HGK
Mit uns ist zu rechnen!

IMMER EINEN DIGITALEN SCHRITT VORAUS.

NACHHALTIG RICHTIG AUFGESTELLT.



NEU:
Sie finden uns jetzt in der **Halle B1. OG, Stand 206**

DAS MITGLIEDERMAGAZIN

HGK-AKTUELL

Februar 2023 | Internorga-Ausgabe

Besuchen Sie uns auf der Internorga 2023 – auf unserem neuen HGK-Stand

Liebe HGK-Mitglieder,

in diesem Jahr ist die HGK wieder dabei und präsentiert sich nach drei Jahren pandemiebedingter Pause auf der Internorga in Hamburg. Vom 10. bis 14. März 2023 können Sie uns auf unserem neuen und prominent platzierten Messestand in Halle B1. OG, Stand 206 besuchen.

Auf dieser Leitmesse können Sie sich über das HGK-Angebot aus unseren vier HGK-Leistungsfeldern informieren: Einkaufsvorteile, Digitale Lösungen, Interieurleistungen, Marketing & Services und auch Nachhaltigkeit mit den vielfältigen und hochwertigen Serviceangeboten mit einem Mehrwert für Ihre Betriebe.

Dabei stehen die HGK-Tools rund um das Thema Digitale Lösungen im Fokus, um Sie mit unserem besonderen Know-how in der Digitalisierung von Geschäftsprozessen in Ihrem Betrieb zu unterstützen. Beachten Sie hierzu die HGK-Messeangebote in dieser Ausgabe.

Auch die HGK-Lieferpartnerinnen und -partner sind vor Ort und sorgen mit ihren zahlreichen Neuigkeiten für einen persönlichen und informativen Austausch. In dieser Ausgabe stellen wir Ihnen die ausstellenden Partnerunternehmen vor.

Wie sich Service-Roboter im Betrieb nützlich machen, um das Service-Personal zu entlasten und dabei auch noch zu absoluten Gästelieblingen werden, erzählt uns Peter Reibold vom Heidehotel Rieckmanns Gasthof im Interview.

Das HGK-Team wünscht Ihnen viel Spaß beim Lesen.

Inhalt

02 VORWORT

03 NEUE MITGLIEDSBETRIEBE
NEUER LIEFER- UND DIENSTLEISTUNGSPARTNER

04 DIE HGK IST DER DIGITALISIERUNGS-VERSTEHER – NIE WAR EINKAUFSCONTROLLING DURCH DIGITALISIERUNG SO EINFACH!

06 MESSEANGEBOTE – VIER HGK-LEISTUNGSFELDER

09 UNSERE PARTNER UND PARTNERINNEN AUF DER INTERNORGA 2023

12 ZUKUNFTSTREND SERVICE-ROBOTER – VIELSEITIGE UNTERSTÜTZUNG FÜR MITARBEITENDE IM SERVICEBEREICH

14 IN DIESEM JAHR IST ES WIEDER SOWEIT – DIE VERLEIHUNG DES AZUBI AWARDS 2023

16 HGK-EVENTS

18 VORSTELLUNG HGK-MITGLIED

19 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 | 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: 02 / 2023

ERSCHEINUNG: Viermal im Jahr in Printform im Wechsel mit der HGK-Aktuell Kompakt in digitaler Form.

BILDER: Titel und Seiten 4-8: © creativteam, communications, Hannover, Seite 9: Adobe Stock © engel.ac, Seiten 12, 13 und 18: © Heidehotel Rieckmanns Gasthof, Seite 14: Adobe Stock © Skvalval, Seite 16: Adobe Stock © fotofabrika, Seite 17: Adobe Stock © SimpLine, Adobe Stock © Stenzel Washington, flashdance © David_Schmelzer, flashdance © nathalie-zimmermann, © JulianHukePhotography_OMR, © SIDE Design Hotel Hamburg, © Heide Park Soltau Resort, © blueskycoffee_ markus prange, Adobe Stock © fottoo, Seite 19: Fotostudio 54

Salm
Gastrokonzepte mit Flair

Diese Ausgabe umfasst die Beilagen unserer Liefer- und Dienstleistungspartner RUNGIS express, Krug+Priester und DIPASCH D.P. Schmitz GmbH sowie den Preisknüller der Firma Hch. Salm KG.

Diese Ausgabe der HGK-Aktuell wurde auf nachhaltigem Papier gedruckt.

Neue Mitgliedsbetriebe

Neue Mitgliedsbetriebe vom 16.11.2022 bis 06.01.2023

Restaurant Herr Knillmann
Alter Markt 1a
40625 Düsseldorf

Trattoria Gustitalia
Rathausstraße 8
57610 Altenkirchen

Hotel Restaurant Annahof
Annahof
66440 Blieskastel-
Niederwürzbach

Traditions-Gasthof
Alpenrose
Obermarkt 1
82481 Mittenwald

Restaurant Weinstadl Rimmele
Hiltensweiler 25
88239 Wangen im Allgäu

Hotel Schöne Aussicht
Steinbächlein 45
96523 Steinach

Neuer Liefer- und Dienstleistungspartner

GVS-Service GmbH
Im Gewerbegebiet 13
36289 Friedewald
Telefon: 06674 9991-50
E-Mail: zentrale@gvs-eg.de
gvs-eg.de

Mit allen angeschlossenen Niederlassungen
Artikelprogramm: Desinfektionsmittel, Hygienelösungen, Reinigungsmittel, Reinigung und Hygiene, Reinigungsartikel
Ihr Vorteil: 3 % Skonto und 1 % Bonus

Bundesweite Lieferung möglich

Anzeige

VITA SCHNITT FRUCHTGROßHANDEL GMBH

FRISCH, FLEXIBEL, BIO-ZERTIFIZIERT UND IMMER GÜNSTIG

Wir beliefern ganz NRW mit Rohware, Schnittware, Molkereiprodukten, Kartoffeln und einem umfangreichen Trockensortiment.

Kontaktieren Sie uns für eine unverbindliche Beratung und Produktprobe!
Wir freuen uns auf Ihren Anruf: Mobil 0160-8491263

Vita Schnitt Fruchtgrosshandel GmbH
Ulmenstr. 275
40468 Düsseldorf
Tel: 0211 – 429 92 13 Fax: 0211 – 429 92 14
E-Mail: Vita-Schnitt@email.de Homepage: www.vita-schnitt.de



NEU:
Sie finden uns jetzt in der **Halle B1. OG, Stand 206**

Nutzen Sie gemeinsam mit der HGK das **große Potential der Digitalisierung**

Die HGK ist der Digitalisierungs-Versteher – Nie war Einkaufscontrolling durch Digitalisierung so einfach!

DIE DIGITALISIERUNG IST EINER DER SCHUBGEBENDEN TREIBSTOFFE FÜR EINE ERFOLGREICHE ZUKUNFT IN DER HOSPITALITY. DESHALB BIETEN WIR EIN STARKES LEISTUNGSFELD MIT SPEZIELL AUF DIE BRANCHE ZUGESCHNITTENEN DIGITALEN LÖSUNGEN, DIE WIR IHNEN AUF DER INTERNORGA PRÄSENTIEREN.

Auf diese Weise unterstützen wir unsere Mitglieder dabei, interne Prozesse zu automatisieren und zu beschleunigen, Kapazitäten freizusetzen und eine höhere Kontroll- und Planungssicherheit im Einkauf und bei unternehmerischen Entscheidungen zu gewährleisten.

Hierzu trägt auch das digitale Bestellsystem HGK-Order bei, mit dem sich alle Bestellungen über eine einzige Orderplattform tätigen lassen – mit maximaler Transparenz. Nutzer sind jederzeit im Bilde, wer, wo und zu welchen Konditionen bestellt. HGK-Order ein wichtiges Tool, um die Kosten im Blick zu behalten.

Zu den neueren Entwicklungen zählt auch das Tool HGK-ChefsCockpit, das auf Knopfdruck einen Gesamtüberblick über alle wichtigen Kennzahlen, zentral mit nur einem Login liefert. Alle Daten werden automatisch miteinander verknüpft und ausgewertet. Durch individuelle Berechtigungen lässt sich zudem festlegen, welcher Nutzer im Betrieb welche Zahlen sehen kann. Auf diese Weise bietet das System eine optimierte zahlenbasierte Unterstützung bei den täglichen Unternehmensentscheidungen.

In diesen Zeiten führt auch kein Weg an einer Website vorbei, damit Sie online gesucht und gefunden werden, denn es ist Ihre Visitenkarte im Netz und auf dem Smartphone sowie Buchungs- und Kommunikationsplattform für Ihre Gäste. Wir unterstützen Sie bei Ihrem zeitgemäßen Webauftritt.

Die HGK-E-Learning-Lernprogramme für Housekeeping und Service vermitteln in modernster, visueller Form sowie interaktiv Fachkenntnisse und Fertigkeiten in diesen Bereichen. Das perfekte Tool, um Mitarbeitende einzuarbeiten und für den Job fit zu machen. In anschaulicher Weise wird alles dargestellt, was richtig und wichtig für den Einstieg in die Arbeitsbereiche der Hotel- und Gastronomiebranche ist.

