



# 9. HAGOLA-FACHKONGRESS

## 12. Mai 2023 in Barnstorf

### Namhafte Referenten informieren Sie über:

- Was gibt es Neues bei HAGOLA?
- Die unterschiedlichen Glas-Arten für den Ladenbau und die Gastronomie: wie, warum und wofür werden diese eingesetzt und was sind die technischen und physikalischen Möglichkeiten?
- Fernüberwachung/Fernsteuerung in der gewerblichen Kälte
- Digitalisierung in der Gastronomie: Optimierung der Getränke-Ausschanktechnik, Optimierung von Arbeitsabläufen und Reduzierung von Arbeitsaufwand sowie Systemüberwachung des Ausschanks
- Objekt- und bedarfsorientierte Theken- und Getränkeplanung für die Gastronomie
- Der Mitarbeiter als Markenbotschafter im Unternehmen

# == DIE TAGESORDNUNG

## 1. Tag Donnerstag, 11. Mai 2023

bis 19:00 Uhr Anreise Kongresshotel

20:00 Uhr Get-Together und Begrüßung durch Stefan Rakers (Geschäftsführer der HAGOLA Gastronomie-Technik GmbH & Co. KG); anschließend gemeinsames Abendessen

## 2. Tag Freitag, 12. Mai 2023

8:30 Uhr Eröffnung des Kongresses durch Stefan Rakers

8:45 Uhr Edgar Hanken  
HAGOLA Gastronomie-Technik GmbH & Co. KG

### == Was gibt es Neues bei HAGOLA?

9:30 Uhr Olaf Kless  
Frerichs Glas GmbH, Verden/Aller

### == Vorstellung von Glas-Sondererzeugnissen für den kommerziellen Bereich

- die unterschiedlichen Glas-Arten (Float, ESG) für den kommerziellen Ladenbau und die Gastronomie
- Wie, warum und wofür werden die verschiedenen Glas-Arten eingesetzt?
- Was sind die technischen und physikalischen Möglichkeiten?

10:15 Uhr Kaffeepause

10:30 Uhr Stefan Köster  
STÖRK-TRONIC Störk GmbH & Co. KG, Stuttgart

### == Fernüberwachung/Fernsteuerung in der gewerblichen Kälte, u.a.:

- Implementierung einer Bus-orientierten Vernetzung in eine Cloud-basierte Fernüberwachungsstruktur
- Austausch von Daten zwischen unterschiedlichen Cloud-Systemen
- Erweiterung standardisierter Cloud-Funktionalitäten für kundenspezifische Applikationen

11:15 Uhr Johann Dirmeier  
DIRMEIER Schanktechnik GmbH & Co. KG, Nabburg

### == Digitalisierung

Optimierung der Getränke-Ausschanktechnik  
· mit Digitalisierung & predictive Maintenance  
· elektronisch gesteuerte Gasdruckregelung mit Hilfe der Digitalisierung

Optimierung von Arbeitsabläufen und Reduzierung von Arbeitsaufwand

- mit Digitalisierung den Arbeitsaufwand reduzieren
- durch Automatisierung Arbeitsschritte beschleunigen

Systemüberwachung

- durch Digitalisierung die Betriebssicherheit erhöhen und Kosten reduzieren
- durch Auswertungen alle nötigen Kennzahlen stets im Blick

12:30 Uhr Gemeinsames Mittagessen

13:30 Uhr Christos Báos  
RebelLeader GmbH, Rathenow

### == Objekt- und bedarfsorientierte Theken- und Getränkeplanung für die Gastronomie

- Aufbau und Planung einer optimalen Thekenanlage – Organisation effektiver Arbeitsabläufe „hinter der Theke“
- objektbezogene Getränkeplanung für den Ausschank (Kapazitätsplanung für gekühlte Flaschen, Bedarf an Zapfbier u.v.m.)
- Herausforderung Zukunft – Gastronometrends erkennen, einplanen und umsetzen

14:15 Uhr Alexander Munke  
(inkl. 15 min. Kaffeepause)  
Der EnterTrainer, Hannover

### == Der Mitarbeiter als Markenbotschafter im Unternehmen

16:30 Uhr Resümee / Ende des Kongresstages

16:45 Uhr Abfahrt per Bus (Fahrzeit: ca. 40 min.)  
Freiwilliger Teil / Beginn des Rahmenprogramms

### == Start der „Südoldenburgischen Spargeltour“ mit traditionellem Spargelessen

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

## 3. Tag Samstag, 13. Mai 2023

8:30 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 23 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.

## Olaf Kless

begann seine Karriere mit einer soliden Ausbildung als Metallbau- und Blechschlosser. Nachdem er einige Zeit in diesem Beruf mit verschiedenen Fachrichtungen gearbeitet hat, führte ihn sein Weg im Jahr 1992 zur Frerichs Glas GmbH.

