HGK

Mit uns ist zu rechnen!



POTSDAM 2023

MESSE I EVENT I GENERALVERSAMMLUNG I GALA

DAS MITGLIEDERMAGAZIN

HGK-AKTUELL

Juni 2023 – Sonderausgabe

Hollywood-Flair in Potsdam

Liebe HGK-Mitglieder,

nach dem nun fünften Anlauf konnten wir Sie in der Metropolis Halle im Filmpark Babelsberg in Potsdam zu unserer diesjährigen Veranstaltung rund um die HGK-Generalversammlung begrüßen.

Als marktführende Einkaufs- und Dienstleistungskooperation für die Hospitality-Branche haben wir auch in diesem Jahr wieder einen Treffpunkt geschaffen, um den fachlichen und persönlichen Dialog zu pflegen.

Die Generalversammlung konnte positive Zahlen zur Geschäftsentwicklung der HGK präsentieren und blickte dabei auf ein erfolgreiches Jubiläumsjahr ihres 40. Geburtstags zurück. Zudem konnten wir unsere Position als starker Partner der Branche durch unsere Leistungen in den vier Geschäftsfeldern Einkaufsvorteile, Digitale Lösungen, Renovierung & Modernisierung und Marketing & Services weiter festigen.

Die durchweg positiven Stimmen während der Veranstaltung sowie die positiven Anrufe und Schreiben nach dem Branchen-Event haben uns gezeigt, dass die richtigen Höhepunkte geboten wurden. Die HGK-Convention mit großer Verlosung eines Autos werden den Besuchern genauso gut in Erinnerung bleiben wie die Abendgala mit der Verleihung des Azubi-Awards.

Wir bedanken uns bei allen Mitgliedern und Ausstellenden, die in Potsdam mit uns getagt und gefeiert haben, für die Teilnahme an unserer Veranstaltung rund um die Generalversammlung 2023. 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.

Ihr HGK-Team

Inhalt

02 VORWORT

03 NEUE MITGLIEDSBETRIEBE

04 NEUE LIEFER- UND DIENSTLEISTUNGSPARTNER

05 INFORMATION AUS DEM HGK-LIEFERPARTNERKREIS

06 HGK-CONVENTION

10 AUSSTELLENDE HGK-LIEFER- UND DIENSTLEISTUNGSPARTNER

12 HGK-SESSIONS

14 HGK-GENERALVERSAMMLUNG

16 HGK-GALAABEND

24 AZUBI-AWARD 2023

25 ANSTÖSSE VON GUERILLA-CHEF SIMON KOLAR ZUM THEMA FACHKRÄFTEMANGEL

26 VORSTELLUNG HGK-MITGLIED

27 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: 06 / 2023

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

BILDER: Titelseite sowie die Seiten 6 bis 17 und 24 bis 25: © Matthias Merz Fotografie, Bamberg, Seite 26: Hotel Hiive Oldenburg, Seite 27: Fotostudio 54

hotel-werk

Diese Ausgabe umfasst die Beilagen unserer Liefer- und Dienstleistungspartner DIPASCH D.P.Schmits GmbH und Deutsche See sowie den Preisknüller der Firma Hotel-Werk Hotelbedarf und Ausstattung.

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

FSC www.fsc.org FSC® C017326

Neue Mitgliedsbetriebe

Neue Mitgliedsbetriebe vom 07.01.2023 bis 25.05.2023

Landgasthof - Hotel Sonne
Kapellenweg 8
73466 Lauchheim

Hotel Sanct Peter
Walporzheimer Straße 118
53474 Bad Neuenahr-Ahrweiler

Zum Wiesengrund
Landgasthaus & Restaurant
Ahrtalstraße 55
53533 Eichenbach

Restaurant Nante-Eck
Unter den Linden 35
10117 Berlin

Event & Erlebnis GmbH
Bittkauer Weg 8d
39317 Elbe/Parey

Hotel Zum Kanzler GmbH
Bokelohs Kanzler
Catering + Hotel
Burgmannshof 15
31582 Nienburg/Weser

Zum Klosterwirt
Flugplatzstraße 23
88046 Friedrichhafen

Matthias Kastner
Eventcaterer
Restaurant & Catering
Humboldtstraße 4
95659 Arzberg

Hotel-Restaurant
Johanneshof
Kupferstr. 24
36214 Nentershausen

Mühlengasthof
Landesbergen
Hotel & Gaststube
Mühlenplatz 2
31628 Landesbergen

Landhaus Göddertzhof
In Kleinbouslar 11
41812 Erkelenz

Hotel-Restaurant
Berghof
Almendorfer Straße 1-3
36100 Petersberg

Gut Funkenhof
TM Hotels
Altenhellefelder
Straße 10
59846 Sundern

Speisekammer
Anno 1583
Marktplatz 6
31737 Rinteln

„Flämingland"
Freizeit-Touristik GmbH
Kartoffel-Gasthaus
Hauptstraße 18
06869 Coswig

Weingut Rehberg Rehn
Weinbergstraße 37
65345 Eltville-Rauenthal

Gasthof Storchen GmbH
Hotel-Restaurant Storchen
Aachstraße 17
88690 Uhldingen-Mühlhofen

speisekai GmbH
Restaurant & Events
Isekai 12
20249 Hamburg

Restaurant Bar
Löhrstraße 51
57072 Siegen

HIIVE Hotel Oldenburg
Rosenstraße 4
26122 Oldenburg

Hotel & Restaurant
Haus Hubertus
Hauptstraße 34
54616 Winterspelt

Alpenhof
Osteria Bar Café
Alpenplatz 1
81541 München

Volkshaus
Restaurant & Catering
Fuchsbergstraße 5
39245 Gommern

Hotel Royal
Sophienstraße 35
70178 Stuttgart

Neue Liefer- und Dienstleistungspartner

B

Target Services UG
Fahrenort 121 b
22547 Hamburg
Tel.: 0152 32097808
r.weist@wellcome.host
www.wellcomeservice.it

Artikelprogramm:
Digitaler Concierge
Ihr Vorteil: 2 % Skonto, 1 % Bonus

B

4home UG (haftungsbeschränkt)
Franz-Seiff-Straße 4
84034 Landshut
Tel.: 08031 2341135
kontakt@en-cc.ch
www.en-cc.ch

Artikelprogramm: Duschrinne mit Wärmerückgewinnung
Ihr Vorteil: 2 % Skonto, 1 % Bonus

R

Getränkefachgroßhandel Otto Hebetriet
Am Brandhai 1
38700 Braunlage
Tel.: 05520 1330
kontakt@getraenke-harz.de
www.getraenke-harz.de

Artikelprogramm:
Getränkevollsortiment
Ihr Vorteil: 1 % Bonus
Liefergebiet: PLZ 38700 mit 30 km Radius

B

Leiber Gastro-Konzept GmbH & Co. KG
Im Mittleren Ösch 10
78532 Tuttlingen
Tel.: 07461 703770
u.leiber@l-gc.de
www.l-gc.de

Artikelprogramm: Elektroartikel, Haushaltswaren, Lampen, Servietten
Ihr Vorteil: 1 % Bonus

B

Loft-Heim Mobilheime GmbH
Siemensstraße 4
30916 Isernahgen
Tel.: 0511 936344146
info@loft-heim.de
www.loft-heim.de

Artikelprogramm: Mobilhäuser, Sanitärmodule, SPA-Häuser, mobile Raumlösungen
Ihr Vorteil: 15 % Rabatt

B

J.D. Geck GmbH
Grünewiese 28 – 32
58762 Altena
Tel.: 02352 5420
geck@geck.de
www.geck.de

Artikelprogramm: Desinfektion, Drahtwaren, Kunststoffprodukte
Ihr Vorteil: 2 % Skonto, 1 % Bonus

B

Albert Leuchten
Gebr. Albert GmbH & Co. KG
Hanns-Martin-Schleyer-Straße 1
58730 Fröndenberg
Tel.: 02373 97810
info@albert-leuchten.de
www.albert-leuchten.de

Artikelprogramm: Leuchten, Leuchtmittel, Hausnummern, Briefkästen
Ihr Vorteil: 3 % Bonus, 40 % Rabatt

B

N.E.W. Development GmbH
Neugasse 10
7020 Loipersbach (Österreich)
Tel.: +43 699 18180000
office@ecoturbino.at
www.ecoturbino.at

Artikelprogramm:
ecoturbino reduziert Wasserverbrauch durch Beimischung von Luft
Ihr Vorteil: 25 % Rabatt, 3 % Bonus, 2 % Skonto

B Bundesweite Lieferung möglich

R Regionale Lieferung möglich

Lieferanten, die u. a. nachhaltige oder ausschließlich nachhaltige Produkte/Dienstleistungen in ihrem Programm haben.

