



HGK-TRENDTOUREN SIND EIN
BESONDERES HIGHLIGHT

SEITE 5

WEIHNACHTSGESCHÄFT JUNG DENKEN

SEITE 8

DATEV UNTERNEHMEN ONLINE

SEITE 9

Merry
Christmas

DAS MITGLIEDERMAGAZIN

HGK-AKTUELL

Dezember 2023

Wir wünschen Ihnen eine besinnliche Adventszeit



Liebe HGK-Mitglieder,

ein ereignisreiches Jahr voller Höhepunkte neigt sich wieder dem Ende zu, und wir blicken auf erfolgreiche und interessante Projekte zurück.

Unser diesjähriger Messeauftritt im März auf der Internorga in Hamburg stand ganz im Zeichen von Digitalisierung. Um besser mit neuen Herausforderungen umzugehen und schneller auf Veränderungen reagieren zu können, spielt das Thema Digitalisierung eine entscheidende Rolle. Eine verlässliche Orientierung bei unternehmerischen Entscheidungen, mehr Kontroll- und Planungssicherheit sowie Zeit- und Kosteneinsparungen bieten die Digitalen Lösungen der HGK, die kontinuierlich ausgebaut und weiterentwickelt werden: HGK-BackOffice, das kostenfreie Bestelltool HGK-AllOrder und das Steuerungstool HGK-ChefsCockpit.

Auch die weiteren HGK-Leistungsfelder „Einkaufsvorteile“, „Renovierung & Modernisierung“, „Marketing & Services“ und „Nachhaltigkeit“ boten einen transparenten, informativen und anforderungsgenauen Blick auf die Angebotsstruktur.

Und das jährliche Branchenevent – die HGK-Generalversammlung mit Convention und Rahmenprogramm in Potsdam – war auch in diesem Jahr wieder ein voller Erfolg. Sehr viele

HGK-Mitglieder und Interessenten aus der Branche nutzten den Dialog zu den neuesten Angeboten und Lösungen für die Hospitality mit den HGK-Experten und den anwesenden Liefer- und Dienstleistungspartnern.

Eine Zusammenfassung des neuen Veranstaltungsformats – die diesjährigen HGK-TrendTouren in Hamburg und in München – können Sie auf Seite 5 nachlesen.

Unsere HGK-Mitglieder haben uns durch ihre aktive Teilnahme gezeigt, dass die Mischung aus branchenspezifischer Wissensvermittlung, Austauschplattform und Event genau das passende Konzept ist, um in den direkten Dialog zu treten.

Wir bedanken uns bei Ihnen, liebe HGK-Mitglieder, für das entgegengebrachte Vertrauen, die gute Zusammenarbeit und freuen uns darauf, im kommenden Jahr neue Projekte mit Ihnen umzusetzen.

Ihnen, Ihrer Familie und Ihren Mitarbeitenden wünschen wir friedliche und frohe Weihnachtstage und allen ein gesundes und erfolgreiches neues Jahr.

Ihr HGK-Team

Inhalt

- 02 VORWORT
- 03 NEUE MITGLIEDSBETRIEBE |
NEUER DIENSTLEISTUNGSPARTNER
- 04 HGK-VERANSTALTUNGSKALENDER
GEKÜNDIGTE LIEFERPARTNER 2023
- 05 DIE TRENDTOUREN SIND EIN BESONDERES
HIGHLIGHT IN DER HGK-VERANSTALTUNGSREIHE
- 06 HOSPITALITYHERO 2024 – JETZT BEWERBEN
- 08 WEIHNACHTSGESCHÄFT JUNG DENKEN:
GEWINNEN SIE MIT IHREM ANGEBOT
AUCH DIE GENERATION Z
- 09 DATEV UNTERNEHMEN ONLINE
- 10 VORSTELLUNG HGK-MITGLIED
- 11 VORSTELLUNG HGK-MITARBEITERIN

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: 12 / 2023

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

BILDER: Titelseite: Adobe Stock © Елена Бутусова, Seiten 2 bis 11: Adobe Stock © Hyrma, Seite 4: Adobe Stock © Markus Mainka, Seite 5: © HGK, Seite 6: Adobe Stock © fesenka, Adobe Stock © Stock Rocket, Adobe Stock © Friends Stock, Adobe Stock © 60kean, Seite 7: Adobe Stock © deagreez, Seite 8: Adobe Stock © gstockstudio, Seite 9: Adobe Stock © MQ-Illustrations, Seite 10: © Svenja Oeltjen, Seite 11: © Foto Studio 54



Diese Ausgabe umfasst die Beilagen unserer Liefer- und Dienstleistungspartner DIPASCH D.P.Schmits GmbH und Upfield Deutschland sowie den Preisknüller der Firma Sauvage Cosmétique.

