HGK
Mit uns ist zu rechnen!

BUSINESS INTELLIGENCE FÜR DIE HOSPITALITY.



DAS MITGLIEDERMAGAZIN

HGK-AKTUELL

Januar 2024
Intergastra- | Internorga-Ausgabe

Starten Sie mit uns ins Messejahr 2024

Liebe HGK-Mitglieder,

in diesem Jahr können Sie die HGK auf den beiden führenden Leitmessen für die Hotellerie und Gastronomie besuchen: Vom 3. bis zum 7. Februar finden Sie uns auf der Intergastra in Stuttgart in Halle 7, Stand 7D70. Und vier Wochen später geht es mit der Internorga in Hamburg weiter. Dort stellen wir vom 8. bis zum 12. März in Halle B1, im OG, Stand 206 aus.

Kommen Sie mit uns ins Gespräch und nutzen Sie unsere persönliche Präsenz, um sich über die speziell auf die Branche zugeschnittenen Digitalen Lösungen zu informieren, denn bei uns dreht sich alles um Ihre Hospitality-Prozesse. Wir unterstützen unsere Mitglieder dabei, interne Prozesse zu automatisieren, Kapazitäten freizusetzen und eine höhere Kontroll- und Planungssicherheit bei unternehmerischen Entscheidungen zu gewährleisten.

Neben den Digitalen Lösungen bieten wir Ihnen mit unserem Portfolio in den Bereichen Einkaufsvorteile, Renovierung & Modernisierung, unserer Netzwerk-Plattform sowie Nachhaltigkeit vielfältige und hochwertige Serviceangebote mit einem Mehrwert für Ihre Betriebe. Beachten Sie hierzu die HGK-Messeangebote in dieser Ausgabe.

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

Nutzen Sie die vielen Möglichkeiten, die Ihnen das große HGK-Potenzial der Digitalisierung zu bieten hat, um Ihr Arbeitsleben zu erleichtern.

Wir freuen uns auf Sie!

Das HGK-Team wünscht Ihnen viel Spaß beim Lesen.

Inhalt

02 VORWORT

03 NEUE MITGLIEDSBETRIEBE
NEUE LIEFER- UND DIENSTLEISTUNGSPARTNER

04 DAS PARTNERNETZ WIRD GRÖSSER –
WEITERES FACHWISSEN FÜR RENOVIERUNG &
MODERNISIERUNG

05 BESTELLEN SIE AB SOFORT ZENTRAL UND
BEQUEM ÜBER HGK-ALLORDER

06 MESSEANGEBOTE – BUSINESS INTELLIGENCE
FÜR EFFIZIENTE PROZESSE

09 UNSERE MITAUSSTELLER AUF DER INTERGASTRA
UND INTERNORGA 2024

13 FINAPI: BANKING-SCHNITTSTELLE FÜR
HGK-BACKOFFICE – ZAHLVORGÄNGE EINFACH
DIREKT TÄTIGEN

14 VORSTELLUNG HGK-MITGLIED

15 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: 01 / 2024

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

BILDER: Titel und Seiten 6 bis 8 © creativteam communications, Hannover, Seite 4 © Bachhuber Contract GmbH & Co. KG, Seite 5 Adobe Stock © weerut, Seite 9 Adobe Stock © conorcrowe, Seite 13 Adobe Stock © peopleimages.com, Seite 14 © Hotel&Restaurant Heideblüte, Seite 15 © Rowina Schymiczek

Diese Ausgabe umfasst die Beilage unseres Liefer- und Dienstleistungspartners Deutsche See.

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

Neue Mitgliedsbetriebe

Neue Mitgliedsbetriebe vom 07.11.2023 bis 04.12.2023.

Krögers Tradition & Event
Specksaalredder 14
22397 Hamburg

Diehl´s Hotel
Rheinsteigufer 1
56077 Koblenz

Lammerting Hotel GmbH
Parkhotel Rüdesheim
Rheinstr. 21 – 23
65385 Rüdesheim am Rhein

Neue Liefer- und Dienstleistungspartner

Maxxmora Deutschland GmbH
Große Elbstraße 68
22767 Hamburg
Tel.: 040 30775778
info@maxxmora.de
maxxmora.de

Artikelprogramm: Pergolas, Lamellendächer, Windschutzwände, Pflanzenwände, Sonnenschirme, Markisen, Heizstrahler, In- & Outdoor-Möbel, Outdoor Küchen & Grills
Ihr Vorteil: 5 % Bonus

Bachhuber Contract GmbH & Co. KG
Hofmark 6
84364 Bad Birnbach
Tel.: 08563 977290
office@bachhuber-hh.com
bachhuber-hh.com

Artikelprogramm: Badsanierung, -renovierung, -umbauten, Badausstattung, Badmöbel, Beleuchtung, Vorhänge, Dekoration, Hotelinnenausbau, Restaurantinnenausbau, Innenarchitektur, Malerarbeiten, Objektplanung, Schreinerei, Beratung/Planung/Koordination von Bauaufgaben
Ihr Vorteil: 1 % Bonus

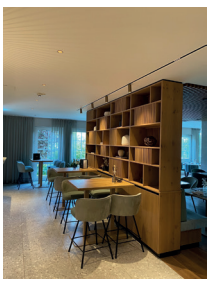
B Bundesweite Lieferung möglich

Green Drive Systems AG
Windmühlenstraße 3
30159 Hannover
Tel.: 0511 22001377
hgk@green-drive-systems.com
greendrivesystems.com

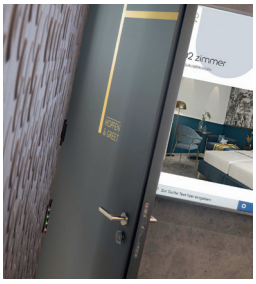
Artikelprogramm: E-Ladesäulen-Konzepte
Ihr Vorteil: 5 % Bonus