Information aus dem HGK-Lieferpartnerkreis

SiebrECHT
ungewöhnlich - persönlich

AUTOHAUS SIEBRECHT GMBH, HANS-BÖCKLER STRASSE 1 A, 37170 USLAR

Unser Lieferpartner Autohaus Siebrecht kann Lagerwagen in unterschiedlichen Ausstattungen des Corsa-e anbieten, die sofort verfügbar sind. Lieferung solange der Vorrat reicht.

Zum 30.08.2023 läuft das Förderpaket der Bafa für Elektrofahrzeuge über 4.500,- Euro für gewerblich genutzte Fahrzeuge aus. Jetzt ist die letzte Möglichkeit, noch davon zu profiteren und einen der Lagerwagen zu kaufen oder zu leasen, danach wird es deutlich teurer.

Regulär beträgt die Lieferzeit über ein Jahr und dann entfällt die Prämie.

Gern beantwortet Ihnen Thomas Keller Fragen zu den verfügbaren Modellen.

KONTAKT

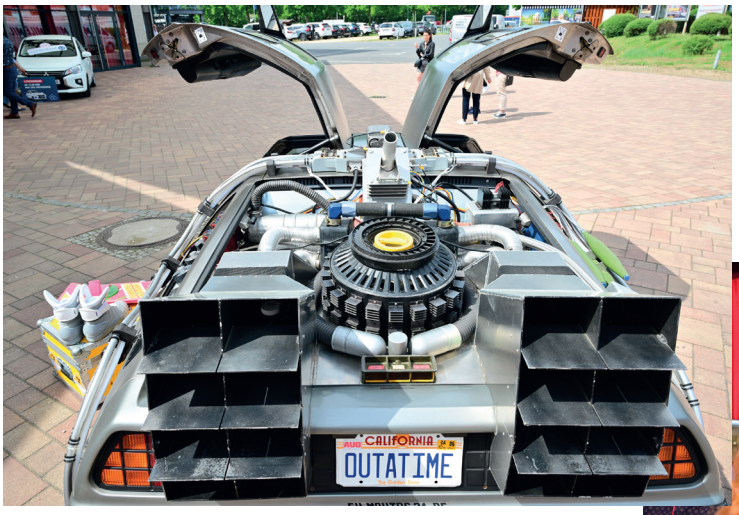
Thomas Keller
Tel.: 05571 923052
E-Mail: thomas.keller@autohaus-siebrecht.de
siebrecht-welt.de

Anzeige



HGK-Convention in der Metropolis Halle im Filmpark Babelsberg stand unter dem Motto „Manche mögen`s heiß und informativ“.

Am 22. Mai 2023 fand ganz im Zeichen von Filmen, Requisiten und Scheinwerfern das HGK-Branchenevent statt. Die 50 ausstellenden HGK-Partnerunternehmen zeigten mit ihren interessanten Neuigkeiten, tollen Messeangeboten und innovativen Produkten neue Trends für eine zukunftsfähige Ausrichtung auf.



Hollywoodreif einsteigen! Bereits am Eingang zur Metropolis Halle stimmte ein Automodell mit Kultstatus auf das Thema Film ein – ein DeLorean DMC-13 – oder besser bekannt als Zeitmaschine aus der Hollywood-Filmreihe „Zurück in die Zukunft“.



Die Besucherinnen und Besucher erlebten bereits auf dem Weg zur Registrierung für die HGK-Generalversammlung, HGK-Convention und Galaabend einen Hauch von Hollywood…



… nicht vom „Secret Service“, sondern vom HGK-Service bot der Roboter BellaBot von der Firma Almex den Gästen Sekt an, da es leider keinen Martini mehr gab!



Wie im Kino: Es duftete nach frisch zubereitetem Popcorn und zum Snacken gab es eine Portion auf die Hand!

Für kulinarische Genüsse der Extraklasse wurde auch gesorgt.

In Anlehnung an bekannte Filmtitel ließen Bernd Werner, Oliver Röder und Sarah Braun verschiedene Köstlichkeiten auf den Tellern glänzen.



v. l. Lung-Wa Ayuto, Dr. Urban Uttenweiler und Markus Brock eröffnen die HGK-Convention und das anschließende Showkochen auf der Bühne.



v. l. Kai Lautenbach von Deutsche See und Markus Brock mit Bernd Werner KEIN OCTOPUSSY – ABER „MEER" KULINARIK GEHT NICHT Bernd Werner kocht den 1. Gang: „Geflämmten Adlerfisch auf heimischem weißen und grünen Spargel an Jakobsmuschel mit Krustentierespuma".



BRUST ODER KEULE? NEIN, GOURMET-KÜCHE PAR EXCELLENCE Oliver Röder kocht den 2. Gang und präsentiert „Campo Rinderroastbeef an Sellerie mit Kaffee und Curry".



v. l. Markus Brock, Sarah Braun und Patrick Fox von RUNGIS Express GmbH AMERICAN PIE WAR GESTERN – JETZT KOMMT PÂTISSERIE 2023 Sarah Braun erläutert die Zubereitung des Desserts und krönt das Show-Kochen mit einem „Baumkuchen an Sonnenblume und Erdbeeren mit fermentiertem Pfeffer".



Tolle Stimmung auf der diesjährigen HGK-Convention in Potsdam.



v. l. Anita und Rolf Diefendahl sind vom Drei-Gänge-Menü begeistert.



Das Dessert von Sarah Braun verzauberte die Gaumen der Gäste.



Vor der Zubereitung des Desserts gab es unter dem Motto „BRAIN FOOD STATT GOLDFINGERFOOD“ Anstöße von Guerilla-Chef Simon zum Thema Fachkräftemangel.



Herzlichen Glückwunsch! Thomas Storz vom Hotel Schweigener Hof in Schweigen-Rechtenbach hat in diesem Jahr den Hauptpreis gewonnen: Einen Mitsubishi Space Star Select 1.2. Thomas Keller vom Autohaus Siebrecht (links) und Lung-Wa Ayuto (mitte) gratulieren herzlich und wünschen eine gute Fahrt.



v. l. Markus Brock mit Winfried Zangerle (GF der Loft-Heim Mobilheime GmbH), der drei Urlaube an der Ostsee mit Übernachtung und Vollpension sponserte.

Die HGK-Lieferpartner stellen ihre Produkte, Dienstleistungen und Innovationen vor und kamen so mit den Mitgliedern direkt ins Gespräch.



Die Partner vom HGK-Leistungsfeld Renovierung & Modernisierung beantworteten direkt vor Ort alle Fragen zum Thema Hotelrenovierung. v. l. Annett Schambor (HGK-Ansprechpartnerin), Julia und Ulrike Mutschler von Managed by Mutschler sowie Hans-Ulrich Kauderer (HGK-Vorstand).



v. l. Marvin Kleina und Ralf Hummel von ConsultiiQ stellten den 2. Preis für die HGK-Verlosung zur Verfügung: 1 Jahr iiQ-Check Premium inkl. Set-up im Wert von 1.667,- Euro.



