

HGK

Mit uns ist zu rechnen!



POTSDAM 2023

MESSE | EVENT | GENERALVERSAMMLUNG | GALA

GENERALVERSAMMLUNG

2023 IN POTSDAM

DAS MITGLIEDERMAGAZIN

HGK-AKTUELL KOMPAKT

April 2023

**HGK-CHEFSOCKPIT – ERWECKEN SIE
IHRE BETRIEBSDATEN ZUM LEBEN!**

**SICHER ZAHLUNGEN AKZEPTIEREN –
OFFLINE UND ONLINE!
INFORMATION AUS DEM LIEFERANTENKREIS**

**EINE RENOVIERUNG, DIE VOLL UND GANZ
ÜBERZEUGTE – IM INTERVIEW MIT THOMAS
SCHALL VON STADTHOTEL ENGEL IN ETTLINGEN**

**SO BINDEN SIE IHR HOTELTEAM OPTIMAL
IN DIE NACHHALTIGKEIT EIN**

**HGK-GENERALVERSAMMLUNG 2023
PROGRAMM UND ANMELDUNG**

**HGK-TRENDTOUR IN HAMBURG
ES SIND NOCH PLÄTZE FREI!**

Am Montag, den 22. Mai 2023 findet unsere diesjährige HGK-Generalversammlung mit Rahmenprogramm im Filmpark Babelsberg in Potsdam statt.

Ganz im Zeichen von Filmen, Requisiten und Scheinwerfern bieten wir Ihnen in diesem Jahr bei unserer HGK-Convention tagsüber wieder ein interessantes und informatives Programm. Unsere Partnerlieferanten haben interessante Neuheiten mit tollen Messeangeboten dabei, die Sie sich auf der Convention direkt ansehen können.

Für kulinarische Genüsse der Extraklasse sorgen Bernd Werner, Oliver Röder und Ronny Pietzner. Parallel zur Convention finden vier Info-Sessions über Nachhaltigkeit, Online-Marketing, HGK-AllOrder und HGK-ChefsCockpit statt. Zudem wird Ihnen auf der Bühne „Guerilla Chef Simon“ innovative Lösungsansätze zum Fachkräftemangel vorstellen. Um 13.00 Uhr beginnt die HGK-Generalversammlung. Danach geht es mit der großen HGK-Verlosung weiter und abends treffen wir uns zum Galaabend mit einem 4-Gänge-Menü, Showprogramm und ganz besonderen Preisverleihungen.

Das HGK-Team wünscht Ihnen viel Spaß beim Lesen.

NACHSTEHEND ERLÄUTERN WIR IHNEN DIE SYMBOLE FÜR DIE INTERAKTIVE NUTZUNG DIESES BLÄTTERKATALOGS:



**SPRUNGMARKEN: ANKLICKEN UND SIE GELANGEN DIREKT
ZUR GEWÜNSCHTEN INFORMATION**



LINK ZUM DIREKTEN E-MAIL-KONTAKT



WEITERLEITUNG ZUR HINTERLEGTEN WEBSITE



BILDERGALERIE ÖFFNEN UND WEITERE BILDER ANSEHEN



DIREKTER ANRUF, NUR BEI SMARTPHONE-ANSICHT MÖGLICH

Wie finden Sie die digitale Variante der HGK-Aktuell? Gern erwarten wir Ihre Fragen oder Anmerkungen zu dieser Ausgabe.

KONTAKT

Stephanie Zevenbergen
Tel.: 0511 37422-158
E-Mail: s.zevenbergen@h-g-k.de



Controlling

HGK-ChefsCockpit – Erwecken Sie Ihre Betriebsdaten zum Leben!