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

Das Partnernetz wird größer – weiteres Fachwissen für Renovierung & Modernisierung












Bei unserem Angebot für Renovierung & Modernisierung profitieren Sie als HGK-Mitglied von der Erfahrung und Qualität unserer Partner bei der Umsetzung von Renovierungs- und Modernisierungsmaßnahmen. In den vergangenen Jahren hat das Partnernetzwerk bundesweit viele erfolgreiche Projekte in diesem Bereich umgesetzt. Um Sie noch mehr mit branchenspezifischem Know-how unterstützen zu können, haben wir die Firma Bachhuber Contract GmbH & Co. KG als weiteren Generalunternehmer gewinnen können. Wir stellen Ihnen das Unternehmen mit seinem Leistungsportfolio vor:

Mit unzähligen, erfolgreich umgesetzten Hotelprojekten gehört die Firma Bachhuber im Bereich Innenausbau seit über 60 Jahren zu den einschlägigen Adressen in der Branche. Die Kombination aus Erfahrung, funktioneller Umsetzung und Stilsicherheit garantieren besondere Hoteleinrichtungen für jedes Design und Budget.

Als Generalunternehmer bietet das Unternehmen individuelle Leistungspakete für alle Einrichtungs- und Ausstattungsbereiche – neben den klassischen Ausbauleistungen für Hotelzimmer und öffentliche Bereiche können auch reine Dienstleistungspakete wie Beratung oder Innenarchitektur gewählt werden. Die Kunden von Firma Bachhuber erhalten differenzierte Ausführungsbeschreibungen der jeweiligen Gewerke. Diese dienen gleichzeitig als Angebot und gewährleisten Transparenz und Übersichtlichkeit.

Das Leistungsspektrum im Einzelnen für schlüsselfertige Hotelprojekte oder auch kleinere Teilbereiche und / oder Renovierungen:

BERATUNG UND PLANUNG
- Beratung, Planung, Interieur-Design nach Kundenwunsch durch unseren Innenarchitektenpool
- FF&E, CT, OS&E, IT, Kitchen
- Komplett-Inneneinrichtungen – Schreinerarbeiten Festeinbauten – Bau der Möbel in unserer eigenen Möbelschreinerei
- Lose Möblierung
- Sanitärausstattung und Möbel für Bäder
- Raumausstatterarbeiten, Dekoration, Polsterarbeiten
- Beleuchtung aller Art
- Kleininventar, betriebliche Ausstattung und Geräte
- gastronomische Ausstattung von Bars und Theken
- Seminarraumausstattung inklusive Technik
- SPA und Wellnessbereiche
- Projektmanagement und Montage

GU-AUSBAU
- Ausbauarbeiten als GU / Innenausbau
- Fliesenarbeiten und Bäder
- Gipskartonarbeiten
- Malerarbeiten, Tapezierarbeiten
- Bodenbeläge aller Art (Holz, Vinyl, Teppich und Fliesen)
- Eingangstüren, Schallschutztüren, Brandschutztüren

Als Spezialist für professionelles, umfassendes Projektmanagement bietet die Firma Bachhuber von der Planung über die Produktion bis zur Ausführung alles aus einer Hand!

Von den zwei Hauptstandorten Bad Birnbach und Pocking im südlichen Bayern aus ist die Firma Bachhuber bundesweit unterwegs und kann bei Bedarf Referenzprojekte in fast allen Regionen Deutschlands präsentieren.

Wenn Sie Renovierungs- und Modernisierungsmaßnahmen planen, steht Ihnen Annett Schambor bei der weiteren Vorgehensweise gerne zur Verfügung und stellt einen Kontakt zum Partnernetzwerk her.

KONTAKT

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



Bestellen Sie ab sofort zentral und bequem über HGK-AllOrder

Mit dem neuen Jahr verabschiedet sich der HGK-Shop und Bestellungen können zukünftig nur noch über das neue Bestellsystem HGK-AllOrder getätigt werden.

Seit dem 1. April 2023 steht allen HGK-Mitgliedern das Bestellsystem HGK-AllOrder kostenlos zur Verfügung. Viele Mitglieder nutzen bereits dieses Bestelltool, um ihren Bedarf gebündelt und digital zu ordern und dabei auch noch Ressourcen zu sparen, da die Kommunikation einfach und schnell direkt über eine App erfolgt. Für jede Bestellung, die über HGK-AllOrder generiert und zentralreguliert wird, gibt es für Sie einen zusätzlichen HGK-Digitalbonus. Durch die Ampel-Anzeige am ausgewählten Lieferanten und im Warenkorb erkennen die Systemnutzer sofort, ob diese Bestellung für den Digitalbonus berücksichtig wird.

Bei der aktuellen Version von HGK-AllOrder wurde die „Artikelübersicht und Suche“ benutzerfreundlich überarbeitet. Im Hauptmenü finden Sie nun den Bereich HGK-Kataloge. In dieser neuen Übersicht können Sie direkt nach den von unseren HGK-Lieferpartnern eingestellten Artikeln suchen. Danach wählen Sie den gewünschten Artikel aus und legen diesen einfach in den Warenkorb oder schließen die Bestellung direkt ab. Die bestellten Artikel können Sie im Anschluss bequem auf Ihre Einkaufsliste setzen, um bei einer Nachbestellung direkt darauf zugreifen zu können.

Im Bereich „Meine Lieferanten“ finden Sie weiterhin Ihre individuellen Lieferantendaten, wie Artikel aus Rechnungen, angebundene Ordersätze mit Tagespreisen oder manuell hochgeladene Artikellisten von nicht HGK-Lieferanten. Welche Daten bereits angezeigt werden und welche Daten noch ergänzt werden können, liegt an der Datenübermittlung des Lieferpartners.

