

HGK

Mit uns ist zu rechnen!



DAS MITGLIEDERMAGAZIN

HGK-AKTUELL

November 2022 – Sonderausgabe

Wir sagen Danke – 40 Jahre HGK!

Liebe HGK-Mitglieder,

nach zweijähriger Zwangspause war es nun endlich soweit und wir konnten mit Ihnen zusammen den 40. Geburtstag der HGK feiern.

Ein Grund für einen Blick nach vorn auf alle Perspektiven und Möglichkeiten, die uns die Zukunft in einer starken Gemeinschaft bietet. Als marktführende Einkaufs- und Dienstleistungskooperation für die Hospitality-Branche haben wir auch diesmal als Ihr starker Partner im Estrel Congress Center Berlin einen Treffpunkt geschaffen, um den fachlichen und persönlichen Austausch zu pflegen.

Die Generalversammlung konnte positive Zahlen zur Geschäftsentwicklung der HGK präsentieren, die bestätigt haben, dass wir als Einkaufsgenossenschaft eine Gemeinschaft sind, die Ihnen, unseren Mitgliedern, ein starker Partner ist, der mit seinen Serviceangeboten und Digitalisierungslösungen auf dem richtigen Weg ist.

Die durchweg positiven Stimmen während der Veranstaltung sowie die positiven Anrufe und Schreiben nach dem

Branchen-Event verdeutlichen zudem, dass die richtigen Höhepunkte geboten wurden. Die HGK-Convention mit großer Verlosung eines Autos sowie die Sonderverlosung von 10 E-Bikes werden den Besuchern genauso gut in Erinnerung bleiben wie die Jubiläumsgala.

Wir bedanken uns bei allen Mitgliedern und Ausstellern, die in Berlin mit uns getagt und gefeiert haben, für die Teilnahme an unserer Jubiläums-Veranstaltung rund um die Generalversammlung 2022. Eine Auswahl unseres Foto-Rückblicks finden Sie auf den folgenden Seiten unserer HGK-Aktuell sowie alle Fotos unseres Events auf unserer Homepage unter h-g-k.de.

Sollten Sie in diesem Jahr nicht dabei gewesen sein, würden wir uns freuen, Sie im kommenden Jahr begrüßen zu dürfen. Wir heißen Sie am 22. Mai 2023 in Potsdam willkommen. Weitere Informationen hierzu folgen.

Ihr HGK-Team

Inhalt

- 02 VORWORT
- 03 NEUE MITGLIEDSBETRIEBE
NEUE LIEFER- UND DIENSTLEISTUNGSPARTNER
- 04 HGK-CONVENTION HOLTE DIE BRANCHE
IN DIE HAUPTSTADT
- 09 STIMMUNGSBILD ZUR NACHHALTIGKEIT
IM MITGLIEDERKREIS
- 10 VORSTELLUNG UND PODIUMSDISKUSSION ZU
UNSEREM NEUEN PRODUKT HGK-ALLORDER
- 12 HGK-GENERALVERSAMMLUNG
- 14 EIN UNVERGESSLICHER GALAABEND
- 16 DAS HAT RICHTIG SPASS GEMACHT!
LUSTIGE BILDER AUS DER FOTOBOX
- 20 EINE TOLLE JUBILÄUMS-VERANSTALTUNG –
STIMMEN AUS DEM MITGLIEDER- SOWIE
LIEFERPARTNERKREIS UND VON GÄSTEN
- 22 VORSTELLUNG HGK-MITGLIED
- 23 VORSTELLUNG HGK-MITARBEITER

Impressum

VERLAG / HERAUSGEBER

UND ANSCHRIFT DER REDAKTION:

HGK Hotel- und Gastronomie-Kauf eG

Yorckstraße 3 | 30161 Hannover

Tel: 0511 37422-100 | Fax: 0511 3742244

info@h-g-k.de | www.h-g-k.de

rechtliche Vertretung / Vorstandsvorsitzender: Dr. Urban Uttenweiler

VERANTWORTLICH:

Rowina Schymiczek, Leiterin Marketing, PR und Online-Vermarktung

REDAKTION:

Redaktionsausschuss der HGK Hotel- und Gastronomie-Kauf eG

HERSTELLUNG:

WIESENDANGER medien GmbH

Dr.-Schalk-Straße 27 | 82418 Murnau

AUFLAGE: 11 / 2022

ERSCHEINUNG: monatlich

BILDER: Titelseite sowie die Seiten 4 bis 21: © Mathias Merz Fotografie, Bamberg, Seite 22: © Hotel-Restaurant Zur Post Kümmerbruck, Seite 23: © Fotosudio 54

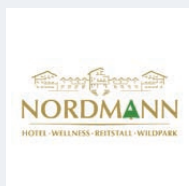


Neue Mitgliedsbetriebe

Neue Mitgliedsbetriebe vom 09.08.2022 bis 13.10.2022



Book Hotel Leipzig
Auguste-Schmidt-
Straße 6
04103 Leipzig



Reit- und
Sporthotel Nordmann
Deistraße 23
06456 Arnstein



Hotel &
Landhaus Kastanie
Specksaalredder 14
22397 Hamburg



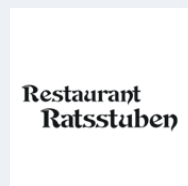
Landhotel
Straelener Hof
Annastraße 68
47638 Straelen



Heiliggeist Restaurant
Rentengasse 2
55116 Mainz



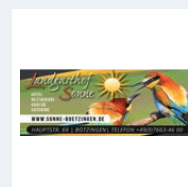
GEG Gastro
Service GmbH
Friedrichstraße 11
55237 Lonsheim



Restaurant Ratsstuben
Bernhäuser Straße 16
70771 Leinfelden-
Echterdingen



D+D GbR / Dein
Schützenhaus
Gschnait 1
71642 Ludwigsburg



Landgasthof Sonne
Hauptstraße 69
79268 Bötzingen



Hotel Wirtshaus Krone
Ettenkircher Straße 28
88048 Friedrichshafen



Berggasthof Höchsten
Höchsten 1
88636 Illmensee-
Höchsten



Restaurant am Häfele
Bachstraße 17
88090 Immenstaad



Hotel Alexa
Edelfinger Straße 11/13
97980 Bad
Mergentheim



Neue Liefer- und Dienstleistungspartner

B



HAKOH GmbH
Spitalerstraße 11
20095 Hamburg
040 822125710
info@hakoh.com
www.hakoh.com

Artikelprogramm: Schnelltests,
Masken, Handschuhe, medizinische
Schutzausrüstung, Luftreiniger
Ihr Vorteil: 5 % Rabatt, 1 % Bonus
Nachhaltig: JA



Lieferanten, die u. a.
nachhaltige oder aus-
schließlich nachhaltige
Produkte/Dienstleistungen
in ihrem Programm haben.



