



■ ■ 8. HAGOLA-FACHKONGRESS

27. April 2018 in Barnstorf

Namhafte Referenten informieren Sie über:

- ■ Was gibt es Neues bei HAGOLA?
- ■ Aktuelles zum Thema Kältemittel – kurz und prägnant
- ■ Was ist BIM? Basisdaten zur Digitalisierung der Baubranche
- ■ Der Notfallkoffer für Unternehmen
- ■ Cyberattacken auf Firmen – wie gehen Angreifer vor, um sensible Firmendaten auszuleiten oder zu manipulieren?
- ■ Schankanlagen und Wissenschaft – geschichtliche Hintergründe und gegenwärtige Forschung

== DIE TAGESORDNUNG

1. Tag **Donnerstag, 26. April 2018**

bis 19:00 Uhr Anreise Kongresshotel

ab 20:00 Uhr Get-Together
Gemeinsames Abendessen und
Kennenlernen

2. Tag **Freitag, 27. April 2018**

8:30 Uhr Begrüßung und Eröffnung des Kongresses
durch Stefan Rakers
(Geschäftsführer der HAGOLA Gastronomie-
Technik GmbH & Co. KG)

9:00 Uhr Edgar Hanken
HAGOLA Gastronomie-Technik GmbH & Co. KG

== Was gibt es Neues bei HAGOLA?

9:30 Uhr Julian Fahrenberg
HAGOLA Gastronomie-Technik GmbH & Co. KG

== Aktuelles zum Thema Kältemittel –
kurz und prägnant

9:45 Uhr Kaffeepause

10:00 Uhr Michael Höller
Oldenburgische Industrie- und
Handelskammer

== Der Notfallkoffer für Unternehmen –
was tun, wenn der Chef ausfällt

10:30 Uhr Kerstin Schelberg
Mensch und Maschine Deutschland GmbH

== Was ist BIM? Basisdaten zur Digitalisierung
der Baubranche

Wie wird BIM die Arbeitsweise bei der Pla-
nung gastronomischer Objekte verändern?

12:00 Uhr Gemeinsames Mittagessen

13:00 Uhr Jens Liebau
bitinspect GmbH

== Cyberattacken auf Firmen –
wie gehen Angreifer vor, um sensible
Firmendaten auszuleiten und zu
manipulieren?

14:30 Uhr Dr.-Ing. Johannes Tippmann
Lehrstuhl für Brau- und Getränketechnologie
Wissenschaftszentrum Weihenstephan
für Ernährung, Landnutzung und Umwelt
Technische Universität München

== Schankanlagen und Wissenschaft –
geschichtliche Hintergründe und
gegenwärtige Forschung

16:00 Uhr Kaffeepause / Ende des Kongresstages

16:30 Uhr Abfahrt per Bus (Fahrzeit: ca. 60 min.)
Freiwilliger Teil / Beginn des Rahmen-
programms

== Start der „Süddoldenburgischen Spargeltour“
mit traditionellem Spargelesen

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

3. Tag **Samstag, 28. April 2018**

8:30 Uhr Gemeinsames Frühstück

10:00 Uhr Verabschiedung, Gelegenheit zur Werks-
besichtigung und Heimreise

== DIE REFERENTEN

Edgar Hanken

ist seit 1991 bei der HAGOLA Gastronomie-Technik GmbH & Co. KG tätig und leitet seit nunmehr 17 Jahren die Verkaufsabteilung im Unternehmen.

Darüber hinaus führt Herr Hanken Kundenschulungen 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 7 Jahren bei der HAGOLA Gastronomie-Technik GmbH & Co. KG beschäftigt und ist dort für den Bereich Kältetechnik verantwortlich.

Michael Höller

ist staatlich geprüfter Betriebswirt und berät seit 12 Jahren in der Oldenburgischen IHK Existenzgründer aus der Region. Bei der IHK ist er zudem für die Nachfolgeberatung zuständig.

Kerstin Schelberg

absolvierte erfolgreich ein Studium des Bauingenieurwesens und arbeitet seit nunmehr 20 Jahren in der IT-Branche. Seit mehr als 15 Jahren führt sie Trainings für verschiedene CAD-Systeme durch und leitet Workshops zum Thema Facility Management. Die Vermittlung der BIM Methodik ist in den letzten Jahren vermehrt in ihren Fokus gerückt. Seit 2007 ist sie für die Mensch und Maschine Deutschland GmbH tätig.

