



DATEV

DAS MITGLIEDERMAGAZIN

HGK-AKTUELL KOMPAKT

November 2023

NEUE MITGLIEDSBETRIEBE

BECEL – DIE GESUNDE UND PFLANZLICHE
ALTERNATIVE FÜR JEDES FRÜHSTÜCKSBUFFET

DAS NEUE BESTELLTOOL HGK-ALLORDER
LÖST ZUM JAHRESENDE DEN HGK-SHOP AB

DATEV UNTERNEHMEN ONLINE – NEUE
EXPORTMÖGLICHKEIT IM INTERNEN HGK-PORTAL

Unternehmen und Steuerberaterinnen sowie -berater werden von DATEV unterstützt, die Finanz- und Steuerangelegenheiten effizienter und präziser zu verwalten. Die Zusammenarbeit und die Einhaltung von Vorschriften, die in der vielschichtigen Welt der Steuern und Finanzen von großer Bedeutung ist. Hierbei ist die entsprechende Anwendung von den individuellen Anforderungen abhängig.

Die Software-Lösungen von DATEV bieten verschiedene Tools wie z. B. Buchführungssoftware, Lohnabrechnungsprogramme, Finanzbuchhaltungssoftware und digitale Dokumentenverwaltungssysteme an, die unter anderem speziell auf die Bedürfnisse von Steuerberatungskanzleien zugeschnitten sind. Zudem bietet DATEV auch Cloud-Lösungen und digitale Services an, um die Zusammenarbeit zwischen Steuerberatung und Mandantinnen und Mandanten zu erleichtern.

Um diesen Prozess zu unterstützen, haben wir die vorhandenen Rechnungsdaten in ein von DATEV gefordertes Format für sogenannte unvollständige Buchungssätze gebracht. Lesen Sie auf Seite 4, wie Sie die Schnittstelle im internen Bereich der HGK-Website unter dem Menüpunkt „Meine HGK“ aktivieren.

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

Neue Mitgliedsbetriebe vom 02.09.2023 bis 18.10.2023



Hotel & Restaurant
„Waldschlösschen Wangen“
An der Steinklöße 13
06642 Nebra / OT Kleinwangen
waldschlösschen-saale-unstrut.de



Brauerei „Im Füchsen“
Ratinger Str. 28
40213 Düsseldorf
fuechsen.de



Becel – Die gesunde und pflanzliche Alternative für jedes Frühstücksbuffet



Die verschiedenen Ernährungsgewohnheiten von Gästen stehen immer mehr im Fokus. Dabei kann die Bedeutung einer ausgewogenen und gesundheitsbewussten Ernährung nicht oft genug betont werden. Menschen legen mehr Wert auf ihre Gesundheit und achten ebenfalls darauf, wie ihre Essgewohnheiten nicht nur ihre eigene Gesundheit beeinflussen, sondern auch die Gesundheit des Planeten.

Mit Becel bietet die Firma Upfield ein 100 % pflanzliches Produkt an, welches für eine fett- und kalorienarme sowie eine cholesterinbewusste Ernährung steht. Für noch mehr

Nachhaltigkeit ist das Produkt nun auch palmölfrei. Und das, ohne Abstriche beim Geschmack zu machen! Becel ist ideal für jedes köstliche Frühstück, damit auch wirklich jeder Gast gut aufgehoben und umsorgt ist – Ein komplettes Frühstücksbuffet braucht stets Becel.

Bei Fragen zu diesem Produkt stellt Ihnen Jens Kröpke gern einen Kontakt zu unserem Partner Upfield Deutschland her.

KONTAKT

Jens Kröpke
Tel.: 0511 37422-182
E-Mail: j.kroepke@h-g-k.de

Anzeige



BLOCK MENÜ

Frische Küche

Festlich genießen!