Auf unserem HGK-Messestand werden wir durch einen Service-Rotober von der Firma Almex unterstützt. Schauen Sie sich diese digitale Arbeitskraft live an und nutzen Sie die Möglichkeit zum direkten Austausch.

Der Nachhaltigkeitsgedanke spiegelt sich in unseren Digitalen Lösungen wider: Sie sparen bereits in vielerlei Hinsicht Ressourcen und handeln damit nachhaltig. Jede Information und jede Seite Papier, die nicht ausgedruckt wird, hilft dabei. Wir haben in diesem Bereich in den letzten Jahren mit Ihnen und für Sie nachhaltig Ressourcen eingespart. Das Gute daran: neben den richtungsweisenden Zielen Ökologie und Soziales kann insbesondere der dritte Nachhaltigkeitsbereich Ökonomie sehr positiv beeinflusst werden.

Die Kolleginnen und Kollegen der HGK freuen sich darauf, Sie am HGK-Stand zu begrüßen und Ihnen die verschiedenen Serviceleistungen persönlich vorzustellen.

Anzeige

ambratec®

AMBRATEC – WENN HERKÖMMLICHE PRODUKTE VERSAGEN

Sie suchen nach Prozessoptimierungen & Effizienz in Zeiten von Arbeitskräftemangel, Krise & Digitalisierung?

Wir bieten Ihnen nachhaltige, werterhaltende & hochwirksame Lösungen im Bereich Reinigung, Instandhaltung und Pflege.

Kundenorientierung heißt für uns verantwortungsbewusst auf Ihre Probleme einzugehen. Mit unserem professionellen Außendienst sind wir nah an Ihrem Unternehmen und Gewerk und kennen Ihre spezifischen Anforderungen. Und das machen wir nicht erst seit gestern, sondern seit über 40 Jahren.

Wir beraten leidenschaftlich und mit großer Detailkenntnis. Durch individuelle Vorführungen stellen wir sicher, dass die richtigen Produktlösungen zum Einsatz kommen.
Unsere Produktentwicklung ist innovativ. Nicht ein Produkt für alles. Sondern all unser Know-How für die perfekte Lösung



SCHIMMELPROBLEME?

MEHR QUALITÄT & EFFIZIENTE LÖSUNGEN
DURCH SPEZIALPRODUKTE

ambratec GmbH ▪ Carl-Zeiss-Str. 43 ▪ D-55126 Mainz ▪ Fon ++49 6131 - 58 39 3 - 0 ▪ info@ambratec.com ▪ www.ambratec.de

Die vier HGK-Leistungsfelder und HGK-Nachhaltigkeit auf der Internorga

NUTZEN SIE DIE MÖGLICHKEIT, SICH VOM 10. BIS 14. MÄRZ 2023 IN EINEM PERSÖNLICHEN GESPRÄCH MIT DEM HGK-TEAM ÜBER DAS LEISTUNGSPORTFOLIO DER HGK ZU INFORMIEREN.



EINKAUFSVORTEILE

HGK-EINKAUFSVORTEILE

Profitieren Sie von gewinnbringenden Einkaufsvorteilen: Das Top-Angebot unseres Lieferpartners Salm KG.

MESSEANGEBOT

Angebotsgültigkeit vom 10. bis 19.03.2023
Die Artikel können Sie im HGK-Shop unter h-g-k.de bestellen.

SALM UMWELTPRÄMIE
Beim Kauf eines Aktionsgerätes der Marken Rational, Winterhalter, Pacojet und Henkelman erhalten Sie eine Umweltprämie, wenn wir Ihr Altgerät für Sie entsorgen dürfen. Bitte kontaktieren Sie uns und wir unterbreiten Ihnen gerne ein Angebot inkl. der Umweltprämie. Wenn Sie kein Altgerät zurückgeben, gelten die nachstehenden Aktionspreise.

Rational iCombi Pro 6 – Elektro
6 × 1/1 GN / 12 × 1/2 GN, 400 V
Art. 8166222
Listenpreis: 10.730,00 € zzgl. MwSt.
HGK-Aktionspreis: 7.189,00 € zzgl. MwSt.

Rational iCombi Pro 10 – Elektro
10 × 1/1 GN / 20 × 1/2 GN, 400 V
Art. 8166456
Listenpreis: 15.090,00 € zzgl. MwSt.
HGK-Aktionspreis: 10.110,00 € zzgl. MwSt.

Pacojet 4 + 12 Becher gratis, 230 V
Art. 8171684
HGK-Aktionspreis: 5.899,00 € zzgl. MwSt.

Pacojet 2 Plus, 230 V
Art. 8171609
HGK-Aktionspreis: 5.219,00 € zzgl. MwSt.

Henkelman Vakuummaschine Jumbo 42XXL
Mit 3 Jahren Garantie und eingebauter BUSCH Vakuumpumpe
Art. 8150968
Listenpreis: 3.950,00 € zzgl. MwSt.
HGK-Aktionspreis: 2.099,00 € zzgl. MwSt.

B.PRO Blanco BLANCOTHERM 620 KBUH grau
Umluftbeheizt mit Flügeltür
Art. 8107024
Listenpreis: 1.513,00 € zzgl. MwSt.
HGK-Aktionspreis: 749,00 € zzgl. MwSt.

Die Firma Salm KG hat eine große Auswahl an Rational, Winterhalter und Henkelman Maschinen am Lager, sofort verfügbar. Alle Preise netto zzgl. MwSt. Die Lieferung der aufgeführten Artikel erfolgt frei Haus.





DIGITALE LÖSUNGEN

HGK-DIGITALE LÖSUNGEN

Mit den digitalen Lösungen der HGK werden Ihre Arbeitsabläufe leichter, schneller, effizienter, übersichtlicher und strukturierter. Sparen Sie effektiv Zeit und Geld und steigen Sie ein in die digitale Welt der Zukunft mit **HGK-BackOffice, HGK-Order und HGK-ChefsCockpit**.

Das System **HGK-BackOffice** verkürzt und zentralisiert aufwändige, dezentrale Prozesse der Rechnungsverarbeitung: Eingangsrechnungen liegen in digitalisierter und übersichtlicher Form mit einem genauen Überblick über sämtliche Rechnungen, offenen Posten, bezogenen Produkten und ihren Mengen sowie Preisschwankungen vor.

Mit dem Bestellsystem **HGK-Order** wird ein „wilder Einkauf" vermieden. Alle Bestellungen bei allen Lieferanten laufen über ein zentrales System. Sie wissen dadurch immer, wer, wo und zu welchen Konditionen bestellt.

Das Tool **HGK-ChefsCockpit** liefert Gastronomen und Gastronominnen sowie Hoteliers zentral und auf einen Blick alle wichtigen Kennzahlen, um ihr Geschäft einfach und professionell zu steuern.

MESSEANGEBOT

Wenn Sie sich während der Internorga-Messe am HGK-Stand für HGK-ChefsCockpit entscheiden, erhalten Sie zwei zusätzliche Profitcenter gratis dazu. Dies ist vor allem für Vollhotels interessant, um z. B. die Gastronomie noch in Speisen und Getränke oder á la carte und Bankett/Tagung aufzutrennen.

HGK | Nachhaltigkeit

HGK-NACHHALTIGKEIT

Von „Nice to have" zu „must have"
Das Thema Nachhaltigkeit gewinnt mehr und mehr an Bedeutung. Nicht allein der Klimawandel spielt dabei eine gewichtige Rolle. Die drei Bereiche der Nachhaltigkeit Ökologie, Ökonomie und Soziales werden auf Seiten unserer Gastgebenden sowie Gäste immer wichtiger. Dies führt dazu, dass sich Nachhaltigkeit von einem netten ideologischen Nischenthema „grüner" Protagonisten zu einem „must have" für jedes Hospitality-Unternehmen entwickelt. Mehr und mehr Gäste möchten sich mit gutem Gewissen nachhaltig verwöhnen lassen.

Besuchen Sie uns gern an unserem HGK-Messestand und kommen Sie mit uns ins Gespräch, wie Ihre ersten Schritte in Richtung „grüner Leitgedanke" aussehen können.





MARKETING & SERVICES

HGK-MARKETING & SERVICES

Es ist Zeit für eine neue Website und unseren Rundum-Service!

Unser Angebot während der Internorga-Messe für eine Websiteerstellung setzt sich aus zwei Komponenten zusammen:

1. Zum Start wählen Sie aus einem unserer Erstellungspakete Ihren Favoriten.
2. Im nächsten Schritt können Sie wählen, in welchem Umfang Sie von uns betreut werden möchten. Danach suchen Sie sich eine der extra für die Hotellerie und Gastronomie entwickelten Designvorlagen aus und wir erstellen Ihre Website.

MESSEANGEBOT

Keine Erstellungsgebühr für das Paket New (Andere Pakete abzüglich 99,00 €).

HGK-E-LEARNING

Das Einmaleins in Service & Housekeeping

- Der perfekte Einstieg in die Arbeitsbereiche Service und Housekeeping.
- Die Lernthemen werden einfach, klar und verständlich in ca. 40 Minuten vermittelt.
- Das erlernte Wissen wird in einem Abschlusstest abgefragt.
- Ein Zertifikat belegt die erfolgreiche Teilnahme für Absolvent und Arbeitgeber.
- Ortsunabhängige Teilnahme via Tablet, Laptop oder PC.
- Unbegrenzte Nutzeranzahl für jeden einzelnen Betrieb im Rahmen der Jahres-Flatrate.

