

HGK

Mit uns ist zu rechnen!



MÜNSTER 2024

HGK | TrendTouren



DAS MITGLIEDERMAGAZIN

HGK-AKTUELL KOMPAKT

März 2024

NEUE MITGLIEDSBETRIEBE
NEUE PARTNERLIEFERANTEN

ANBINDUNG VON HGK-BACKOFFICE AN DATEV
GLASHALME – DIE NACHHALTIGE ALTERNATIVE

WATTLINE – GROSSHANDELSPREISE FÜR STROM & GAS
EINE REIBUNGSLOSE RENOVIERUNG IM LAUFENDEN BETRIEB

HGK AUF DER INTERNORGA 2024
BIS ZUM 2. APRIL 2024 FÜR DEN #HOSPITALITYHERO BEWERBEN

IMMER EINEN SCHRITT VORAUS: GEHEN SIE MIT UNS AUF HGK-TRENDTOUR
SAVE THE DATE: HGK-FUTURE DAY

In diesem Jahr haben Sie viele Möglichkeiten, mit dem HGK-Team persönlich ins Gespräch zu kommen. Die Leitmesse Intergastra in Stuttgart und Internorga in Hamburg liegen hinter uns und wurden von zahlreichen Mitgliedern für den direkten Informationsaustausch zu unserem HGK-Portfolio genutzt. Zudem haben unsere Lieferpartner viele interessante Neuigkeiten und tolle Angebote auf dem HGK-Messestand präsentiert.

Unser diesjähriges Branchenevent findet am 27. Mai in Münster statt. Es erwartet Sie im Messe und Congress Centrum Halle Münsterland ein aufregendes und abwechslungsreiches Programm mit Top-Keynote Jochen Schweizer, vielen Messe-Highlights unserer Lieferpartner auf der HGK-Convention, HGK-Generalversammlung und Galaabend mit Get together und Party. Wir halten für Sie ein Hotelzimmerkontingent bereit und empfehlen Ihnen schon heute eine rechtzeitige Buchung. Weitere Informationen zu den Hotels lesen Sie auf Seite 8.

Im September begrüßen wir Sie dann in Düsseldorf zu einer rheinischen Tour und dem HGK-Future Day. Weitere Informationen zu diesen Veranstaltungen finden Sie auf Seite 7.

Wir freuen uns darauf, Sie auf unseren HGK-Veranstaltungen begrüßen zu dürfen.

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 16.01.2024 bis 28.02.2024



DER LIPPISCHE HOF &
THEhotel at LIPPISCHER HOF
Mauerstraße 1 - 5
32105 Bad Salzuflen
hof-hotels.de



Hotel und Restaurant
Fröhlich-Höche
Amelitherstraße 6
37170 Uslar/Schönhagen
froehlich-hoeche.de



Hotel Viktoria
Worringer Straße 23
50668 Köln
hotelviktoriam.com



Gastro Vogtei GmbH
Kaiserstraße 19
51645 Gummersbach
zur-vogtei.de



**NEXT STEP CAREER
NETWORK GMBH**
Schleppelplatz 8
9020 Klagensfurt (Österreich)
Tel. +43 650 24490491
E-Mail: office@next-step4u.com
next-step4u.com

Artikelprogramm:
Personalvermittlung
Ihr Vorteil: 1 % Bonus



Gasthof Rössle
Waiblingerstr. 4
71384 Weinstadt
roessle-weinstadt.de



burg-aasen GmbH
Hotel Die Burg
Burgring 6
78166 Donaueschingen-
Aasen
burg-aasen.de



Schwarzwaldgasthof
Hotel Tannenmühle
Tannenmühlweg 5
79865 Grafenhausen
tannenmuehle.de



Kinder & Familienresort
Schlüchtmühle
Tannenmühlweg 4
79865 Grafenhausen
familienresort-
schwarzwald.de



SCHLOSS LAUTRACH

Schloss Lautrach
Betriebs GmbH
Schlossstraße 1
87763 Lautrach
schloss-lautrach.de



Südtiroler Speckstube
Neuhauser Straße 4
89291 Holzheim
adler-holzheim.de



Kurhotel Sonnenhof
Schillerstr. 4
94072 Bad Füssing
thermenhotel-
sonnenhof.de



CCS - Catering, Consulting
und Service GmbH
Alfred-Hess-Str. 32a
99094 Erfurt
ccs-erfurt.de



IFE GMBH
Lange Water 14
48282 Emsdetten
Tel. 02572 9172811
E-Mail: info@ife-institut.com
ife-institut.com

Artikelprogramm:
Dienstleister für Energie-
optimierung und Audits
Ihr Vorteil: 5 % Bonus



B Bundesweite Lieferung möglich

Anzeige

BLOCK MENU

Frische Küche

OSTER- UND SPARGELZEIT

Unsere besonderen Angebote vom
23. März bis 9. Juni 2024.
Rufen Sie uns an!