Damit Sie HGK-AllOrder optimal für sich nutzen und wir Ihnen bestehende Fragen konkret beantworten können, haben Sie die Möglichkeit, sich unter hgk-allorder.de/Terminbuchung **einen Schulungstermin** zu buchen. Wir melden uns dann bei Ihnen zum gewünschten Zeitpunkt.

Individuelle Schulungstermine können telefonisch oder online über Microsoft Teams stattfinden. Neben der Erklärung der Grundfunktionen von HGK-AllOrder analysieren wir für Sie, welche Lieferanten Ihnen bereits zur Verfügung stehen und welche Ihrer persönlichen Lieferanten sich zusätzlich in HGK-AllOrder integrieren lassen.

Alternativ nehmen Sie gern an unserem **AllOrder-Webinar** teil. Hierbei liegt der Fokus auf den Grundfunktionen des Bestelltools und den Bestellungen bei HGK-Shop-Lieferanten. Wenn Sie bisher aktiv im HGK-Shop bestellt haben, bekommen Sie einen kurzen Überblick, um diese Bestellungen zukünftig in HGK-AllOrder auslösen zu können.

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

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

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

Top-Angebote und Business Intelligence für effiziente Prozesse: Besuchen Sie uns auf der Intergastra und Internorga



EINKAUFSVORTEILE

Auf der Intergastra in Stuttgart vom 03. - 07.02.2024 und auf der Internorga in Hamburg vom 08. - 12.03.2024 haben Sie die Möglichkeit, mit dem HGK-Team direkt ins Gespräch zu kommen, um sich über das HGK-Portfolio zu informieren.

HGK-EINKAUFSVORTEILE
Profitieren Sie von gewinnbringenden Einkaufsvorteilen: Das Top-Angebot unseres Lieferpartners Hch. Salm KG. Dieses Angebot ist vom 03.02. bis 12.03.2024 gültig.

B.Pro Servierwagen SW 8x5-2
mit 2 Borden
Art.-Nr.: 8151441
Listenpreis: 359,50 € zzgl. MwSt.
HGK-Aktionspreis: 199,00 € zzgl. MwSt.

Gemüseschneider EVO mit 5 Scheiben
Art.-Nr.: 8169912
Listenpreis: 1.199,00 € zzgl. MwSt.
HGK-Aktionspreis: 399,00 € zzgl. MwSt.

B-Pro Blancotherm 620 KBUH, grau
mit Flügeltür, umluftbeheizt
Art.-Nr.: 8107024
Listenpreis: 1.500,34 € zzgl. MwSt.
HGK-Aktionspreis: 729,00 € zzgl. MwSt.

Henkelman Vakuummaschine Jumbo 35
inklusive 500 Stück Vakuumbeutel nach Wahl
Art.-Nr.: 8130820
Listenpreis: 2.870,00 € zzgl. MwSt.
HGK-Aktionspreis: 1.999,00 € zzgl. MwSt.

Pacojet 4 – Aktions-Set
1 x Pacojet 4 (Basis Lieferumfang)
1 x 12er Set Kunststoff Pacossier®-Becher
1 x Coupe Set Pacojet 4
1 x Pacossier®-Flügel
1 x Vorabstreifer
1 x Dose Pacojet Reinigungs-Tabs (60 Stück)
Art.-Nr.: 8171684A
Listenpreis: 6.500,00 € zzgl. MwSt.
HGK-Aktionspreis: 5.980,00 € zzgl. MwSt.

Pacossier-Becher Chromstahl
VPE = 10 Stück
Art-Nr.: 8172607
Listenpreis: 550,00 € zzgl. MwSt.
HGK-Aktionspreis: 467,50 € zzgl. MwSt.

Unseren Partnerlieferanten Salm KG können Sie persönlich auf dem HGK-Stand anlässlich der Intergastra in Stuttgart besuchen. Bei Fagen zum umfangreichen Sortiment der Firma Salm KG steht Ihnen Jasmin Jung | Tel.: 0721 96404-63 | jung.jasmin@salm-karlsruhe.de im Vorfeld gern zur Verfügung.





DIGITALE LÖSUNGEN

HGK-DIGITALE LÖSUNGEN

Mit den digitalen Lösungen der HGK werden Ihre Arbeitsabläufe leichter, schneller, effizienter, übersichtlicher und strukturierter. Sparen Sie effektiv Zeit und Geld und steigen Sie ein in die digitale Welt der Zukunft mit **HGK-BackOffice, HGK-AllOrder und HGK-ChefsCockpit.** Zudem können Sie sich von uns auch Ihre **neue Website** erstellen lassen.

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

Mit dem Bestellsystem **HGK-AllOrder** wird ein „wilder Einkauf" vermieden. Alle Bestellungen bei allen Lieferanten laufen über ein zentrales System. Sie wissen dadurch immer, wer und zu welchen Konditionen bestellt. Mit der kostenfreien, schlanken und smarten AllOrder-Bestell-App können Sie nach der Registrierung einfach und schnell starten.

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

Mit unserem **Angebot HGK-Website** erstellen wir Ihnen Ihre neue Website und pflegen diese auch bei Bedarf. Sie können die Website natürlich auch selbst bearbeiten. Hierfür haben wir ein intuitiv zu nutzendes Backend-System entwickeln lassen. Sprechen Sie uns gern an.

MESSEANGEBOT

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

RENOVIERUNG & MODERNISIERUNG

HGK-RENOVIERUNG & MODERNISIERUNG

Mit uns finden Sie die perfekte Lösung für Ihr Projekt – individuell auf Sie zugeschnitten! Die Partner des Bereiches Renovierung & Modernisierung bieten Ihnen einen umfangreichen handwerklichen und kreativen Service aus einer Hand für Hotelzimmer, -bäder und öffentliche Bereiche. Profitieren Sie bei der Planung und Umsetzung von Renovierungen und Modernisierungen von der Erfahrung und Qualität des Partnernetzwerks. Federführend sind hierbei die Teams von Bachhuber Contract und Managed by Mutschler, die für die Planung, Koordination sowie fristgerechte Umsetzung im Rahmen der Projektleitung verantwortlich sind.