B Bundesweite Lieferung möglich

B



Premier Intertrade GmbH
Kirchenstraße 7
21244 Buchholz in der Nordheide
04181 9399800
contact@premier.de
www.premier.de

Artikelprogramm: Feuerschalen, Heizstrahler,
Terrassenstrahler, diverse Grillgeräte
Ihr Vorteil: HGK-Sonderpreisliste, 1 % Bonus
Nachhaltig: JA



Lieferanten, die u. a.
nachhaltige oder aus-
schließlich nachhaltige
Produkte/Dienstleistungen
in ihrem Programm haben.

HGK-Convention holte die Branche in die Hauptstadt

ANLÄSSLICH UNSERES 40-JÄHRIGEN HGK-JUBILÄUMS WARTETEN VIELE BESONDERHEITEN AUF DIE BESUCHER UNSERES BRANCHENEVENTS.

Am 10. Oktober 2022 fand eines der großen Brancheneignisse des Jahres statt. Auf der HGK-Convention im Estrel Congress Center in Berlin gab es neue Inspirationen für das Tagesgeschäft der HGK-Mitglieder. Die HGK-Lieferpartnerinnen

und -partner stellten ihre Produkte, Dienstleistungen und Innovationen hautnah vor. Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer begaben sich auf eine Reise durch spannende Produkt- und Servicewelten.



Ein fröhlicher Start in den Tag! Gute Laune bereits bei der Registrierung für die HGK-Generalversammlung mit HGK-Convention und Galaabend.



Tolle Stimmung auf der diesjährigen HGK-Convention in Berlin.

PASSEND ZUM HGK-JUBILÄUM NAHMEN WIR UNSERE GÄSTE MIT AUF EINE KULINARISCHE EXKURSION DURCH DIE VIER JAHRZEHNTE

Mit ihren Interpretationen von den 80er Jahren bis in die Neuzeit ließen Iris Bettinger, Alexander Dressel und Franz Berlin bei einer

kulinarischen Reise durch 40 Jahre Köstliches von gestern und heute auf dem Teller brillieren.



Eröffnung auf der Showbühne: v. l. Lung-Wa Ayuto, Dr. Urban Uttenweiler und Markus Brock kurz vor dem Start des Showkochens.



v. l. Markus Brock mit Iris Bettinger, die den 1. Gang sowie das Dessert zubereitet.



Textilien
zum
Wohlfühlen

HGK Immer mehr HGK-Mitglieder nutzen den Einkauf direkt beim Hersteller und schätzen eine große Auswahl an Profi-Hoteltextilien und Hotelbettwaren von ZOLLNER.



ONLINE 5% SKONTO:
www.zollner-hotelwaesche.de

ZOLLNER Objekttextil GmbH
Veldener Str. 4 | D-84137 Vilsbiburg
T +49(0)8741/306-0 | F +49(0)8741/306-66
info@zollner.org

www.zollner-hotelwaesche.de



v. l. Alexander Dressel, Kai Lautenbach, Deutsche See und Markus Brock bei der Zubereitung des 2. Gangs.

v. l. Markus Brock mit Franz Berlin, der die Zubereitung des Hauptganges erläutert.



Sawas und Angelika Theodoridis sind vom Sternekoch begeistert.

Das Dessert „Neuzeit“ von Iris Bettinger versüßte den Gästen den Gaumen.



v. l. Stefan und Margit Klinck sowie Alf und Margarete Schulz freuten sich auf die Neuigkeiten der Liefer- und Dienstleistungspartner und den direkten Austausch.



Glückspilz! Hans-Peter Schwemin (mitte), Gaststättenbetriebe, Düsseldorf, hat den Mitsubishi Space Star Select+ gewonnen. Thomas Keller (links) und Lung-Wa Ayuto (rechts) gratulieren herzlich zum Hauptgewinn.

Tino Kaiser (links) stellt HGK-AllOrder vor. Nach der Registrierung für die HGK-AllOrder-App nehmen die Teilnehmenden an der Sonderverlosung von 10 E-Bikes teil.



Die ersten 5 Gewinner eines E-Bikes stehen fest: v. l. Ursula Czaker, Sandra Meyer, Alexander Wurster, Georg Kaltner und Christin Cordes. Tino Kaiser, die „Glücksfee“ Angelika Fröhlich und Markus Brock freuen sich mit den Gewinnerinnen und Gewinnern.

Anzeige

BETTEN
MATRATZEN
BETTEINSÄTZE
BETTWAREN
COUCHEN


elastica
SCHLAFSYSTEME
guestline



www.elastica.at

So geht Einrichten! Das Partnernetzwerk HGK-Interieur präsentierte ausgewählte Wohnaccessoires. v. l. Hans Ulrich Kauderer (HGK-Vorstand) und Annett Schambor (HGK-Ansprechpartnerin) sowie Ulrike und Christian Mutschler (HGK-Interieur Partner) von Managed by Mutschler.



Das Team der Firmen Selgros, FrischeParadies und Transgourmet verwöhnten die Gäste mit kleinen Leckereien.

v. l. Carsten Himmelberg und Andreas Piper von DIPASCH D.P.Schmits GmbH freuten sich auf den persönlichen Austausch mit den HGK-Mitgliedern.

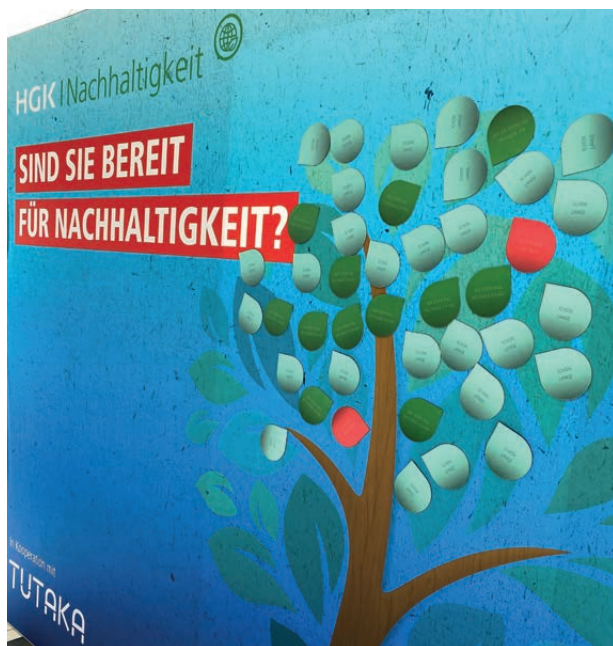


Der Food Truck von Rungis express war ein beliebter Treffpunkt.