Block Menü GmbH | Ernst-Litfaß-Str. 1 | 19246 Zarrentin
Tel.: +49 (0) 38851 92-100 | Fax: -109
info@block-menue.de | www.block-menue.de

Für HGK-
Mitglieder
2 % Rabatt

auf alle Artikel
unserer Oster- und
Spargelaktion



Anbindung von HGK-BackOffice an den Rechnungsdatenservice der DATEV



In den kommenden Monaten werden wir für unsere HGK-BackOffice-Kunden, die die DATEV Unternehmen online-Schnittstelle in ihrem BackOffice-System hinterlegt haben, eine **direkte Übertragung der Buchungssätze und Belegbilder an das Rechenzentrum der DATEV** anbieten können. Ein manueller Export der Buchungen aus dem BackOffice-System und der anschließende Import an DATEV Unternehmen online wird dann nicht mehr nötig sein.

Für unsere **Testphase suchen wir noch BackOffice-Kunden**, die bereit sind, die neue Anbindung ausgiebig und **kostenlos auszuprobieren**. Voraussetzung hierfür ist, dass die DATEV Unternehmen online-Schnittstelle im HGK-

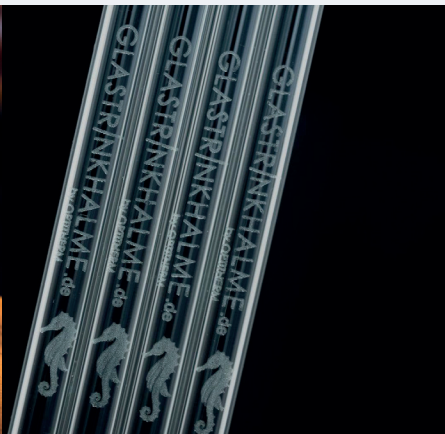
BackOffice-System vorhanden ist und Sie von der DATEV für den Rechnungsdatenservice 1.0 (RDS 1.0) freigeschaltet sind. Wenn Sie sich nicht sicher sind, ob diese Funktion in DATEV für Sie aktiviert ist, wenden Sie sich bitte an Ihren Ansprechpartner bei der DATEV. Vorab finden Sie weitere **Informationen zum Rechnungsdatenservice** auf der Webseite der DATEV unter folgendem Link: Rechnungsdatenservice 1.0 (datev.de).

Sollten alle **Voraussetzungen** für die **Teilnahme an der Testphase** gegeben sein, **nehmen** Sie bitte mit dem **Team Digitale Lösungen** Kontakt auf. Wir werden dann die Aufnahme für die Testphase prüfen und die Funktion in Ihrem BackOffice-System durch den Systemanbieter freischalten lassen. Bitte beachten Sie, dass die Teilnehmerzahl für die Testphase begrenzt ist und wir eventuell nicht alle Interessentinnen und Interessenten berücksichtigen können.

Sobald diese Funktion für das BackOffice-System mit DATEV Unternehmen online-Schnittstelle regulär zur Verfügung steht, werden wir unsere Kunden darüber informieren.

KONTAKT

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



Die nachhaltige Alternative für coole Drinks und heiße Getränke

Das Engagement der Firma Optitherm Sander GmbH für **Qualität** beginnt **mit der Produktion** der **wiederverwendbaren Glastrinkhalme** in Deutschland, wodurch das Unternehmen **höchste Standards** sicherstellt. Die initialen Anschaffungskosten mögen höher sein als bei Papier- oder Bambushalmen, aber aufgrund der **Langlebigkeit** und **Wiederverwendbarkeit** erweisen sich die Glastrinkhalme über die Zeit als **kostengünstigere** und **nachhaltigere Alternative**. Lassen Sie Ihre Glastrinkhalme zu einem **einzigartigen Erlebnis** werden. Mit **Lasergravur** oder **zertifiziertem Siebdruck** verleiht die Firma Optitherm jedem Halm eine **persönliche Note**. Spülmaschinenbeständig und lebensmittelsicher gemäß §31 LFGB. **Für mehr Sicherheit und Umweltbewusstsein:** Der Glastrinkhalm besteht aus Kalk-Natron-Glas „Made in Germany“, ist Intertek Deutschland zertifiziert und PFAS-frei. Im Gegensatz

zu vielen Papier- oder Bambus-Trinkhalmen, die schädliche Chemikalien enthalten können, setzt das Unternehmen auf bezahlbare nachhaltige Alternativen. Der Preis für den Glastrinkhalm in 20 cm Länge, VE: 50 Stück mit Reinigungsbürste, beträgt ab 8,30 € /Stückpreis 0,17 € zzgl. MwSt. und das bei 3.000 Spülgängen.