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



Neue Mitgliedsbetriebe

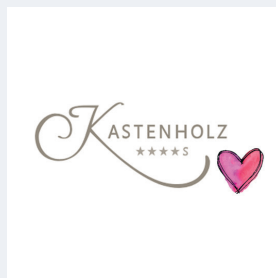
Neue Mitgliedsbetriebe vom 19.10.2023 bis 06.11.2023



Hotel Württemberger Hof
Karlsvorstadt 4
74613 Öhringen



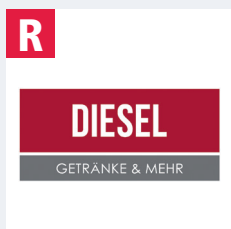
Meisenheimer Hof
Weinhotel & Restaurant
Obergasse 33
55590 Meisenheim



Natur- und
Wohlfühlhotel Kastenholz
Hauptstraße 1
53520 Wershofen



Neuer Liefer- und Dienstleistungspartner



Diesel Getränke & Mehr Bürbach GmbH
Untere Dorfstraße 127 – 129
57074 Siegen
Tel.: 0271 331313
info@diesel-geatrenke.de
getraenke-diesel.de

Artikelprogramm: Getränkevollsortiment
Ihr Vorteil: 1 % Bonus
Liefergebiet: PLZ-Gebiet 56 - 57

R Regionale Lieferung möglich



Anzeige

Cyber-Security-Service





Save the Date – HGK-Veranstaltungen 2024

Tragen Sie sich schon heute die Termine für die HGK-Veranstaltungen in Ihrem Kalender ein! Die ausführlichen Informationen zum Ablauf der Veranstaltungen sowie zu den Anmeldungen teilen wir Ihnen rechtzeitig mit.

Intergastra Messe in Stuttgart	Vom 03. bis 07.02.2024 – Halle 7 / Stand 7D70
Internorga Messe in Hamburg	Vom 08. bis 12. März 2024 – Halle B1 / 1. OG / Stand 206
HGK-TrendTour in Hamburg	Vom 06. bis 07.05.2024
HGK-Generalversammlung	Mit Convention und Rahmenprogramm am 27.05.2024 in Münster
HGK-TrendTour in Düsseldorf	Am 15.09.2024
HGK-Future Day	Der konkrete Termin und Veranstaltungsort ist noch in der Planung

Gekündigte Lieferanten 2023

Bitte beachten Sie, dass die nachfolgend genannten Firmen (sortiert nach Lieferanten-Nummern) ab dem 1. Januar 2024 nicht mehr dem Lieferantenstamm der HGK angehören und somit nicht mehr abgerechnet werden können.

Fragen Sie in der HGK-Zentrale oder bei Ihrer zuständigen Einkaufsberaterin bzw. Ihrem Einkaufsberater nach alternativen HGK-Lieferanten.

Lief.-Nr.	Firma
72554	SFK-Gastroservice GmbH
72723	Wolf GmbH
73731	Rinklin Naturkost GmbH
73925	H.D. Petersen GmbH & Co. KG
74216	Iversen Getränke-Großvertrieb
74295	Grapos Deutschland Verwaltung
74991	Getränke Homann GmbH
75205	Mack & Gerstner GmbH & Co. KG
75432	Krug & Priester GmbH & Co. KG
75615	Thur Metall AG
75616	BRITA Vivreau GmbH
75760	ADOSEC GmbH
75768	Wirelane GmbH
75830	ROWI-Med Fachgroßhandels GmbH
75847	TUTAKA GmbH
75856	Premier Intertrade GmbH
74542	Angusmanufaktur Franken

BEI FRAGEN STEHEN
IHNEN FOLGENDE
HGK-MITARBEITERINNEN
IN DER ZENTRALE
ZUR VERFÜGUNG:

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

Annett Schambor
Tel.: 0511 37422-184
E-Mail: a.schambor@h-g-k.de

Verena Schrader
Tel.: 0511 37422-157
E-Mail: v.schrader@h-g-k.de



Die TrendTouren sind ein besonderes Highlight in der HGK-Veranstaltungsreihe

Durch die besondere Nähe zu den Teilnehmenden der Veranstaltung sind Kontakte schnell mehr als nur rein geschäftlicher Natur. Interessante Gespräche in lockerer Runde, ein hervorragendes Unterhaltungsprogramm und gemeinsame Erlebnisse prägen dieses persönliche Format. Am 9. Mai dieses Jahres fand die erste HGK-TrendTour mit dem Besuch des OMR-Festivals in Hamburg statt. Das OMR-Festival (Online Marketing Rockstars-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.

