



# 7. HAGOLA-FACHKONGRESS

## 23. September 2016 in Barnstorf

### Namhafte Referenten informieren Sie über:

- Auswirkungen der F-Gas-Verordnung und mögliche Kältemittelalternativen
- Gastgewerbe 2020 – Ein visionärer Blick auf die Gastronomie und Hotellerie
- Was gibt es Neues bei HAGOLA?
- Prosecco aus dem Fass – Vorteile des Zapfens sowie anlagentechnische und planerische Voraussetzungen
- Forderungsabsicherung und -finanzierung sowie Insolvenzanfechtung – das hohe Risiko der Rückforderung durch den Insolvenzverwalter

## == DIE TAGESORDNUNG

### 1. Tag **Donnerstag, 22. September 2016**

bis 19:00 Uhr Anreise Kongresshotel

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

### 2. Tag **Freitag, 23. September 2016**

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?

9:45 Uhr Kaffeepause

10:00 Uhr Tim Hollweg  
CCC Com Credit Contor Maklergesellschaft  
mbH & Co. KG, Bremen

#### == Forderungsabsicherung und -finanzierung – die individuell abgestimmte Lösung sowie Insolvenzanfechtung – Risiko der Rück- forderung bereits erhaltener Zahlungen durch den Insolvenzverwalter

11:00 Uhr Jean-Georges Ploner  
Ploner Hospitality Consulting, Frankfurt

#### == Gastgewerbe 2020 – Ein visionärer Blick auf die Gastronomie und Hotellerie hinsichtlich Service, Mitarbeiter, Produkte und Dienst- leistungen

12:00 Uhr Wilfried King  
FONTANA di SECCO, Ochsenhausen

#### == Anlagentechnische und planerische Voraussetzungen sowie die Vorteile für das optimale Zapfen von Prosecco/Secco aus dem Fass

13:00 Uhr Gemeinsames Mittagessen

14:00 Uhr Nico Teege  
Christof Fischer GmbH, Stuttgart

#### == Auswirkungen der F-Gas-Verordnung und mögliche Kältemittelalternativen

15:30 Uhr Kaffeepause

ca. 16:00 Uhr Abfahrt per Bus (Fahrzeit: ca. 45 min.)  
zum nächsten Programmpunkt

#### == »Bier brauen – gestern und heute« mit anschließendem Abendessen

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

### 3. Tag **Samstag, 24. September 2016**

8:30 Uhr gemeinsames Frühstück

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

## == DIE REFERENTEN

### Sven Bleiber

Sven Bleiber alias »Brauer Bernhard« ist Brauer aus Leiden-  
schaft und hat sein Handwerk von der Pike auf gelernt.

So ist er auch für die Kreation diverser erfolgreicher Craft-  
biere mitverantwortlich. Im Jahr 2013 hat er erfolgreich sei-  
ne Ausbildung zum Diplom-Biersommelier abgeschlossen  
und ist seitdem als Botschafter des guten Biergeschmacks  
im Einsatz.

Lassen Sie sich von »Brauer Bernhard« mitnehmen auf  
eine »Reise in die Bierwelt«, egal ob in die Welt der  
belgischen Sauerbiere oder in seine sehr überraschende  
»Hexenküche«. Stets weiß er viel Spannendes zu  
berichten – frei nach dem Motto: »Was Sie schon immer  
über Bier wissen wollten, aber nie zu fragen wagten.« So  
erzählt er immer unterhaltsam von seiner Leidenschaft,  
dem Bier.

### Edgar Hanken

ist seit 1991 bei der HAGOLA Gastronomie-Technik GmbH &  
Co. KG tätig und leitet seit nunmehr fünfzehn 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.

### Tim Hollweg

ist seit 1993 Inhaber und Gesellschafter der Firma CCC Com  
Credit Contor Maklergesellschaft mbH & Co. KG mit Sitz in  
Bremen. Von 1988 bis 1993 war Tim Hollweg beim Markt-  
führer der Kreditversicherungsbranche tätig.

CCC ist einer der wenigen Spezialmakler in der Debitoren-  
absicherung und -finanzierung.

Zu CCC gehören weitere Partnergesellschaften in Bremen,  
Mainz und Montabaur sowie eine Niederlassung in Graz/  
Österreich.