Unsere besonderen Angebote
vom 1. Oktober 2023 bis 31. Januar 2024

ALLE KAUFEN ALLES EINFACH EIN

MIT NUR EINEM LOGIN

ÜBERALL DRIN

HGK | AllOrder 



Das neue Bestelltool HGK-AllOrder löst zum Jahresende den HGK-Shop ab

MIT NUR EINEM LOGIN ÜBERALL DRIN – DIE INTUITIVE HANDHABUNG FÜR ALLE ANWENDER

Mit unserem seit dem 1. April 2023 verfügbaren neuen kostenfreien Bestelltool HGK-AllOrder können Sie Bestellungen bei mehreren Lieferanten in einem System bündeln, digital versenden und im Blick behalten. Zudem erhalten Sie für alle Bestellungen, die über HGK-AllOrder generiert und zentralreguliert werden, zusätzlich zum HGK-Bonus, einen extra Digitalbonus.

Am 31.12.2023 werden wir unseren HGK-Onlineshop abschalten und Ihnen die Produkte unserer Lieferpartner ausschließlich in HGK-AllOrder zur Verfügung stellen. Damit Sie auch weiterhin die Sortimente Ihrer ausgewählten Lieferpartner aufrufen können und über aktuelle Angebote informiert werden, nutzen Sie bitte schon heute die HGK-AllOrder-App.

Auf der Website hgk-allorder.de finden Sie alle Informationen zu HGK-AllOrder auf einen Blick zusammengefasst. Um ab sofort noch besser die Vorteile unserer Lieferpartner nutzen zu können, installieren Sie sich am besten direkt die HGK-AllOrder-App.

Laden Sie sich hierzu die kostenfreie App aus dem APPLE APP STORE oder GOOGLE PLAY herunter und registrieren Sie sich bei HGK-AllOrder – dem Bestellsystem der HGK.

DOWNLOAD APP:



HGK-AllOrder
für iOS (App Store)

<https://apps.apple.com/de/app/hgk-allorder/id1455312967>



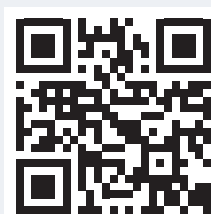
HGK-AllOrder
für Android (Google Play)

<https://play.google.com/store/apps/details?id=de.hgkbackoffice.order&hl=de&gl=US>

Für die Registrierung benötigen Sie nur die App, Ihre Mitgliedsnummer, eine Mobilnummer und E-Mail-Adresse.

Gern bieten wir Ihnen hierzu eine kurze Onlineschulung an, um Ihnen die Grundfunktionen von HGK-AllOrder zu erklären. Durch die Möglichkeit, weitere Lieferanten hinzuzufügen oder auch individuelle Bestelllisten anzulegen, möchten wir Sie bei der Optimierung Ihrer Bestellprozesse mit HGK-AllOrder unterstützen.

Die Terminbuchung für die Onlineschulung ist jederzeit auf der HGK-AllOrder Website unter hgk-allorder.de möglich.



<https://calendly.com/allorder/ersteschritte>

Falls Sie sich mit den ersten Schritten schon mal allein vertraut machen möchten, finden Sie unter Erste Schritte auf der Website die Grundfunktionen zum Nachschlagen genauer erklärt.

Bei Fragen zu HGK-AllOrder wenden Sie sich bitte an Ihr AllOrder-Support-Team.

KONTAKT

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



DATEV

DATEV Unternehmen online

NEUE FUNKTION IN IHREM HGK-PORTAL – MIT EINEM KLIKK DIE RECHNUNGEN FÜR DATEV UNTERNEHMEN ONLINE EXPORTIEREN

DATEV Unternehmen online bildet schon lange die Basis für den digitalen Austausch von Belegen und Dokumenten, die bereits von unseren Mitgliedern genutzt wird. Die hochgeladenen Belege und erfassten Daten werden in der sicheren DATEV-Cloud gespeichert und stehen dort z. B. der Steuerberaterin, dem Steuerberater für die Finanzbuchführung zur Verfügung.

Um diesen Prozess zu unterstützen, haben wir im ersten Schritt die vorhandenen Rechnungsdaten in das von der DATEV geforderte Format für sogenannte unvollständige Buchungssätze gebracht. Unser Ziel war es, hierbei schon möglichst viele verwendbare Informationen zu übergeben, sodass nur noch geringfügige Ergänzungen händisch im

System vor der Buchung erfolgen müssen.