Sprechen Sie uns an, damit wir für Sie aktiv werden können!

DAS PARTNERNETZWERK RENOVIERUNG & MODERNISIERUNG

amtico makes it possible
bachhuber
duchking
HOLZ UND RAUM MANNHEIM
IDEAL TEXTIL
INFLOOR GIRLOON carpet made in Germany
KI KROELLS INTERIOR Living & Lifestyle
MANAGED BY MUTSCHLER HOTEL UND TECHNIK. ERFAHRUNG UND IDEEN.
SCHMIDT LEUCHTEN Herbert Schmidt Leuchtenfabrik GmbH
schümmer innenausbau
FACHHANDEL HAUSTECHNIK WESEMEYER Ein Unternehmen der WIEDEMANN-Gruppe



NETZWERK

HGK-NETZWERK

Ganz nah dran sein!
Von Erfa- und Einkaufsgruppen bis Benchmark wie Trend-Touren – hier bleiben keine Fragen offen.

Wir bieten Ihnen eine Netzwerk-Plattform, die fachlichen Input und Austausch in kleinen Gruppen innerhalb der HGK-Einkaufsgruppen und TrendTouren sowie in größerer Runde auf Messen oder unserem Branchenevent ermöglicht und für alle Teilnehmenden neue Synergieeffekte schafft. Interessante Gespräche unter Kollegen, hochwertige Unterhaltung und gemeinsame Erlebnisse prägen unsere persönlichen Formate.

Freuen Sie sich in diesem Jahr auf die HGK-TrendTouren in Hamburg und Düsseldorf, die HGK-Generalversammlung in Münster und den HGK-Future Day in Düsseldorf. Nutzen Sie auf der Intergastra und / oder der Internorga die Gelegenheit, um mit dem HGK-Team ins Gespräch zu kommen und sich über das vielfältige Angebot in diesem Bereich zu informieren.

Und mit ein bisschen Glück gewinnen Sie einen der nachstehenden Preise beim großen **HGK-Gewinnspiel**: Einfach Gewinnfrage beantworten, registrieren und gewinnen! Die Informationen und Teilnahmebedingungen zum Gewinnspiel liegen auf dem HGK-Stand anlässlich der Intergastra vom 03.02. bis 07.02.2024 und Internorga vom 08.03. bis 12.03.2024 aus.

- **1. Preis:** Drei Tage Spaß und Action im Europa-Park Rust für 2 Personen inkl. 2 ÜN im DZ
- **2. Preis:** HGK-TrendTour in Hamburg inkl. Besuch der ORM (Top-Event für die wichtigsten Trends der Digital- und Marketingszene) für 2 Personen inkl. 2 ÜN im DZ
- **3. Preis:** Teilnahme an einer Masterclass der JRE (Jeunes Restaurateurs)



NACHHALTIGKEIT

HGK-NACHHALTIGKEIT

Wir wollen unseren Mitgliedern nachhaltiges Handeln und Einkaufen so einfach wie möglich machen!

Unter diesem Leitsatz haben wir einige Angebote für diesen Bereich in unser Portfolio aufgenommen und es kommen nach und nach weitere Leistungen hinzu.

Zum einen haben wir einen First-Move Canvas (visuelle Vorlage) zum Ausfüllen erstellt, auf dem die ersten Schritte in eine nachhaltige Ausrichtung skizziert werden können. Zum anderen können Sie sich auf unserer Website hgk-nachhaltigkeit.de die Ausfüllhilfe für das Canvas und weitere nützliche Informationen rund um dieses Thema ansehen. Ein weiteres kostenfreies Angebot ist die persönliche Einkaufsanalyse, bei der wir Ihre vorhandenen Daten auf Wunsch auswerten und vergleichbare nachhaltigere Artikel sowie neue Lösungsansätze aufzeigen.

Durch die Listungen neuer Partnerlieferanten, die ihren Fokus besonders auf Nachhaltigkeit legen, werden diese entsprechenden Alternativen stetig ausgebaut. Zudem gibt es einen Einsteiger-Workshop vor Ort, bei dem die grundlegenden Kenntnisse aus dem Nachhaltigkeitsbereich erarbeitet und die ersten Schritte zusammen mit Ihrem Team festgelegt werden. Mit diesem Angebot möchten wir Sie für eine nachhaltige Ausrichtung sensibilisieren, Sinn stiften und eine direkte Unterstützung anbieten.

Besuchen Sie uns gern an unserem HGK-Stand und kommen Sie mit uns ins Gespräch, wie Ihre ersten Schritte in Richtung Nachhaltigkeit aussehen können.



Unsere Mitaussteller auf der Intergastra und Internorga 2024

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

ALMEX ROBOTICS

INTERGASTRA INTER NORGA

ALMEX GMBH

Die Almex GmbH ist ein führender Lösungs- und Service-Partner für Systeme zum Erfassen, Validieren und Verarbeiten von Daten. Das Technologieunternehmen automatisiert in den Branchen Retail & Logistics, Railway & Cargo sowie Public Transport Prozesse und sorgt somit für Effizienzsteigerungen im Transport von Passagieren, Waren und Dienstleistungen. Damit setzt ALMEX auf den weltweiten Megatrend Mobility. Die Sparte Digitalisierung ist die Robotikkompetenz der TSI in Europa mit Sitz in Hannover.