Markus Kunath von Deutsche See informierte die Besucherinnen und Besucher der Convention über das Deutsche See-Sortiment „Handgemacht und fein veredelt" - Fisch und Meeresfrüchte aus der Fischmanufaktur Bremerhaven.



v. l. Rene Lätzsch und Jörg Rössler von der Firma Bunzl Großhandel haben die HGK-Mitglieder zu Verpackungslösungen und Verbrauchsartikeln beraten.



v. l. Andreas Pieper und Carsten Himmelberg von DIPASCH D.P. Schmits GmbH freuten sich auf den direkten Austausch mit den Mitgliedern. Die Firma DIPASCH stellte bei der HGK-Verlosung den 3. Preis zur Verfügung: Ein Boxspringbett im Wert von 1.500,- Euro.



v. l. Manuel Roll und Markus Litterst von First Cash Solution konnten Fragen zu Kreditkartenkonditionen und Abrechnungsterminals direkt beantworten.



v. l. Marketa Schnellenberg, Laura Hoffmann und Michael Schneider von Transgourmet Deutschland haben den Gästen verschiedene Bio-Produkte ihrer Marke natura zum Probieren angeboten.



Das Team von RUNGIS Express bot verschiedene Leckereien direkt aus dem Food Truck an.

Die HGK-Sessions

MIT DEN VIER HGK-SESSIONS HABEN WIR UNSERE GÄSTE PARALLEL ZUR CONVENTION KURZ UND AUF DEN PUNKT GEBRACHT ÜBER DIE BEREICHE HGK-NACHHALTIGKEIT, HGK-ONLINEMARKETING, HGK-ALLORDER UND HGK-CHEFSCOCKPIT INFORMIERT. ZUM NACHLESEN HABEN WIR FÜR SIE DIESE VORTRÄGE ZUSAMMENGEFASST. DIE SESSIONS WURDEN VON UNSERER CHARMANTEN MODERATORIN ILKA GROENEWOLD BEGLEITET.



ERSTE SCHRITTE IN DIE NACHHALTIGKEIT – JAN SUWALSKI, NACHHALTIGKEITSMANAGER (TÜV) UND PROJEKTLEITER HGK-MARKETING & SERVICES

In unserer ersten Session erfolgte zum Einstieg in die Nachhaltigkeit eine kurze Einführung und die Vorstellung der von den vereinten Nationen verabschiedeten 17 Ziele für eine nachhaltige Entwicklung. Darüber hinaus wurde anhand von Beispielen erläutert, wie diese 17 Ziele als Orientierung für nachhaltiges Handeln im Betrieb eingesetzt werden können. Anschließend erklärte Jan Suwalski das von der HGK entwickelte „First Moves Canvas". Dieses Arbeitsdokument hilft dabei, sich die ersten Schritte in eine nachhaltige Ausrichtung des eigenen Betriebs vor Augen zu führen. Zudem gibt es eine Website hgk-nachhaltigkeit.de, auf der viele Informationen, Tipps und auch eine Ausfüllhilfe für das „First-Moves-Canvas" zu finden sind. Am Ende des Vortrags wurde noch auf weitere HGK-Veranstaltungen für den Bereich Nachhaltigkeit hingewiesen: Der nächste Termin ist ein kostenfreies Webinar am 26. Juni 2023 mit wertvollen Handlungsempfehlungen zum Einstieg in die Nachhaltigkeit. Interessierte können sich auf der Website hgk-nachhaltigkeit.de anmelden.
Zur Anmeldung:

KONTAKT

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



SICHTBAR SEIN – ONLINEMARKETING 2023 – JAN SUWALSKI NACHHALTIGKEITSMANAGER (TÜV) UND PROJEKTLEITER HGK-MARKETING & SERVICES

Beim Thema Onlinemarketing wurde auf den am 9. Mai 2023 stattgefundenen Besuch des OMR-Festivals (Online Marketing Rockstar-Festival in Hamburg) eingegangen, welcher gemeinsam mit Mitgliedern im Rahmen der HGK-TrendTour stattgefunden hat.

Neben einem kurzen Bericht mit den Höhepunkten des Messetags ging es in dem Vortrag auch um die aktuellen Entwicklungen im Onlinemarketing. Der wohl wichtigste Trend sind Kurzvideos, denn auf TikTok verbringen die Deutschen am meisten Zeit. Ein weiteres Indiz dafür ist, dass weitere Big Player wie Instagram und Youtube ebenfalls ein sogenanntes „Short Video-Format" eingeführt haben. Auch hierzu wurden Beispiele aus der Branche gezeigt. Neben den Kurzvideos ist die Unterstützung bei der Content-Erstellung durch künstliche Intelligenz ein wichtiger Punkt. Zum Abschluss der Session wurde auf der Plattform OpenAI ein Live-Beispiel durchgeführt, indem ein Text zur Mitarbeitergewinnung in der Gastronomie mit Hilfe von ChatGPT erstellt und außerdem noch ein Bild mit dem Tool DALL-E 2 generiert wurde.



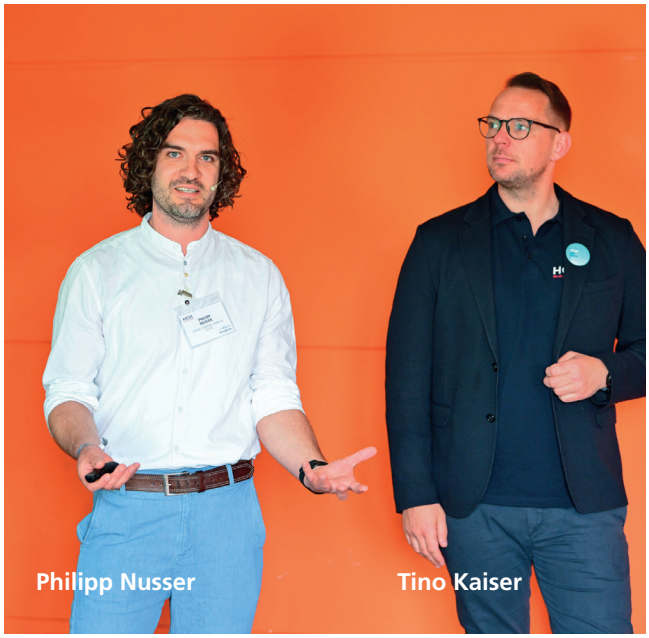
HGK-ALLORDER – WIE BEKOMME ICH`S? – SUBAHAR PARAMESWARAN, LEITER IT-ABTEILUNG

In dieser Session wurde von Subahar Parameswaran HGK-AllOrder vorgestellt. Wie schon letztes Jahr auf der Convention und während der HGK-Generalversammlung angekündigt, haben wir zur diesjährigen Internorga das neue Bestellsystem HGK-AllOrder released.

HGK-AllOrder ist die kostenfreie, schlanke und smarte Bestell-App für alle Mitglieder. Das digitale Bestellen ist überall präsent und nicht mehr wegzudenken. Die HGK bietet mit HGK-AllOrder ein innovatives Bestellsystem mit einer unkomplizierten Registrierung an: Einfach die App downloaden – Daten wie Mitgliedsnummer, Betriebsname und Mobilnummer eingeben. Nach der Prüfung der Mitgliedsdaten geben wir die Registrierung innerhalb von 24 - 48 Std. frei. Die Bestelldaten erstellen wir für Sie, indem wir aus den vorhandenen historischen Rechnungsdaten aus HGK-BackOffice oder der Zentralregulierung voll automatisiert Bestelldaten generieren. Somit können Sie direkt aus den Rechnungsdaten die Lieferanten auswählen, bei denen Sie bestellen möchten. Es können auch andere Lieferanten angebunden werden, z. B. Lieferanten, bei denen Sie verhandelte Warenkörbe haben (Kataloganbindung). Zudem können auch ausgewählte externe Shops direkt über HGK-AllOrder angebunden werden. Und es gibt zusätzlich zum ganz normalen HGK-Bonus aus der Zentralregulierung einen extra Digital-Bonus on top. Alle über die HGK regulierten Bestellungen, innerhalb von AllOrder, sind Digitalbonus wirksam. Direkt vor dem Abschicken der Bestellung wird dies über eine Ampel im Warenkorb angezeigt: Grün bedeutet, dass der Lieferant abrechnet und es einen zusätzlichen Digital-Bonus gibt. Gelb bedeutet, dass der Lieferant gelistet ist, aber es wird nicht über die HGK reguliert. Rot bedeutet, dass der Lieferant kein abzurechnender HGK-Partner ist.