MESSEANGEBOT

Beide E- Learnings für 99,00 € anstatt 159,00 € zzgl. MwSt. pro Betrieb.

INTERIEURLEISTUNGEN

HGK-INTERIEURLEISTUNGEN

Mit uns finden Sie die perfekte Lösung für Ihr Projekt! Die Partner von HGK-Interieur bieten Ihnen einen umfangreichen handwerklichen und kreativen Service aus einer Hand für Hotelzimmer, -bäder und öffentliche Bereiche. Wegweisend ist hierbei das Team von Managed by Mutschler, das für die Planung, Koordination sowie fristgerechte Umsetzung im Rahmen der Projektleitung verantwortlich ist. Nutzen Sie die Möglichkeit, sich direkt vor Ort durch das Kompetenz-Team der Interieurpartner zu dem Thema Renovierung beraten zu lassen.

MESSEANGEBOT

Managed by Mutschler wird Ihnen die Planungskosten bei Beauftragung der Ausführung des Projekts komplett erstatten. Unabhängig von den Kosten der Planung und ab einem Auftragsvolumen von 100.000 €. Die Kontaktaufnahme mit der Firma Managed by Mutschler muss auf der Internorga-Messe zustande gekommen und die Auftragserteilung bis zum 31.03.2023 erfolgt sein.



Unsere Partner und Partnerinnen auf der Internorga 2023

UNSERE HGK-LIEFER- UND DIENSTLEISTUNGSPARTNER UND -PARTNERINNEN ZEIGEN EXKLUSIV FÜR HGK-MITGLIEDER INTERESSANTE ANGEBOTE UND INNOVATIVE PRODUKTE.

DELTA FLEISCH HANDELS GMBH

Die Delta Fleisch Handels GmbH mit Hauptsitz in Hamburg beliefert Kunden aus Gastronomie und Hotellerie, Catering, Feinkost, Kreuzfahrt sowie Schlachtereien national und international täglich frisch mit exklusiven, hochwertigen Nahrungsmitteln. Anders, als der Firmenname vermuten lässt, umfasst das Produktportfolio aber viel mehr als nur Fleischwaren: Auch Fisch und Meeresfrüchte, erlesene Molkereiprodukte sowie Delikatessen und Desserts höchster Güte zählen zum breiten Produktportfolio. Frisches Obst und Gemüse, Blumen, hochwertige Essige und Öle sowie Weine komplettieren das Angebot und machen Delta zu einem der führenden Partner der Gastronomie und Hotellerie.

EVENT RENT
EVENT- & EXHIBITION-EQUIPMENT

Die Firma Event Rent ist ein familiengeführter Betrieb in der zweiten Generation mitten im Münsterland in direkter Nähe zur holländischen Grenze. Auf rund 11.000 m² Lagerfläche hält das Unternehmen so ziemlich alles bereit, was Sie für Ihre Veranstaltung benötigen. Es reicht von Design Table Top und neuester Küchentechnik über hochwertiges (Lounge-) Mobiliar bis hin zu den verschiedensten Bodenbelägen und jeglichem Zubehör. Diese große Auswahl lässt keine Wünsche offen und wird stetig erweitert. Mit einem großen Fuhrpark und geschultem Personal überzeugt das Team von Event Rent ebenfalls in Sachen Logistik & Dienstleistung.

DIVERSEY DEUTSCHLAND GMBH & CO. OHG

Diversey hat es sich zur Aufgabe gemacht, Menschen durch führende Hygiene-, Infektionspräventions- und Reinigungslösungen zu schützen und zu versorgen. Wir entwickeln und liefern innovative Produkte, Dienstleistungen und Technologien, die Leben retten und unsere Umwelt schützen. Im Laufe von 100 Jahren ist die Marke Diversey zum Synonym für Produktqualität, Service und Innovation geworden.

MESSEANGEBOT
15 % Rabatt auf ausgewählte Pro Formula Produkte:
100848994 Sun Professional Salz
100903125 Sun Professional Maschineller Reiniger für Gläser
100903257 Sun Professional Geschirrreiniger Pulver Classic
8717163624173 Sun Professional Classic Tabs
100959598 Sun Professional Handgeschirrspülmittel
7510327 Sun Professional Klarspüler
7508548 Sun Professional Klarspüler für Hartwasser
7Y3501 Sun Professional Flüssiger Geschirrreiniger
101103113 Lux Professional Handseife
7516753 Omo Professional Advance Vollwaschmittel

GFL SA

GFL fühlt sich immer verpflichtet, Körperpflegeprodukte durch Innovation und neueste Technologie zu entwickeln, mit ausgewählten Formeln aus den besten natürlichen und biologisch zertifizierten Zutaten, um die Anforderungen der unterschiedlichen Typen von Verbrauchern zu erfüllen.

GVS-SERVICE GMBH

Wir sind GVS. Hygiene ist unsere Zukunft. Strategische Sortimente, digitale Services, Feinlogistik oder Fortbildungsmanagement – die GVS Group gestaltet Hygiene neu und bietet echte Perspektiven. Der Anspruch: Gemeinsam stark für eine saubere, lebenswerte und nachhaltige Welt, in der es mehr denn je auf solide Leistung, innovatives Denken und vertrauensvolle Zusammenarbeit ankommt.

J.J. DARBOVEN GMBH & CO. KG

J.J. Darboven wurde am 21. März 1866 von Johann Joachim Darboven in Hamburg gegründet. Das erfolgreiche hanseatische Familienunternehmen wird mittlerweile in vierter Generation von Albert Darboven geführt. Mit einem umfassenden Produktangebot aus Kaffee (z. B. J.J. Darboven Classics, Alfredo), Tee (z. B. EILLES TEE) und Kakao (COCAYA) ist das Unternehmen Marktführer im Außerhausbereich und überzeugt im Lebensmitteleinzelhandel mit Kaffee (z. B. IDEE KAFFEE, EILLES KAFFEE, Café Intención und Mövenpick) und Kakao (Cacao Intención). J.J. Darboven steht für Qualität, Tradition und Innovation. Die Firmengruppe ist aktuell in zehn europäischen Ländern aktiv.

KIMBERLY-CLARK GMBH

Kimberly-Clark Professional™ geht zurück auf den 1872 in Wisconsin gegründeten Papierhersteller Kimberly-Clark. Bekannt wurde das Unternehmen vor allem als Erfinder des ersten Wegwerftaschentuchs, das seit 1924 unter dem Markennamen Kleenex® vertrieben wird. Inzwischen konzentriert sich Kimberly-Clark auf die Herstellung von Hygieneprodukten vorwiegend aus Papier. Dabei wird zwischen zwei Geschäftsbereichen unterschieden: Während Kimberly-Clark Consumer Business Produkte für den privaten Verbrauch – darunter Windeln, Taschentücher und Damenbinden – vertreibt, beschäftigt sich Kimberly-Clark Professional™ mit der Entwicklung und Herstellung von Lösungen für den B2B-Bereich. Darüber hinaus berät der Betrieb dabei, wie sich Arbeitsplätze sicherer, gesünder und produktiver gestalten lassen. Dies wird durch bekannte Marken wie Kleenex®, SCOTT®, WypAll®, Kimtech® und KleenGuard® unterstützt. Kimberly-Clark Professional™ ist Teil der international agierenden, börsennotierten Kimberly-Clark Corporation, die derzeit weltweit rund 42.000 Mitarbeiter an 90 Standorten auf allen Kontinenten beschäftigt.

VORSTELLUNG DER ICON-SPENDERKOLLEKTION

Neue ICON-Spenderkollektion! Beste Leistung und Effizienz – Der Kimberly-Clark Professional ICON™ Spender setzt neue Maßstäbe in der Dosierung und bietet eine verbesserte Kontrolle und ein Maß an Effizienz, auf das Sie sich verlassen können.

LYRECO DEUTSCHLAND GMBH

Lyreco zählt weltweit zu den führenden Anbietern der Büromaterialbranche sowie dem Bereich Arbeitsschutz. Als Multispezialist für alle Arbeitswelten liefern wir für alle Bedarfe unserer Kundinnen und Kunden ein breites Sortiment an Produkten.

MANAGED BY MUTSCHLER GMBH

Die Firma Managed by Mutschler bietet – in Zusammenarbeit mit den anderen HGK-Interieurpartnern – ein Rundum-Sorglos-Paket für Renovierungen aller Art. Vom ersten Planungsschritt inklusive Designentwurf über die Ausführung bis zur Endabnahme erhalten Sie alle Leistungen aus einer Hand.

DIE INTERIEURPARTNER

PREMIER INTERTRADE GMBH

Premier Intertrade GmbH ist ein seit über 50 Jahren im Handel aktives Unternehmen, welches sich vornehmlich auf den Import und Vertrieb von Elektroartikeln spezialisiert hat. Seit mehreren Jahren vertreiben wir erfolgreich hochwertige Terrassenheizstrahler unter der Marke SUNRED® und bieten auf der diesjährigen INTERNORGA in Kooperation mit der HGK eG erstmalig unsere speziell auf die Anforderungen der Gastronomie zugeschnittenen Heizstrahler „GASTRO“ an. Ein umfangreiches Sortiment von Feuerschalen der Marke REDFIRE® runden unser Angebot für den Outdoorbereich ab. Darüber hinaus bieten wir als innovatives Unternehmen unseren Kunden immer wieder ein breites Portfolio unterschiedlicher Marken und Produkte. Die schnelle und zuverlässige Belieferung aller unserer Produkte können Sie selbstverständlich voraussetzen.