In einer kleinen Gruppe mit 22 Personen, bestehend aus Mitgliedern, HGK-Mitarbeitenden und Lieferpartnern, ging es nach einem ausgiebigen gemeinsamen Frühstück direkt zum OMR-Festival. Der Besuch wurde durch unseren Kooperationspartner Vodafone realisiert und die Teilnehmenden konnten mit einer exklusiven Führung spannende Hintergrundinformationen erfahren. Beim abschließenden Abendessen im Restaurant [m]eastery im Side Hotel konnten alle Teilnehmerinnen und Teilnehmer den Tag Revue passieren lassen und sich entspannt austauschen.

Die zweite TrendTour fand am 25. September statt, stand unter dem Motto „O’zapft is!“ und führte nach München mit dem Besuch des Oktoberfestes – dem weltweit größten Volksfest. Der Tag startete für die 29-köpfige Gruppe, wieder bunt gemischt aus Mitgliedern, HGK-Mitarbeitenden und Lieferpartnern, mit dem Frühstück in 185,6 Metern

Höhe im Olympiaturm mit Blick über München. Dort wurden die Teilnehmenden durch Lung-Wa Ayuto, HGK-Generalbevollmächtigter, begrüßt und jeder der anwesenden Lieferpartner hatte die Möglichkeit, sich kurz vorzustellen. Danach folgte der nächste Programmpunkt – der Besuch der Eataly München. Auf 4.600 m² wurden pure italienische Tradition und Dolce Vita direkt im Mittelpunkt der Stadt, nahe dem Viktualienmarkt, präsentiert. Mit einer exklusiven Führung konnten die Teilnehmenden die italienische Kultur hautnah erleben und mit einem 3-Gänge-Menü die italienische Küche in vollen Zügen genießen. Im Anschluss daran verweilte ein Teil der Gruppe auf dem Viktualienmarkt, während der andere Teil im Kontingenthotel the niu brass eincheckte und sich für den Abend in die Tracht „geworfen“ hat. Im Hofbräuzelt auf der Wiesn fand der erlebnisreiche Tag in geselliger Runde bei Maß, Hendl, Breznen und unterhaltsamen Gesprächen einen schönen Ausklang des Tages.

Rundum waren es wieder gelungene HGK-TrendTouren mit viel positivem Feedback. Für 2024 haben wir bereits Einiges ausgearbeitet und freuen uns auf weitere schöne Erlebnisse in ungezwungener Atmosphäre mit unseren Mitgliedern und Lieferpartnern. Im HGK-Kalender finden Sie schon heute die nächsten Termine für das kommende Jahr.

Ihre Fragen zu den Veranstaltungen beantwortet Ihnen gern Jacqueline Kass.

KONTAKT

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



#HOSPITALITYHERO 2024 – Wir suchen nach neuen Talenten in der Hospitality und freuen uns auf Ihre Bewerbungen



Mit dieser Auszeichnung würdigt die Gerhard Günnewig Stiftung zusammen mit der HGK besondere Leistungen und Engagement von Auszubildenden und Studierenden, die durch außergewöhnliche Fähigkeiten und Hingabe in ihrer Ausbildung und im Studium im Hospitality-Bereich hervorstechen.

Eine Ausbildung oder ein Studium in der Hospitality-Branche öffnet viele Türen und bietet dabei abwechslungsreiche Möglichkeiten sich weiterzuentwickeln. Leidenschaft und die Freude, anderen ein unvergessliches Erlebnis in einem wohlfühlenden Ambiente zu bereiten stehen hierbei besonders im Vordergrund. Um genau diese Fähigkeiten zu fördern und dem Nachwuchs eine wertvolle Unterstützung zu geben, haben die Gerhard Günnewig Stiftung zusammen mit der HGK vor sieben Jahren einen Award ins Leben gerufen, um Auszubildende in der Hotellerie und Gastronomie jährlich auszuzeichnen und ihre Erfolgsgeschichte zu teilen. Für den #hospitalityhero können sich Talente aus der Branche in fünf verschiedenen Kategorien online bewerben und zeigen, was für sie Gastfreundschaft bedeutet und wie sie diese im Ausbildungsbetrieb umsetzen.

Folgende Bereiche stehen hierbei zur Auswahl:

#masterofcuisine (die Auszubildenden bringen Würze in ihren Betrieb und machen eine Ausbildung in der Küche)

#servicestar (die Auszubildenden/Studierenden stehen in direktem Kontakt mit den Gästen und machen eine Ausbildung/Studium im Gastro- und/oder Eventbereich)

#businesstalent (die Auszubildenden/Studierenden haben den Plan wie's läuft und machen eine kaufmännische Ausbildung/Studium)

#feelgoodmanager (die Auszubildenden sorgen für positive Vibes und Power im Teamspirit)

#allrounder (die Auszubildenden sind eine One-WoMan-Show und haben alles im Griff, egal in welchem Bereich)

Bis zum 2. April 2024 können sich sowohl die Auszubildenden und Studierenden selbst als auch der jeweilige Betrieb für den Auszubildenden bzw. Studierenden für diese angesehene Auszeichnung bewerben. Die Teilnahme bietet die Möglichkeit, die persönlichen Fähigkeiten zu präsentieren und hierfür eine wertvolle und sichtbare Anerkennung zu erhalten.