Stimmungsbild zur Nachhaltigkeit im Mitgliederkreis

SIND SIE BEREIT FÜR NACHHALTIGKEIT? DIESE FRAGE HABEN WIR UNSEREN MITGLIEDERN DIREKT BEIM EINTRITT ZU UNSERER HGK-CONVENTION GESTELLT.



Um ein visuelles Stimmungsbild zu erzeugen, konnten 3 verschiedene Antworten in Form von magnetischen „Blättern“ an einen Nachhaltigkeits-Baum gehängt werden, und die Aktion erfreute sich größter Beliebtheit. Wirklich nur

sehr vereinzelt kam es zu der Aussage, dass der Bereich Nachhaltigkeit in Zukunft keine große Rolle spielt, denn viele Mitgliedsbetriebe befassen sich laut eigenen Aussagen schon lange mit dem Thema Nachhaltigkeit. Eine weitere Antwortmöglichkeit, die sehr häufig gewählt wurde, war: „Auf jeden Fall, wo fange ich an?“

Unsere passende Antwort hierzu ist eine neue Starthilfe für den Bereich Nachhaltigkeit, die wir zusammen mit unserem Partnerlieferanten TUTAKA entwickelt haben. Die Firma TUTAKA unterstützt Hospitality-Betriebe bei dem Einkauf von nachhaltigen Produkten und hat enormes Knowhow auf dem Gebiet. Neben einer eigenen Landing Page haben wir einen First Moves-Canvas für den Bereich Nachhaltigkeit erstellt, mit dem wir einen einfachen und schnellen Einstieg in die Nachhaltigkeit schaffen und Sie bei den ersten Schritten unterstützen.

Mehr dazu erfahren Sie unter folgendem Link:
hgk-nachhaltigkeit.de

KONTAKT

Jan Suwalski
 Projektleiter Marketing und Services
 Tel.: 0511 37422-163
 E-Mail: j.suwalski@h-g-k.de



Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer der Diskussionsrunde: v. l. Rowina Schymiczek, Tino Kaiser, Michael Schneider, Alexander Wurster und Kay Höhmann.



Die Zuhörerinnen und Zuhörer verfolgten aufmerksam die Diskussionsrunde.

Vorstellung und Podiumsdiskussion zu unserem neuen Produkt HGK-AllOrder

ZU DEN WICHTIGEN THEMEN UNSERER VERANSTALTUNG GEHÖRTE AUSSERDEM DIE DIGITALISIERUNG. EIN HIGHLIGHT, DAS IN DEN KOMMENDEN MONATEN GELAUNCHT UND AUSGEROLLT WERDEN SOLL, IST UNSER BESTELLSYSTEM HGK-ALLORDER.

Der kompakte Ableger unseres bewährten Systems HGK-Order lässt sich dann von jedem Mitglied kostenlos nutzen. Auf der HGK-Convention haben wir das neue System unter dem Motto „HGK-AllOrder macht Bestellen einfach einfach“ erstmals vorgestellt.

Die Diskussionsrunde wurde von Rowina Schymiczek, Leiterin Marketing & PR, Online-Vermarktung bei der HGK, moderiert und aus vier Perspektiven – Mitglied, Lieferpartner, Systemhersteller und HGK – betrachtet. Weitere Diskussionsteilnehmer waren unser langjähriges HGK-Mitglied Alexander Wurster vom Parkhotel Schillerhain, Michael Schneider von unserem HGK-Partnerlieferanten Transgourmet sowie Kay Höhmann auf Seite des Systemherstellers und Tino Kaiser, Leiter Vertrieb und Digitale Lösungen bei der HGK.

Tino Kaiser erläuterte im Zusammenhang mit HGK-AllOrder den Paradigmenwechsel: Der Fokus liegt hierbei erstmalig auf Bestellungen und nicht auf Rechnungen. Die HGK wird allen Mitgliedern die Möglichkeit der fundierten

Einkaufs-Analyse und die damit verbundene Preisvorteils-Berechnung anbieten. Mit HGK-AllOrder kann prinzipiell alles bestellt werden, wobei dieses System darauf ausgelegt ist, ständig wiederkehrende Bestellvorgänge, z. B. aus den Bereichen Food & Beverage, Verbrauchsmaterial etc. auszulösen.

In einem Praxisbericht veranschaulichte Alexander Wurster die Nutzung der Pro Version von HGK-Order. Er kann bei all seinen Lieferanten über HGK-Order bestellen. Wenn zu einem bestimmten Lieferanten keine Daten vorliegen, dann können über das Rechnungserfassungsmodul ganz einfach Aufnahmen der letzten Rechnungen direkt in der App an die HGK gesandt werden. Die HGK kümmert sich um den Rest. „Die Bestellungen an sich sind einfach auszulösen. Mit dem Start der HGK-Order App bin ich sofort eingeloggt. Dann rufe ich den Lieferanten oder die Einkaufsliste auf, lege den Artikel in den Warenkorb und sende die Bestellung ab. Nach dem Versand des Auftrages erhalte ich eine Bestellschreiben aus dem System.“



Tino Kaiser erläuterte, welche Möglichkeiten HGK-AllOrder bietet.



Alexander Wurster berichtete über seine Erfahrungen mit der Pro Version HGK-Order im Alltagsgeschäft.



Kay Höhmann ging auf die Datensicherheit ein.