KONTAKT

AllOrder-Support
Tel.: 0511 37422-333
E-Mail: allorder@h-g-k.de



HGK-CHEFSCOCKPIT – BENCHMARK & CO. – TINO KAISER, LEITER DIGITALE LÖSUNGEN UND PHILIPP NUSSER, EAGLE CONTROL

In der vierten Session stand HGK-ChefsCockpit auf der Agenda. Im Hotel- und Gaststättengewerbe ist die Situation, dass es viele Systeme mit individuellen Dashboards wie Finanzbuchhaltung, Kassensystem, PMS und Lohnbuchhaltung gibt. Unser Tool HGK-ChefsCockpit fasst all Ihre Daten zentral an einem Ort zusammen und ermöglicht so den Überblick und die Koordination der betriebswirtschaftlichen und statistischen Zahlen Ihres Betriebs. Somit erhalten Sie Ihr persönliches „Cockpit", welches sich aus über 100 Kennzahlen und dutzenden Berichten individuell zusammensetzt, auf Ihre Anforderungen eingestellt wird und jederzeit aktuell und spontan verfügbar ist. Durch die Verknüpfung wird z. B. nicht nur angezeigt, wie viel Umsatz getätigt wurde, sondern wie viel Umsatz pro Arbeitsstunde, pro Abteilung, mit welchem Betriebsergebnis umgesetzt wurde. Durch die Kombination mit HGK-BackOffice kann zudem die BWA vorzeitig im Monat abgebildet werden, da die Kosten in dem BackOffice-System früher erfasst werden als in der Finanzbuchhaltung.

Neben der gesamtwirtschaftlichen Entwicklung sollten auch die eigenen, individuellen Kostenfaktoren im Blick behalten werden. Dabei ist es generell hilfreich, Umsätze und Kosten so detailliert und aktuell wie möglich zu betrachten, z. B. nicht nur die Warenkosten für Getränke, sondern jeweils für die Warengruppen oder direkt in der Einzelkalkulation. Der Blick sollte nicht nur in die Vergangenheit, sondern auch in die Zukunft gerichtet werden, wobei Budgets und Forecasts mit einbezogen werden sollten.

Unsere HGK-Tools wie ChefsCockpit, BackOffice und Order helfen Ihnen, bei diesen wichtigen Analysen Zeit zu sparen.

KONTAKT

HGK-Team Digitale Lösungen
Tel.: 0511 37422-226
E-Mail: backoffice-support@h-g-k.de

HGK-Generalversammlung

PARALLEL ZUR CONVENTION FAND UM 13.00 UHR DIE HGK-GENERALVERSAMMLUNG IN DER METROPOLIS HALLE, STUDIO OST STATT.

Die HGK blickt auf ein erfolgreiches Jubiläumsjahr ihres 40. Geburtstags zurück. Dies zeigte der veröffentlichte Geschäftsbericht 2022. Nicht zuletzt dank ihrer guten Mitgliederstruktur, des vorausschauenden Risikomanagements sowie eines soliden Eigenkapitalstocks ist die HGK vergleichsweise glimpflich durch die von der Pandemie geprägten Zeit von März 2020 bis März 2022 gekommen. Früher als erwartet, kehrt sie mit einem zentralregulierten Umsatz von 464 Mio. Euro auf das Umsatzniveau von 2019 zurück und liefert ein grundsolides gutes Ergebnis – doppelt so hoch wie im Vorjahr – von rund 1.900 T€ nach Steuern ab.

Ihre Position als starker Partner der Branche konnte die HGK in 2022 durch ihre Leistungen in den vier Geschäftsfeldern Einkaufsvorteile, Digitale Lösungen, Renovierung & Modernisierung und Marketing & Services weiter festigen. Sie gewann 160 Mitgliedsbetriebe hinzu und schüttet rund 50 % mehr Bonus aus.



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



HGK-Vorstandsvorsitzender, Dr. Urban Uttenweiler, berichtet über die positive Entwicklung 2022.



Hans-Ulrich Kauderer, nebenamtliches Vorstandsmitglied, berichtet über das HGK-Leistungsfeld „Renovierung & Modernisierung“.



Hans-Hubert Imhoff, HGK-Aufsichtsratsvorsitzender, beim Bericht des Aufsichtsrates 2022.



Marcel Schulte vom Genossenschaftsverband Weser-Ems e. V. verliest das Prüfungsergebnis.



Hans-Hubert Imhoff, langjähriges HGK-Aufsichtsratsmitglied und HGK-Aufsichtsratsvorsitzender, stellt sich in Potsdam erneut zur Wahl.



Bernd Voss, HGK-Aufsichtsrat, stellt sich in Potsdam erneut zur Wahl.



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

Happy End mit GA LA Land

Den krönenden Abschluss des Tages bildete die große HGK-Gala mit einem Vier-Gänge-Menü, Show und Tanz, in deren Rahmen die Gerhard Günnewig Stiftung und die HGK den Azubi-Award verliehen, der vor einigen Jahren gemeinsam mit der HGK ins Leben gerufen wurde, um dem wichtigen Thema Nachwuchs wertvolle Unterstützung und ein Gesicht zu geben. Die emotionale Verleihung und die beeindruckenden Geschichten der Azubis sorgten auch dieses Mal für Gänsehautmomente im Festsaal. Der 1. Platz ging an Merle Luttropp vom Hotel Adlon Kempinski Berlin. Platz 2 sicherte sich Hafssa Labdaoui (Hotel-Restaurant & Metzgerei Rößle). Erstmals gab es zwei dritte Plätze mit Clara Sophie Emmich (Jordans Untermühle) und Laura Hoffmann (Parkhotel Weiskirchen GmbH). Der Sonderpreis für Integration ging an Angelique Cornelis vom Schokoladenhotel Voss.



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



Die Drum-Stars sorgten mit ihren Trommeln für ein powervolles Opening.



Dr. Urban Uttenweiler eröffnet die Gala.

AZUBI-AWARD-VERLEIHUNG 2023



Die Gewinnerinnen des dritten Platzes: v. l. Niclas Jordan, Clara Sophie Emmich, Laura Hoffmann, Peregrin Maier



Der Sonderpreis wurde an Angelique Cornelis verliehen: v. l. Dagmar Becker-Tewes von der Gerhard Günnewig Stiftung, Markus Brock, Angelique Cornelis, Hardy R. Voges von der Gerhard Günnewig Stiftung.



Die Gewinnerin des zweiten Platzes: v. l. Markus Brock, Hafssa Labdaoui, Dagmar Becker-Tewes von der Gerhard Günnewig Stiftung



Die Gewinnerin des Azubi-Awards 2023: v. l. Dr. Urban Uttenweiler, Merle Luttropp (Gewinnerin) und Maren Krull vom Hotel Adlon Kempinski Berlin, Hardy R. Voges und Dagmar Becker-Tewes von der Gerhard Günnewig Stiftung.



Tina Turner-Double Coco Fletcher sorgte für eine ausgelassene Stimmung.



Silvia Meinl und Jörg Pahl-Meinl genossen das Gala-Menü.



Die Band Nightshift sorgte für eine volle Tanzfläche.



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



Christian Schmedt in bester Partylaune.



Benedikt und Angelika Dirsch mit Hans-Ulrich Kauderer sind mit guter Laune dabei.



Willi und Bernadette Nusser genossen die Gala mit Show und Tanz.