Die Gewinnerinnen und Gewinner des #hospitalityhero werden im feierlichen Rahmen anlässlich des HGK-Branchenevents am 27. Mai 2024 in Münster ausgezeichnet und erhalten zudem tolle Preise.

Alle Informationen für die Bewerbung sind direkt unter hospitalityhero.de zu finden.

Gern beantwortet Ihnen Jessica Schmucker Ihre Fragen.

KONTAKT

Jessica Schmucker
Personalreferentin
Tel.: 0511 37422-230
E-Mail: j.schmucker@h-g-k.de

#hospitalityhero
BY HGK

**JETZT BEWERBEN UND
#HOSPITALITYHERO
WERDEN!**

**DU MACHST EINE AUSBILDUNG IN DER
HOSPITALITY UND ROCKST DEN LADEN?**

ZEIG UNS WAS DU KANNST, EGAL IN WELCHEM BEREICH.

Der #hospitalityhero ist der Nachwuchspreis für besondere Fähigkeiten, Engagement oder Persönlichkeit in der Hospitality-Branche. Powered by HGK, offen für jeden!

Eine Ausbildung in der Hospitality-Branche öffnet viele Türen und bietet abwechslungsreiche Möglichkeiten sich weiterzuentwickeln. Also, let's go, nutz die Chance und bewirb dich noch bis zum 2. April 2024! Wir freuen uns auf dich.

Für Fragen rund um das Thema sind wir gerne persönlich für dich da.
Alle Informationen findest du direkt unter **HOSPITALITYHERO.DE**





Weihnachtsgeschäft jung denken: Gewinnen Sie mit Ihrem Angebot auch die Generation Z



Weihnachten und die Adventszeit rücken langsam näher und für viele in der Hotellerie und Gastronomie bedeutet das Hochsaison. Aber haben Sie mal darüber nachgedacht, wie Sie zu diesem Anlass nicht nur Ihre traditionelle Klientel, sondern auch die Generation Z ansprechen und im besten Fall als Gäste für die Zukunft gewinnen können? Nachstehend finden Sie 8 Anregungen, wie Sie Ihr Weihnachtsgeschäft stärker auf junge Leute ausrichten können:

Bieten Sie interaktive Erlebnisse:

Bieten Sie neben dem traditionellen Weihnachtsdinner doch einmal Kochkurse oder Mixology-Workshops an. Wie wäre es zum Beispiel mit einem „DIY-Gingerbread-House“-Event oder einem Themenabend rund um Weihnachten aus aller Welt, bei dem Ihre Gäste Weihnachtsspezialitäten aus verschiedenen Kulturen verkosten können? Auch eine Idee: Workshops zur Herstellung von stylishem Weihnachtsdekor.

Überraschen Sie mit kreativen Menüs und Getränken:

Die jüngere Generation liebt es, Neues zu entdecken. Integrieren Sie zum Beispiel angesagte Food-Trends in Ihrer Weihnachtskarte, bieten Sie internationale Spezialitäten an oder kreieren Sie besondere Weihnachtscocktails.

Öffnen Sie Ihr Angebot für neue kulinarische Formate:

Sei es ein Late-Night-Snack-Menü, Brunch statt Abendessen oder ein „Weihnachtsdinner to go“: Zeigen Sie, dass Sie den Lifestyle junger Leute kennen und seien Sie flexibel. Mit solchen Angeboten, angepasst an den Lebensstil der Generation Z, erhöhen Sie die Chance, in dieser Klientel neue Gäste zu gewinnen.

Nehmen Sie Ihre Follower mit durch die Vorweihnachtszeit:

Geben Sie Ihren Followern Einblicke, wie Sie Ihren Betrieb dekoriert haben und lassen Sie Ihre Social Media-Community mitverfolgen, wenn Sie neue weihnachtliche Gerichte

kreiert oder Zutaten hierfür besorgt haben. Zeigen Sie zum Beispiel auch, wie sich Ihr Team auf Weihnachten vorbereitet.

Inszenieren Sie weihnachtliche Pop-Up Events:

Veranstalten Sie spezielle Pop-Up Events, zum Beispiel einen Weihnachtsmarkt mit coolen lokalen Künstlern oder ein „Winter-Wonderland“ mit Glühweinstand im Hotelgarten.