Warum digitale Bestellungen aus Lieferantensicht so wichtig sind, schilderte Michael Schneider: „Unsere Aufgabe als Lieferant ist es, unseren Kunden natürlich auch moderne Bestellmethoden zur Verfügung zu stellen. So können wir unseren Kunden tagesaktuelle Preise und Produktinformationen aus einer Hand, elektronische Einkaufslisten sowie aktuelle Angebote zur Verfügung stellen. Natürlich besuchen unsere Außendienstmitarbeiterinnen und -mitarbeiter unsere Kunden auch weiterhin persönlich. Die Qualität der Besuche ist jedoch erhöht, da nicht über Bestellungen, sondern eher über Produkte und Produktinformationen bzw. Neuerungen gesprochen wird. So können wir unseren Kunden besser helfen, da die Zeit in den Terminen auch begrenzt ist.“

Eine wichtige Frage, die sich bei dem Thema Digitalisierung stellt, ist, „Wie sicher sind meine Daten?“ Kay Höhmann erläuterte hierzu die Datensicherheit: „Die HGK und sämtliche IT-Partner beachten den Datenschutz, der auf der deutschen Rechtsprechung basiert. Dabei stehen die Daten selbstverständlich ausschließlich dem User sowie den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern zur Verfügung. Externe

haben keinen Einblick.“ Zudem betonte er, wie wichtig ein digitales Bestelltool aus seiner Sicht ist und weshalb es für HGK-Mitglieder unumgänglich sei. „HGK-AllOrder ist auf dem Smartphone immer dabei – also ein Bestelltool für die Hosentasche. Für effiziente Routinebestellungen erfolgt die Beschaffung nur aus einem System heraus und alle Mitarbeitenden, die in einem Unternehmen etwas bestellen möchten, erledigen dies auch in diesem System. Mit der komfortablen Offline-Funktion ist die App auch in Bereichen ohne Netzabdeckung (LTE oder WLAN) einsetzbar.“

HGK-AllOrder ist für HGK-Mitgliedsbetriebe kostenlos. Zudem gibt es anlässlich des 40. Geburtstages ein Digital-Bonusprogramm, bei dem die Bestellungen bei zentral-regulierten Lieferpartnern, die digital über HGK-AllOrder eingehen, bonifiziert werden.

Die HGK ist fleißig dabei, alle Funktionen zu testen, damit den HGK-Mitgliedern schon bald eine richtig gut funktionierende Bestelllösung zur Verfügung gestellt werden kann. Über den Fortschritt wird über alle Kanäle informiert.

HGK-Generalversammlung

PARALLEL ZUR CONVENTION FAND UM 13.00 UHR DIE HGK-GENERALVERSAMMLUNG IM AUDITORIUM DES ESTREL CONGRESS CENTERS STATT.

Hier konnten wir ein insgesamt solides Jahresergebnis mit einer Steigerung von 17 Prozent zum Vorjahr vorweisen, dank eines professionellen Krisenmanagement mit gezielten Maßnahmen zur Kostensenkung und der starken Zukunftsausrichtung des Unternehmens. Bereits im August

hatten wir den HGK-Geschäftsbericht für unsere Mitglieder veröffentlicht. Bei den Wahlen zum Aufsichtsrat der HGK wurden Dorothee Eckes und Gerald Pütter in ihren Ämtern bestätigt.



Die diesjährige HGK-Generalversammlung fand im Auditorium des Estrel Congress Centers Berlin statt.



Gemäß der Beschlussfassung der HGK-Generalversammlung wurde Herrn Dr. Thorsten Möller die Versammlungsleitung übertragen.



Hans-Hubert Imhoff, HGK-Aufsichtsratsvorsitzender, beim Bericht des Aufsichtsrates 2021.



HGK-Vorstandsvorsitzender, Dr. Urban Uttenweiler, berichtet über die positive Entwicklung 2021.



*Stefan Reinke vom Genossenschaftsverband
Weser-Ems e. V. verliest das Prüfungsergebnis.*



Dorothee Eckes; HGK-Aufsichtsrätin, stellt sich in Berlin erneut zur Wahl.



*Gerald Pütter, langjähriges HGK-Aufsichtsratsmitglied,
stellt sich in Berlin auch erneut zur Wahl.*



*HGK-Vorstand und HGK-Aufsichtsrat nach den Wahlen:
Hintere Reihe v. l. Dr. Urban Uttenweiler, Karin Krings, Erich Kaul
Mittlere Reihe v. l. Hans-Ulrich Kauderer, Hans-Hubert Imhoff, Bernd Voß, Suzann Heinemann
Vordere Reihe: v. l. Gerald Pütter, Dorothee Eckes*

Ein unvergesslicher Galaabend

DEN KRÖNENDEN ABSCHLUSS DES TAGES, DURCH DEN FERNSEHMODERATOR MARKUS BROCK FÜHRTE, BILDETE DIE GROSSE JUBILÄUMS-GALA, IN DEREN RAHMEN DIE GERHARD GÜNNEWIG STIFTUNG UND DIE HGK DEN AZUBI-AWARD VERLIEHEN.

Der die gesamte Veranstaltung dominierende positive Geist kumulierte in einer sehr emotionalen Preisverleihung, in welcher der 1. Platz an Maximilian Meyer vom Genuss-hotel Hotel Peter in Wingst ging. Vorher hatten Aikaterini Drakou, Privathotel Lindtner Hamburg, Tim Steinhöfel, Hotel & Restaurant Kleines Meer, Waren (Müritz) sowie

Paulina Vogler, KÜNSTLERherberge, Spiekeroog aufgrund ihrer vorzüglichen Bewerbungen bereits Sonderpreise abgeräumt. Mit großem Showprogramm und einer ausgelassenen Party feierten die Gäste bis in die frühen Morgenstunden.



Die HGK-Jubiläums-Gala kann starten. Das Foyer, in dem der diesjährige Sekt-Empfang stattgefunden hat, füllte sich schnell.



Amuse-Gueule: Ein leckeres Flying Buffet von Deutsche See.



Dr. Urban Uttenweiler eröffnet die Jubiläums-Gala zum 40-jährigen Bestehen der HGK.



Ingrid Hartges, Hauptgeschäftsführerin des DEHOGA Bundesverbandes Berlin gratulierte der HGK zum 40. Geburtstag.



Die Azubi-Award-Sonderpreisgewinnerinnen und -gewinner 2022: v. l. Paulina Vogler, Tim Steinhöfel und Aikaterini Drakou. Dr. Urban Uttenweiler (links) und Dagmar Becker-Tewes von der Gerhard Günnewig Stiftung (rechts) übergaben die Siegesprämien.



Den 1. Platz des Azubi Awards 2022 belegte Maximilian Meyer. Mit ihm freute sich sein Ausbilder und Mentor Claus Peter (links) sowie Markus Brock (rechts).



Stars in Concert: Die Doubles von Robbie Williams ...



... Tom Jones ...



und Jennifer Lopez sorgten für eine ausgelassene Stimmung während des Gala-Menüs.