Gern steht Ihnen Dietmar Hülsmann für ein beratendes Gespräch für Ihre maßgeschneiderte Lösung zur Verfügung.

KONTAKT

Optitherm Sander GmbH
Robert-Bosch-Straße 12-18
33178 Borcheln
Tel.: 0157 87489936
E-Mail: dietmar.huelsmann@optitherm.de
glastrinkhalme.de

GLASTRINKHALME
by OPTITHERM

Exklusive Großhandelspreise für Strom & Gas

Als **stärkste, unabhängige Einkaufsgemeinschaft** für **Strom** und **Gas** verhandelt die wattline GmbH **seit 1999** bessere **Deals** für **kleine** und **mittlere Unternehmen**. Das gelingt dem Unternehmen durch **die clevere Mengenbündelung** des **Strom- und Gasverbrauchs** ihrer 29.000 Mitglieder zu einer unschlagbaren Menge. Dadurch spart wattline den angeschlossenen Mitgliedern Zeit, Geld und Nerven. Vollkommen risikolos, ein Leben lang – oder so lange sie möchten.

MEHR ENERGIEKOSTEN SPAREN

- dauerhaft bessere Energiepreise durch die stärkste, unabhängige Einkaufsgemeinschaft
- einmal eintreten – Füße hoch – Kosten runter

Im Jubiläumsjahr erhalten Sie **25 % Rabatt** auf das Honorar*

MEHR ZEIT SPAREN

- Einsparpotenziale mit dem modernen, digitalen Stromzähler aufdecken
- im wattline Energiedatenportal jederzeit alle Daten im Blick

MEHR ENERGIESTEUERN SPAREN

- automatisch & immer wieder Entlastung bei den Strom- und Energiesteuern erhalten
- Zusammenarbeit mit spezialisierter Steuerkanzlei
- exklusiv für HGK-Mitglieder: 20 % Rabatt auf die Dienstleistungskosten

MEHR ENERGIE SPAREN

- 80 % Fördermittel für die Energieberatung
- unabhängiger Energieberater deckt Einsparpotenziale auf
- exklusiv für HGK-Mitglieder: 20 % Rabatt auf die Dienstleistungskosten

Jetzt gratis Einsparpotenzial prüfen unter:
wattline.de/kostencheck

*gültig für das gesamte Jubiläumsjahr 2024

KONTAKT

wattline GmbH
Passauer Str. 36
94161 Ruderting
Tel.: 08509 84933-5710
E-Mail: energiekosten@wattline.de
wattline.de



v. l. Jacqueline, Klaus und Fabian Lubberger



Eine reibungslose Renovierung im laufenden Betrieb

In dem 3-Sterne Hotel Landgasthof Schwanen in der Gemeinde Kork, die zu Kehl gehört, lebt Familie Lubberger Gastfreundschaft und Herzlichkeit mit Leidenschaft für ihre Gäste.

Ein Landgasthof mit Geschichte: 1750 wird der Landgasthof Schwanen erstmals als Gastwirtschaft erwähnt und gelangt nach dreimaligem Wechsel 1870 in den Besitz der Familie Lubberger. Nachdem bereits in den 1960er Jahren erste „Fremdenzimmer“ Touristen und Geschäftsleute beherbergten, begann 1980 mit dem Umbau des alten Tanz-

und Veranstaltungssaales zu einem Gästehaus eine neue Ära der Hotellerie. Seit 1998 führen Jacqueline und Klaus Lubberger in vierter Generation gemeinsam mit einem engagierten Team das Hotel Landgasthof Schwanen.

Für einen entspannten und wohlfühlenden Aufenthalt stehen den Gästen 41 geschmackvoll und modern eingerichtete Zimmer mit allen Annehmlichkeiten, aufgeteilt auf Stammhaus, Gästehaus und zwei Wohneinheiten im Amtsbötenhaus, zur Verfügung. Die gemütliche Atmosphäre

Fortsetzung auf folgender Seite >



und die hervorragende regionale Küche mit typischen Köstlichkeiten der badisch-elsässischen Grenzregion lassen jeden Aufenthalt zu einem unvergesslichen Erlebnis werden.