Binden Sie lokale Influencer ein:

Arbeiten Sie mit lokalen Influencern oder Bloggern aus der Region zusammen, um spezielle Angebote oder Events zu promoten. Auch das kann helfen, eine jüngere Zielgruppe zu erreichen und authentische Bewertungen zu generieren.

Machen Sie sich vor Ort instagrammable:

Schaffen Sie eine weihnachtliche Instagram-würdige Ecke oder Wand in Ihrem Restaurant oder Hotel, wo sich Gäste gerne fotografieren lassen oder Selfies machen. Das erhöht nicht nur die Sichtbarkeit in den sozialen Medien, sondern sorgt auch vor Ort für Gesprächsstoff!

Lasse Sie quizzzen:

Veranstalten Sie Live-Musikabende mit jungen, aufstrebenden Künstlern oder bieten Sie Entertainment wie Quiznächte oder Themenpartys rund um Weihnachten an.

Fakt ist: Die Generation Z denkt anders, konsumiert anders und hat andere Erwartungen. Mit diesen Tipps und etwas Kreativität schaffen Sie die besten Voraussetzungen, dass auch jüngere Gäste mit Ihrem Angebot in Weihnachtsstimmung kommen!

Bei Fragen steht Ihnen Jan Suwalski gern zur Verfügung.

KONTAKT

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



DATEV

Neue Funktion in Ihrem HGK-Portal – Mit einem Klick die Rechnungen für DATEV Unternehmen online exportieren

DATEV Unternehmen online

Seit kurzem bieten wir für unsere Mitglieder den Rechnungsexport für DATEV UNTERNEHMEN ONLINE an. Dieser Service wurde im Mitgliederkreis sehr gut angenommen und viele Ihrer Kolleginnen und Kollegen nutzen bereits die Vorteile der optimierten Belegdaten zur Übertragung an DATEV Unternehmen online.

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.

VORSTELLUNG HGK-MITGLIED

SVENJA OELTJEN VOM HOTEL RESTAURANT SONNENHOF



Meine Eltern, Hildegard und Uwe Oeltjen, haben 1988 den Sonnenhof gekauft und die damalige Gaststätte mit kleinem Saal und ein paar Zimmern über die Jahre zum Hotel Restaurant mit einem großen Saal für bis zu 150 Personen ausgebaut. Von klein auf war ich mit im Betrieb und entwickelte so meine Leidenschaft für die Hotellerie und Gastronomie. Nach meiner Schulzeit war für mich klar, dass ich eine Ausbildung zur Hotelkauffrau machen werde. Im Ringhotel Tallymann in Bad Nenndorf begann ich 2007 meine Ausbildung und wechselte nach 18 Monaten meinen Ausbildungsbetrieb. Nach eineinhalb Jahren habe ich dann meine Ausbildung erfolgreich im Hotel HansenS Haus am Meer in Bad Zwischenahn abgeschlossen. Weitere Erfahrungen sammelte ich an der Rezeption in einem Hotel in Oldenburg und für drei Wintersaisons in Hotels in Fiss und Ischgl in Österreich. Seit acht Jahren arbeitete ich wieder im elterlichen Betrieb, den ich vor fünf Jahren als Geschäftsführerin übernommen habe. Seitdem konnte ich meine persönlichen Vorstellungen realisieren und den Eventbereich um ein Veranstaltungszelt erweitern, die 13 Hotelzimmer renovieren und unsere Küche komplett umbauen.

”

Ich bin eine leidenschaftliche Gastronomin und schätze die abwechslungsreichen und vielseitigen Aufgaben, die mich jeden Tag flexibel agieren lassen.”

STECKBRIEF

I Besonders gefällt mir an der HGK:

Die Digitalen Lösungen der HGK unterstützen und entlasten mein Team und mich im Alltagsgeschäft enorm. Wir arbeiten mit dem System HGK-BackOffice und können durch die digitale Verarbeitung unserer Eingangsrechnungen Zeit und Kosten sparen. Zudem hilft uns das kostenfreie Bestelltool HGK-AllOrder dabei, unsere Bestellvorgänge zu optimieren, da diese bei mehreren Lieferanten in einem System gebündelt und digital verschickt werden können.

I Der ideale Tag startet bei mir:

Mit einem gemeinsamen Frühstück mit meiner Familie.

I Wenn ich mal nicht im Betrieb bin, bin ich

auf dem Golfplatz oder mit Freunden unterwegs, um den Kopf freizubekommen.

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

Steffen Henssler, um mit ihm zu quatschen und zusammen zu kochen.

I Mein Lieblingsgericht:

Meine selbstgemachten Spaghetti Bolognese.