Vereinigen Sie all Ihre Daten zentral an einem Ort. Erkennen Sie Zusammenhänge und planen Sie für die Zukunft. Steuern Sie Ihre Handlungen durch alle Bereiche Ihres Betriebes und kontrollieren Sie deren Erfolg. Bleiben Sie über alles informiert. Unser digitales Tool HGK-ChefsCockpit ist das smarte und branchenspezifische Tool zur Koordination aller betriebswirtschaftlichen und statistischen Daten im Hotel- und Gaststättengewerbe bei sehr einfacher und schneller Anwendung. Dieses Cloud-System ist an jedem Ort einsetzbar und liefert nachvollziehbare, aktuelle Kennzahlen, welche individuell für jeden Betrieb und Bereich anpassbar sind.

Daten von überall – Offene Schnittstellen.

HGK-ChefsCockpit passt sich Ihrem Unternehmen an. Durch die Konzentration auf Flexibilität gibt es keine Datenquelle, die nicht integriert werden kann. Dadurch liefert dieses Tool auf leichte Weise die benötigten Informationen, um Ihre Planungen und Budgets, vorläufige BWAs, Liquiditäten und vieles mehr zu erstellen.

Hierfür wird auf die existierenden Daten der vorhandenen IT-Systeme Ihres Betriebes wie Finanzbuchhaltung, Kassensystem, Hotelsoftware, Lohn- und Zeiterfassung oder Website Analytics zugegriffen. Durch Zusammenfassung und Verknüpfung der Daten generieren wir dynamische Kennzahlen und Auswertungen, die im Reporting individuell dargestellt werden können.

NEU: Monatlicher Quick-Check. Handeln, wo gehandelt werden muss.

Seit diesem Jahr erhalten HGK-ChefsCockpit-Starter eine neue Zusatzleistung. Für die ersten drei Monate begleiten wir die Betriebe und ihre Mitarbeitenden mit einem dreimaligen Quick-Check zu dem neu implementierten HGK-ChefsCockpit im eigenen Betrieb.

Auf der einen Seite werden systemseitig Daten generiert und gepflegt, auf der anderen Seite werden aus den gewonnenen Kennzahlen sinnvolle Analysen und Erkenntnisse abgelei-

tet und diese zur richtigen Zeit identifiziert. Die Praxis hat uns gezeigt, dass hier zu Beginn professionelle Begleitung und Unterstützung ein echter Mehrwert sind.

Die Leistungen des monatlichen Quick-Checks.

Gemeinsam identifizieren wir die Problem-Felder sowie Stärken, die ausgebaut werden können und definieren messbare Ziele in Form von Kennzahlen im HGK-ChefsCockpit-System, die durch uns erstellt werden. Zur Erreichung der Ziele werden geeignete Maßnahmen vorgeschlagen und vom Kunden implementiert: Preisanpassungen, Änderung von Prozessen und Abläufen im Unternehmen, neue Mitarbeiter-Strategien sowie Optimierung der bestehenden Systeme. Die für die Erreichung der Ziele relevanten Kennzahlen werden in den drei Monaten analysiert und eingeschätzt, um wiederum Ziele und Maßnahmen weiter anzupassen.

Durch den dreimonatigen Quick-Check wollen wir sicherstellen, dass den Startern ein individualisiertes System zur Verfügung steht und es zukünftig leichter und selbstverständlich ist, klare Entscheidungen auf Grundlage der eignen Daten abzuleiten und treffen zu können.

Erkenntnisse umwandeln.

Unsere Mitglieder sollen die Möglichkeit erhalten, so zu wirtschaften, dass Sie erfolgreich, wettbewerbsfähig und nachhaltig handeln können. In der heutigen Zeit ändern sich die Rahmenbedingungen schneller als je zuvor und machen zeitnahe und konsequente Entscheidungen notwendig. Ob vorausschauendes Agieren oder eine Reaktion auf eine geänderte Marktsituation: Dem Controlling kommt die Aufgabe zu, die Rahmenbedingungen für dieses Handeln zu schaffen – von der Bewertung der Kennzahlen oder die Anpassung von operativen Handlungen bis hin zur Anpassung von Planungen.