Die 5 E-Bike-Gewinnerinnen und Gewinner, die anlässlich des Galaabends gezogen wurden:

v. l. Peter Harms, Eva-Maria Rühle, Marina Sürig, Christiane Hirsch-Jung und Wilhelm Driehorst. Markus Brock und Dr. Urban Uttenweiler (rechts) wünschten eine gute Fahrt mit den neuen E-Bikes.



Die Band Nightshift sorgte bis in die Morgenstunden für eine volle Tanzfläche.



v. l. Anita und Rolf Dieffendahl genossen das Gala-Menü.



v. l. Dietrich Meyer, Michael Jurkschat und Tanja Meyer in bester Partylaune.



v. l. Judith und Dr. Urban Uttenweiler genossen die HGK-Gala mit Show und Tanz.



v. l. Silvia, Jörg, Jörn und Nina Merkelbach waren zum Feiern aufgelegt.



Gute Stimmung an den Tischen nach dem leckeren Essen: v. l. Christian Kortlüke-Bellin, Carola Jordan Raabe, Ines Kortlüke und Johannes Hamackers.



v. l. Kay Höhmann, Tino Kaiser und Johann Maierhofer sind mit guter Laune dabei.

Das hat richtig Spaß gemacht! Lustige Bilder aus der Fotobox.





Anzeige

20% Rabatt für alle Valoair-Modelle

Leistungsstark - Innovative Technologie -
Hohe Sicherheit & Qualität

3 Luftreiniger Modelle:

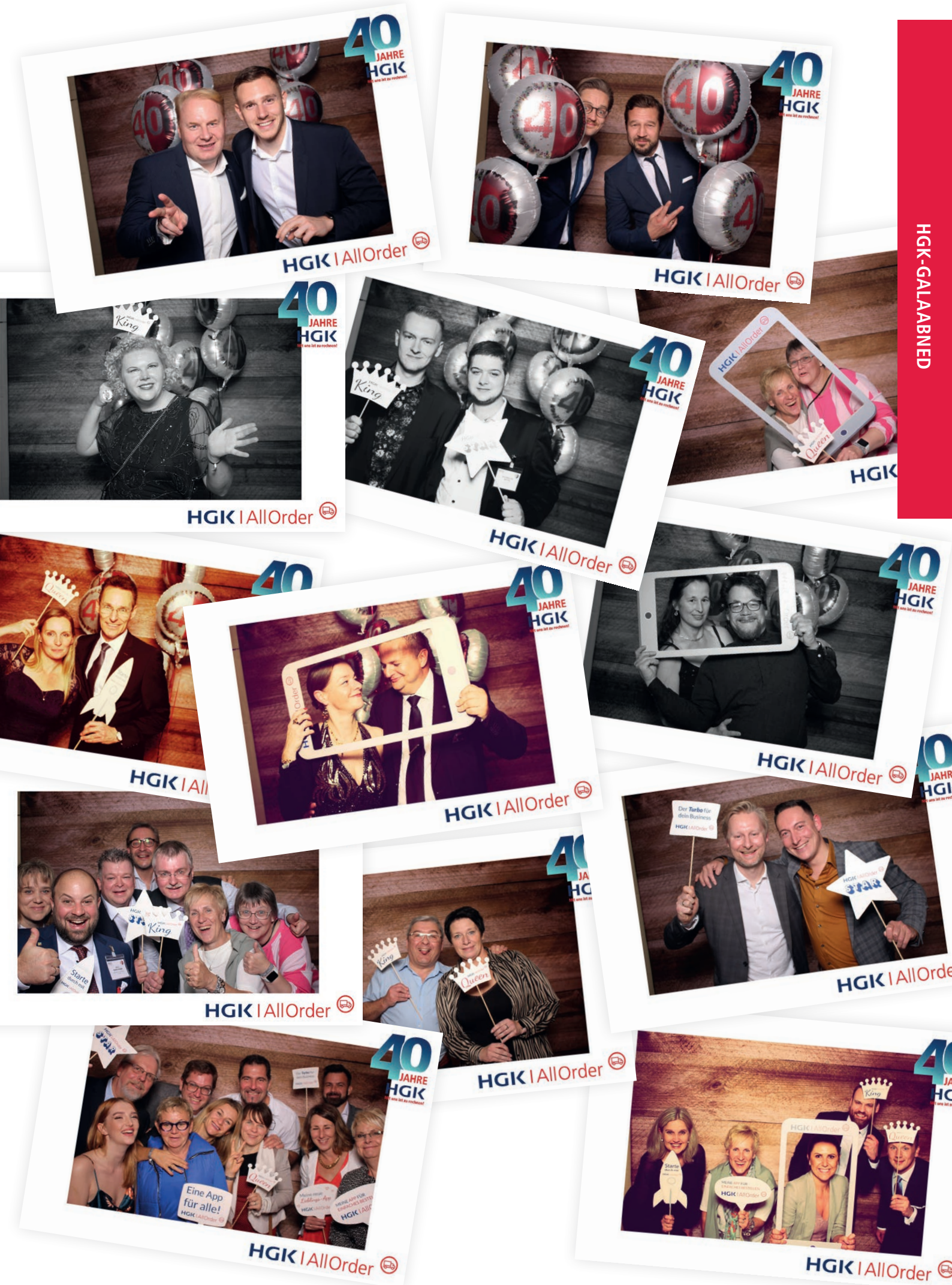
- UVC Entkeimung
- HEPA-Filter
- HEPA-Filter & UVC Entkeimung



Jetzt entdecken







Eine tolle Jubiläums-Veranstaltung – Stimmen von unseren Gästen!