I Ich bin Gastronomin geworden, weil

ich den Kontakt zu unterschiedlichen Menschen sehr spannend finde. Besonders Hochzeiten liegen mir am Herzen – der Gedanke, Paaren ein Fest mit unvergesslichen Erinnerungen an diesem besonderen Tag zu bereiten, erfüllt mich mit Freude.

I Das motiviert mich richtig:

Mein wunderbares Team zu sehen, das sich mit Hingabe und Spaß um unsere Gäste kümmert.

KONTAKT

Hotel Restaurant Sonnenhof
Langebrügger Straße 57
26655 Westerstede
Tel.: 04488 8474-0
E-Mail: info@so-hof.de
sohof.de

VORSTELLUNG HGK-MITARBEITERIN

JESSICA SCHMUCKER - PERSONALREFERENTIN



Nach meinem Studium der Sozialwissenschaften in Hannover, habe ich ein Projekt zum Thema Städte- und Gemeinden in sozialen Netzwerken begleitet. Dabei habe ich unter anderem als Hauptautorin die Koordination mit den Co-Autoren übernommen, Interviews geführt und unsere Ergebnisse auf einer Tagung präsentiert. Die vielfältigen Aufgaben und die Zusammenarbeit mit verschiedenen Personengruppen habe ich dabei als besonders spannend und lehrreich empfunden, was dann auch mein Interesse an der Personalarbeit geweckt hat. Hierdurch habe ich vielseitige Kontakte zu allen Mitarbeitenden des Unternehmens und sehr abwechslungsreiche Themenfelder und kann mich außerdem noch für die Mitarbeitenden einsetzen.

Aus privaten Gründen habe ich zunächst einen Abstecher in die Baubranche gemacht und dort in neun Jahren als Assistenz der Geschäftsleitung neben vielen anderen Aufgaben auch anteilig die Personalarbeit übernommen. Seit Juni dieses Jahres kann ich mich bei der HGK nun ganz auf diesen Bereich konzentrieren.

STECKBRIEF

I Das esse ich gern:

Vieles! Saisonal und regional abwechslungsreich und meist selbst gekocht. Und natürlich Schokolade, Schokolade geht immer.

I Ohne das könnte ich nicht arbeiten:

Nette Kolleginnen und Kollegen und eine sinnvolle Aufgabe.

I Möchte ich gerne mal treffen (auch historisch):

Ich würde gerne mal ein paar meiner Vorfahren treffen und eine Live-Ahnenforschung betreiben.

I Ich arbeite als Personalreferentin, weil

Siehe oben: vielfältige, spannende Aufgaben & Kontakte intern wie extern. Kein Tag ist wie der andere und es kommt definitiv nie Langeweile auf.

I Ich gehe nach einem Arbeitstag zufrieden nach Hause,

wenn ich das Gefühl habe, dass ich heute „wirklich was geschafft habe“ und dabei am besten noch jemandem helfen konnte.

I Ein HGK-Angebot, das mich besonders begeistert:

Aktuell unsere Digitalen Lösungen, vermutlich, weil ich mich damit gerade intensiver beschäftigt habe. Nächsten Monat ist es dann vielleicht was anderes. Insgesamt mag ich die Vielfalt der HGK-Angebote und dass, für jedes Mitglied etwas dabei ist, das die Arbeit erleichtert.

I Meine Lieblings-Lebensweisheit:

Pass auf, was du dir wünschst – es könnte in Erfüllung gehen!

„*Leben ist das, was dir passiert, während du damit beschäftigt bist, andere Pläne zu machen.*“

John Lennon

KONTAKT

Jessica Schmucker
Tel.: 0511 37422-230
E-Mail: j.schmucker@h-g-k.de

VEGANUARY

DIE ZUKUNFT ISST VEGAN!

Die 31-Tage Challenge steht wieder vor der Tür: Veganuary ist eine Non-Profit Kampagne, die jedes Jahr Verbraucher weltweit dazu motiviert, sich im Januar vegan zu ernähren. Das grandiose Konzept geht auf: 46 % deiner Gäste essen weniger Fleisch als noch vor einem Jahr.

Mitmachen

Erweitere deine Veggie-Angebote: von spannenden Highlights bis zu komplett veganen Tagen ist alles möglich!

Unterstützen

Zeige deinen Veganuary-Support groß und sichtbar! So erreichst und unterstützt du Teilnehmende und motivierst andere zur pflanzenbasierten Ernährung!

Profitieren

Nutze die besonders hohe Nachfrage nach Veganem. Es ist die beste Gelegenheit, Neues zu testen. Langfristig profitierst du von einer neuen Zielgruppe und mehr Umsatz.