Ein stimmungsvoller Abend: v. l. Elke Schnibbe, Susanne Stier, Jürgen Schnibbe

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


























HGK
Mit uns ist zu rechnen


POTSDAM 2023
HGK
Mit uns ist zu rechnen


POTSDAM 2023
HGK
Mit uns ist zu rechnen


HGK
Mit uns ist zu rechnen
MOVIE PARTY


HGK
Mit uns ist zu rechnen


HGK


POTSDAM 2023
HGK
Mit uns ist zu rechnen


Mit uns ist zu rechnen


DNIM




POTSDAM 2023
HG
Mit uns ist zu


SDAM 2023


POTSDAM 2023
HG
Mit uns ist zu


POTSDAM 2023
HG
Mit uns ist zu


POTSDAM 2023
Movie Night
MOVIE PARTY
HUGO
HGK
Mit uns ist zu rechnen!


SDAM 2023
Mit uns ist zu rechnen!

Eine tolle Veranstaltung – Stimmen von unseren Gästen!

Henning Welzel
Vertriebsleiter, HELLMA Gastronomie-Service GmbH

„Sehr gerne möchten wir uns bei Ihnen ganz herzlich für die Ausrichtung der HGK-Messe 2023 in Potsdam bedanken. Die Organisation vor und während der Messe war äußerst professionell und ohne Fehl und Tadel. Alle Mitarbeitenden der HGK waren motiviert und man konnte jedem und jeder anmerken, wie sehr man sich dafür eingesetzt hat, dass diese Messe ein Erfolg wird. Aus unserer Sicht war es ein Erfolg. Bei 600 Gästen hat man natürlich nicht zu allen einen direkten Kontakt, jedoch das Interesse an unseren Produkten und an unserer Ketchup-Verkostung war sehr hoch. Wollen wir hoffen, dass der Geschmack auf etwas Neues auch anhält und wir mit der kleinen Pflanze Curtice Brothers bei HGK zu einem veritablen Baum wachsen können.

Nochmals tausend Dank für eine herausragende Messe, die in jeder Hinsicht kulinarisch, musikalisch, organisatorisch und von der Stimmung her 10 von 10 Punkten verdient hat.

Detlef Buschbeck
Geschäftsführer, Wartburg-Unternehmensberatung

„Das war eine würdige und tolle Veranstaltung. Ein großes Dankeschön an das Team und für eine großartige Show. Der Shuttleservice war eine sehr gute Idee.“

Ralf Klußmeyer
TABLEROC

„Im Namen von TABLE ROC möchte ich mich für die tolle Veranstaltung und den gelungenen Ablauf bedanken.“

Andreas Vorbau
Vodafone Deutschland

„Das war in Potsdam eine tolle Sause!“

Laura Hoffmann
Projekt- & Teammanagement nationale Vertriebskonzepte, Transgourmet Deutschland GmbH & Co. OHG, Riedstadt

„Wir möchten uns für die tolle Messe und den beeindruckenden Galaabend bedanken. Es hat uns viel Freude bereitet, ein Teil dieser Veranstaltung zu sein. Großes Lob auch an die Organisation vor Ort, es verlief alles reibungslos und sehr professionell.“

Susanne und Gerald Pütter
Gastronomie Pütter im Anglo German Club, Hamburg

„Wir danken Frau Stier und dem Team sehr herzlich für die gesamte Organisation. Es lief für alle Gäste absolut reibungslos ab, alle HGK-Mitarbeiter waren sehr umsichtig, freundlich und gaben gute Informationen.“

Mario Bauer
Co-Funder, CEO & Ketchup Cook, Curtice Brothers

„Danke an euch alle für die tolle Kooperation."

Anja Eigen und Sarah Wankelmann
DHA Deutsche Hotelakademie, Köln

„Wir möchten uns ganz herzlich für den wundervollen Abend in Potsdam bedanken. Was das HGK-Team Jahr für Jahr auf die Beine stellt, ist wirklich sehr beeindruckend. Wir haben den Abend, die Show, die Gespräche und die Kulinarik wirklich sehr genossen. Danke, dass wir dabei sein durften!"

Sonja und Richard Kampwirth
Hotel und Restaurant Kampwirth, Verl

„Es war dieses Jahr wieder eine ganz tolle Veranstaltung. Ein Großes Lob und vielen Dank für alles."

Andrea Riemann
*****Superior Hotel & Restaurant Riemann, Bad Lauterberg**

„Es war sehr schön. Die HGK bemüht sich immer sehr, ein schönes Event zu gestalten und Potsdam ist ja auch ein Traum."

Sven Westphal
Gerolsteiner Brunnen GmbH & Co. KG

„Tolle Location und super organisiert. Vielen Dank! Selbst das Unterhaltungsprogramm war in diesem Jahr nicht zu toppen! Die Stimmung der Mitglieder war äußerst positiv und unsere neuen Gerolsteiner Limonaden kamen super an."

Maren Krull
Adlon Kempinski, Berlin

„Ich möchte mich im Namen des Hotels für die Organisation dieser tollen Veranstaltung bedanken. Wir hatten einen ganz wundervollen Abend und auch Merle Luttropp (Azubi Award Gewinnerin 2023) kam aus dem Schwärmen nicht mehr heraus."

Azubi-Award 2023 … and the winner is … im Gespräch mit Merle Luttropp



Eine Ausbildung in der Hotellerie oder Gastronomie ermöglicht eine abwechslungsreiche und spannende berufliche Laufbahn in der Hospitality-Branche. Doch leider fehlt in diesem Bereich der Nachwuchs und daher ist es umso wichtiger, die Auszubildenden zu fördern und deren Leistungen in den Fokus zu stellen. Aus diesem Grund hat die Gerhard Günnewig Stiftung zusammen mit der HGK im Jahr 2016 den Azubi-Award ins Leben gerufen und würdigt damit jährlich besonders engagiere und talentierte Nachwuchskräfte für ihre herausragenden Leistungen. In diesem Jahr hat die angehende Hotelfachfrau Merle Luttropp vom Hotel Adlon Kempinski in Berlin den 1. Platz belegt. Wir haben uns mit der Gewinnerin unterhalten und wollten wissen, was für sie ausschlaggebend war, eine Ausbildung in der Hotellerie zu machen und wie sie sich ihre Zukunft als Hotelfachfrau vorstellt:

Was war für Sie entscheidend, eine Ausbildung in der Hotellerie zu beginnen?
Ich komme aus der Region Hannover und hatte während meiner Schulzeit die Möglichkeit, zwei Jahre lang im Rahmen einer Schul-AG einen Hotelfachkurs zu besuchen, der mir sehr viel Spaß gemacht hat. Nach der Schule habe ich dann als Minijobberin auf einem Ausflugsschiff bei Rundfahrten die Gäste mit Kaffee und Kuchen versorgt. Das war für mich ein guter Einstieg, um meine erworbenen Kenntnisse einzubringen und Sicherheit im Umgang mit den Gästen zu erlangen. Und danach stand für mich fest, dass ich eine Ausbildung in der Hotellerie machen werde. Gesagt, getan: Ich suchte mir einige Tophotels in Deutschland raus und habe mich dort einfach beworben. Das Hotel Adlon Kempinski in Berlin hat mir sehr zugesagt und ich konnte während meines Probearbeitens das Hotel sowie das sehr freundliche Mitarbeiterteam kennenlernen. Die Chemie zwischen den Mitarbeitenden und mir stimmte auf Anhieb und so fing ich dort im Februar 2022 mit meiner Ausbildung zur Hotelfachfrau an. Der Umzug nach Berlin passte außerdem zu meiner privaten Planung.

Welche Erwartungen haben Sie an Ihre Tätigkeit als Hotelfachfrau?
Während meiner zweieinhalbjährigen Ausbildung durchlaufe ich im Hotel Adlon alle Pflichtabteilungen wie Frühstücksservice, Roomservice, Housekeeping, Service in der Brasserie Quarré, Barbereich, Rezeption mit Telefonzentrale, Stewarding, Warenannahme und Reklamationsmanagement. Für den Bereich als Concierge habe ich die beliebtesten Sehenswürdigkeiten, Kultur-Events und verschiedene Attraktionen selbst erkundet und mir hierzu Wissen angeeignet, da der Großteil der Gäste nicht aus Berlin kommt und die Stadt gern hautnah erleben möchte. Ich fühle mich in meinem zukünftigen Beruf sehr gut aufgehoben und erhalte eine ausgezeichnete Ausbildung mit umfassenden Kenntnissen und wertvollen Tipps, die meine Erwartungen bislang mehr als erfüllt haben und mir Freiraum für selbstständiges Arbeiten lässt. Besonders der direkte Kontakt zu den Gästen sowie deren Betreuung liegt mir sehr am Herzen und ist zudem abwechslungsreich und motivierend. Wenn ich alle Abteilungen durchlaufen habe, ist es mein Wunsch, in unserem mit zwei MICHELIN Sternen ausgezeichneten Restaurant „Lorenz Adlon Esszimmer" im Service weitere Erfahrungen auf „Sterneniveau" zu sammeln.