Sicher Zahlungen akzeptieren – offline und online!

First Cash Solution – Ihr Partner im stationären Handel. Aber nicht nur! Wussten Sie schon, dass First Cash Solution Ihr Payment auch in der digitalen Welt auf ein neues Level bringt?

Unser Dienstleistungspartner bietet Ihnen innovatives, schnelles und sicheres Bezahlen auch im E-Commerce oder per MoTo (MailOrder/TelephoneOrder) an. Mit dem Online-Bezahlsystem stattet First Cash Solution Sie mit den passenden Lösungen aus und wickelt digitale Zahlungen einfach und sicher ab. Das Thema MoTo ist im Rahmen der Zwei-Faktor-Authentifizierung und aufgrund der Sicherheit sensibler Gästedaten heiß diskutiert worden. Eine attraktive Alternative bei der Sie und Ihre Gäste sich keinerlei Sorgen um die Sicherheit von sensiblen Daten machen müssen: Der 1cs Paymentlink!

Ihre Gäste buchen online, per Telefon oder direkt vor Ort und erhalten mit Bestätigung den Bezahllink per E-Mail, SMS oder WhatsApp. Mit einem Klick darauf werden Ihre Gäste auf ein PCI DSS zertifiziertes Bezahlfenster weitergeleitet. Daten eingeben, persönliche Lieblingszahlart auswählen – fertig! Wie einfach der 1cs Paymentlink funktioniert, sehen Sie auch in dem HowTo-Video unter www.firstcashesolution.de/dp360.

Nutzen Sie für die Abwicklung der Online-Buchungen die Lösung der Dirs21?

Dann haben wir noch eine weitere erfreuliche Nachricht für Sie. Dirs21 und die First Cash Solution arbeiten auch in diesem Bereich zusammen. Das Online Payment der First Cash Solution lässt sich ganz einfach in die Systeme von Dirs21 integrieren. Sie erhalten somit Ihr Payment für alle Kanäle aus einer Hand.

Profitieren auch Sie am besten noch heute von attraktiven Konditionen und Paymentservice aus einer Hand – offline und online! Diese finden Sie bereits im 1cs HGK-Rahmenangebot. Sie wollen Ihr digitales Payment und Ihre Prozesse optimieren? Sprechen Sie uns an – gemeinsam finden wir die passende Lösung für Ihr Geschäft.

Gern stellt Ihnen Anette Lukasczyk einen Kontakt zu unserem Partnerlieferanten her.

KONTAKT

Anette Lukasczyk
Tel.: 0511 37422-159
E-Mail: a.lukasczyk@h-g-k.de



Information aus dem Lieferantenkreis

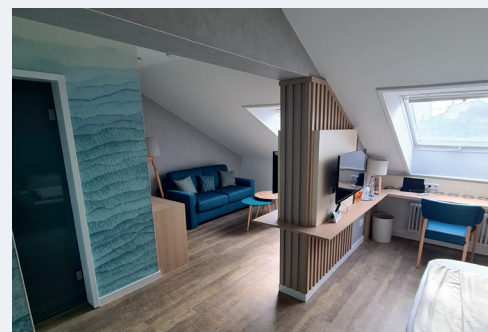
Boehringer Gastro Profi GmbH, Weltestraße 10,
88250 Weingarten, Tel.: 0751 560740
E-Mail: info@gastroprofi.de | boehringer-gastroprofi.de

Die Firma Boehringer Gastroprofi hat bisher 2 % Skonto und 1 % Bonus gewährt. Ab dem 01.05.2023 wird es kein Skonto mehr geben, dafür dann 3 % Bonus am Jahresende.