DELTA HAMBURG Lieferant der Gastronomie

INTERGASTRA INTER NORGA

DELTA FLEISCH HANDELS GMBH

Die Delta Fleisch Handels GmbH mit Hauptsitz in Hamburg beliefert Kunden aus Gastronomie und Hotellerie, Catering, Feinkost, Kreuzfahrt sowie Schlachtereien national und international täglich frisch mit exklusiven, hochwertigen Nahrungsmitteln. Anders, als der Firmenname vermuten lässt, umfasst das Produktportfolio aber viel mehr als nur Fleischwaren: Auch Fisch und Meeresfrüchte, erlesene Molkereiprodukte sowie Delikatessen und Desserts höchster Güte zählen zum breiten Produktportfolio. Frisches Obst und Gemüse, Blumen, hochwertige Essige und Öle sowie Weine komplettieren das Angebot und machen Delta zu einem der führenden Partner der Gastronomie und Hotellerie. Dabei lässt das Angebot keine Wünsche offen: Über 8.000 verschiedene Lebensmittel können bei DELTA geordert werden.

INTER NORGA

DIPASCH D.P.SCHMITS GMBH

Der Textilgrosshändler ist seit 75 Jahren für die Kunden der Hotellerie ein kompetenter Lieferant und seit vielen Jahren auch zertifizierter Lieferant der HGK. Andreas Pieper, seit 10 Jahren Leiter des Grosshandels, hat selbst 20 Jahre First-Class-Hotels geleitet.

MESSEANGEBOT
Alles für das Hotelbett und Bad u.a. „das Hotelkopfkissen" für die Hotellerie entwickelt, mit einer neuen, einzigartigen Füllung. Für Allergiker geeignet!

INTER NORGA

ELECTROLUX PROFESSIONAL GMBH

Electrolux Professional ist einer der weltweit führenden Anbieter für professionelle Großküchentechnik, Wäschereilösungen und Getränkelösungen für Unternehmen in der Gastronomie, Hotellerie, Industrie, im Gesundheitswesen und vielen weiteren Bereichen. Mit einer langen Historie konzentriert sich unserer Pionierarbeit auf die Entwicklung von innovativen Lösungen, erstklassiger Qualität und vorbildlicher Nachhaltigkeit.

INTERGASTRA

EURODATA PROPEP GMBH

edtime ist das Zeiterfassungsprogramm, mit dem die Arbeitszeiten Ihrer Mitarbeiter so einfach wie möglich digital erfasst und geplant werden können. Durch eine glasklare und einwandfreie Dokumentation sind Sie zu 100 % sicher gegenüber allen Prüfungen, die mit einer Lohnabrechnung zwangsläufig einhergehen. Denn bei jeder ausgestellten Lohnabrechnung werden vier Prüfungen ausgelöst: Mindestlohn- und Arbeitszeiterfassungsprüfung durch den Zoll, Sozialversicherungsprüfung durch die Rentenversicherung, Lohnsteuerprüfung durch das Finanzamt, Kurzarbeitergeldprüfung durch die Bundesagentur für Arbeit (garantierte Prüfung innerhalb 48 Monaten nach Gewährung).

MESSEANGEBOT
Anstatt 3,50 € pro Mitarbeiter, 2,50 € pro Mitarbeiter dauerhaft.

INTERGASTRA INTER NORGA

GFL SA

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

INTERGASTRA INTER NORGA

GVS-SERVICE GMBH

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

INTERGASTRA INTER NORGA

HOTELBEDARF24 GMBH & CO KG

hotelbedarf24 ist Ihr kompetenter Ansprechpartner für Guest Supplies, Kosmetik, Slippern und Verbrauchsmaterialen für Hotels. Seit mehr als 20 Jahren beliefern wir sowohl große Hotelketten als auch kleine Gästehäuser, 5-Sterne-Hotels und Kreuzfahrtschiffe. Auf unserer Internetseite www.hotelbedarf24.de stellen wir regelmäßig neue Artikel vor, die auch direkt über unseren Shop bestellt werden können. Das Thema Nachhaltigkeit spielt eine große Rolle bei uns, sodass wir unser Sortiment stets in diese Richtung erweitern.

INTERGASTRA

HCH. SALM KG

Wir sind Ihr zuverlässiger und kompetenter Ansprechpartner für Gastronomie, LEH und Großküchentechnik aus Karlsruhe. In unserem 1.000 qm großen Ladengeschäft finden Sie eine Vielzahl neuer und gebrauchter Gastronomiegeräte für jedes Budget zur sofortigen Verfügbarkeit ohne lange Wartezeiten. Wir bieten namhafte und renommierte Qualitätsmarken wie u.a. Rational, Winterhalter, Henkelmann, Convotherm, Pacojet... sowie preiswerte Alternativen wie Hendi, Bartscher, Saro, uvm. Gerne unterstützen wir Sie auch bei der bedarfsgerechten Planung Ihres Ladenbaus/LEH sowie der konzeptionellen und visuellen Ausgestaltung bis hin zur effizienten Realisierung und Ausstattung.

MESSEANGEBOT
Bitte beachten Sie die Seite 6 dieser Ausgabe in der Rubrik HGK-Einkaufsvorteile.

INTERGASTRA INTERNORGA

IGEFA SE & CO. KG

Die IGEFA SE & Co. KG ist ein Handels-, Service- und Logistikpartner für Unternehmen, das 2022 aus dem Zusammenschluss von vier traditionsreichen Familienunternehmen hervorgegangen ist. Wir sind der Branchenführer und können alle Lösungen verlässlich und gebündelt anbieten. Seit fast 50 Jahren beliefern wir Kunden aus unterschiedlichen Branchen mit unseren über 350.000 Gebrauchsgütern. Die vollumfängliche Produktpalette runden wir mit einem breiten Dienstleistungsangebot ab. Dazu gehören individuelle Beratung, digitale Services, Schulungen und das Nachhaltigkeitsmanagement. Logistik kann jeder, aber was uns auszeichnet ist, dass Unternehmen mit uns wachsen können. Unser Angebot und Bestellprozess wächst dann ganz einfach mit und kommt weiterhin aus einer Hand. Diese Skalierung nennen wir „Single Source Solution". Wenn aus einem erfolgreichen Restaurant eine ganzes Franchise-System wird, haben wir heute schon eine Lösung dafür.