Anja Eigen, DHA Deutsche Hotelakademie
„Das war wirklich eine tolle Veranstaltung! Merle Losem und ich haben den rundum gelungenen und perfekt organisierten Abend sehr genossen. Danke, dass wir dabei sein durften.“

Rüdiger Meyer-Pilz, Land-gut-Hotel Meyer-Pilz
„Sehr herzlichen Dank für diesen schönen Tag/Nacht – WIR HABEN DEN SAAL AUSGEFEGT!“

Reimer Eisenberg, ANDERS HOTEL WALSRÖDE
„Das war eine würdige und tolle Veranstaltung in Berlin! Tolle Messe! Tolle Versorgung! Tolles Hotel! Beeindruckend auch die sonst ja eher trockene Generalversammlung: Was da alle Verantwortlichen in der Krise letztlich erfolgreich gelöst haben: Ich ziehe meinen HUT! DANKE liebe HGK!“

Joachim Wimmer, Weingut Kilian Hün
„Es hat gutgetan, wieder einmal einen großen Teil meiner HGK-Kunden auf einer Veranstaltung zu sehen. Vielen Dank, dass ich Partner der HGK sein darf und Sie mich so unterstützen. Ich schätze es wirklich sehr.“

Ulrike Mutschler, ManagedbyMutschler / HGK-Interieur Partner
„...Für diese tolle Veranstaltung, sowohl die Messe selbst als auch für diesen grandiosen Gala-Abend, hat sich die Reise auf jeden Fall gelohnt!!! Wir hatten erstaunlich viele gute Kunden-Kontakte und auch das persönliche Kennenlernen der Interieur-Partner untereinander (nach der „Corona-Pause“) wird sich sicher positiv auf die weitere Zusammenarbeit auswirken.“

Christoph Beyreiß, dfv Hotel- und Gastromedien
„Ich möchte mich bei Ihnen recht herzlich für die Einladung, den Tagesevent und den Galaabend bedanken. Es war rundum ein toller Tag und Abend und ich hatte einen super schönen Tisch mit vielen netten Gesprächspartnern.“

Andreas Piper, D.P. Schmits (dipasch) Textilgroßhandel GmbH
„Es war „rundum“ eine gelungene Veranstaltung! Wir hatten gute Gespräche, gute Umsätze und einen tollen Abend!!!“

Katja Wohlleben, wattline GmbH
„Herzlichen Dank für die tolle Veranstaltung. Es war rund herum ein gelungener Tag mit spannenden Gesprächen und neuen Kontakten und einem traumhaften Abend.“

Andreas Hund, BGV-Versicherung AG
„Es war eine super Veranstaltung und tolle Begegnungen. Bitte richten Sie den Dank an Ihr gesamtes Team aus. Wir freuen uns auf nächstes Jahr.“

Sebastian Lindner, B&L MedienGesellschaft mbH & Co.KG
„Vielen Dank für die Einladung auf die sehr gelungene Generalversammlung und das Jubiläum in Berlin. Wir sind sehr beeindruckt von der perfekten Organisation und der tollen Atmosphäre vor Ort. Herzlichen Glückwunsch dazu nochmal von unserer Seite.“

Kai Lauterbach, Deutsche See
„Ein Lob für die tolle Veranstaltung.“

Gerald Pütter, Gastronomie Pütter im Anglo-German Club, Hamburg und Mitglied HGK-Aufsichtsrat
 „Es war wie immer alles großartig von Ihnen organisiert, vielen Dank dafür. Nach dem Essen bin ich noch einmal ein wenig durch die Reihen gegangen und habe gezielt mit einigen Mitgliedern gesprochen, die Resonanz war durchweg von Begeisterung geprägt!“

Annett Schmitt, Hotel Auerhahn am Rennsteig, Masserberg

„Es war eine gelungene Convention. Die anwesenden Unternehmen waren echt locker drauf. Das Personal war freundlich und aufmerksam – das hat richtig gut geklappt. Essen und Getränke lecker und reichlich. Das Einzige, was nicht funktioniert hat, was ich euch auch ein bisschen übel nehme, ist, dass ich nichts gewonnen habe. Dabei hatte ich beim Loseinwurf extra noch Bescheid gesagt... ;-). Auch die Abendveranstaltung war super. Wir hatten den Tisch gleich vorn an der Bühne, an dem auch der Herr Brock saß. Perfekter Platz... Der Service war extrem aufmerksam, die Gläser immer voll :) Das Essen ohne Worte... 1a mit Sternchen. Das Rahmenprogramm und das gesamte Hotel waren extrem professionell. Wir haben getanzt bis nachts halb 2. Dann haben leider meine Füße gestreikt. Also noch einmal vielen lieben Dank für den schönen Abend. Ich freu mich schon aufs nächste Jahr. Dann vielleicht auch mal mit dem Hauptgewinn... ;-)“

Daniel Mager, Hotel-Restaurant-Café Waldblick, Pulsnitz-Friedersdorf

„Es war ein toller Tag und eine hervorragend organisierte Veranstaltung! Der Galaabend mit einer fantastischen Band war der absolute Höhepunkt. DANKE liebe HGK, das war großartig und hat höchste Anerkennung verdient!“

Georg Kaltner, Gasthof-Hotel Schöne Aussicht, Feldkirchen-Westerham

„Es war ein toller Tag und ein Mega Abend! Danke an die HGK und die Organisatoren! Tolles Essen, super Band, mega Stimmung!“

Paul Rong, RUNGIS express GmbH
 „Von Seiten RUNGIS express möchten wir an dieser Stelle unseren herzlichen Dank aussprechen! Wir fühlen uns als Lieferpartner zu jederzeit wohl und willkommen. Es war eine durchweg perfekte, wertschätzende und empathische Organisation euerseits. Alle Gäste machten auf uns einen begeisterten und ausgelassenen Eindruck. Wir konnten sehr gute Gespräche führen und unsere Kampagnen platzieren.“

Margarete und Alf Schulz, ALMaSchu GmbH, Kaiserslautern

„Wir waren sehr zufrieden mit der Veranstaltung und Organisation. Besonders die Hausmesse und die Firma DIPASCH D.P.Schmits GmbH waren toll – es war sehr hilfreich, die Produkte hautnah betrachten zu können.“

Mareike Reis, Die Housekeeping Akademie, Lauchringen

„Vielen herzlichen Dank für diesen grandiosen Wochenaufbau, es war rundum gelungen! Herzlichen Glückwunsch zum Jubiläum.“

Margit und Stefan Klinck, Waldhotel Felsbachhof, Ulmet bei Kusel
 „Wir waren auch sehr zufrieden. Besonders das gute Essen und der gute, reibungslose Service hat uns sehr gefallen. Gerade in der jetzigen Zeit ist es nicht selbstverständlich, eine Veranstaltung so gut über die Bühne zu bringen!“

Susi Geib, Hotel-Restaurant Rosenhof, Ramstein
 „Dem kann ich mich nur anschließen: Danke liebe HGK und happy Birthday.“

Ralph und Stephanie Fischer, Hotel & Restaurant Zum Schloss, Amtzell
 „Es war eine mega Veranstaltung! Vielen Dank an die Organisatoren, Mitwirkenden und Mitarbeitenden!“