Nun war es an der Zeit, dass die Badezimmer und der Frühstücksraum einen „Fresh up“ erhalten, um den Gästen den Aufenthalt noch mehr zu verschönern. Für die Durchführung dieses Projekts übernahm der HGK-Partner des Netzwerkes „Renovierung & Modernisierung“ – Managed by Mutschler – die Projektleitung. Im Interview mit Klaus Lubberger erzählt er uns über die Umsetzung dieser Renovierung.

Welche Bereiche wurden renoviert und welche Zielsetzung hatten Sie dabei?

Neben den 14 Bädern, die moderner und attraktiver für unsere Gäste gestaltet werden sollten, haben wir uns spontan dazu entschieden, unseren Frühstücksraum auch „aufzuheben“ und gemütlicher einrichten zu lassen. Während dieser Renovierungsphase konnten unsere Gäste in unserem Restaurant ungestört frühstücken und somit gab es keine Platzprobleme.

Wie wurde dieses Vorhaben umgesetzt?

Nach einer ersten Kontaktaufnahme 2021 mit der Firma Managed by Mutschler und nachfolgenden Gesprächen sowie einem vor Ort-Termin mit Christian Mutschler wurde Ende 2022 mit der Planung begonnen. Wir hatten konkrete Vorstellungen, wie die Bäder und der Frühstücksraum aussehen sollten und hierfür wurden uns zwei Vorschläge unterbreitet, von denen uns ein Vorschlag für unser Haus sehr gut gefallen hat. Während des laufenden Geschäftsbetriebes erfolgte dann von Juni 2023 bis Anfang August 2023 die Renovierungsmaßnahme.

Mit welchen Maßnahmen erfolgte die Renovierung der Bäder?

Das Gesamtbild unserer Bäder sollte moderner und zeitgemäßer erscheinen. Um dies zu erreichen, wurden im Bereich des Waschtisches, der Dusche und des WCs ein optisch wie Fliesen anmutender wasserdichter Vario-Wandbelag aus recyceltem Material in der Größe 30 x 90 cm angebracht. Für den Bodenbelag wurde ein sogenannter Vinyl-Designbelag gewählt, der auf die vorhandenen Fliesen gelegt wurde. Neue Armaturen, ein moderner Waschtisch, ein neues Duschbecken sowie WC und ein Design-Badheizkörper geben den Bädern nun einen modernen Touch. Zudem sorgen ein beleuchteter Spiegel und zusätzliche Spots unter der Decke für eine angenehme Lichtquelle. In der Dusche selbst konnte durch eine Adapter-Lösung ein Rainshower ins vorhandene System integriert werden.

Gab es Besonderheiten bei der Neugestaltung des Frühstücksraumes?

Unser eher rustikal und mediterran eingerichteter Frühstücksraum mit 60 Sitzplätzen im historischen Teil unseres Betriebes sollte neugestaltet werden und vom Gesamteindruck her behaglicher und gemütlicher wirken. Auch das bestehende Frühstücksbuffet sollte unverändert integriert werden. Um dem ganzen einen frischen Wind zu geben, wurden hierfür die Wände in einem hellen Ton verputzt und der Klinker um und in den runden Wandnischen wieder freigelegt und zudem beleuchtet, was zu einer sehr gemütlichen Atmosphäre beiträgt. Als Bodenbelag haben wir uns für einen blauen Teppichboden entschieden und diesen mit passender Bestuhlung in Blau mit schwarzen Stuhlbeinen, braunen Tischplatten mit schwarzem Gestell und schwarz-beige gemusterten Sitzbänken kombiniert. Im Buffetbereich wurde ein neuer Design-Bodenbelag in Beigetönen über die Fliesen gelegt, was einen sehr schönen Übergang vom blauen Teppich zum Buffetbereich bildet. Der ganze Raum wirkt nun sehr harmonisch und lädt jeden Morgen nach einem leckeren Frühstück zu einem positiven Start in den Tag ein.

Wie ist das Feedback Ihrer Gäste zu den neuen Bädern und dem Frühstücksraum?

Das Feedback unserer Gäste ist immer noch durchweg positiv. Und der neue Frühstücksraum kommt sehr gut an.

Die **Zusammenarbeit** mit dem **Team von Managed by Mutschler** lief sehr **professionell** und **angenehm** ab. Wir hatten **einen Ansprechpartner**, der sich um die **komplette Renovierungsmaßnahme** gekümmert und alle Gewerke termingerecht koordiniert hat, zumal unser Hotel und Restaurant in dieser Zeit nicht geschlossen hatte. Wir **fühlten uns jederzeit** sehr **persönlich** und **gut betreut**. Kurzfristige Anpassungswünsche unsererseits wurden fachgerecht und zeitnah umgesetzt.