INTERGASTRA INTERNORGA

J.J. DARBOVEN GMBH & CO. KG

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

INTERNORGA

KIMBERLY-CLARK GMBH

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

INTERGASTRA

KNAPP FLEISCH, FISCH & FEINKOST GMBH

Seit über 25 Jahren steht unser familiengeführtes Unternehmen Knapp Fleisch, Fisch & Feinkost GmbH für Qualität, Frische und Service. Wir sind der zuverlässige Partner für die kulinarische Belieferung von Hotellerie, Gastronomie, Großküchen, Kantinen und Vereinen, aber auch für die Sterne-Gastronomie und Privatgourmets in ganz Baden-Württemberg. Seit 2020 beliefern wir auch internationale Restaurants und Privatkunden auf Mallorca. Exklusiv für Privatkunden bieten wir die einzigartige Möglichkeit, in der Knapp Gourmetinsel direkt bei uns vor Ort in den Genuss hochwertiger und erlesener Lebensmittel zu kommen. Alle unsere Produkte stammen entweder aus zertifizierten EU-Betrieben oder wir beziehen sie durch – uns persönlich bekannte – Lieferanten aus der Region. Ob Fleisch, Geflügel, Wild, Fisch, Meeresfrüchte, Feinkost, Obst, Gemüse sowie Tiefkühl- und Convenience-Produkte, Ihnen stehen bei uns über 6.000 feinste Lebensmittel zur Auswahl. An 6 Tagen der Woche beliefern wir unsere Kundschaft mit frischen Produkten, ohne dabei das Bewusstsein und die Verantwortung für Umwelt und Natur, die Tiere und die Ressourcen zu vernachlässigen.

MESSEANGEBOT
Angebot von Garnelen, hausgemachten Gourmet-Maultaschen, Flammkuchen (Verkostung am Stand).

INTER NORGA

MAXXMORA DEUTSCHLAND GMBH

Maxxmora Outdoor Living Concept – vom Terrassendach bis zur hochwertigen Ausstattung mit Outdoor-Designmöbeln, Outdoorküchen, Greenwalls sowie dekorativen Gestaltungselementen wie Outdoor-Tapeten & Lampen – für B2B sowie private Verbraucher. Die Vision: den Wohnkomfort nach draußen zu erweitern sowie professionelle Gastronomie-Lösungen voller Design und Anspruch zu erschaffen. Das Maxxmora-Expertenteam kreiert Exterior Design Lösungen und schafft neue Outdoor-Räume mit High-End-Produkten, von der Planung bis zur Realisation.

INTER NORGA

SAUVAGE COSMETIQUE GMBH

HOTELKOSMETIK & OBJEKTEINRICHTUNG

The best for your guest
Mehr als 29 Jahre Erfahrungen im Bereich Hotelkosmetik, Bad- und Gästezimmerausstattung zeichnen uns aus! 90 % aller angebotenen Kosmetikprodukte werden in Deutschland (10 % in EU) unter ständigen Qualitätskontrollen hergestellt. Dabei wird bei jedem Produkt darauf geachtet, dass nur besonders hochwertige, milde und pflegende Inhaltsstoffe verwendet werden, um die Verträglichkeit bei den Hotelgästen sicherzustellen. Das Ziel ist, stets eine erstklassige Produktqualität und eine funktionale Anwendung zu bieten – einhergehend mit dem besten Service. Daneben beschäftigen wir uns stets mit der nachhaltigen Herstellung innovativer Produkte, der Entwicklung von Naturkosmetik sowie umweltschonenden Verpackungen. Sauvage Cosmetique ermöglicht es auch, individuelle, auf Ihr Hotelkonzept zugeschnittene Lösungen kurzfristig herzustellen und darüber hinaus auch auf ausgefallene und exklusive Wünsche schnell reagieren zu können.

UNSERE PARTNER UND SPONSOREN

Weitere Messeangebote finden Sie bei folgenden Partnerunternehmen:

finAPI: Banking-Schnittstelle für HGK-BackOffice – Zahlvorgänge einfach direkt tätigen



Nach einer umfangreichen Testphase mit ausgewählten BackOffice-Kunden steht nun das zusätzliche kostenpflichtige Banking-Modul der Firma finAPI für Kunden des digitalen Kreditorenmanagementsystems „HGK-BackOffice" zur Verfügung.

Was verbirgt sich konkret hinter der finAPI-Schnittstelle?
Das in Deutschland ansässige Unternehmen finAPI hat sich seit 2008 u. a. auf die digitale Kommunikation zwischen unterschiedlichen Anwendungsprogrammen und Kreditinstituten spezialisiert. Somit bietet die Firma finAPI die Möglichkeit, mit der Open Banking API im Kundenauftrag auf Kontodaten zuzugreifen, diese zu analysieren oder Zahlungen auszulösen. Zudem ist finAPI offiziell lizenziert und wird durch die Bundesanstalt für Finanzdienstleistungsaufsicht (BaFin) kontrolliert.