Petra Schultheis, Geschäftsführung, Vitalium Dr. von Plachy, Bad Lauterberg
 Ein nesiges Dankeschön zurück an alle, die dieses tolle Fest geplant, organisiert und bezahlt haben!! So etwas habe ich noch nie erlebt und meine Assistentin Frau Herbst und ich hatten eine fantastische Zeit – gerade auch mit unseren Gala-Tischnachbarn, die wir sonst nie kennengelernt hätten. Da wir als Kurklinik und seit 2021 „nur noch“ Kurhotel eher Einzelkämpfer sind/waren, war ich überwältigt von dem Gefühl der Solidarität und des Wohlwollens von allen Seiten. Ganz großes Lob ans Präsidium! Auch die Wertschätzung den Azubis und dem ganzen Serviceteams des Estrel gegenüber hat mich sehr berührt. Freue mich jetzt schon sehr auf Potsdam 23 :))

VORSTELLUNG HGK-MITGLIED

HEIKE SCHILLBACH VON ZUR POST KRÜMMERSBRUCK



Nach dem erfolgreichen Abschluss meiner zweijährigen Ausbildung zur Arzthelferin habe ich von 1981 bis 1986 als Sekretärin gearbeitet. Nach meiner anschließenden Elternzeit bin ich nach Eitorf an der Sieg gezogen, habe dort von 1993 bis 2005 mit meiner Familie gelebt und während dieser Zeit als Servicekraft Erfahrungen in der Gastronomie gesammelt. Anschließend haben mein Mann (gelernter Koch) und ich uns mit einem Restaurant in Andernach selbstständig gemacht. Danach sind wir 2012 in den Schwarzwald (Feldberg) gezogen, um ein Hotel mit 15 Zimmern zu übernehmen. Drei Jahre später ging es in den Chiemgau, wo wir zusammen ein Hotel garni mit 88 Zimmern geleitet haben. Im Mai 2017 haben wir dann das Hotel-Restaurant Zur Post Kümmerbruck übernommen. Unsere Gäste verwöhnen wir mit einer traditionellen Küche, modern interpretiert. Hierfür bauen wir in unserem Vilstaler Schlemmergarten viele unserer Zutaten selbst an, um unserer Philosophie des „Gründen Fadens“ – Nachhaltigkeit, wo immer es geht – gerecht zu werden.

„Ich liebe den Kontakt zu den Menschen und bin eine leidenschaftliche Gastgeberin mit ganzer Seele.“

STECKBRIEF

I Besonders gefällt mir an der HGK:

Der familiäre, innovative Charakter sowie der Austausch mit den Kolleginnen und Kollegen auf den verschiedenen HGK-Veranstaltungen, die für sich ja schon immer ein Highlight sind.

I Der ideale Tag startet bei mir:

Mit dem 10 Minuten Yoga-Sonnengruß, danach geht's los mit dem Frühstücksdienst im Hotel. Wenn es die Zeit zulässt, gehe ich gerne mit einer Tasse Kaffee, ganz für mich alleine, auf unsere Terrasse und genieße die ersten Sonnenstrahlen und anschließend ein gemeinsames Frühstück mit dem Team und meinem Mann.

I Wenn ich mal nicht im Betrieb bin, bin ich

gerne walken, zum Reiten, Yoga oder einfach mal ein Runde um den Block mit meinem Mann drehen. Wann immer es möglich ist, genießen wir ein paar Tage, um mal „auszubrechen“ und neue Welten und Menschen zu erkunden.

I Wen würden Sie gerne mal treffen (auch historische Person):

Dr. Bernhard Grzimek, Tierfilmer und Verhaltensforscher.

I Mein Lieblingsgericht:

Salat in allen Varianten, mit einem wirklich leckeren hausgemachten Dressing.

I Ich bin Hoteliere geworden, weil

es sich gut angefühlt hat, Gäste zu verwöhnen. Ich wollte nach meiner langen Zeit als Servicekraft und als selbstständige Restaurant-Pächterin einen Schritt weitergehen ... meiner Vision folgend.

I Das motiviert mich richtig:

Trotz Stress, ein gut gelauntes, motiviertes und lösungsorientiertes Team zu haben, das ist das wertvollste Geschenk. Jeden Tag aufs Neue unser Bestes zu geben, Service mit Herz, alles andere fügt sich dann (fast :-)) von alleine.

KONTAKT

Zur Post Kümmerbruck
hotel – restaurant
Vilstalstraße 82
92245 Kümmerbruck
Tel.: 09621 7886464
E-Mail: info@hotelzurpost.online
hotel-post-kuemmersbruck.de

VORSTELLUNG HGK- MITARBEITER

CARMEN SCHLEE – MITGLIEDERVERWALTUNG



Nach meiner Ausbildung zur Bürogehilfin habe ich in verschiedenen Firmen gearbeitet und 1996 bei der Hinsche Gastrowelt GmbH (ehemals Glashaus Hamburg) als Debitorenbuchhalterin angefangen. Während meiner 25-jährigen Tätigkeit in diesem Unternehmen habe ich in den unterschiedlichsten Abteilungen gearbeitet und konnte somit meine Kenntnisse stetig erweitern. Im Jahr 2021 zog es mich aus privaten Gründen nach Hannover. Nach dem ich die Gastrobranche kurzfristig verlassen hatte, kehrte ich Anfang Januar dieses Jahres zurück, um bei der HGK als Nachfolgerin von Marion Neumann die Mitgliederverwaltung zu übernehmen.

STECKBRIEF

- I Das esse ich gern:**
Nudeln mit Hacksoße „alla Mama“ und ein einen Becher Milch dazu.
- I Ohne das könnte ich nicht arbeiten:**
Ich brauche meinen PC mit zwei Bildschirmen sowie das Telefon, eine angenehme Arbeitsatmosphäre in einem sympathischen Kollegenteam.
- I Möchte ich gerne mal treffen (auch historisch):**
Einen buddhistischen Mönch, um mit ihm darüber zu philosophieren, warum wir Menschen uns das Leben häufig so schwer machen und nicht einfach die kleinen Dinge genießen können.
- I Ich arbeite in der Mitgliederverwaltung, weil**
ich Strukturen und geregelte Abläufe in meinem Aufgabengebiet mag. Trotzdem gibt es viele spannende Vorgänge, bei denen ich diese Strukturen verlassen kann, um nach einer Lösung zu suchen. Zudem mag ich den Kontakt zu Menschen.
- I Ich gehe nach einem Arbeitstag zufrieden nach Hause,**
wenn alle täglichen Arbeitsvorgänge und Fragen rund um die Mitgliederverwaltung erledigt sind.
- I Ein HGK-Angebot, das mich besonders begeistert:**
Ich finde alle Angebote der HGK stimmig. Es bietet den Mitgliedern die Möglichkeit, vieles, was in der Branche benötigt wird, abzudecken.
- I Meine Lieblings-Lebensweisheit:**
Mehr eine Lebenseinstellung als eine Weisheit ... Ohne Humor und Sand unter den Füßen ist das Leben sinnlos.