VOR DEM UMBAU



NACH DEM UMBAU



Eine Renovierung, die voll und ganz überzeugte und nachhaltig einen positiven Eindruck hinterließ

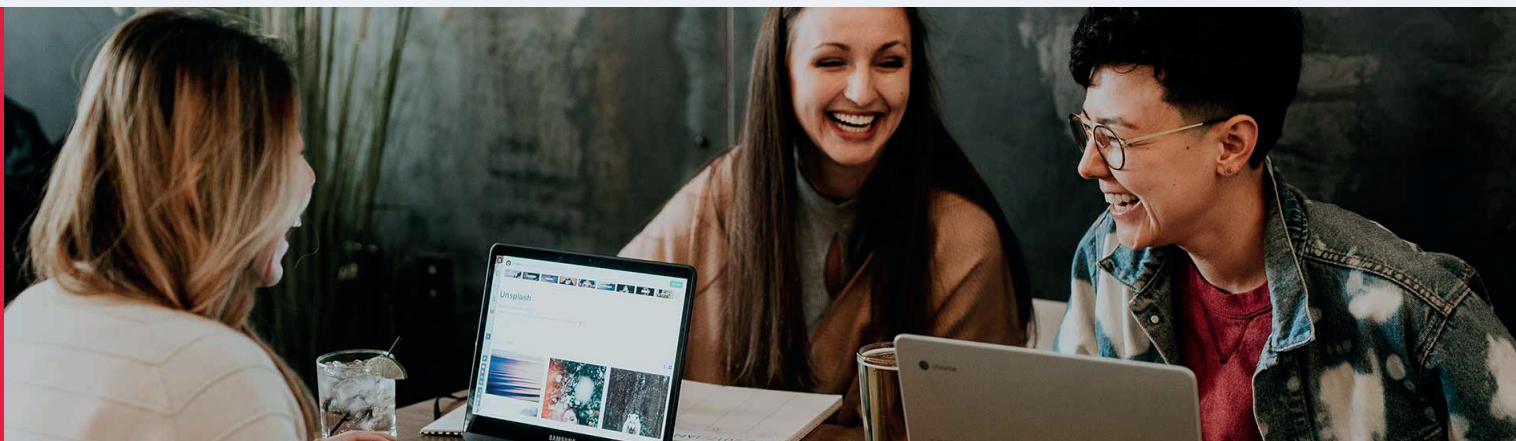
Das Stadthotel Engel liegt im Herzen der Altstadt von Ettlingen. Lebendig und dennoch ruhig bietet das Hotel hinter teilweise geschichtsträchtigen Mauern helle, vollklimatisierte Tagungsräume, gepaart mit der Herzlichkeit und Kompetenz langjähriger Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Die Vereinigung aus Tradition und Moderne spiegelt sich in jeder Facette des Hauses wider. Die Gäste dürfen sich auf 89 komfortable Zimmer mit individuell gefertigten Betten freuen, die sich nach eigenen Wünschen verschieben lassen und für einen entspannten und erholsamen Aufenthalt sorgen. Im letzten Jahr hat Thomas Schall, Geschäftsführer des Stadthotels Engel, das 3. OG des Hotels renovieren lassen: 3 Zimmer,

Badezimmer, Flur und Foyer für zwei Tagungsräume. Hierbei konnte er sich auf das Know-how des Partnernetzwerkes HGK-Interieur und auf die Kompetenz der Firma Managed by Mutschler als Generalunternehmer verlassen. Im Interview erzählt uns Thomas Schall, wie er die Renovierung erlebt hat.