### Wilfried King

hat sich mit Leib und Seele dem Thema »Prosecco, Cham-  
pagner und Schaumweine vom Fass« verschrieben und ist  
seit 2010 Geschäftsführer seines Unternehmens FONTANA  
di SECCO in Ochsenhausen.

Herr King ist gelernter Werkzeugmacher und hat sein Maschinenbau-Studium (FH) mit dem Schwerpunkt Kälte- und Strömungstechnik an der Ingenieurfachschule in Konstanz erfolgreich abgeschlossen. Im Anschluss daran war er in der Sondermaschinenkonstruktion eines weltweit agierenden IT-Hardware-Unternehmens tätig.

Seine beispielhafte Karriere bei einem renommierten Unternehmen für Haushaltskühlgeräte führte ihn vom Versuchsingenieur über die Entwicklungsleitung bis zur Geschäftsführung Produktion und Technik.

Als Geschäftsführer für Produktentwicklung, war er darüber hinaus für 4 Werke in Deutschland, Österreich, Bulgarien und Malaysia verantwortlich.

### Jean-Georges Ploner

ist selbstständiger Berater und Coach. Er ist der Experte, wenn es um den Transfer von fundiertem Wissen rund um Service, Dienstleistung, Produkte und Verkauf in der Hotellerie und Gastronomie geht.

Seine Vorträge, Workshops und Trainings erfreuen sich großer Beliebtheit – nicht nur bei Managern und Mitarbeitern dieser Branche.

Als Sohn eines Gastronomen wuchs er mehrsprachig in Straßburg auf. Seine Erstausbildung führte ihn von Frankreich über England nach Deutschland, wo er diese dann mit Erfolg an der Hotelfachschule in Heidelberg abschloss. Nach einer zusätzlichen Trainerausbildung bei der SwissAir in Zürich, war er zunächst Personaltrainer bei der DSG und später Trainings-Manager für die Mövenpick-Gruppe.

Seit 1994 zeichnet er als Geschäftsführer des Unternehmens Ploner Hospitality Consulting verantwortlich.

Zudem ist Herr Ploner Gründer des Beraterverbundes „Global F&B Heroes“ und gehört zum Expertenstab der DEHOGA-Akademie. Darüber hinaus ist er Gastdozent an der Hotelfachschule in Heidelberg und an der Fachhochschule in Heilbronn.

Jean-Georges Ploner ist auch als erfolgreicher Autor tätig. Sein aktuelles Werk: „Mensch verkauf doch! Gewinnbringendes Servicemanagement in der Gastronomie“.

### Nico Teege

absolvierte zunächst eine Ausbildung zum Kälteanlagenbauer und erlangte im Jahre 2001 den Abschluss zum Kälteanlagenbauermeister. Er studierte Wirtschaftsingenieurwesen an der Fachhochschule und schloss diese im Jahre 2010 erfolgreich als Diplom-Wirtschaftsingenieur (FH) ab.

Herr Teege verfügt über langjährige Erfahrung in der Projektierung von Kälteanlagen und im Projektmanagement. Als Technischer Leiter bei der Christof Fischer GmbH ist er organisatorisch und technisch verantwortlich für die Erstellung der als [CF]-Systems bekannten Kälteverbundsysteme.

Ferner obliegt ihm die strategische Ausrichtung der Abteilung Systemtechnik mit dem Fokus auf natürliche Kältemittel.

## == 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 **7. September 2016** 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.

Die Zahl der Kongressteilnehmer ist begrenzt, daher werden die Anmeldungen in der Reihenfolge ihres Eingangs berücksichtigt.

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 15. September 2016** schriftlich möglich.

Bei Nichterscheinen des Teilnehmers bzw. einer Abmeldung nach dem **15. September 2016** 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:

**22. – 24. September 2016**

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**  
7. Sept. 2016

## == VERBINDLICHE ANMELDUNG

Ja, ich möchte an dem **7. HAGOLA-FACHKONGRESS**  
vom 22. – 24.09.2016 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, 23.09.2016:  Teilnahme  keine Teilnahme  
Werksbesichtigung  
am Samstag, 24.09.2016:  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

**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