Diese für den Import bei DATEV erzeugte ZIP-Datei finden Sie unter Menüpunkt „Meine HGK“ im Bereich „Zentralregulierung“ – „Export-DATEV Unternehmen online“.

MEINE HGK	HERZLICH WILLKOMMEN IM MITGLIEDERBEREICH
ZENTRALREGULIERUNG	Hier behalten Sie den Überblick über Ihre Umsätze und Belege.
SAMMELABRECHNUNGEN	MEHR →
EXPORT - DATEV UNTERNEHMEN ONLINE	MEHR →

Für die Einrichtung gibt es unterstützend eine Anleitung in drei Schritten:

DREI SCHRITTE ZUR DATENÜBERTRAGUNG ÜBER DAS DATEV-TOOL BELEGTRANSFER

1. Schritt – Hauptmenü / Verzeichnis erstellen

Fügen Sie ein neues Verzeichnis im Hauptmenü vom DATEV Belegtransfer hinzu oder alternativ können Sie auch ein bestehendes z. B. „ohne Belegtyp“ ändern. Aktivieren Sie dann den Schieberegler „XML-Schnittstelle online“.

2. Schritt – Belege in das Verzeichnis kopieren

Speichern Sie die zuvor im HGK-Portal heruntergeladene ZIP-Datei mit den Belegbildern direkt in dem Transferverzeichnis, diese darf vorher nicht entpackt werden. Pro Beleg werden immer zwei Dateien erzeugt. Das PDF mit dem Belegbild und eine XML-Datei, in der die Rechnungsinformationen stehen. Die Datei document.xml ist eine Art Inhaltsverzeichnis und wird pro Export erstellt.

3. Schritt – Alle Belege hochladen

Klicken Sie auf die Schaltfläche „Alle Belege hochladen“. Die Belege werden nun an DATEV übertragen.

KONTAKT

Julia Loewer
Tel.: 0511 37422-127
E-Mail: j.loewer@h-g-k.de

Sollten Sie Unterstützung benötigen oder noch Fragen zur Datei haben, wenden Sie sich gern an Julia Loewer aus der IT-Abteilung.

VERLAG / HERAUSGEBER
UND ANSCHRIFT DER REDAKTION:
HGK Hotel- und Gastronomie-Kauf eG
Yorckstraße 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:
Adobe Stock © MQ-Illustrations,
© creativteam communications, Hannover,
© Upfield Deutschland


**STEINRÜCKE-
FELSENGRUND**

Seit 1924 sind wir Ihr erfahrener Partner für die Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung. Mit unserem breit gefächerten Leistungsspektrum bedienen wir Hotels und Restaurants unterschiedlicher Ausrichtung, Krankenhäuser, Reha-Kliniken, Kantinen, Caterer, Systemgastronomen und Betreiber heißer Theken aus dem Fleischer- und Bäckerhandwerk. Ganz gleich, ob es um Großküchenplanung und -technik, den gedeckten Tisch oder Küchenzubehör aller Art geht: Wir servieren Ihnen Lösungen für ein optimales Arbeiten.

Bei Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung: Telefon: 02983 97020

E-Mail: info@steinruecke-felsengrund.de



**WINTERHALTER
PT-M MIT EINGEBAUTEM REINIGERDOSIERGERÄT**

Technische Daten:

- Maße (BxHxT in mm): 635 x 2010 x 750 mm
- Korbmaße (mm): 500 x 500 mm
- Theoretische Leistung (Körbe/h): 45/32/22 in der Geschirrausführung
- Anschlusswert: 7,9 kW
- Spannung: 400 V 3 N~ / 50 - 60 Hz

Ausstattung:

- Spülsystem VarioPower
- Smartes Touch Display
- getrennte Leerstandsanzeige für Reiniger & Klarspüler
- Drucksteigerungspumpe
- Art.-Nr.: WI-PT-M

Listenpreis: 14.222,00 €

HGK-Angebot: 8.818,00 €

ARTIKEL BESTELLEN



**WINTERHALTER
PT-L MIT EINGEBAUTEM REINIGERDOSIERGERÄT**

Technische Daten:

- Maße (BxHxT in mm): 735 x 2010 x 750 mm
- Korbmaße (mm): 500 x 500 mm / 500 x 600 mm
- Theoretische Leistung (Körbe/h): 45/32/22 in der Geschirrausführung
- Anschlusswert: 7,9 kW
- Spannung: 400 V 3 N~ / 50 - 60 Hz

Ausstattung:

- Spülsystem VarioPower
- Smartes Touch Display
- getrennte Leerstandsanzeige für Reiniger & Klarspüler
- Drucksteigerungspumpe
- Art.-Nr.: WI-PT-L

Listenpreis: 16.650,00 €

HGK-Angebot: 10.323,00 €

ARTIKEL BESTELLEN



RATIONAL ICOMBI CLASSIC 6-1/1 GN

(Abbildung ähnlich)

Technische Daten:

- Maße (BxHxT in mm): 850 x 842 x 804 mm
- Kapazität: 6 x 1/1 GN / 12 x 1/2 GN
- Essen pro Tag: 30 - 100
- Anschlusswert: 10,8 kW
- Spannung: 3NAC - 400 V

Ausstattung:

- 4,3" Farbdisplay mit selbsterklärender Symbolik und Softkeys für einfache Bedienung
- Anzeige des gewählten Reinigungsprogramms und der verbleibenden Reinigungszeit
- Art.-Nr.: CB2ERRA.0000071

Listenpreis: 8.440,00 €

HGK-Angebot: 5.064,00 €

ARTIKEL BESTELLEN



RATIONAL ICOMBI CLASSIC 10-1/1 GN

(Abbildung ähnlich)

Technische Daten:

- Maße (BxHxT in mm): 850 x 842 x 1064 mm
- Kapazität: 10 x 1/1 GN / 20 x 1/2 GN
- Essen pro Tag: 80 - 150
- Anschlusswert: 18,9 kW
- Spannung: 3NAC - 400 V

Ausstattung:

- 4,3" Farbdisplay mit selbsterklärender Symbolik und Softkeys für einfache Bedienung
- Anzeige des gewählten Reinigungsprogramms und der verbleibenden Reinigungszeit
- Art.-Nr.: CD2ERRA.0000073

Listenpreis: 11.860,00 €

HGK-Angebot: 7.116,00 €

ARTIKEL BESTELLEN



RATIONAL ICOMBI PRO 6-1/1 GN

(Abbildung ähnlich)

Technische Daten:

- Maße (BxHxT in mm): 850 x 842 x 804 mm
- Kapazität: 6 x 1/1 GN / 12 x 1/2 GN
- Essen pro Tag: 30 - 100
- Anschlusswert: 10,8 kW
- Spannung: 3NAC - 400 V

Ausstattung:

- iCooking Suite für einfache Eingabe des Wunschergebnisses
- Cockpit: Anzeige der Garschritte des laufenden Garpfades
- iProduction Manager: Intelligente Organisation des Produktionsprozesses
- Art.-Nr.: CB1ERRA.0000002

Listenpreis: 10.730,00 €

HGK-Angebot: 6.438,00 €

ARTIKEL BESTELLEN



RATIONAL ICOMBI PRO 10-1/1 GN

Technische Daten:

- Maße (BxHxT in mm): 850 x 842 x 1064 mm
- Kapazität: 10 x 1/1 GN / 20 x 1/2 GN
- Essen pro Tag: 80 - 150
- Anschlusswert: 18,9 kW
- Spannung: 3NAC - 400 V

Ausstattung:

- iCooking Suite für einfache Eingabe des Wunschergebnisses
- Cockpit: Anzeige der Garschritte des laufenden Garpfades
- iProduction Manager: Intelligente Organisation des Produktionsprozesses
- Art.-Nr.: CB1ERRA.0000001

Listenpreis: 15.090,00 €

HGK-Angebot: 9.054,00 €

ARTIKEL BESTELLEN

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

Lieferung: frei Haus ohne Aufbau, Montage und Inbetriebnahme, Zahlung: 2 % Skonto und 1 % Bonus
Dieses Angebot ist bis 31.12.2023 gültig. Alle Lieferzeiten auf Anfrage.