Arbeiten Sie nach Ihrer Ausbildung weiter in der Hospitality-Branche?
Der Beruf der Hotelfachfrau ist auch anstrengend und erfordert viel Disziplin, Flexibilität und Verantwortungsbewusstsein. Dennoch bin ich ein „Servicemensch", der den Gästen eine schöne Zeit und einen entspannten Aufenthalt ermöglichen und einen nachhaltigen positiven Eindruck hinterlassen möchte. Auf jeden Fall bleibe ich der Branche treu. Es ist für mich ein schönes Kompliment, wenn Gäste wiederkommen, weil sie sich wohlfühlen.

Wo sehen Sie Ihre Zukunft?
Seit meinem fünften Lebensjahr bin ich Geräteturnerin und trainiere in meiner Freizeit Handstandakrobatik, was auch ein guter Ausgleichssport zu meiner Tätigkeit im Hotel ist. Idealerweise kann ich meine artistischen Fähigkeiten mit meinem Servicebewusstsein verbinden und z. B. im Varieté oder im Bereich Eventmanagement arbeiten. In diesem Jahr konnte ich bereits Erfahrungen mit der Planung eines Events sammeln, da ich die Organisation für die Jahresauftaktveranstaltung für über 300 Mitarbeitende des Adlon in Eigenregie mit Unterstützung von zwei weiteren Auszubildenen übernommen habe. Erstmal möchte ich aber nach der Ausbildung im Hotel Adlon bleiben, um mich weiterzuentwickeln.

Was würden Sie jungen Leuten raten, die eine Ausbildung im Gastgewerbe machen möchten?
Man muss sich im Klaren sein, dass eine Ausbildung im Hotel- oder Gastronomiebereich mit intensivem Kontakt zu unterschiedlichen Gästen und auch Mitarbeitenden verbunden ist. Die Kommunikation ist in diesem Berufsfeld das A und O. Auf jeden Fall lernt man die eigene „Schüchternheit" abzulegen und sein Verhalten den entsprechenden Situationen anzupassen. Um sich einen Eindruck über das vielfältige Aufgabengebiet einer gastronomischen Ausbildung zu verschaffen, ist die beste Möglichkeit, z. B. in den Ferien ein Praktikum zum „Reinschnuppern" zu machen.

KONTAKT

Hotel Adlon Kempinski Berlin
Tel.: 030 22610
E-Mail: hotel.adlon@kempinski.com
Kempinski.com



Anstöße von Guerilla-Chef Simon Kolar zum Thema Fachkräftemangel

Auf der Bühne der HGK-Convention hat Guerilla-Chef Simon Stellung zum Thema Fachkräftemangel bezogen: In erster Linie geht es darum, Menschen für die Gastronomie, insbesondere für den Kochberuf, zu begeistern. Denn die Realität sieht heutzutage anders aus: Es fehlen der Branche Arbeitskräfte und der Nachwuchs zeigt auch kein übermäßiges Interesse an einer Gastro-Ausbildung. Die schlechte Bezahlung und zu viel Stress sind für diesen Beruf auch nicht gerade imagefördernd. Also muss man mit den Bewerbern arbeiten, die der Arbeitsmarkt hergibt und die Anforderungen in der eigenen Küche dementsprechend anpassen.

Ein Ansatz wäre, für Interessierte den Einstieg einfacher und flexibler zu gestalten und Quereinsteigerinnen und Quereinsteigern durch Fortbildungsmaßnahmen das nötige Wissen zu vermitteln, bei entsprechendem Gehalt, denn die Menschen müssen Geld verdienen. Genau hier setzt die von Simon Kolar entwickelte Online-Academy an, die in diesem Herbst an den Start gehen wird und bis zu 90 % über die relevanten und zeitgemäßen Inhalte verfügt, die auch bei der Prüfung abgefragt werden. Es geht darum, alle wichtigen Grundkenntnisse und darüber hinaus weiterführendes Wissen für die Tätigkeit in der Küche zu vermitteln. Und auch gelernte Köchinnen und Köche können hierdurch ihre Kenntnisse vertiefen und erweitern. Dies setzt natürlich eine gewisse Eigeninitiative voraus. Mit der Externenprüfung können dann auch Quereinsteigende den qualifizierten Berufsabschluss zum Koch/zur Köchin erwerben.

Die Online-Academy ist kostenpflichtig, wird als ein Stipendiummodell angeboten und auf der Webseite guerillachefs.de integriert werden.

Was ist guerillachef.de?
In Zusammenarbeit mit dem Institute of Culinary Art hat Simon Kolar in 2018 „Guerilla Chefs“ gegründet. Dieses Netzwerk besteht aus unterschiedlichen Köchinnen und Köchen, die die Liebe zum Kochen verbindet und die die unkonventionelle Koch-Philosophie einfach weitergeben möchten. Denn beim Kochen gibt es keine Regeln! Und darum geht es – dieses Denken an andere Köchinnen und Köche weiterzugeben – alle können bei diesem Netzwerk mitmachen! Außerdem gibt es diese Plattform auch als kostenfreie App.

Simon Kolar selbst betreibt ein Restaurant in Mannheim sowie eine Eventlocation. Um mit seinem bestehenden Team ohne Engpässe arbeiten zu können, gibt es zwei Ruhetage und die Betriebe öffnen erst abends.

KONTAKT

Guerilla Chefs
E-Mail: simon@guerillachefs.de
guerillachef.de

VORSTELLUNG HGK-MITGLIED

JÖRG KLAPPENBACH VOM HIIVE HOTEL OLDENBURG



Meine Leidenschaft fürs Kochen entwickelte sich bereits im Kindesalter und wurde durch meine Tante verstärkt, mit der ich oft zusammen verschiedene bayerische Gerichte zubereitet habe. Nach dem Abitur fing ich zunächst mit meinem Studium – Lehramt für Sonderpädagogik – an und wechselte während des Studiums in die Gastronomie. Im Hotel Gut Moorbeck in Dötlingen begann ich 1999 eine zweijährige Ausbildung zum Koch, die ich erfolgreich beendet habe. Danach zog es mich für drei Jahre in die Schweiz und nach Italien/Südtirol, um weitere Erfahrungen und Inspirationen zu sammeln. Wieder zurück in Deutschland habe ich für ein Dreivierteljahr als Sous Chef in der Vorstandsküche der DZ Bank in Frankfurt gearbeitet und bin dann Richtung Oldenburg gezogen. Seit 2005 arbeitete ich im Raum Oldenburg in verschiedenen Betrieben als Betriebsleiter in einem Restaurant mit Gesellschaftshaus und als Küchenchef in einem Hotel. Während dieser Zeit habe ich 2013 meinen Ausbildungsschein gemacht und bin bis heue im Prüfungsausschuss der IHK Oldenburg aktiv. Im März dieses Jahres hat das HIIVE Hotel Oldenburg eröffnet. Dort arbeite ich als Küchenchef mit zwei weiteren Kollegen zusammen.

> *„Ich liebe meinen Beruf als Koch, der mir neben einer stetigen Abwechslung auch die Möglichkeit bietet, mich kreativ zu entfalten."*

STECKBRIEF

Besonders gefällt mir an der HGK:
Die genossenschaftliche Gemeinschaft und, dass man zusammen sehr viel erreichen kann. Die Betreuung durch den HGK-Innendienst sowie Außendienst. Ich rufe in der Einkaufsabteilung an oder schreibe eine E-Mail und erhalte zeitnah ein günstiges Angebot, z. B. für ein neues Küchengerät, ohne selbst recherchieren zu müssen.