UNSERE PARTNER UND PARTNERINNEN SOWIE SPONSOREN UND SPONSORINNEN

Weitere Messeangebote finden Sie bei folgenden Partnerunternehmen:



Mit **Unterstützung von Service-Robotern** wird die Arbeit erleichtert, um **mehr Zeit für die Betreuung der Gäste** zu haben

Zukunftstrend Service-Roboter – Vielseitige Unterstützung für Mitarbeitende im Servicebereich

EINE ARBEITSERLEICHTERUNG DER BESONDEREN ART SCHAFFT FREIRAUM FÜR GÄSTEBETREUUNG

Durch die Folgen des Fachkräftemangels in der Branche sind Hotels und Restaurants gezwungen, Öffnungszeiten zu reduzieren, Speisekarten zu verkleinern oder sogar zu schließen. Da es immer schwieriger wird, geeignetes Personal für die Gastronomie zu finden, ist es umso wichtiger, das eigene Mitarbeiterteam zu entlasten und Engpässen entgegenzuwirken. Ein Lösungsansatz ist die Unterstützung durch Service-Roboter, damit die Servicekraft sich auf die Gäste konzentrieren und diese ohne Druck umsorgen kann.

Wie sich der Einsatz von zwei Service-Robotern im Restaurant- sowie Hotel-Alltag gestaltet, erzählt uns Peter Reibold vom Heidehotel Rieckmanns Gasthof in Bispingen.

Wie sind Sie auf die Idee gekommen, einen Service-Roboter in Ihrem Betrieb einzusetzen?
Ich habe in der Fachpresse darüber gelesen und fand es sehr interessant, einen Roboter zur Unterstützung von Mitarbeitenden im Service einzusetzen. Im Kollegenkreis kam dieses Thema auch sehr gut an und so habe ich weiter im Internet recherchiert, mit der Vertriebsfirma des Roboters Kontakt aufgenommen und die Umsetzung für unseren Betrieb besprochen.

Wann haben Sie den Service-Roboter eingesetzt und welche Voraussetzungen mussten für den Einsatz geschaffen werden?
Wir haben seit Juli 2022 einen Roboter im Einsatz, dem wir den Namen Wilde Mathilde gegeben haben. Da wir der erste Kunde waren, der diesen Prototyen im Einsatz hatte, war die Software noch nicht für unseren Betrieb ausgereift und wurde mit uns zusammen nach unseren Erfahrungswerten angepasst. Am Anfang fand die Wilde Mathilde noch nicht so richtig ihren Weg, aber nach drei Software-Updates hat sich alles normalisiert und funktionierte perfekt. Für den Roboter ist es wichtig, eine ebenerdige und freie Fahrstrecke zu haben, ohne Treppenstufen und

Türschwellen. Bei der Wilden Mathilde handelt es sich um einen Roboter mit Türen, die während der Fahrt zum Tisch der Gäste geschlossen sind, da die Gäste es besser finden, wenn die Speisen nicht offen zum Tisch fahren.

Woher weiß der Service-Roboter, zu welchem Tisch die Speisen gebracht werden?
Man kann sich den Service-Roboter wie ein selbstfahrendes Auto vorstellen. Die Anordnung der Tische im Restaurant sind als „Landkarte" programmiert worden. Jede Tischnummer ist ein Haltepunkt. Der Roboter, der Platz für bis zu 6 Tellergerichte bietet, hält 1,5 Meter vor dem entsprechenden Tisch an und die Servicekraft entnimmt die Speisen und serviert diese den Gästen am Tisch. Das Display des Roboters zeigt an, zu welchem Tisch er fährt. Parallel erhält die Servicekraft auf dem Handy den Hinweis, welche Tischnummer angefahren wird und kann den Roboter auch hiermit steuern.

Gab es bei Ihren Mitarbeitenden Bedenken, mit einem Service-Roboter zusammenzuarbeiten?
Natürlich war unser Service-Team am Anfang skeptisch, wie sich die Zusammenarbeit mit der Wilden Mathilde gestalten würde. Für uns war es wichtig zu kommunizieren, dass der Roboter eine vielseitige Unterstützung ist, um die Arbeit zu erleichtern und nicht, um einen Arbeitsplatz wegzurationalisieren, besonders in saisonalen Hochzeiten wie zur Heideblüte. Unsere Servicekräfte haben sich schnell daran gewöhnt und wollen nicht mehr ohne Roboter arbeiten. Sie sparen sich nun auch den Gang in die Küche, da der Roboter dort mit den Gerichten bestückt wird und direkt ins Restaurant zum Tisch fährt. Unsere Servicekraft bleibt im Restaurant, kümmert sich um die Gäste, entnimmt die Gerichte aus dem Roboter und bringt diese an den Tisch. Somit bleibt auch mehr Zeit, die Gäste zu betreuen und ein nettes Wort zu wechseln. Abgeräumtes Geschirr kann der Roboter auf dem Rückweg zur Küche wieder mitnehmen. Anfang dieses Jahres haben Sie einen zweiten Roboter angeschafft.

Können die beiden Roboter gut miteinander zusammenarbeiten, ohne sich in die Quere zu kommen?
Unser zweiter Roboter heißt Bella und ist ein halboffenes Modell, in dem acht Gerichte untergebracht werden können. Die beiden Service-Roboter kommunizieren untereinander und fahren sich nicht über den Weg. Wenn die Wilde Mathilde am Pass steht und das Essen in Empfang nimmt, wartet Bella außerhalb der Küche und fährt erst los, wenn der Pass frei ist. Auch beim Frühstücksdienst leisten beide Service-Roboter eine wertvolle Hilfe, da sie mit dem benutzten Geschirr direkt in die Küche zur Spüle fahren. Der Grundriss der Küche wurde hierfür auch als Landkarte programmiert.

Haben die Roboter dazu beigetragen, dass mehr Gäste Ihr Restaurant besuchen?
Unsere beiden Roboter – die Wilde Mathilde und die Bella – sind schon eine Attraktion und bei unseren Gästen, besonders bei den jungen Besuchern, sehr beliebt. Beide Roboter werden immer fotografiert, gefilmt und über Social Media gepostet. Es ging so weit, dass wir auf den Tischen einen Hinweis angebracht haben, dass unsere Mitarbeitenden und Gäste nicht fotografiert und gefilmt werden möchten. Durch diese Art der Gästekommunikation haben wir viele neue Stammgäste gewinnen können.

Sind die Service-Roboter regelmäßig zu warten?
Die Roboter sind mit einem fahrenden Computer gleichzusetzen und müssen von Zeit zu Zeit ein Update erhalten, wenn z. B. die sogenannten „Landkarten" angepasst werden müssen. Für andere Fälle steht ein Serviceteam zur Verfügung, welches per Fernwartung auf die Roboter zugreifen kann – eine sehr gute Betreuung.

Noch ein Wort zum Schluss:
Abschließend kann ich noch sagen, dass es eine sehr gute Entscheidung war, die beiden Service-Roboter anzuschaffen. Seitdem haben wir entspannte Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter und können personelle Engpässe gut mit den Robotern abdecken. Bei Bewerbungsgesprächen sind diese auch ein großer Pluspunkt.

Interessierten Kolleginnen und Kollegen aus dem HGK-Mitgliederkreis können mich gern anrufen und zu uns in den Betrieb kommen, um die Wilde Mathilde und Bella live zu erleben. Wer bei uns in der Heide ein paar Tage bleiben möchte, dem kann ich bis zum **30.06.2023 zwei Übernachtungen im Premium Zimmer mit 50 % Preisvorteil** bieten. Ich freue mich auf Ihre Kontaktaufnahme.



KONTAKT
Peter Reibold
Heidehotel Rieckmanns Gasthof
Kirchweg 1-2
29646 Bispingen
Tel.: 05194 9510
E-Mail: info@hotel-rieckmann.de
hotel-rieckmann.de

AZUBI AWARD 2023



Dieses Gemeinschaftsprojekt würdigt besonders **engagierte und talentierte Nachwuchskräfte** in der Hotellerie und Gastronomie

In diesem Jahr ist es wieder soweit – die Verleihung des AZUBI AWARDS 2023

UM DEN GASTRONOMISCHEN NACHWUCHS IN DEN BEREICHEN AUSBILDUNG SOWIE WEITERBILDUNG ZU FÖRDERN, HAT DIE HGK ZUSAMMEN MIT DER GERHARD GÜNNEWIG STIFTUNG IM JAHR 2016 DEN AZUBI AWARD INS LEBEN GERUFEN.

In diesem Jahr wird die Auszeichnung zum fünften Mal anlässlich der HGK-Generalversammlung am 22. Mai 2023 in Potsdam wieder vergeben. Die Jury-Mitglieder Dagmar Becker-Tewes/Geschäftsführerin der Gerhard Günnewig Stiftung und Dr. Urban Uttenweiler/Vorstandsvorsitzender der HGK werden die Gewinnerin oder den Gewinner ermitteln und mit dem AZUBI AWARD auszeichnen.