KONTAKT

Stadthotel Engel
Kronenstraße 13
76275 Ettlingen
Tel.: 07243 33 0-0
E-Mail: info@stadthotel-engel.de
stadthotel-engel.de

Hier gelangen
Sie zum
Interview



Inspirieren, Sensibilisieren, Motivieren – So binden Sie Ihr Hotelteam optimal in die Nachhaltigkeit ein

Nachhaltigkeit entwickelt sich immer mehr zu einem elementaren Bestandteil der Touristikbranche und die CSR-Relevanz nimmt in der Hotellerie weiterhin zu. Auch bei der Betrachtung neuer Hotelkonzepte spiegelt sich der Megatrend Nachhaltigkeit wider und ein Großteil der europäischen Hotelbranche arbeitet bereits daran, Reisen nachhaltiger zu gestalten. Wer Ökologie, Ökonomie sowie soziale Verantwortung in sein unternehmerisches Handeln einbezieht, ist nachweislich auf langfristige Sicht erfolgreicher. Wir haben mit Anja Engel und Darlene Schwabroch von GreenSign

gesprächen und die beiden haben uns wichtige Faktoren verraten, wie Sie Ihr Team für die Nachhaltigkeit abholen und begeistert können. Lesen Sie den kompletten Artikel im HGK-Blog Rock The Hotel.

KONTAKT

GreenSign Institut GmbH
Katharinenstraße 12
10711 Berlin
Tel.: 030 3186280
E-Mail: info@greensign.de
greensign.de

Weiterlesen
auf
**Rock The
Hotel**



GENERALVERSAMMLUNG 2023 IN POTSDAM

ZUR ANMELDUNG

ABLAUF DER HGK-GENERALVERSAMMLUNG MIT RAHMENPROGRAMM AM 22. MAI 2023

EINLASS AB 9.00 UHR

HGK-Convention:

Metropolis Halle
Studio West
Großbeerenstraße 200
14482 Potsdam

Sessions parallel zur Convention:

Erste Schritte in die Nachhaltigkeit	10.00 Uhr bis 10.15 Uhr
Sichtbar sein – Online-Marketing 2023	10.20 Uhr bis 10.35 Uhr
HGK-AllOrder – Wie bekomme ich's?	10.40 Uhr bis 10.55 Uhr
HGK-ChefsCockpit – Benchmark & Co.	11.00 Uhr bis 11.15 Uhr

PREMIERE

MANCHE MÖGEN'S HEISS ... UND INFORMATIV

10.00 UHR

KEIN OCTOPUSSY – ABER „MEER“ KULINARIK GEHT NICHT

Bernd Werner kocht „Geflammten Adlerfisch auf heimischem weißen und grünen Spargel an Jakobsmuschel mit Krustentier-espuma“.

10.30 UHR

BRUST ODER KEULE? NEIN, GOURMET-KÜCHE PAR EXCELLENCE

Oliver Röder präsentiert Ihnen „Campo Beef Rinderfilet an Sellerie mit Kaffee und Curry“.

11.00 UHR

BRAIN FOOD STATT GOLDFINGERFOOD:

Bis ins Mark: Anstöße von Guerilla Chef Simon zum Thema Fachkräftemangel

11.30 UHR

AMERICAN PIE WAR GESTERN – JETZT KOMMT PÂTISSERIE 2023

Ronny Pietzner krönt das Show-Kochen mit einem „Baumkuchen an Sonnenblume und Erdbeeren mit fermentiertem Pfeffer“.



HGK-PROGRAMM

BESSER GEHT'S NICHT

13.00 UHR

HGK-GENERALVERSAMMLUNG

15.00 UHR

FORTSETZUNG HGK-CONVENTION

16.00 UHR

IMMER EIN GEWINN I DIE GROSSE HGK-VERLOSUNG

18.30 UHR

PRICKELNDES COME TOGETHER

19.30 UHR

GALA-ABEND

HAPPY END MIT GA LA LAND

Nach einem erfolgreichen Tagungstag möchten wir gemeinsam mit Ihnen bei einem Glas Sekt in den exklusiven Gala-Abend starten. Freuen Sie sich auf ein köstliches Menü, Show und Tanz – der perfekte Abschluss für die HGK-Generalversammlung 2023.

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

HGK | TrendTouren



Es sind noch Plätze frei – schnell anmelden! HGK-TrendTour am 09.05.2023 in Hamburg

Buchen Sie das Rund-um-Paket: Interessanter Informationsaustausch, Verpflegung und Rahmenprogramm sowie die Übernachtung im EZ – alles in einem Preis!