Sobald finAPI auf Kundenwunsch im HGK-BackOffice-System eingerichtet wurde, kann über diese Schnittstelle direkt mit der Hausbank* des Kunden kommuniziert werden: Hierzu gehört unter anderem die Abfrage des Kontostandes und die elektronische Übermittlung der SEPA-Sammelüberweisung aus HGK-BackOffice direkt an die Bank. Der sonst übliche E-Mail-Versand der SEPA-Zahldatei aus HGK-BackOffice an den Kunden und das manuelle Hochladen der Überweisungsdatei an die Bank entfällt somit komplett. Daher ist weder ein Login im Onlinebanking-Bereich der Bank notwendig, noch ist ein Programm für die Zahlungsabwicklung auszuführen, um die Sammelüberweisung, welche in HGK-BackOffice erstellt wurde, zu übermitteln.

finAPI überträgt die Überweisungsaufträge automatisch per gesicherter Verbindung an die Bank. Mittels der von der Bank vorgegebenen Sicherheitsfunktionen zur Ausführung von Überweisungen (z. B. Eingabe einer TAN), welche auch nach der Aktivierung von finAPI erhalten bleiben, kann die Überweisung direkt aus dem HGK-BackOffice-System freigegeben werden.

SPAREN SIE MIT DEN VORTEILEN VON FINAPI ZEIT UND BEZAHLEN SIE BEQUEM MIT EIN PAAR KLICKS FÜR 9,90 €/MONAT

- **Kein zusätzlicher Export einer Sepa-Überweisungsdatei erforderlich**
- **Kein zusätzliches Programm bzw. keine Bereitstellung eines zusätzlichen Onlinebanking-Moduls notwendig**
- **Rechnungen können direkt aus dem HGK-BackOffice überwiesen werden**

Auch nach der Aktivierung von finAPI im Kundensystem kann in HGK-BackOffice jede Sammelüberweisung bei Bedarf weiterhin über den klassischen Weg (Bereitstellung der Zahldatei per Mail/Download) ausgeführt werden.

Bei Interesse an finAPI können sich unsere BackOffice-Kunden gerne an das BackOffice-Support-Team wenden. Die Einrichtung von finAPI erfolgt dann Schritt für Schritt zusammen mit dem Kunden, nach vorheriger Terminvereinbarung, per Onlinemeeting (vorzugsweise über Microsoft Teams). Sensible Bankdaten werden im Zuge der Einrichtung selbstverständlich nicht von uns abgefragt. Die Aktivierung und Einrichtung des Zusatzmoduls ist kostenfrei. Monatlich berechnen wir für die Bereitstellung des finAPI-Paketes derzeit lediglich 9,90 € zzgl. MwSt.

KONTAKT
BackOffice-Support-Team
Tel.: 0511 37422-226
E-Mail: backoffice-support@h-g-k.de

* finAPI kann zurzeit noch nicht für Kunden der Commerzbank genutzt werden.

VORSTELLUNG HGK-MITGLIED

GUIDO SCHULZE VOM HOTEL & RESTAURANT HEIDEBLÜTE



v. l. Guido Schulze mit Michael Jurkschat von der HGK.

Nach dem Abitur habe ich mit meinem Studium – Wirtschaftsingenieurwesen Verfahrenstechnik (Simultan-Studium Maschinenbau und Betriebswirtschaftslehre) begonnen und nach 7 Jahren erfolgreich abgeschlossen. Das Hotel zur Heideblüte wurde von meinen Eltern 1968 übernommen und ich bin sozusagen im elterlichen Betrieb aufgewachsen und habe neben der großen schulischen Herausforderung immer im Betrieb mitgearbeitet. Durch den frühen Tod meiner Mutter 1996 habe ich zusammen mit meinen beiden Geschwistern, Roger Burkowski und Nicole Wegener, die Verantwortung für das Hotel & Restaurant Heideblüte übernommen. Somit wurde der Grundstein für den langfristigen Erhalt unseres gastronomischen Konzepts gelegt. Ich liebe es, mich mit Unternehmenskulturen zu beschäftigen und selbst ein Teil dieser Kultur zu sein. Dafür ist ein hohes Maß an Einfühlungsvermögen notwendig. Man muss, wie in allen anderen Branchen auch, verstehen, welche Bedürfnisse und Probleme Mitarbeitende aktuell beschäftigen. Nur daraus lassen sich gesunde und zufriedene Arbeitsmodelle entwickeln und ständig anpassen.

> *„Für eine gesunde Unternehmenskultur ist ein hohes Maß an Einfühlungsvermögen notwendig, um ein ausgewogenes Arbeitsmodell zu entwickeln."*

STECKBRIEF

Besonders gefällt mir an der HGK:
Immer einen Ansprechpartner zu haben, wenn ich eine Idee im Betrieb umsetzten möchte und dafür eine grobe Kostenabschätzungen benötige. Damit kann ich meine Entscheidungszeiträume für oder gegen eine Investition/Veränderung erheblich verkürzen.

Der ideale Tag startet bei mir:
Mit einem Espresso gegen 6.00 Uhr die Umsatz- und Gästezahlen vom Vortag anzuschauen. Dann folgt der Blick auf die Onlinebewertungen. Somit ist der Handlungsbedarf meines Arbeitstages vorgegeben.

Wenn ich mal nicht im Betrieb bin,
genieße ich die Tage mit meiner Familie. Wir lieben es, mit Gesellschaftsspielen die Zeit zu verbringen. Zusätzlich genieße ich es, Aktien- und Fondskurse zu beobachten. Außerdem engagiere ich mich leidenschaftlich für die ortsansässigen Vereine und versuche das Ehrenamt zu unterstützen.

Wen würden Sie gerne mal treffen (auch historische Person):
Da ich in der Eigenverantwortung den Schlüssel zum persönlichen Glück und Lebenserfolg sehe, habe ich sogar zwei Personen, die mich ständig begleiten: Reinhard K. Sprenger und Boris Grundl.

Mein Lieblingsgericht:
Pasta mit Knoblauch und Scampi.

Ich bin Gastronom/Berater geworden, weil
mich die täglichen/stündlichen Herausforderungen antreiben, Lösungen für ein glückliches, familiäres und erfolgreiches Miteinander zu finden.