Die Preisträgerin oder der Preisträger darf sich auf den von der Gerhard Günnewig Stiftung zur Verfügung gestellten Siegerpreis im Gesamtwert von 1.500,- € freuen: Ein mehrtägiges Seminar in einer deutschen Stadt inkl. Seminargebühren und Übernachtung (jeweils nach Wahl des Gewinnenden). Die Gerhard Günnewig Stiftung unterstützt hierbei gern bei der Auswahl und Planung des Seminars. Mitmachen können alle HGK-Mitglieder, die zum Zeitpunkt der Teilnahme einen oder auch mehrere Auszubildende in ihrem Hotel- oder Gastronomiebetrieb in einem gastgewerblichen Ausbildungsberuf beschäftigen. Die Teilnahme an dem AZUBI AWARD ist kostenfrei.

Dem Bewerbungsschreiben ist der Name Ihres Auszubildenden oder Ihrer Auszubildenden, eine Kurzbeschreibung der besonderen Leistung oder des herausragenden Engagements (gern auch unter Beifügung von Links, Fotos, Videos, Zertifikaten/Dokumenten etc.) beizulegen. Des Weiteren fügen Sie bitte eine Kurzvita und ein Empfehlungsschreiben, warum gerade Ihre Auszubildende oder Ihr Auszubildender den Siegerpreis verdient hat und was Sie an den besonderen Leistungen und/oder dem Engagement überzeugt hat, beizufügen.

Teilnahmeschluss ist der 1. April 2023. Die Bewerbung können Sie auch mit Ihrer Auszubildenden oder Ihrem Auszubildenden gemeinsam erstellen. Der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt.

Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte per E-Mail an die HGK.

KONTAKT
Jessica Irrgang
(Personalreferentin)
Tel.: 0511 37422-230
E-Mail: j.irrgang@h-g-k.de



MACHEN SIE IHREN AZUBI ZUM SUPERSTAR!

JETZT BEWERBEN

AZUBI-AWARD 2023

Senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen bis zum 1. April 2023 an Jessica Irrgang, j.irrgang@h-g-k.de. Verraten Sie uns, warum genau Ihr Azubi den Award verdient hat. Besondere Fähigkeiten und Ideen? Herausragender Einsatz? Überwältigendes Gästefeedback?

Die Verleihung findet gemeinsam mit der Gerhard Günnewig Stiftung auf der HGK-Generalversammlung am 22. Mai 2023 in Potsdam statt.



HGK-Generalversammlung 2023 – Save the Date und Hotelzimmerkontingent

SICHERN SIE SICH SCHON HEUTE IHR HOTELZIMMER IN POTSDAM!

Am Montag, den 22. Mai 2023 findet die HGK-Generalversammlung 2023 in Potsdam statt.

Es erwartet Sie im Filmpark Babelsberg ein tolles Programm mit Convention, Generalversammlung und Galaabend. Lassen Sie sich überraschen und sichern sich jetzt schon Ihr Zimmer in einem unserer Kontingenthotels in Potsdam.

Aufgrund der Vielzahl der in Potsdam stattfindenden kulturellen Veranstaltungen empfehlen wir Ihnen eine rechtzeitige Buchung innerhalb der Kontingentfristen, da bei einer späteren Buchung die Verfügbarkeit nicht garantiert werden kann und ggf. nur noch auf Anfrage möglich ist.

Die Hotelübersicht finden Sie unter dem nachstehenden Link oder QR-Code:
https://www.h-g-k.de/cms/hgk-generalversammlung-2023/buchungs-service/index.html

Ihre offizielle persönliche Einladung zur HGK-Generalversammlung am 22. Mai 2023 wird Ihnen im April per Post zugehen. Die Anmeldung zur Veranstaltung wird erst ab diesem Zeitpunkt ausschließlich online möglich sein.

Bitte beachten Sie, dass die Hotelbuchung nicht die Anmeldung zur HGK-Generalversammlung mit Rahmenprogramm ersetzt!

KONTAKT
Susanne Stier
Tel.: 0511 37422-141
E-Mail: s.stier@h-g-k.de

UNSERE VERANSTALTUNGS-HIGHLIGHTS IM MAI, SEPTEMBER UND DEZEMBER 2023 – HGK-TRENDTOUREN UND HGK-REGIOEVENTS

VOM DIGITALEN UNIVERSUM ÜBER WILD WILD WEST UND TANZFIEBER BIS WIESNBESUCH. ALLES DABEI: WIR LADEN SIE HERZLICH EIN UND FREUEN UNS AUF SIE.

DA ES FÜR DIE VERANSTALTUNGEN JEWEILS EINE **BEGRENZTE TEILNEHMERZAHL** GIBT, EMPFEHLEN WIR EINE RECHTZEITIGE ANMELDUNG.

HGK-TRENDTOUR HAMBURG AM 9. MAI 2023

OMR – DAS FESTIVAL FÜR DAS DIGITALE UNIVERSUM IN HAMBURG MIT INTERNATIONALEN SUPERSTARS DER DIGITAL-SZENE.

HGK | TrendTouren



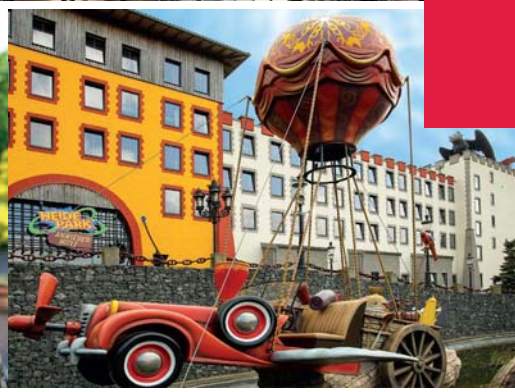


HGK-REGIOEVENT IM HEIDE PARK SOLTAU AM 11. SEPTEMBER 2023

LASSEN SIE SICH IN DIE ZEIT DES WILDEN WESTENS ENTFÜHREN UND ERLEBEN SIE HAUTNAH COWBOYS UND BANDITEN.

HGK | RegioEvents





HGK-TRENDTOUR MÜNCHEN AM 25. SEPTEMBER 2023

DAS WELTWEIT GRÖSSTE VOLKSFEST: AUF ZUR WIESN – DAS OKTOBERFEST IN MÜNCHEN

HGK | TrendTouren



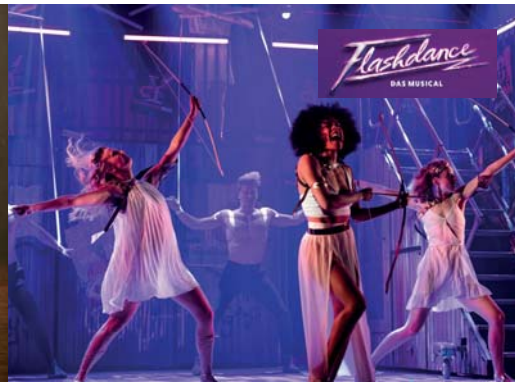


REGIOEVENT FRANKFURT AM 7. DEZEMBER 2023

FLASHDANCE – MITREISSENDER 80ER JAHRE KULT AUF DER BÜHNE. EINE GANZE GENERATION WAR IM FLASHDANCE-FIEBER.

HGK | RegioEvents





Buchen Sie das Rund-um-Paket: Interessanter Informationsaustausch, Verpflegung und Rahmenprogramm sowie die Übernachtung im DZ (bei den HGK-RegioEvents) und im EZ (bei den HGK-TrendTouren) – alles in einem Preis!

KONTAKT
Jacqueline Kass
Tel.: 0511 37422-144
E-Mail: j.kass@h-g-k.de

VORSTELLUNG HGK-MITGLIED

PETER REIBOLD VOM HEIDEHOTEL RIECKMANNS GASTHOF



Nach dem Abitur habe ich von 1986 bis 1989 eine Ausbildung zum Bankkaufmann erfolgreich absolviert und anschließend noch weitere 12 Jahre in der Bank gearbeitet. Meine Leidenschaft für die Hotellerie entflammte, als ich meine Frau Gaby kennenlernte und somit Einblick in den elterlichen Hotel- und Restaurantbetrieb erhielt, der seit 1808 in Familienbesitz ist. Nachdem wir 2002 das Hotel übernommen haben, wurde der Betrieb stetig in eine moderne Richtung weiterentwickelt: Die 26 Hotelzimmer sowie das Restaurant wurden renoviert und die Küche komplett modernisiert und mit dem Cook & Chill-Verfahren ausgestattet. Mit unserer Kochschule TEAMKOCHEN veranstalten wir dort Live Chefs Seminare für Profis. Mein Fokus liegt im Bereich Marketing und Gästegewinnung, während meine Frau für den reibungslosen Ablauf intern sorgt.

