expertise als Justiziar und Geschäftsführer beim Bundesverband des Deutschen Geträndefachgroßhandels e.V. ein. Seit August 2019 lenkt er als geschäftsführender Vorstand die Geschicke des Verbandes und gestaltet die Zukunft des deutschen Geträndefachgroßhandels maßgeblich mit.

Fritz Gempel

Der Fleischermeister und zertifizierte Wirtschaftsmediator kennt berufliche Stationen als Pressesprecher eines berufsständischen Verbands, Chefredakteur einer internationalen Fachzeitschrift und Marketingleiter eines Beratungsunternehmens. Seine Beraterarbeit gilt vor allem Unternehmen aus der Fleischbranche. Marketing ist für Fritz Gempel stets Marketing nach innen und außen und umfasst beispielsweise Führungskräfte-seminare und Maßnahmen zur Information und Motivation von Mitarbeitenden.

Besondere Erfolge konnte Fritz Gempel durch Inhouse-Seminare für seine Kernzielgruppe, die Bediensteten in der Lebensmittelbranche, gewinnen. In mehr als 400 Unternehmen hat er in den letzten 25 Jahren die Verkäuferinnen und Verkäufer informiert, trainiert und dabei betriebliche Zielvereinbarungen realisiert.

Fritz Gempel moderiert fünf Erfa-Gruppen im Fleischerhandwerk, die teilweise seit 1998 bestehen und derzeit über 60 Unternehmen zwischen 12 und 350 Mitarbeitern umfassen.

Als Autor und Co-Autor von acht Fachbüchern ist er insbesondere dafür bekannt, „übergreifende und langfristig wirkende Konsumententrends sicher zu erkennen und für seine Zielgruppen praktisch umsetzbar zu beschreiben“ (Zitat dfv-Buchverlag). Die letzten seiner Fachbücher heißen „Erfolgsrezept Bedientheke“ und „Mehr verkaufen an der Bedientheke“; beide erschienen im „Deutschen Fachverlag“.

Fritz Gempel veröffentlicht regelmäßig in Fachzeitschriften. Er ist Chefkorrespondent der „allgemeinen fleischerzeitung“ und organisiert seit 2017 zweimal jährlich die „afz

AKADEMIE“, ein im Fleischerhandwerk besonders erfolgreiches Veranstaltungsformat.

Fritz Gempel ist ehrenamtlich als Vorsitzender des Deutschen Fleischer-Museums e. V. engagiert.

DIE ANMELDUNG

Zimmerreservierung

Für die Kongressteilnehmer hält das Veranstaltungshotel ein Zimmerkontingent bereit, auf das Sie bei Bedarf zurückgreifen können. Dieses Kontingent steht Ihnen bis ca. vier Wochen vor Veranstaltungsbeginn zur Verfügung. Kreuzen Sie bitte auf der Anmeldung an, wenn Sie eine Hotelunterkunft wünschen. Frau Oesting aus unserem Hause wird die Buchung der Hotelzimmer vornehmen. Direktbuchungen beim Veranstaltungshotel trägt der Gast selbst.

Kongressgebühr/Anmeldebedingungen

Bitte melden Sie sich bis zum **14. April 2025** mit dem entsprechenden Vordruck (siehe Rückseite) an. Der Obolus für die Dokumentation auf USB-Stick und Kosten dieses Kongresses beträgt **365,- € zzgl. 19 % Mehrwertsteuer pro Person**.

Die Verpflegung, die Hotelübernachtungen und das Rahmenprogramm erfolgen auf Einladung der HAGOLA Gastronomie-Technik GmbH & Co. KG.

Sie erhalten nach Eingang Ihrer Anmeldung eine Anmeldebestätigung und Rechnung. Kongresseinlass kann nur gewährt werden, wenn der Rechnungsbetrag rechtzeitig vor Kongressbeginn beglichen wird. Eine Stornierung der Anmeldung ist bis spätestens **28. April 2025** schriftlich möglich.

Bei Nichterscheinen des Teilnehmers bzw. einer Abmeldung nach dem **28. April 2025** wird die gesamte Kongressgebühr fällig. Selbstverständlich ist eine Vertretung des angemeldeten Teilnehmers möglich. Der Veranstalter behält sich Referenten- sowie Themenänderungen vor.

Registrierung

Als Ausweis für die Kongressteilnahme gelten Namensplaketten, die vor Beginn des Kongresses ausgehändigt werden.

Termin und Ort

15. – 17. Mai 2025

Hotel Roshop | Am Markt 6 | 49406 Barnstorf

... und so melden Sie sich an:

per E-Mail:	soesting@hagola.de
per Telefon:	+49 4444 201-155 (Susanne Oesting)
per Telefax:	+49 4444 201-154
per Post:	HAGOLA Gastronomie-Technik GmbH & Co. KG Hagolastraße 2 49424 Goldenstedt

VERBINDLICHE ANMELDUNG

ANMELDESCHLUSS

14. APRIL 2025

Ja, ich möchte an dem **10. HAGOLA-FACHKONGRESS** vom 15. bis 17. Mai 2025 in Barnstorf teilnehmen und melde mich heute verbindlich an.

Nachname	
Vorname	
Position	
Firma	
Abteilung	
Straße, Hausnr.	
PLZ Ort Land	
Telefon Mobil Fax	
E-Mail	

Anreise am Donnerstag Abend Freitag Morgen

Abreise am Freitag Abend Samstag Vormittag

Rahmenprogramm am Freitag, 16.05.2025 Teilnahme keine Teilnahme

Werksbesichtigung am Samstag, 17.05.2025 Teilnahme keine Teilnahme

Bitte buchen Sie für mich folgenden Hotelübernachtungen

Donnerstag bis Samstag nur Donnerstag bis Freitag nur Freitag bis Samstag

Ich wünsche ein Teilnehmerzertifikat als Fachkundenachweis des



ohne Fachkundenachweis

Ich bin damit einverstanden, dass während der Veranstaltung aufgenommenes Bildmaterial veröffentlicht werden darf.

Ja Nein

Ich wünsche eine Teilnehmerliste und bin gleichzeitig mit der Veröffentlichung meiner Daten auf dieser Liste einverstanden.

Ja Nein



HAGOLA Gastronomie-Technik GmbH & Co. KG
Hagolastraße 2 · 49424 Goldenstedt | Germany
Tel.: +49 4444 201-0 · Fax: +49 4444 201-111
info@hagola.de · www.hagola.de

Im Anschluss erhalten Sie die Rechnung über die Kongressgebühr mit separater Post.

Datum | Firmenstempel | Unterschrift

--