Der ideale Tag startet bei mir:
Mit einer Tasse Kaffee und dem gemeinsamen Frühstück mit meiner Familie sowie nebenbei Radio hören.

Wenn ich mal nicht im Betrieb bin, bin ich
als eingefleischter Oldenburger mit dem Fahrrad unterwegs und erkunde auch gern das Umland.

Wen würden Sie gerne mal treffen (auch historische Person):
Johann Wolfgang von Goethe

Mein Lieblingsgericht:
Ich habe kein richtiges Lieblingsgericht – je nach Stimmung und Appetit mal ein Filetsteak oder einen Erbseneintopf.

Ich bin Koch geworden, weil
ich die Möglichkeit habe, kreativ zu sein, um neue Geschmacksideen auszuprobieren und mit diesen neuen Kombinationen aus Geschmack und Textur ein großartiges Mundgefühl zu kreieren.

Das motiviert mich richtig:
Zufriedene Gäste genauso wie zufriedene Kollegen in meinem Team – wir sind ein Männer-Trio.

KONTAKT

HIIVE Hotel Oldenburg
Rostenstraße 4
26122 Oldenburg
Tel.: 0441 23335000
E-Mail: accounting@hiive.de
Hiive.de

VORSTELLUNG HGK-MITARBEITER

TIMO ECKERT - ONLINEMARKETING-MANAGER



Ich habe eine Ausbildung zum IT-Systemkaufmann und anschließend ein Studium in Kommunikationsdesign an der Hochschule Hannover abgeschlossen. Im Anschluss arbeitete ich als Dozent sowie mehrere Jahre in Agenturen und auf selbstständiger Basis an der Konzeption und Kreation von Projekten für Online- und Printmedien vielfältiger Kunden. Meine Tätigkeit erstreckte sich dabei im Laufe der Zeit über ein umfangreiches Aufgabengebiet: Von der Konzeption und Planung bis zur Erstellung und Betreuung von Social-Media-Kampagnen, Imagefilmen, Webseiten und Werbeanzeigen – ein echter Allrounder sozusagen. Ich bin stets neugierig und daran interessiert, mich weiterzuentwickeln. So habe ich die Coronakrise genutzt, um ein zusätzliches Masterstudium im Fachbereich Design und Medien zu absolvieren. Nebenher begann ich zuerst halbtags, und seit meinem erfolgreichen Abschluss des Studiums, in Vollzeit für die HGK im Marketing zu arbeiten. Mein Aufgabengebiet umfasst die konzeptionelle Beratung von Projekten und Events, die Erstellung und Betreuung der HGK-Online-Websites und Landingpages, der Newsletter-Mailings, die Planung, Konzeption und Erstellung von Beiträgen und Betreuung der verschiedenen Social-Media-Kanäle der HGK, inklusive Leadgenerierung sowie die generelle Erstellung und der Betreuung von Online- und Printmedien im Rahmen des Corporate Designs. Ein bunter Mix an kreativen Aufgaben, mit stets neuen spannenden Herausforderungen.

STECKBRIEF

Das esse ich gern:
Eine scharfe thailändische Tom Kha, aber auch gute türkische Hausmannskost oder traditionelle Senfeier – die erinnern mich immer an meine Kindheit.

Ohne das könnte ich nicht arbeiten:
Die Tastenkombination Strg-Z, ein zweiter Bildschirm und eine Tasse Kaffee mit einem Croissant am Morgen.

Möchte ich gerne mal treffen (auch historisch):
„Never meet your idols" ist zwar häufig besser, aber Leonardo da Vinci oder Mies van der Rohe wären schon interessant, um sie nach ihren Entwürfen zu befragen. Ansonsten gerne den Designer Dieter Rams oder den Regisseur Wes Anderson.

Ich arbeite im Marketing, weil
ich den bunten Mix an kreativen Aufgaben schätze. Außerdem gibt es immer etwas spannendes Neues – dadurch wird es nie langweilig.

Ich gehe nach einem Arbeitstag zufrieden nach Hause,
wenn alle E-Mails beantwortet sind und der letzte Pixel an der richtigen Stelle sitzt.

Ein HGK-Angebot, das mich besonders begeistert:
Die HGK-Online Websites, um unsere Mitglieder digital zu unterstützen, aber auch HGK-Nachhaltigkeit, weil wir mit neuen Ideen wichtige Veränderungen anstoßen und damit die Zukunft aktiv mitgestalten können.

Meine Lieblings-Lebensweisheit:
Wege entstehen dadurch, dass man sie geht.

> *„Gutes Design ist so wenig Design wie möglich."*
>
> *Dieter Rams*

KONTAKT

Timo Eckert
Tel.: 0511 37422-163
E-Mail: t.eckert@h-g-k.de

NEU

STARCHASER

SCHOKOLADE KARAMELL POPCORNGESCHMACK



WEIßE SCHOKOLADE MANGO KOKOSNUSS

SUNLOVER

MAGNUM®
lebe deinen genuss

Preisknüller



Seit 2012 hat sich Hotel-Werk auf Hotelbedarf und Housekeeping spezialisiert und bietet maßgeschneiderte Produkte für Hotels an. Unsere Produkte steigern den Gästekomfort, erleichtern die Arbeit der Mitarbeiter und umfasst Handtücher, Bademäntel, Hotelslipper, Bettwäsche, Kissen, Decken, Matratzen, Minibars, Safes, Welcome-Trays und Kofferböcke.

Hochwertige Materialien, ansprechende Optik und einfache Pflege erfüllen die hohen Ansprüche der Hotellerie. Wir suchen kontinuierlich nach umweltfreundlichen Produkten wie Bio-Bettwäsche und Palmblatt-Slipper, um den Gästekomfort zu erhöhen und die Umwelt zu schonen.

Als zuverlässiger Partner bieten wir Qualität, Komfort und eine breite Produktpalette für Hotels. Weitere Informationen finden Sie unter www.hotel-werk.de. Sollten Sie Fragen haben, helfen wir Ihnen gerne weiter.

Kontaktieren Sie uns unter 07724-91 66 127 oder info@hotel-werk.de.



WELTNEUHEIT WC-HÄNDETROCKNER JVD SUP`AIR FRESH

Neutralisierung unangenehmer Gerüche
Reinigt die Raumluft und trocknet gleichzeitig die Hände.
Trocknet extrem schnell 10-15 Sek.
Sehr geringer Energieverbrauch
Ausgezeichnetes Preis-Leistungs-Verhältnis
Keine Synthetischen Duschstoffe
Leichte Wandmontage
Spart gegenüber Papier 75 % CO_2 ein



Listenpreis: 499,00 € / Stück
HGK-Angebot: 399,00 € / Stück

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

Preisknüller



NEUHEIT – HOTELFÖN JVD CALISTO 2000 WATT MIT WANDHALTERUNG
Bieten Sie Ihren Gästen Komfort mit dem Calisto Haartrockner.
Optisch ansprechendes mattschwarzes Design.
Bürstenloser Motor für lange Lebensdauer.
6 Schaltstufen, Ionisierungssystem reduziert statische Aufladungen
2270 mm Kabellänge, abnehmbarer Duftspender
Schalter für kalte Luft, 2000-W Leistung
Sicher und mit 2-jähriger Garantie
Mindestabnahme: 3 Stück

Listenpreis: 109,00 € / Stück
HGK-Angebot: 79,99 € / Stück



ROBUST – HOTEL KOSMETIKSPIEGEL GALAXY ECKIG
Elegantes Schwarzes Design
Beleuchtung ohne Stromanschluss
3-fache Vergrößerung
Automatische Abschaltung nach 3 Minuten
Doppelte LED-Beleuchtung
Lithium-Standardbatterie
Einfache Bedienung
2 Jahre Garantie / Made in EU
Mindestabnahme: 3 Stück