Egal, um welche Branche es sich handelt, auch in der Hotellerie und Gastronomie geht es in Zukunft nicht mehr ohne Digitalisierung. Das OMR-Festival im Herzen Hamburgs ist das Top-Event für alle wichtigen Trends und damit der perfekte Ort, um sich einmal im Jahr in Kombination mit einem modernen Rahmenprogramm und in lockerer Atmosphäre über die Digital- und Marketingszene zu informieren. An einem Ort finden Sie eine Auswahl an Premium-Ausstellern aus unterschiedlichen Branchen, mit denen Sie direkt ins Gespräch kommen können – von Big Playern über mittelständische Unternehmen bis zu jungen Start-ups – aus dem

Silicon Valley bis zur Hospitality – ist alles dabei. Zudem erhalten Sie interessante Einblicke durch Vorträge der vielen Top-Speakerinnen und Speaker, Fachleute und prominenten Personen auf vier verschiedenen Themen Bühnen.

Mit unserer beliebten HGK-TrendTour haben Sie die Möglichkeit, das Festival gemeinsam zu erkunden und bekommen eine exklusive Führung durch unseren Partner Vodafone Business.

KONTAKT

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

Jetzt
anmelden

Anzeige

AUF LUKULL IST IMMER VERLASS.

**Beliebtester Geschmack,
hohe Stabilität.
Sicheres Ergebnis, auch
mit wenig Fachpersonal.**

Alles rund um Spargel findest du auf:
www.ufs.com/spargel



*Lukull ist Marktführer im professionellen Produktbereich Sauce Hollandaise, flüssig.
Quelle: Geo-Marketing GmbH, Großverbraucherpanel, Marktanteil Absatz, 2022



Unilever
Food
Solutions



VERLAG / HERAUSGEBER
UND ANSCHRIFT DER REDAKTION:
HGK Hotel- und Gastronomie-Kauf eG
Yorkstraße 3 | 30161 Hannover

Tel: 0511 37422-100
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

BILDNACHWEISE:

© creativteam, communications, Hannover,
Adobe Stock © Coloures-Pic, Adobe Stock
© Kalim, © Stadthotel Engel, Unsplash © Brooke
Cagle, Adobe Stock © Stenzel Washington,
© JulianHukePhotography_OMR, © SIDE Design
Hotel Hamburg



Die IDEAL AP PRO-Hochleistungs-Luftreiniger „Made in Germany“ vereinen klares Design mit effizienter Luftreinigung. Ausgestattet mit hochwirksamen mehrlagigen 360°-Filtern entfernen diese zuverlässig Schadstoffe und Verunreinigungen wie Feinstaub (PM2.5 und kleiner), Pollen und andere luftgetragene Allergene, Krankheitserreger wie Bakterien und Schimmelsporen (und hemmen deren Wachstum im Filter), Zigarettenrauch, Abgase (auch NO₂), chemische Dämpfe (Formaldehyde, Toluol, n-Butane, VOC,...) und Gerüche aus der Innenraumluft.



LUFTREINIGER IDEAL AP30 PRO

- Raumgrößen von 20 bis 40 m²
- Bedienelement EASY-TOUCH
- Betriebszustände (Automatik, Level 1/2/3, Turbo- und Nachtmodus)
- Timerfunktion
- Kindersicherung
- WiFi-Anbindung
- Zugehörige App kostenlos

Technische Daten:

- Reinigungsleistung bis zu 310 m³/h
- Leistung: 5-30 Watt (5 Stufen)
- Artikelnummer: 73100011