„Die beste und sicherste Tarnung ist immer noch die blanke und nackte Wahrheit. Komischerweise glaubt die niemand.“

Max Frisch

KONTAKT

Carmen Schlee
Tel.: 0511 37422-245
E-Mail: c.schlee@h-g-k.de

Unterbesetzt?



**Starke Saucen –
trotz fehlender
Kräfte!**



Erfahre hier, wie du Zeit einsparen
kannst: ufs.com/personalmangel



Unterstützen. Inspirieren. Begeistern.

Preisknüller



Aktionspreise für Pacojet-Geräte und Zubehör

Die Hch. Salm KG ist ein seit mehr als 60 Jahren erfolgreich am Markt agierender, zuverlässiger und kompetenter Anbieter für Gastronomie, LEH, Großküchentechnik sowie Hygienebedarf. Zu unseren langjährigen und zufriedenen Kunden zählen unter anderem sämtliche Betriebsarten des Gastronomiegewerbes, Supermärkte und die Hotellerie.

Besuchen Sie uns gerne auch auf unserer Website unter www.salm-karlsruhe.de, um sich einen Eindruck von unserem gesamten Produktportfolio zu machen. Gerne steht Ihnen Herr Kim Werner von der Firma Heinrich Salm KG bei Fragen zur Verfügung: Tel.: 0721 9640421 | E-Mail: werner@salm-karlsruhe.de



WELTNEUHEIT PACOJET 4

Vorteile:

- Jet-Modus in 90 Sekunden
- Neues modernes Design
- Extragroßes Touch-Display
- Werkzeug Detektierfunktion
- Spritzschutz Detektierfunktion
- Füllmenge Detektierfunktion
- WIFI-Funktion
- Einfachere Reinigung mit Tabs
- Energieeffizientere Pacossierfunktion
- Standby Modus zum Energiesparen

Technische Daten:

- Nennleistung: 1500 W
- Netzwerkanbindung: 802.11 b/g/n 2.4 Ghz
- Abmessungen (mm): 497 x 204 x 365
- Nettogewicht: 22,5 kg
- Überdruck: ca. 1 bar
- Luftschallemission: 76,4 dB (A)
- Netzspannung: 220-240 V / 50-60 Hz
- Im Preis inbegriffen sind:
 - 1 Kunststoff-Pacossier®-Becher mit Deckel; 1 Pacossier®-Flügel;
 - 1 Schutzbecher; 1 Spritzschutz komplett
- Artikelnummer: 8171684

HGK-Angebot: 5.890,00 € / Stück



PACOJET JUNIOR ORANGE

Standard-Lieferumfang:

- 1 x Pacossierbecher
- 1 x Schutzbecher
- 1 x Spritzschutz
- 1 x Pacossierflügel „Standard“
- 1 x Spüleinsetz
- 1 x Becherdichtung und Reinigungsanleitung
- 1 x Rezeptflyer
- 1 x Bedienungsanleitung

Technische Daten:

- Nennleistung: 1000 W
- Netzspannung (Varianten): 220-240 V/50Hz & 220 V/60Hz
- Abmessungen: 498 x 182 x 360 mm
- Nettogewicht: 12,9 kg
- Becher-Kapazität: 1,0 L (H: 135 mm, Ø130 mm)
- Maximales Füllvolumen: 0,8 L
- Überdruck: ca. 1 bar
- Artikelnummer: 8158198

Listenpreis: 3.399,00 € / Stück

HGK-Angebot: 3.100,00 € / Stück



PACOJET 2 PLUS-SYSTEM

Vorteile:

- 1 x Pacojet 2 PLUS Gerät
- 2 x Pacossier-Becher aus Chromstahl mit dicht verschließenden Deckel
- 1 x Schutzbecher Kunststoff, schwarz
- 1 x Spritzschutz gummi, schwarz
- 1 x Pacossier-Flügel Gold-PLUS Titannitrid gehärtet
- 1 x Spüleinsetz Gummi, grün
- 1 x Becherdichtung Gummi, blau
- 1 x Reinigungseinsatz Kunststoff, blau
- 1 x Spatel Chromstahl
- 1 x Internationales Rezeptbuch Pacojet 2 PLUS
- 1 x Bedienungsanleitung
- Artikelnummer: 8161415

Listenpreis: 5.499,00 € / Stück

HGK-Angebot: 5.185,00 € / Stück

Jetzt online unter: www.h-g-k.de!

Preisknüller



PACOSSIER-BECHER MIT DECKEL

- 6er Satz für Pacojet
- Set á 6 Stück
- Chromstahl/Kunststoff, weiss
- Artikelnummer: 8151944

Listenpreis: 307,50 € / Set
HGK-Angebot: 279,00 € / Set



PACOJET REINIGUNGSTABS

- Reinigungs-Tabs für die professionelle und effiziente Reinigung.
- Inhalt: 60 Tabs je 3 g
- Tabs reinigen antibakteriell und sind desinfizierend, unterstützt die Reinigung nach HACCP-Standard.
- Artikelnummer: 8170909

HGK-Angebot: 29,90 € / Dose



SHELLTEST COVID-19 HOTGEN

- 1er NASAL CE 0123 GRÜN
- SOFTPACK – Einzelpackung
- KT = 100 Stück
- Artikelnummer: 8169680

HGK-Angebot: 0,99 € / Stück

**Jetzt online unter: www.h-g-k.de oder
per E-Mail: info@h-g-k.de bestellen!**

Lieferung: zzgl. Versand- und Verpackungskosten, ohne Anschluss- und Montagekosten.
Diese müssen von konzessionierten Handwerkern zu Selbstkosten erfolgen. Zahlung: netto Kasse.
Das Angebot ist freibleibend. Gültigkeit dieser Aktion: Solange der Vorrat reicht.

Alle Preise netto zzgl. 19 % MwSt.