Listenpreis: 149,00 € / Stück
HGK-Angebot: 107,99 € / Stück



NACHHALTIGES WALKFROTTIER FÜR HÖCHSTEN BIO-KOMFORT“
100 % GOTS zertifizierte Bio-Baumwolle
550 g/m² weiß
Ziersaum zwei Hänger, Seitennähte mit Doppelnaht
Industriewäsche geeignet
95° waschbar, koch und chlorecht, bleichen möglich

Listenpreis Handtuch 50 x 100 5,90 € / Stück
HGK-Angebot (VPE 30) 4,65 € / Stück
HGK-Angebot (VPE 120) 4,35 € / Stück

Listenpreis Handtuch 70 x 140 12,60 € / Stück
HGK-Angebot (VPE 30) 9,35 € / Stück
HGK-Angebot (VPE 120) 8,35 € / Stück



VERWÖHNEN SIE IHRE GÄSTE MIT NACHHALTIGER HOTEL-BETTWÄSCHE
Aus 100 % GOTS-zertifizierter Bio-Baumwolle gefertigt
Industriewäsche geeignet
95° waschbar, koch und chlorecht, bleichen möglich
Das 2 mm Streifendesign sorgt für eine elegante Note
Hotelverschluss

Listenpreis Bettbezug 135 x 200 27,80 € / Stück
HGK-Angebot (VPE 25) 19,70 € / Stück
HGK-Angebot (VPE 100) 17,90 € / Stück

Listenpreis Kissenbezug 80 x /80 9,10 € / Stück
HGK-Angebot (VPE 25) 6,45 € / Stück
HGK-Angebot (VPE 100) 5,85 € / Stück

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

Zahlung: 2 % Skonto | 1 % Bonus ab 1,- Euro Umsatz pro Mitgliedsbetrieb,
2 % Bonus ab 5.000,- Euro Umsatz pro Mitgliedsbetrieb, 3 % Bonus ab 10.000,- Euro Umsatz pro Mitgliedsbetrieb
Lieferung: frei Haus ab einem Nettowarenwert von 500,- Euro
Frachtkosten oder Sperrgut werden nach Aufwand berechnet. Gültigkeit dieser Aktion: 01.06. bis 31.07.2023

Alle Preise netto zzgl. 19 % MwSt.

Wusten Sie schon ...

... das Daunenkissen- und Daunendecken auch allergikergeeignet sind?

Würde man eine Milbe fragen, wie sie sich ihr perfektes Eigenheim vorstellt, wäre die Antwort: kuschelig warm, feucht und mit einem riesigen Vorratsschrank voller Hautschüppchen. Denn zum Überleben benötigt die Hausstaubmilbe eine Luftfeuchtigkeit von über 70% und, je nach Art, Temperaturen zwischen 15 und 30°C. Alleinige Nahrungsquelle bilden menschliche Hautschuppen, die wiederum den Hauptanteil des gewöhnlichen Hausstaubs bilden.

Da wundert es nicht, dass die Milbendichte im Bett am größten ist. Sie finden also genau die Bedingungen vor, die sie gern haben, um sich ein gemütliches Leben zu machen. An sich ist das auch nicht weiter schlimm, denn Milben sind harmlos und können weder stechen noch beißen. Sie sind unsichtbar und geruchsneutral.

Viele Betroffene schlafen fortan unter mit Baumwolle oder Kunstfasern gefüllten Decken und wünschen im Hotel: "**Bitte Allergiker-Bettwäsche**!" Schließlich sind Daunendecken doch denkbar ungeeignet für Haustaubmilben-Allergiker, oder? Ein Irrtum! Milben ernähren sich weder von Daunen, noch halten sie sich gerne darin auf. Und in Qualitäts-Daunendecken kommen sie auch gar nicht erst hinein, da der umschließende Stoff, ein eng gewebter Batist, keine Lücken bietet, durch die sich selbst die schmalste Milbe hindurchquetschen vermag. Einige argumentieren nun, dass ein Allergiker seine Decke leicht reinigen können muss, da möglicherweise Milben darauf sitzen. Und das sei bei Daunen so aufwendig. Wieder falsch, denn was viele nicht wissen: Daunenkissen- und decken sind waschbar. Schließlich stammt die Füllung von kuscheligen Wasservögeln und es kann den Daunen nicht schaden, wenn sie einmal nass werden.

Daunen sind für Hausstaubmilben-Allergiker also nicht nur geeignet, sondern sogar empfehlenswert, denn, wie schon beschrieben, reduzieren die Daunendecken und auch Kissen die Allergenbelastung des Allergikers.

AUS UNSERER HOSPITALITY COLLECTION

Sie möchten Ihren Gästen etwas ganz Besonderes anbieten? Dann scannen Sie diesen Code oder drehen das Blatt!

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

Unsere PREMIUM Hospitality Decken



Bezug: 100% Baumwolle, feine Mako-Einschütte, TC233, NE40/40
weiße Baumwoll-Biese und Doppelnaht, 5x7 Karosteppung
Füllung: leicht fedrige Entendaunen, neue weiße Daunen und Federn,
Klasse I nach DIN EN 12934, garantiert kein Lebendrupf
Füllgewicht bei 135x200 cm = 600 g
Farbe: weiß
Pflege: waschbar bis 60°C

Unser PREMIUM 3-Kammer-Kissen



Bezug: 100% Baumwolle, feinste Mako-Einschütte, TC280
weiße Baumwoll-Biese und Doppelnaht
Füllung außen: weiße neue Gänsedaunen und -federn, Klasse I,
DIN EN 12934, 70% Daunen/30% Federn
Füllung innen: weiße neue Gänsefedern Klasse I, DIN EN 12934,
70% Federn/30% Polyurethanstäbchen,
hochwertige Markenfüllung Rhombo-fe®
Füllgewicht: innen 150 g / außen 320 g
(Kissengröße 40x80 cm)
Farbe: weiß, Pflege: waschbar bis 60°C

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

DOWN PASS DAUNEN UND FEDERN RÜCKVERFOLGBARKEIT UND QUALITÄT GEPRÜFT & GETESTET

No. 1031 NOMITE für Hausstauballergiker geeignet www.nomite.com

OEKO-TEX® CONFIDENCE IN TEXTILES STANDARD 100 S99-0601 HOHENSTEIN HTTI Geprüft auf Schadstoffe. www.oeko-tex.com/standard100

waschbar bis 60°C

Diese Zertifikate haben für unsere Feder- und Daunenprodukte folgende Bedeutung:

- **DOWNPASS**, garantiert, dass sich in den Bettwaren weder Material aus Lebendrupf, noch aus Stopfleberproduktion befinden. Die Aufzucht wird von Dritten permanent kontrolliert (auch unangekündigt) DIN EN 12934
- **NOMITE**, ist ein international eingetragenes Warenzeichen des Verbandes der europäischen Bettfeder- und Bettwarenindustrie. Es kennzeichnet für Hausstaubmilbenallergiker geeignete Bettwaren
- **STANDARD 100 by OEKO-TEX®**, ist ein weltweit einheitliches unabhängiges Prüf- und Zertifizierungssystem für schadstoffgeprüfte Textilien aller Verarbeitungsstufen

Wir wünschen Ihren Gästen einen traumhaften Aufenthalt!

Für den/die Küchenchef:in

HGK
Mit uns ist zu rechnen!

deutschesee®
Fischmanufaktur

Deutsche See
AKTIONSKALENDER 2023 – 2. HALBJAHR













JEDEN MONAT EIN ATTRAKTIVES ANGEBOT

Jeweils monatlich erhalten Sie per E-Mail das Deutsche See Angebot für den Folgemonat – mit allen Produktinformationen und den Aktionspreisen.
Die Bestellung erfolgt direkt in der für Sie zuständigen Deutsche See Niederlassung.

deutschesee®
Fischmanufaktur

Deutsche See GmbH • Maifischstraße 3-9 • 27572 Bremerhaven • **www.deutschesee.de**