Das motiviert mich richtig:
Menschen, die mit Eigenverantwortung im Betrieb oder im Ehrenamt Verantwortung übernehmen wollen, mit meinen Kenntnissen und Erfahrungen zu unterstützen, aufzubauen und bei Fehlern für sie da zu sein.

KONTAKT

Hotel & Restaurant Heideblüte
Celler Straße 1 – 3
29313 Hambühren-Ovelgönne
Tel.: 05084 98190
E-Mail: info@heidebluete.de
heidebluete.eu

VORSTELLUNG HGK-MITARBEITERIN

ROWINA SCHYMICZEK – LEITERIN MARKETING, PR UND ONLINE-VERMARKTUNG



Nach dem Erwerb meiner allgemeinen Hochschulreife 2003 absolvierte ich eine zweijährige schulische Ausbildung zur kaufmännischen Assistentin für Fremdsprachen und Korrespondenz. Daran knüpfte mein Aufbaustudium zur Betriebswirtin für internationalen Tourismus an, das ich nach einem Jahr erfolgreich beendete. In den folgenden Jahren konnte ich entsprechende Berufserfahrungen sammeln und diese ab 2009 bei der HGK einbringen, da mir die Möglichkeit geboten wurde, die bis dahin noch nicht vorhandene Marketingabteilung aufzubauen und bis heute mit einem tollen Team weiterzuentwickeln. Berufsbegleitend bildete ich mich mit einem Abendstudium zur Kommunikationswirtin und Fachkauffrau Marketing weiter. Es folgten weitere Studiengänge mit den Abschlüssen Computergrafikerin und Online-Marketing-Managerin.

Seit September 2022 bin ich nach meiner dreijährigen Elternzeit wieder aktiv dabei und setze seitdem mit meinem Team neue herausfordernde Projekte um.

STECKBRIEF

Das esse ich gern:
Mein Lieblingsgericht ist eine klassische Bolognese mit ganz viel Parmesan, eigentlich Parmesan mit Bolognese.

Ohne das könnte ich nicht arbeiten:
„Nicht ohne mein Team." Ich habe ein tolles diverses Team mit völlig verschiedenen Stärken und tiefem Fachwissen in unterschiedlichen Bereichen. Dies ist bei dem breiten Aufgabenspektrum in der Marketingabteilung wichtig, um Synergien zu schaffen, die die Leistung jedes einzelnen Mitarbeitenden steigern.

Möchte ich gerne mal treffen (auch historisch):
Ganz klar: George Clooney.

Ich arbeitete im Marketing weil,
„Kreativität ist Intelligenz, die Spaß hat" sagte schon Albert Einstein – und kreative Projekte haben wir hier im Marketing viele. Ich schätze bei der HGK, dass wir unsere Ideen gut einbringen können und es eigentlich immer viel Spannendes und Neues gibt. So wird es nie langweilig.

Ich gehe nach einem Arbeitstag zufrieden nach Hause,
wenn ich wirklich etwas geschafft habe, ein tolles Brainstorming im Team hatte und wenn alle E-Mails in meinem Outlook bearbeitet sind.

Ein HGK-Angebot, das mich besonders begeistert:
Für mich sind alle Projekte der HGK innovativ und wichtig, denn sie helfen, jedes für sich, die Prozesse unserer Mitglieder zu optimieren und zu verbessern. Besonders interessant finde ich das Angebot, die Online-Präsenz zu optimieren. Viele unserer Mitglieder haben großes Potenzial, welches sie in ihrer Außendarstellung nicht kommunizieren. Mit unserer digitalen Unterstützung können wir wirklich etwas bewirken.

Meine Lieblings-Lebensweisheit:
Der einzige Weg, großartige Arbeit zu leisten, ist zu lieben, was man tut. (Steve Jobs)

> *„Don't be like the rest oft them, Darling"*
>
> (Coco Chanel)

KONTAKT
Rowina Schymiczek
Tel.: 0511 37422-166
E-Mail: r.schymiczek@h-g-k.de



Knorr Professional Bouillons:

Die vielseitige Basis für deine Profiküche.

Jetzt entdecken!

Alle Informationen unter ufs.com/bouillons

Unilever Food Solutions



deutschesee®
Fischmanufaktur

JEDEN MONAT EIN ATTRAKTIVES ANGEBOT

Für den/die Küchenchef:in

AKTIONSKALENDER 2024

Profitieren Sie monatlich von unseren Qualitätsprodukten zu Sonderpreisen – mit Angeboten passend zur Saison und Jahreszeit, mit Vielfalt und Auswahl aus allen Warengruppen – ob Fisch & Meeresfrüchte, Feinkost, Fleisch oder Geflügel.

HGK
Mit uns ist zu rechnen!

So funktioniert's:
Jeweils monatlich erhalten alle HGK-Kunden per E-Mail das Deutsche See-Angebot für den Folgemonat – mit allen Produkten und den Aktionspreisen. Die Bestellung erfolgt direkt in der zuständigen Deutsche See Niederlassung.

Ansprechpartner für Fragen:

HGK Hotel- und Gastronomie-Kauf eG
Einkaufsberatung
0511 37422-100
hgk-einkauf@h-g-k.de

Deutsche See, Verkauf Gastronomie
Kai Lautenbach
0160 97238179
kai.lautenbach@deutschesee.de


JANUAR
TK-Convenience
MR. STEAM
Perfekt für den Kombidämpfer


FEBRUAR
TK-Knaller: Fischfilets


MÄRZ
Osterfeiertage


APRIL
Feinkost & Antipasti


MAI
Frühlingsküche


JUNI
Matjes-Zeit!


JULI
Grillen & Burger


AUGUST
Lachs-Aktion



SEPTEMBER
Muschel-Zeit!



OKTOBER
Wild, Enten, Gänse & Schmorgerichte



NOVEMBER & DEZEMBER
Festtage: Advent, Weihnachten & Silvester