Dort war er zunächst als Außendienstmitarbeiter tätig. Über die Jahre konnte er sich dort ein hervorragendes Wissen über Glaswerkstoff, transparente und technische Kunststoffe durch stetige Weiter- und Fortbildungen aneignen. Er gilt bei Frerichs als Experte für „Creaglas“ und „Creacryl“, so dass er seit dem Jahre 2020 als Key Account Manager für diesen Bereich verantwortlich zeichnet. Er betreut und unterstützt Architekten und Innenarchitekten vom Projektentwurf bis zur Endabnahme, was die Gewerke rund um die Frerichs-Produkte angeht. Zudem ist er auch bei der Fertigungs- und Produktentwicklung der Frerichs Gruppe dabei, gibt Analysen und Bedarfseinschätzungen zu deren Produktportfolio und initiiert „Neues“ in Abstimmung mit der Geschäftsleitung

### **Stefan Köster**

absolvierte erfolgreich das Studium der Elektrotechnik an der Universität Hamburg sowie des Wirtschaftsingenieurwesens (Wirtschaftsinformatik) an der Fernhochschule Rendsburg. Er war über 20 Jahre als Produktmanager und Vertriebsingenieur, u.a. bei den Condor-Werken, beschäftigt und ist seit mittlerweile 11 Jahren bei STÖRK-TRONIC als Vertriebsingenieur in der Region Nord tätig.

### **Johann Dirmeier**

absolvierte im Jahre 1979 zunächst eine Ausbildung zum Kälteanlagenbauer und erlangte im Jahre 1986 den Abschluss zum Meister im Kälteanlagenbauer-Handwerk. 3 Jahre später gründete Johann Dirmeier seinen Betrieb für die Bereiche Kältetechnik - Getränkezapfanlagen. Der Einstieg und die Spezialisierung in elektronische Schanksysteme fanden im Jahre 1994 statt. 2004 wurde dann mit eigenen Entwicklungen zur Verbesserung von Hygiene und Funktionen begonnen und der Start eigener Produktionen für Komponenten der Getränketechnik erfolgte dann 2007. Zwei Jahre später begannen seine „smartSCHANK“ Entwicklungen mit Elektronik und Software. Die Marktfreigabe und den Produktionsstart für diese Lösung war im Jahre 2013. Johann Dirmeier ist Experte auf dem Gebiet und von seinen fortwährenden Weiterentwicklungen und Speziallösungen zur Schanktechnik profitieren seit vielen Jahren Kunden und Fachhändler im europäischen Raum.

### **Christos Báos**

ist seit mehr als 25 Jahren in der gastronomischen Landschaft zu Hause. Mit den Anfängen als Kellner, Bartender und Betriebsleiter eines Dortmunder Szeneclubs lernte er das Gastronomiehandwerk in seinen unterschiedlichen Facetten kennen und lieben. Seit mehr als 18 Jahren im Vertrieb und Marketing – mit langjährigen Stationen bei Lieferando, Jägermeister, Bacardi sowie als Brand Ambassador bei Don Papa Rum – gibt er seinen Erfahrungsschatz gern weiter. Seit 2017 ist er zudem als Dozent und Prüfer bei der Barschule Rostock aktiv, seit 2019 als Mitglied im Vorstand des jungen aufstrebenden Vereins „German Bartenders Guild e.V.“ sowie seit 2020 Teil des Prüfungsausschusses bei der IHK zu Rostock für den geprüften Barmixer. Mitte 2020 übernahm er dann die Geschäftsführung der RebelLeader GmbH mit dem Schwerpunkt „Import, Vertrieb sowie dem Markenaufbau erklärungsbedürftiger Premium-Spirituosen“ und von Januar 2021 bis Januar 2023 war er zusätzlich Geschäftsführer der Barschule Rostock GmbH.

### **Alexander Munk**

Seit über 29 Jahren hält der Unternehmer und gelernte Gastronom in ganz Europa Vorträge und Seminare über „Adler-Verhalten und Adler-Sprache“. Mit seiner bodenständigen Art und der einprägsamen Metapher „ADLER oder HUHN“ macht er jede Veranstaltung zu einem unvergesslichen Erlebnis. Zu seinen Kunden zählen Unternehmen aller Branchen. Zukunftsorientierte Inhalte, psychologische Erkenntnisse und effektive Erfolgstechniken präsentiert er in einer „gehirnge-rechten Verpackung“ aus Humor, Charisma und Begeisterung.

## **:: 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 **24. April 2023** mit dem entsprechenden Vordruck (siehe Rückseite) an. Der Obolus für die Dokumentation auf USB-Stick und Kosten dieses Kongresses beträgt **320,- € 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 2023** schriftlich möglich.

Bei Nichterscheinen des Teilnehmers bzw. einer Abmeldung nach dem **28. April 2023** 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:**

**11. – 13. Mai 2023**

Hotel Roshop | Am Markt 6 | 49406 Barnstorf

### **... und so melden Sie sich an:**

per E-Mail: [soesting@hagola.de](mailto: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**  
24. April 2023

## == VERBINDLICHE ANMELDUNG

Ja, ich möchte an dem **9. HAGOLA-FACHKONGRESS**  
vom 11. bis 13. Mai 2023 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, 12.05.2023:  Teilnahme  keine Teilnahme  
Werksbesichtigung  
am Samstag, 13.05.2023:  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