> *„Wir nutzen modernste Technologien für eine wohltuende Gastlichkeit als USP in unserem Hotel und Restaurant Tafelhuus."*

STECKBRIEF

Besonders gefällt mir an der HGK:
Die HGK entwickelt sich stetig weiter und passt sich mit ihrem Portfolio den Bedürfnissen der Hospitality-Branche an. Besonders gefallen mir die Einkaufsvorteile bei Anschaffungen von Verbrauchsgütern. Bei unseren Renovierungsarbeiten im Hotel und Restaurant haben wir eine tolle Unterstützung durch das Partnernetzwerk HGK-Interieur bekommen – alles aus einer Hand!

Der ideale Tag startet bei mir:
Wenn das Haus „voll" ist!

Wenn ich mal nicht im Betrieb bin, bin ich
mit meinem Segelboot auf der Ostsee unterwegs.

Wen würden Sie gerne mal treffen (auch historische Person):
Ich würde mich gern mal mit Eugen Block austauschen.

Mein Lieblingsgericht:
Steaks aus dem Beefer mit Backkartoffel und Sour Cream.

Ich bin Hotelier geworden, weil
ich durch meine Frau Gaby Einblick in diese tolle Branche erhalten und die Gelegenheit bekommen habe, zusammen mit ihr und unserem Sohn Kajo unseren Betrieb nach unseren Vorstellungen zu gestalten und zu führen.

Das motiviert mich richtig:
Zufriedene Gäste und ein konstruktives Feedback, um die Möglichkeit zu haben, in unserem Betrieb Abläufe zu hinterfragen und anzupassen.

KONTAKT

Heidehotel Rieckmanns Gasthof
Kirchweg 1-2
29646 Bispingen
Tel.: 05194 9510
E-Mail: info@hotel-rieckmann.de
hotel-rieckmann.de

VORSTELLUNG HGK-MITARBEITER

INGOLF STAUTZ – HGK-EINKAUFSBERATER



Meine Begeisterung für die Hotellerie und Gastronomie wurde durch ein Schulpraktikum geweckt, da es mich schon immer brennend interessiert hat, was sich hinter den Kulissen abspielt. Im Jahr 2001 war es soweit und ich habe meine Ausbildung zum Hotelfachmann begonnen, die ich nach zweieinhalb Jahren erfolgreich abgeschlossen habe. In der Zeit von 2005 bis 2007 habe ich die Hotelfachschule besucht, die ich mit dem Abschluss zum staatlich geprüften Hotelbetriebswirt verlassen habe. Meine erworbenen Kenntnisse konnte ich später noch berufsbegleitend beim Institute of Culinary Art (ICA) mit dem Abschluss zum Foodservice Manager vertiefen.

Insgesamt habe ich 20 Jahre in der gehobenen Hotellerie, hauptsächlich im F&B Bereich, gearbeitet. Zwischendurch konnte ich als Vertriebsmitarbeiter bei einem Großhandelsunternehmen weitere Erfahrungen sammeln. Somit hatte ich schon im Vorfeld einige Berührungspunkte mit der HGK und freue mich, nun das Team im Einkauf unterstützen zu dürfen. Diese Aufgabe erlebe ich als sehr vielfältig und abwechslungsreich.

STECKBRIEF

- **Das esse ich gern:**
  Pizza und Pasta in allen Variationen.
- **Ohne das könnte ich nicht arbeiten:**
  Freundliche und hilfsbereite Kolleginnen und Kollegen – zusammen erfolgreich sein, macht am meisten Freude.
- **Möchte ich gerne mal treffen (auch historisch):**
  Bruce Dickinson (Frontman von Iron Maiden).
- **Ich arbeite im Einkauf, weil**
  ich gerne mit Menschen gemeinsam Lösungen erarbeite – als Schnittstelle zwischen Mitgliedsbetrieben und Lieferpartnerinnen und -partnern.
- **Ich gehe nach einem Arbeitstag zufrieden nach Hause,**
  wenn ich das Gefühl habe, dass meine Arbeit jemandem geholfen hat.
- **Ein HGK-Angebot, das mich besonders begeistert:**
  Die Möglichkeit zum Austausch und Vernetzung, z. B. auf unseren HGK-Veranstaltungen: Hier kann man voneinander lernen und profitieren.
- **Meine Lieblings-Lebensweisheit:**
  Sei nett zu dir selbst (klingt leichter als es ist).

> *„Auch der weiteste Weg beginnt mit einem ersten Schritt."*

KONTAKT
Ingolf Stautz
Tel.: 0511 37422-161
E-Mail: i.stautz@h-g-k.de

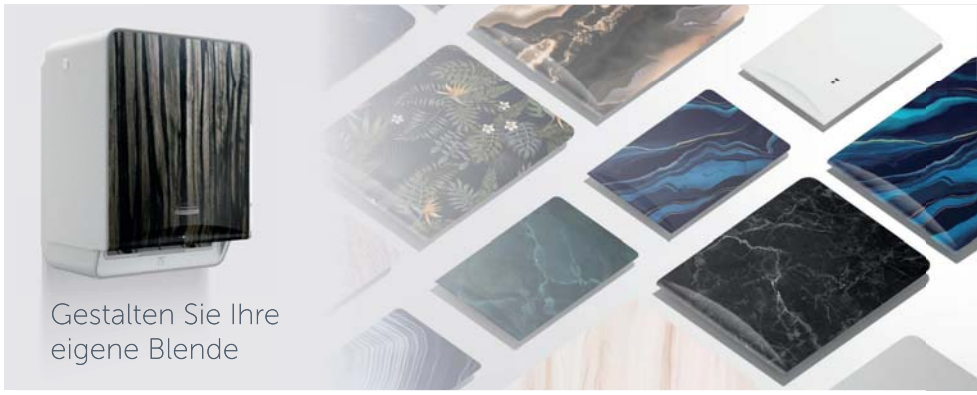
FUNKTION TRIFFT DESIGN

Kimberly-Clark Professional™ ICON™-Kollektion



Nur das Kimberly-Clark Professional™ ICON™ System ermöglicht Ihnen kompromisslose Kontrolle, indem es eine perfekte Hygiene in Kombination mit einem neu durchdachten Leistungsstandard bietet. Für maximales Vertrauen in Ihren Waschraum.





Sie möchten mehr über die neue ICON™-Kollektion erfahren?
Für weitere Produktinformationen und eine individuelle Beratung sprechen Sie uns gerne an. Wir unterstützen Sie gerne dabei.

®/™ Schutzmarken von Kimberly-Clark Worldwide, Inc., oder ihren Tochterunternehmen. ©2022 KCWW

Preisknüller



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 salm-karlsruhe.de, um sich einen Eindruck von unserem gesamten Produktportfolio zu machen.

Gerne steht Ihnen Frau Jasmin Jung von der Firma Heinrich Salm KG bei Fragen zur Verfügung:
Tel.: 0721 9640421 | E-Mail: jung.jasmin@salm-karlsruhe.de



STANDHEIZSTRAHLER ELEKTRISCH, 3 HEIZLEISTUNGEN

Technische Ausstattung:
- elektrisch betrieben
- 3 Heizleistungen
- höhenverstellbar
- Heizkörper aus Quarz gefertigt

Technische Daten:
- Heizleistung: 650, 1350 und 2000 W
- Heizkörper: Quarz
- Höhenverstellbar. 1,7 - 2,1 m
- Artikelnummer: 8167125

Listenpreis: 139,00 € / Stück
HGK-Angebot: 39,00 € / Stück



WANDHEIZSTRAHLER ELEKTRISCH, 3 HEIZLEISTUNGEN

Technische Ausstattung:
- elektrisch betrieben
- 3 Heizleistungen
- Leistungsanzeigenleuchte und Thermostatsteuerung
- Heizkörper aus Quarz

Technische Daten:
- Heizleistung: 850, 1650 und 2500 W
- Heizkörper: Quarz
- Artikelnummer: 8167126

Listenpreis: 129,00 € / Stück
HGK-Angebot: 35,00 € / Stück



RATIONAL KOMBIDÄMPFER CMP XS TYP 6 2/3, ELEKTRO

Mit Einhängegestell 655 x 555 x 567 mm und Untergestell 634 x 558 x 931 mm aus Edelstahl, allseitig offen

- Essen-Anzahl pro Tag: 20-80 Essen
- mit whiteefficiency
- Kapazität: 6 x 2/3 GN
- 3 automatische Reinigungsprogramme
- USB-Schnittschelle
- Kerntemperaturmessung mittels Fühler
- Individuelle Programmierung von 100 Garprogrammen mit 6 Schrit.
- Dampf zwischen 30 °C - 130°C
- Heißluft von 30°C - 300 °C
- Kombination aus Dampf & Heißluft
- 30°C-300°C Handbrause mit Rückholautomatik
- Artikelnummer: 8159044 & 8172149

Listenpreis: 7.281,00 € / Stück
HGK-Angebot: 4.222,00 € / Stück

Diese und andere Angebote finden Sie selbstverständlich auch im HGK-Shop unter h-g-k.de!