Jens Liebau

ist seit über 15 Jahren im Bereich Netzwerke und Softwareentwicklung tätig, davon seit gut 10 Jahren mit dem Schwerpunkt auf IT-Security. Dabei beschäftigt er sich insbesondere mit der Sicherheit von Webapplikationen und vernetzten Client-Server-Anwendungen. Ein Themenkomplex, der nicht nur im Arbeitsalltag durch tägliche Internetnutzung, Smartphones, SmartHome und andere Always-On-Systeme zunehmend an Bedeutung gewinnt. Er hält Schulungen für Entwickler und Administratoren von IT-Systemen zum Thema „(Un-)Sicherheit von Webapplikationen“. Im Juli 2015 gründete Jens Liebau zusammen mit seinem Geschäftspartner Wladimir Paulsen die bitinspect GmbH, die sich Sicherheitsüberprüfungen und Pentests von vernetzten und mobilen Anwendungen widmet.

Dr.-Ing. Johannes Tippmann

studierte Brauwesen und Getränketechnologie am Wissenschaftszentrum Weihenstephan mit Abschluss Dipl.-Ing. Für seine Promotion zum Dr.-Ing. bei Prof. Dr.-Ing. Karl Sommer arbeitete er am Lehrstuhl für Maschinen- und Apparatekunde bzw. Verfahrenstechnik disperser Systeme, WZW, TUM. 2012 wechselte er zum Lehrstuhl für Brau- und Getränketechnologie, Prof. Dr.-Ing. Thomas Becker, wo er nach Leitung der Arbeitsgruppe Getränkeverfahrens- und Schankanlagentechnik seit 2015 Leiter der Forschungsbrauerei Weihenstephan ist. Zudem leitet er seit 2014 das Prüflaboratorium für Getränkeschankanlagen.

== 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 **12. April 2018** mit dem entsprechenden Vordruck (siehe Rückseite) an. Der Obolus für die Dokumentation und Kosten dieses Kongresses beträgt **290,- € 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 16. April 2018** schriftlich möglich.

Bei Nichterscheinen des Teilnehmers bzw. einer Abmeldung nach dem **16. April 2018** 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 mit den Unterlagen ausgehändigt werden.

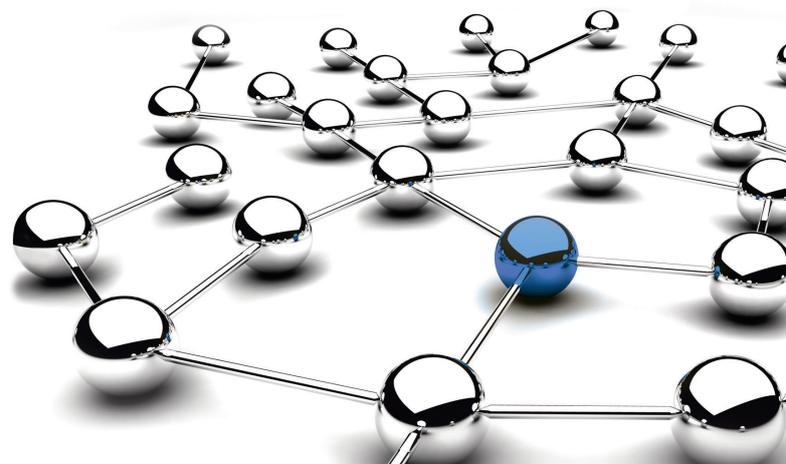
Termin und Ort:

26. – 28. April 2018

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



**ANMELDE-
SCHLUSS**
12. April 2018

== VERBINDLICHE ANMELDUNG

Ja, ich möchte an dem **8. HAGOLA-FACHKONGRESS**
vom 26. bis 28. April 2018 in Barnstorf teilnehmen und melde mich heute verbindlich an.

Nachname: _____
Vorname: _____
Position: _____
Abteilung: _____
Firma: _____
Straße/Hausnr.: _____
PLZ/Ort/Land: _____
Telefon/Telefax: _____
E-Mail: _____

Anreise am: Donnerstag Abend Freitag Morgen
Abreise am: Freitag Abend Samstag Vormittag
Rahmenprogramm
am Freitag, 27.04.2018: Teilnahme keine Teilnahme
Werksbesichtigung
am Samstag, 28.04.2018: Teilnahme keine Teilnahme

Bitte buchen Sie für mich folgende Hotelübernachtungen:

Donnerstag bis Samstag nur Donnerstag bis Freitag nur Freitag bis Samstag

Ich wünsche ein Teilnahmezertifikat als Fachkundenachweis des



ohne Fachkundenachweis

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

Nach Eingang der Anmeldung erhalten Sie die Rechnung über die Kongressgebühr mit separater Post.



Datum | Firmenstempel | Unterschrift

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