Listenpreis: 457,00 € / Stück
HGK-Angebot: 199,00 € / Stück

ARTIKEL BESTELLEN



LUFTREINIGER IDEAL AP40 PRO

- Raumgrößen von 30 bis 50 m²
- Bedienelement EASY-TOUCH
- Betriebszustände (Automatik, Level 1/2/3, Turbo- und Nachtmodus)
- Timerfunktion
- Kindersicherung
- WiFi-Anbindung
- Zugehörige App kostenlos

Technische Daten:

- Reinigungsleistung bis zu 440 m³/h
- Leistung: 5-75 Watt (5 Stufen)
- Artikelnummer: 73101011

Listenpreis: 545,00 € / Stück
HGK-Angebot: 209,00 € / Stück

ARTIKEL BESTELLEN



LUFTREINIGER IDEAL AP60 PRO

- Raumgrößen von 50 bis 70 m²
- Betriebsmodi: Automatik, Manuell (3 Stufen) und Turbo
- Timerfunktion
- Kindersicherung
- WiFi-Anbindung
- Zugehörige App kostenlos

Technische Daten:

- Reinigungsleistung bis zu 600 m³/h
- Leistung: 6-90 Watt (5 Stufen)
- Artikelnummer: 87410011

Listenpreis: 877,00 € / Stück
HGK-Angebot: 379,00 € / Stück

ARTIKEL BESTELLEN



Die IDEAL Schreibtisch-Aktenvernichter garantieren Diskretion und Datenschutz direkt dort, wo vertrauliche Schriftstücke entstehen: Am einzelnen Schreibtisch im Office. Die Geräte arbeiten leise, sind äußerst bedienfreundlich und können – je nach Bedarf – auch in kleinen Gruppenbüros eingesetzt werden. Alle Profi-Shredder verfügen über ein büroklammernfestes Schneidwerk aus gehärtetem Spezialstahl sowie einen laufruhigen, energieeffizienten und langlebigen Wechselstrommotor. Vom Schreibtisch-Aktenvernichter bis hin zum Großmengen-Shredder. Top-Qualität „Made in Germany“.



AKTENVERNICHTER IDEAL 2245 CC

- Hochwertiger Schreibtisch-Aktenvernichter mit EASY-TOUCH-Mehrfunktionsschalter.

Technische Daten:

- Arbeitsbreite: 220 mm
- Schnittart: 3 x 25 mm Partikelschnitt
- Sicherheitsstufe: P-4
- Schnittleistung: 5-6 Blatt (A4, 80 g/m²)
- Artikelnummer: 22459111

Listenpreis: 295,00 € / Stück
HGK-Angebot: 185,00 € / Stück

ARTIKEL BESTELLEN



AKTENVERNICHTER IDEAL 2445 CC

- Leistungsstarker Schreibtisch-Aktenvernichter mit „SPS“-Sicherheitspaket.

Technische Daten:

- Arbeitsbreite: 240 mm
- Schnittart: 4 x 40 mm Partikelschnitt
- Sicherheitsstufe: P-4, T-4, E-3
- Schnittleistung: 11-13 Blatt (A4, 80 g/m²)
- Artikelnummer: 24459111

Listenpreis: 634,00 € / Stück
HGK-Angebot: 399,00 € / Stück

ARTIKEL BESTELLEN



FALZMASCHINE IDEAL 8306

- Kompakte Büro-Falzmaschine mit vier Falzarten und Bandauslage.

Technische Daten:

- DIN A4 oder 12“-Formate
- Papierqualitäten von 60 bis 115 g/m²
- ausklappbarer Zuführtisch für 150 Blatt Papier
- Falzgeschwindigkeit: 115 Blatt/Minute
- Artikelnummer: 83060011

Listenpreis: 799,00 € / Stück
HGK-Angebot: 499,00 € / Stück

ARTIKEL BESTELLEN

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

Lieferung: frei Haus, Zahlung: 2 % Skonto und 1 % Bonus, Aktionszeitraum: 1. April bis 30. Juni 2023

Alle Preise netto zzgl. 19 % MwSt.