Preisknüller





VAKUUMMASCHINE
HENKELMAN JUMBO 42XXL

- BESTER PREIS EUROPAS!
- Mit 3 Jahren Garantie
- 30 Tage Rückgaberecht
- Eingebaute BUSCH Vakuumpumpe

Technische Daten:
- Abmessungen: 616 x 493 x 468 mm
- Kammerabmessung: 460 x 420 x 180 mm
- Anschlusswerte: 230 V / 0,75-1kW
- Pumpenkapazität: 21m³/h
- Maschinenzyklus: 20-40 Sekunden
- Artikelnummer: 8150968

Listenpreis: 3.950,00 € / Stück
HGK-Angebot: 2.122,50 € / Stück



VAKUUMMASCHINE
HENKELMAN NEO42 XL, 230 V

- Pumpe 21 m³ /h – 230 V-1-50 Hz
- Edelstahlkammer
- Acrylglasdeckel
- Edelstahlgehäuse
- Vakuum - Softbelüftung
- Bluetooth Verbindung
- Doppelschweißung
- Sensorsteuerung
- Touch-Steuerung
- serienmäßige Schweißkonfiguration: 1 x 420 mm Vorderseite
- Artikelnummer: 8171624

Listenpreis: 4.025,00 € / Stück
HGK-Angebot: 2.399,00 € / Stück



MESSERSCHÄRFER
ERGO STEEL, TYP HES II BLAU

- große Öffnung
- Begradigen der Schneiden durch einfaches Durchziehen des Messers
- Nach ergonomischen Gesichtspunkten gestaltet
- Material: Edelstahl
- Artikelnummer: 8172151

Listenpreis: 75,50 € / Stück
HGK-Angebot: 29,00 € / Stück

Jetzt online unter: 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 ausgeführt und zu Selbstkosten getragen werden.
Zahlung: netto Kasse. Das Angebot ist freibleibend. Gültigkeit dieser Aktion: Solange der Vorrat reicht.

Alle Preise netto zzgl. 19 % MwSt.

75 Jahre dipasch

KOMPETENT - EFFIZIENT - ZUVERLÄSSIG

DER TEXTILGROSSHANDEL FÜR DIE HOTELLERIE

Liebe HGK-Kunden*innen,

„dipasch“ wird 75 und die Erfolgsgeschichte geht weiter!









1948 eröffnete **Di**etrich **Pa**ul **Sch**mits in Lippstadt den Textilgrosshandel und bediente sich bei der Namensgebung der ersten Buchstaben seines Namens, nämlich di-pa-sch.

Seit den 1950er Jahren profitierte das Unternehmen schnell vom einsetzenden Wirtschaftswachstum. 1961 kaufte Schmits das Eckhaus Soeststraße 35. Das Haus wurde abgerissen und durch einen Neubau ersetzt. Das Erdgeschoss diente zur Erweiterung des Grosshandels. Das Unternehmen „dipasch“ entwickelte sich rasant. So kamen im Laufe der Zeit Seniorenheime, Kurkliniken, Mietwäschereien, Hotelgewerbe und Gastronomie, Arztpraxen und Apotheken sowie Behörden zum Kundenkreis hinzu. Ebenso wurden Einzelhandelsgeschäfte mit Textilien, Bekleidung und Kurzwaren beliefert. Bundesweit beziehen damals wie heute Justizvollzugsanstalten Textilien für die Insassen und Stoffe für die eigenen Nähereien. Auch Berufsbekleidung für das Handwerk und den medizinischen Bereich gehörte seinerzeit schon zum Angebot.

Als 1980 der Inhaber Dietrich Paul Schmits aus gesundheitlichen Gründen das Unternehmen nicht mehr weiterführen konnte, übergab er dieses an Hubert Kühmann, der seit 1954 dort angestellt war. Das Geschäftsfeld, das bislang nur im Grosshandel lag, wurde um den Einzelhandel für Bekleidung, Wäsche und Heimtextilien erweitert. Dies zog zwangsläufig auch große bauliche Veränderungen nach sich. Ein letzter großer An- und Umbau vollzog sich im Jahr 2016 unter der Leitung von Andreas Kühmann, der mittlerweile das Geschäft vom Vater übernommen hatte. Die moderne Ladenfläche beträgt nun stolze 1.600 m².

Seit 2014 leitet Ex-Hotelier Andreas Pieper den Grosshandel. Als ehemaliger Hotelmanager namhafter First-Class-Hotels kannte er die Anforderungen der Hotellerie nur zu gut und entwickelte zielstrebig mit Know-How und Netzwerk „dipasch“ zu einem der führenden Textilgrosshändler in Deutschland. Das Unternehmen stellt sich auf der INTERNORGA und der INTERGASTRA mit Erfolg dem internationalen Wettbewerb und ist seit über 8 Jahren zertifizierter Lieferant der HGK. Im Internet betreibt „dipasch“ einen florierenden Onlineshop mit modernen Einkaufswelten, in dem auch die HGK-Mitglieder über Ihren HGK-Account mit allen Vergünstigungen einkaufen können. **Einfacher geht`s nicht!**

Wer teurer kauft - kauft nicht bei uns!

--- AKTUELLES --- AKTUELLES --- AKTUELLES ---

Wir wünschen Ihnen ein gesundes und erfolgreiches Jahr 2023!

75 Jahre dipasch KOMPETENT - EFFIZIENT - ZUVERLÄSSIG

DER TEXTILGROSSHANDEL FÜR DIE HOTELLERIE

Suche ... Merkzetttel Mein Konto 0,00 €

Boxspringbetten I Matratzen | Bettwäsche I Bettwaren | Frottier | Tischwäsche | Bankett | Berufsbekleidung | Blog

Die neue Generation Hotel-Kopfkissen - Allergikergeeignet



HOSPITALITY-PREMIUM

Bezug: 100% Baumwolle, Mako-Köper
Füllung: LAVASAN® 100% Polyester
sehr gute Objektqualität, hohe Stützkraft
allergikergeeignet, waschbar, tumblergeeignet
Farbe: weiß
Füllgewicht: 2x500 g

GRÜNER KNOPF SOZIAL. ÖKOLOGISCH. STAATLICH. UNABHÄNGIG ZERTIFIZIERT. | OEKO-TEX® INSPIRING CONFIDENCE MADE IN GREEN M21LERGZ6 HOHENSTEIN HTTI Geprüft auf Schadstoffe und nachhaltig produziert gemäß OEKO-TEX® Richtlinien. www.madeingreen.com | waschbar bis 60°C

5% Jubirabatt / Lieferung frei Haus

Einziehdecke DUO - Allergikergeeignet



HOSPITALITY-PREMIUM

Bezug: 100% Polyester, Spezialgewebe Mikrofaser
Füllung: Faservlies aus 100% Polyester
sehr gute Objektqualität, allergikergeeignet
waschbar, tumblergeeignet
Farbe: weiß
Füllgewicht: 2x500 g

GRÜNER KNOPF SOZIAL. ÖKOLOGISCH. STAATLICH. UNABHÄNGIG ZERTIFIZIERT. | OEKO-TEX® INSPIRING CONFIDENCE MADE IN GREEN M1YLBWYR8 HOHENSTEIN HTTI Geprüft auf Schadstoffe und nachhaltig produziert gemäß OEKO-TEX® Richtlinien. www.madeingreen.com | waschbar bis 60°C

5% Jubirabatt / Lieferung frei Haus

AUS UNSERER HOSPITALITY COLLECTION

59555 Lippstadt Soeststr. 31-35 Telefon: 02941/977297-14 oder -17
Ihre Ansprechpartner im Unternehmen: Andreas Pieper und Carsten Himmelberg
Email: pieper@dipasch.de oder himmelberg@dipasch.de

www.dipasch.de

Dieser KLICK wird sich für Sie rechnen

Wer teurer kauft - kauft nicht bei uns!

GEPRÜFTER HGK-LIEFERANT HGK – DIE MARKTFÜHRENDE DIENSTLEISTUNGS- UND EINKAUFSKOOPERATION FÜR DIE HOSPITALITY

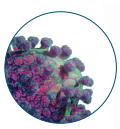
Ab 500,00 Nettowarenwert Lieferung „frei Haus“ (unter 120,00 € Nettowarenwert 10,00 € Mindermengenzuschlag)
Die Preise sind netto zzgl. MwSt. und gelten vom 03.02. bis 19.02.2023

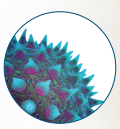
Luftreiniger

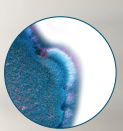
IDEAL

Saubere Luft im Hotel.

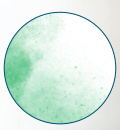
Zufriedene Hotelgäste, kommen wieder und empfehlen Ihr Haus gerne weiter. Ihr Gast erwartet zu Recht saubere, geruchsneutrale und schadstofffreie Raumluft. IDEAL Luftreiniger sind Ihre Lösung – ebal ob es um Gerüche, Krankheitserreger oder Allergene geht.


Viren und Bakterien


Pollen und Allergene


Schimmelsporen


Gerüche und Zigarettenrauch


Feinstaub und Partikel


NO_2, Ozon, Abgase und Chemikalien



Neu im HGK-Shop! Zu Sonderpreisen!



IDEAL-Luftreiniger filtern zuverlässig Schadstoffe aus der Raumluft.

Luftreiniger entfernen alles aus der Raumluft, was da nicht hingehört und schaffen ein gesundes, frisches Raumklima. Ein breit angelegtes Portfolio hochwertiger Produkte und der Einsatz hochwertigster Materialien und Qualitätskomponenten – der Hersteller IDEAL setzt Maßstäbe bei der Luftreinigung. Finden Sie den passenden IDEAL Luftreiniger für Ihren individuellen Bedarf.