➤ Sautiertes Blumenkohlsteak mit NoMince Crumble, Erbsenpüree und veganer Bratensauce



Erfahre mehr über
Veganuary und
entdecke die Vielfalt
der veganen Küche!



Unilever
Food
Solutions



Preisknüller



Sauvage Cosmetique hat als Vollausstatter für die Hotellerie alle Produkte im Sortiment, welche zum Wohlbefinden Ihrer Gäste beitragen. Seit nunmehr 30 Jahren werden diese hochwertigen Guest Supply Artikel und Hotelkosmetik-Produkte aus Deutschland und Europa weltweit mit großem Erfolg in der Hotellerie, auf Kreuzfahrtschiffen, in Kliniken und Fitness-Studios eingesetzt.

Wir sind stolz darauf, seit über 10 Jahren zu den HGK-Partnern gehören zu dürfen. Unser Ziel ist es, jedem Hotelpartner zu ermöglichen, hochwertige Hotelprodukte zu einem fairen Preis-Leistungs-Verhältnis zu erwerben.

Gern steht Ihnen das Team von Sauvage Cosmetique bei Fragen zum Sortiment zur Verfügung:
Tel.: 0561 98166-0 | E-Mail: t.knierim@sauvage-germany.de



DESIGN-TRETEIMER MIT 5 LITERN INHALT

- Design-Treteimer mit flachem Deckel
- Kosmetikeimer aus Edelstahl
- Größe: 20,6 x 25,6 x 26,6 cm
- Ein eleganter und runder Treteimer mit Pedal an der Vorderseite und praktischem Griff an der Rückseite
- Kunststoffeinsatz mit klappbarem Tragegriff für den leichten Transport und eine einfache Reinigung
- Mit Kunststoff-Bodenring
- Verkauf: Solange der Vorrat reicht!
- Artikelnummer: 540 400 026

Listenpreis:
HGK-Angebot:

17,95 € / Stück
9,80 € / Stück



WÄSCHEBEUTEL AUS FSC ZERTIFIZIERTEM PAPIER

- Der neue Wäschebeutel aus weißem 70 g / m² starkem Kraftpapier hilft unnötigen Kunststoffabfall zu reduzieren
- Zeigen Sie Ihren Gästen, dass Sie an die Zukunft denken
- Größe: 36 x 52 cm
- Bedruckung: 3-sprachig grau
- In Deutschland hergestellt und FSC® zertifiziert (FSC® steht für ein internationales Zertifizierungssystem für nachhaltigere Waldwirtschaft. Das Holz kommt aus Wäldern, die verantwortungsvoller bewirtschaftet werden.)
- Verpackungseinheit: 350 Stück
- Artikelnummer: 400 901 021

Listenpreis:
HGK-Angebot:

119,00 € / VE
94,50 € / VE

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

Preisknüller



SCHUTZBEZUG FÜR EXTRA-BETTDECKE

- Die Schutzhülle aus atmungsaktivem Vliesmaterial bewahrt Ihre Zusatz-Bettdecke optimal im Schrank auf und zeigt Ihrem Gast, dass Sie auf Mehrwegartikel anstatt Einweg-Plastikhüllen setzen. Die Hüllen können monate-, wenn nicht sogar jahrelang, eingesetzt werden.
- Seit mehr als 15 Jahren bei vielen Hotelketten in ganz Europa im Einsatz. Die schwarze, dreisprachige Bedruckung zeigt Ihrem Gast sofort den entsprechenden Inhalt auf.
- Erhältlich für Decken, Kissen und Woldecken.
- Mit 3-sprachiger Bedruckung in Deutsch, Englisch und Französisch: „Extra-Bettdecke für Ihren Komfort“
- Maße: 62 x 50 x 20 cm
- Bedruckung: schwarz
- Artikelnummer: 8.3.1

Listenpreis:
HGK-Angebot:

3,65 € / Stück
2,94 € / Stück



GUTE-NACHT-TUCH

- Das perfekte Betthupferl für Ihre Gäste! 43 % der Menschen in Deutschland haben Schlafprobleme. Bei der Übernachtung im Hotel steigt dieser Prozentsatz stark an (fremdes Bett). Nur dort, wo der Gast gut schläft, wird er wieder buchen. Durch die rein ätherischen Öle tritt eine beruhigende Wirkung ein und hilft Ihren Gästen, seelenruhig durch die Nacht zu kommen.
- Getränktes Tuch im Einzel-Sachet.
- Verpackungseinheit: 500 Stück
- Artikelnummer: 7.11

Listenpreis:
HGK-Angebot:

120,00 € / VE
95,00 € / VE



OHRSTÖPSEL UVEX

- Firmenfeier, Hochzeit, Tagungsgäste, Stadtlärm oder der schnarchende Partner? Lassen Sie Ihre Gäste besser schlafen. Als Betthupferl, als Ergänzung zum Gute-Nacht-Tuch oder als Gastgeschenk in der Schublade des Nachtschrankes, Ihre Gäste werden begeistert sein, dass Sie ihnen solch einen besonderen Service bieten.
- Patentierte X-Form = angenehmer Tragekomfort.
- Verpackungseinheit: 200 Paar
- Artikelnummer: 400 100 921

Listenpreis:
HGK-Angebot:

40,00 € / VE
26,00 € / VE



VANITY SET BIO-BEUTEL

- Dieses Kombi-Produkt besteht aus 3 Wattestäbchen mit Papierschacht und 3 geprägten Baumwoll-Wattepads. Sie sind hygienisch und umweltfreundlich verpackt in einem Polybeutel aus Maisstärke.
- Verpackungseinheit: 100 Stück
- Artikelnummer: 400 100 250

Listenpreis:
HGK-Angebot:

18,00 € / VE
14,00 € / VE

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

Lieferung: Ab 200,00 Euro Nettowarenwert frei Haus-Lieferung.
Zahlung: 2 % Skonto und 1,5 % Jahresbonus. Dieses Angebot hat bis zum 31.12.2023 Gültigkeit.

Alle Preise netto zzgl. 19 % MwSt.

75 Jahre

dipasch

KOMPETENT - EFFIZIENT - ZUVERLÄSSIG

DER TEXTILGROSSHANDEL FÜR DIE HOTELLERIE

Wer teurer kauft, kauft nicht bei uns!



**Wir sagen „DANKE“
und wünschen Ihnen und
Ihren Mitarbeitern eine gesegnete
Weihnachten und einen guten Rutsch
in ein gesundes und erfolgreiches Jahr**

2024

Und auf die Festtafel gehört die Tischwäsche Madeira!



Der Klassiker: Tischwäsche Madeira

- 100% Baumwolle, mercerisiert
- **210 g/m²**, Vollzwirn-Damast
- klassische Atlaskante
- 2 Webkanten, 2 Säume
- koch- und chlorecht
- alle gängigen Standardgrößen
- Sondermaße auf Anfrage möglich



Serviette 50x50 cm

Preis / Stück

(bei Abnahme Karton 250 Stück)

0,99 €

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

Das Angebot ist freibleibend - Preise zzgl. MwSt. und gilt ausschließlich für HGK-Mitglieder - gültig vom 01.12. bis zum 15. 12. 2023

DER TEXTILGROSSHANDEL FÜR DIE HOTELLERIE
Wer teurer kauft, kauft nicht bei uns!

HGK | AllOrder

Nicht nur eine App, oder ein System ...
sondern in 2024 ein Quantensprung für alle HGK-Kunden!

Wir, bei dipasch, haben lange auf diesen Augenblick gewartet und uns gut vorbereitet.

Der HGK-Shop wird von modernen Shopsystemen der Lieferpartner abgelöst.

Eine neue Ära beginnt und die Lösung heißt: **HGK | AllOrder** 

Mit einer eigens von uns programmierten Schnittstelle gelangen Sie über Ihre App direkt in unsere **dipasch-Einkaufswelten** und können dort, aus der großen Vielfalt der textilen Hotelartikel, Ihre Produkte aussuchen, in den Warenkorb legen und diesen über die Schnittstelle wieder in Ihre App überführen. Dort überprüfen Sie Ihre Bestellung, schließen diese dann mit der Übertragung der Datei an uns ab und bekommen zeitnah unsere Auftragsbestätigung.

Einfacher geht es nicht - probieren Sie es aus!



Dieser TOP-Seller in 2023 über 10.000 Stück verkauft!



PREMIUM

Matratzenschutz mit hauchdünner PU-Membran

- Oberseite 100% **Baumwoll-Jersey**
(das macht den Unterschied!)
- **knistert nicht**
- mit rundum Gummizug (einfaches Handling)
- milbendicht, flüssigkeitsundurchlässig
- 10 EXTRA-Punkte bei der DEHOGA-Hotelbewertung,
- geeignet für das industrielle Waschverfahren
- koch- und tumblergeeignet (105 °C)
- andere Größen auf Anfrage!

13,20 € * Größe 90x200 cm



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

SCHLÄGT JEDE SAHNE.

Gewohnt einfach in der Anwendung,
cremig im Geschmack, günstiger im Preis.



Schnell die richtige
Saucenkonsistenz



Kein Gerinnen mit
Säure und Alkohol



Bain-Marie-stabil



4 Stunden
formstabil



IHR ANSPRECHPARTNER:

Andreas Perse

☎ +49 (0) 172 / 4157 595

@ andreas.perse@upfield.com

EINE MARKE VON

Violife
PROFESSIONAL