

Porto  
übernehmen  
wir für Sie!

Antwortkarte

Bitte Antwortkarte ausfüllen und an HoGaKa Profi schicken  
oder faxen an: 07 31 / 1 69 09 - 399

Anmeldung zur Hausmesse  
19.11. bis 20.11.2017 in Ulm

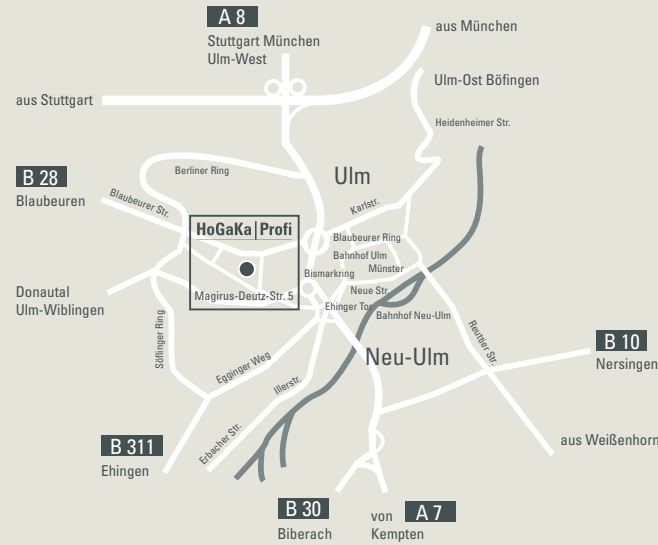
Absender:

HoGaKa Profi GmbH  
Magirus-Deutz-Straße 5  
89077 Ulm

HoGaKa | Profi

HoGaKa | Profi

Besuchen Sie uns in unserem 2500 m<sup>2</sup> großen  
Ausstellungs- und Verkaufsraum in Ulm sowie unsere  
HoGaKa event arena mit modernster Mediatechnik  
und 45 cinema-Sitzplätzen.



**Zentrale Ulm**  
**HoGaKa Profi GmbH**  
Magirus-Deutz-Straße 5  
89077 Ulm

Telefon 07 31 / 1 69 09 - 0  
Telefax 07 31 / 1 69 09 - 399  
info@hogakaprofi.de  
www.hogakaprofi.de

**Niederlassung**  
Stuttgart

**Verkaufsbüros**  
Karlsruhe  
Ravensburg  
Reutlingen  
Würzburg

www.hogakaprofi.de

**Herbst-Hausmesse**  
**19.11. bis 20.11.2017**

**EINLADUNG**  
Qualität hat Tradition  
seit 1972



Foto: Duni

H A U S M E S S E

# Einladung zur Hausmesse

19.11. bis 20.11.2017 in Ulm

Täglich von 9.00 bis 17.00 Uhr

## Anmeldung



**Sorgfältig. Selbständig.**  
**Zuverlässig. Leistungsstark.**  
Emulgieren, Kneten, Hacken, Zerkleinern – das bietet der robuste Alleskönner. Der Robot Cook zeichnet sich vor allem durch eine gradgenaue Garpräzision bis 140°C aus. Zudem gewährleistet er mit dem magnetischen Messer und mit bis zu 4.500 U/min. eine schnelle und sichere Zubereitung.



**Kunstvoll praktisch.**  
**Einzigartig funktional.**  
Das Highlight des TC 100 ist seine Stapelbarkeit. Dadurch ist es nicht nur leicht zu handhaben, sondern vor allem platzsparend. Die Design-Ikone der Ulmer HfG besticht zudem durch eine schlichte Eleganz und eine starke visuelle Prägnanz. Das TC 100 erhalten Sie exklusiv und nur bei HoGaKa Profi.



**FlexiCombi & FlexiChef**  
An beiden Messtagen um 11:00 Uhr stellen wir Ihnen in dem Seminar „Zeitgemäße Produktionsmethoden in der Gemeinschaftsverpflegung“ den FlexiCombi und den FlexiChef aus dem Hause MKN vor.



**OptimaMeister**  
Flexibel. Variantenreich. Erstklassige Qualität. Nahezu 400 Geräte lassen sich frei mit dem OptimaMeister kombinieren. Täglich um 14:30 Uhr lädt die Firma MKN zu dem Seminar „Ein Herd der zu mir passt“ ein. Informieren Sie sich!

### Anmeldung für Sonntag, den 19.11.2017

Anzahl der Besucher: \_\_\_\_ Personen

### Anmeldung für Montag, den 20.11.2017

Anzahl der Besucher: \_\_\_\_ Personen

- Anmeldung zum Seminar „Zeitgemäße Produktionsmethoden in der Gemeinschaftsverpflegung“ (11:00 Uhr)  
Datum: \_\_\_\_\_ / Anzahl der Teilnehmer: \_\_\_\_ Personen
- Anmeldung zum Seminar „Ein Herd der zu mir passt“ (14:30 Uhr)  
Datum: \_\_\_\_\_ / Anzahl der Teilnehmer: \_\_\_\_ Personen

Natürlich wird Sie unsere Aktion „Bestimmen Sie Ihren Rabatt selbst“ wieder begeistern und wie gewohnt werden wir Sie wieder kulinarisch verwöhnen!

### Die Magie der Vorweihnachtszeit

Auch dieses Jahr möchten wir Sie wieder auf die besinnliche Vorweihnachtszeit einstimmen. Im Empfangsbereich wird Ihnen der Duft von frischem Kaffee in die Nase steigen. Denn Melitta verköstigt Sie mit der Cafina XT7 während der gesamten Hausmesse mit aromatischem Kaffee. Von Espresso über Cappuccino, bis hin zu einer Tasse heißer Schokolade – hier bleibt kein Wunsch offen. Für höchste Genuss- und Geschmackserlebnisse sorgt zudem die Firma Wiberg. Der Gewürzlieferant verspricht Zutaten in höchster Qualität, welche sich durch jahrzehntelange Erfahrung auszeichnen.

### Erstklassiger Premium Standard für Großküchen

Um einen reibungslosen Ablauf in der Großküche zu gewährleisten, bedarf es leistungsfähiger und zugleich flexibler Geräte. Mit dem FlexiCombi und dem FlexiChef hat die Firma MKN zwei Geräte entwickelt, die sämtliche Erwartungen der Spitzgastronomie und Gemeinschaftsverpflegung erfüllen. In zwei Seminaren werden die Vorzüge und Eigenschaften von Top-Geräten der Marke MKN vorgestellt. Sichern Sie sich schon jetzt Ihren Platz! Um Voranmeldung wird gebeten.

## Alles ... was Sie so brauchen!

Wir freuen uns auf Ihren Besuch,  
Ihr HoGaKa Profi-Team