Made in Germany


Nachhaltig


Langlebig


Reparierbar



Besuchen Sie den HGK-Shop und bestellen Ihre gesunde Luft zum Sonderpreis!
Mehr Infos auch auf: ideal.de/de/luftreiniger

IDEAL Aktenvernichter

Besonderer Schutz für persönliche Daten.

DSGVO konformer Datenschutz: Vom Schreibtisch-Aktenvernichter bis hin zum Großmengen-Shredder. Top-Qualität „Made in Germany“. Aktenvernichter von IDEAL schützen streng vertrauliche Daten auf Papier. Damit sind Ihre Hotelgeheimnisse sicher.

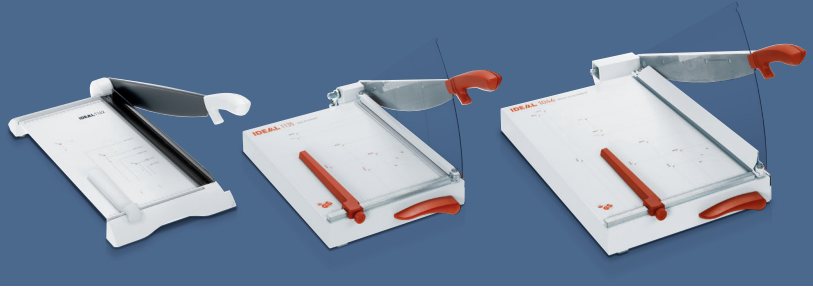
Made in Germany | Nachhaltig | Langlebig | Reparierbar | Blauer Engel



IDEAL Hebelschneider

Für präzise Schnitte.

Entdecken Sie bei IDEAL vielfältigste Modelle mit Schnittlängen von 340 mm bis 1.100 mm mit einer Schnittkapazität bis ca. 50 Blatt.

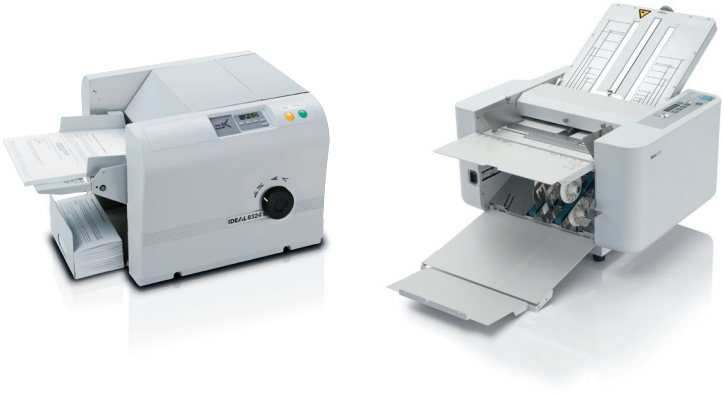


Made in Germany | Nachhaltig | Langlebig | Reparierbar

IDEAL Falzmaschinen

Für die schnelle Postabfertigung.

IDEAL Falzmaschinen bringen Ihre Unterlagen schnell in Form – mit vielen Möglichkeiten bei Papiersorten und Format.



Geprüfter HGK-Lieferant

Besuchen Sie den HGK-Shop und bestellen Ihre Wunschprodukte zum Sonderpreis. **Mehr Infos auch auf: ideal.de**

Neu im HGK-Shop! Zu Sonderpreisen!



DER GARANT FÜR QUALITÄT

Die **RUNGIS express GmbH** mit Sitz in Meckenheim bei Bonn gehört zu den größten deutschen Lieferanten für qualitativ hochwertige Lebensmittel aus aller Welt und repräsentiert seit 45 Jahren eine bekannte Marke im gesamten HoReCa-Bereich. Das Angebot reicht von Frische- und Trockenprodukten bis zu TK-Waren. Es beinhaltet ein exzellentes Fleisch- und Geflügel-Sortiment, Fisch und Meeresfrüchte, eine bunte Obst- und Gemüsevielfalt, ist sehr gut aufgestellt bei Molkerei-Produkten und hält auch innovative vegane Artikel bereit.
Darüber hinaus unterstützt die hauseigene Produktentwicklung seine rund 2.000 Kunden mit einer eigens entwickelten Mise en place-Produktserie. Mit der in Kelsterbach ansässigen CCG DE GmbH verfügt die RUNGIS express GmbH zudem über ein eigenes Speditionsunternehmen mit der Kernkompetenz temperaturgeführter Transporte für sensible Güter.

EXKLUSIV FÜR HGK-MITGLIEDER

HGK Mit uns ist zu rechnen!

Werden Sie jetzt Neukunde bei der **RUNGIS express GmbH** und sichern sich

5 % Rückvergütung.*

* Sie haben Anspruch auf die Rückvergütung, wenn Sie bis zum 30.04.2023 Neukunde werden sowie drei Bestellungen mit einem Mindestbestellwert von je 500 € ausgelöst haben. Die Rückvergütung gilt exklusiv für HGK-Mitglieder und für das gesamte Sortiment. Für weitere Infos zur Rückvergütung wenden Sie sich bitte an Ihren zukünftigen Kundenberater. Es gelten unsere allgemeinen Geschäfts- und Einkaufsbedingungen unter www.rungisexpress.com.

In Europa exklusiv bei der RUNGIS express GmbH erhältlich:

Premiumbeef von getreidegefütterten Angus- und Wagyurindern von **Stockyard** aus Australien. Hinter der Erfolgsmarke Stockyard steht die Familie Hart, die sich bereits seit 1958 in der Rinderzucht betätigt. Ihre Angus- und Wagyurinder grasen 1 bis 2 Jahre auf Freilandweiden im australischen Bundesstaat Queensland. „Das meistprämierte Rindfleisch Australiens" – **Gewinner der World Steak Challenge 2019 in Dublin** – bietet eine Kombination aus seidigen Aromen, Zartheit, Geschmack und Saftigkeit.



Fisch und Fleisch und 4.973 weitere Produkte ... feel free

RUNGIS express GmbH | A METRO COMPANY
Am Hambuch 2 | D-53340 Meckenheim
Tel.: +49 2225 883-0 | Fax: +49 2225 883-190
info@rungisexpress.com | www.rungisexpress.com

Folgen Sie uns auf Social Media
Facebook, Instagram, Youtube

EXPRESS

Exklusiv für Neukunden: 5 % Rückvergütung.*

HGK
Mit uns ist zu rechnen!

EINE AUSWAHL EXKLUSIV FÜR HGK-MITGLIEDER



Geboren in den Austernparks vor der kleinen Atlantikinsel Île d'Oléron im Département Charente-Maritime harren die kleinen Meermolusken zwischen Ebbe und Flut, bis sie im Alter von drei Jahren auf Reisen gehen zum Utah Beach in der rauen Normandie. Das dort vorkommende Plankton gibt ihrem Fleisch das gewisse Etwas. Nach einem halben Jahr in Saus und Braus geht's zurück ins Süßwasser, in den Mündungsbereich der Charente, wo die Austern innerhalb von drei Wochen zu ihrer Vollendung heranreifen und ihr typisch nussiges Fleisch entwickeln.



AUSTER PLÉIADE POGET NR. 2 | **Art.-Nr.: 22661** | Frankreich | 24er Korb

Frische handgefertigte Eierteigware mit einer Steinpilz-Füllung, die mit höchsten Qualitätsanforderungen aus ausgesuchten Zutaten in Italien produziert werden.

Unser Lieferant Pastai in Brianza legt hierbei besonders viel Wert auf Regionalität und Tradition. Die aromatischen, bonbonförmigen (ital. Caramelle = Süßigkeiten) Ravioli überzeugen mit ausgewogenem Geschmack zwischen Teig und Inhalt.



CARAMELLE MIT STEINPILZEN | **Art.-Nr.: 16530** | Frische Eierteigware | Pastai in Brianza | Italien | 1 kg / Packung



Vom französischen Dessert-Weltmeister von 1989, Pascal Caffet, feines Mandelgebäck mit Haselnuss und Schokomousse. Kommt man nicht dran vorbei. Darf man auch niemanden vorenthalten.

Caffet hat sich seine Pralinenkreationen im Jahre 2011 als eingetragene Marke schützen lassen, als „Wahrscheinlich die besten Pralinen der Welt®".



TK FINGER SCHOKO PRALINÉ | **Art.-Nr.: 47005** | Mandelgebäck | Caffet | Frankreich | 18 x 75 g / Packung

* Sie haben Anspruch auf die Rückvergütung, wenn Sie bis zum 30.04.2023 Neukunde werden sowie drei Bestellungen mit einem Mindestbestellwert von je 500 € ausgelöst haben. Die Rückvergütung gilt exklusiv für HGK-Mitglieder und für das gesamte Sortiment. Für weitere Infos zur Rückvergütung wenden Sie sich bitte an Ihren zukünftigen Kundenberater. Es gelten unsere allgemeinen Geschäfts- und Einkaufsbedingungen unter www.rungisexpress.com.

RUNGIS express GmbH | A METRO COMPANY | Am Hambuch 2 | D-53340 Meckenheim
Tel.: +49 2225 883-0 | Fax: +49 2225 883-190 | info@rungisexpress.com | www.rungisexpress.com