Hotel Landgasthof Schwanen
Landstraße 3
77694 Kehl-Kork
Tel.: 07851 7960
E-Mail: info@schwanen-kork.de
schwanen-kork.de

Bei Fragen zum Bereich Renovierung & Modernisierung steht Ihnen Annett Schambor gern zur Verfügung und stellt Ihnen einen Kontakt her.

Die Optimierung von operativen Prozessen gehörte mit zu den wichtigen Themen der Standgespräche



Impressionen
HGK-Messestand auf
der Internorga 2024

Auf den diesjährigen Branchenleitmesen in Stuttgart und Hamburg haben wir **einen deutlichen Anstieg der Besucherzahlen** auf unserem **HGK-Stand** verzeichnen können. Die Hospitality-Branche steht weiterhin vor zunehmenden Herausforderungen. Daher bestand auch **großes Interesse** an unseren **Digitalen Lösungen** auf der Internorga, um operative Prozesse zu optimieren und eine solide Datenbasis für strategische Entscheidungen im Betrieb zu erhalten. Im Fokus standen unser **Steuerungstool HGK-ChefsCockpit**, das **Kreditorenmanagementsystem HGK-BackOffice** und das **kostenlos** nutzbare **Bestell-**

system HGK-AllOrder, mit dem sich das oft zeitintensive Bestellwesen einfacher, schneller und übersichtlicher gestaltet. Zudem nutzten die Besucherinnen und Besucher die Möglichkeit, sich persönlich über die weiteren **HGK-Serviceangebote** aus den Bereichen **Einkaufsvorteile, Renovierung & Modernisierung, Nachhaltigkeit** und **HGK-Netzwerk** zu informieren. Mit zahlreichen Neuigkeiten und Angeboten sorgten auch unsere Partnerunternehmen auf unserem Messestand für einen informativen und branchenspezifischen Austausch.

Unter dem folgenden Link haben wir für Sie Impressionen in Bildern und als Videofilm des **HGK-Messestandes auf der Internorga festgehalten**: [HGK eG -Mit uns ist zu rechnen! \(h-g-k.de\)](https://h-g-k.de).

Wenn Sie weitere Informationen über das HGK-Leistungsportfolio wünschen, dann freuen wir uns über Ihre Kontaktaufnahme.

KONTAKT

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

BIS 2. APRIL 2024 BEWERBEN UND #HOSPITALITYHERO 2024 WERDEN

#hospitalityhero
BY HGK



Haben Sie Ihren Auszubildenden oder Studierenden schon von unserem #hospitalityhero erzählt?

Um dem Thema **Nachwuchs** eine **wertvolle Unterstützung** und ein **Gesicht zu geben**, haben die Gerhard Günnewig Stiftung und die HGK im Jahr 2016 einen Award ins Leben gerufen, um **besondere Leistungen** von **Auszubildenden** in der Hotellerie und Gastronomie zu würdigen. Bis zum **2. April 2024** können Sie sich als Unternehmen für Ihre Auszubildenden/Studierenden bewerben oder die Auszubildenden/Studierenden können sich direkt selbst **online bewerben**.

Für den #hospitalityhero gibt es fünf Kategorien:

#masterofcuisine
#servicestar
#businesstalent

#feelgoodmanager
#allrounder

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

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung. Gern beantwortet Ihnen Jessica Schmucker Ihre Fragen zum Bewerbungsablauf.

KONTAKT

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

**Jetzt
bewerben**



Pro Person &
Veranstaltungstag
149,- € inkl.
Übernachtung
und Frühstück

Immer einen Schritt voraus: Gehen Sie mit uns auf HGK-TrendTour.

HGK | TrendTouren

HGK-TRENDTOUR AM 15. SEPTEMBER 2024 IN DÜSSELDORF

Im September heißen wir Sie in Düsseldorf herzlich willkommen. Wir sind uns sicher, dass unsere rheinische TrendTour auch dieses Jahr wieder alle begeistern wird. Und zwar schon beim Check-in im b'mine Hotel – hier haben wir für Sie die besonderen CarLofts reserviert: Sie können direkt vor Ihrem Zimmer parken und sogar Ihr Elektrofahrzeug aufladen.

UNTERKUNFT

Das einzigartige b'mine Businesshotel und ein exklusives CarLoft warten auf Sie und Ihr Auto. Aber auch Bahnreisenden garantieren wir einen Aufenthalt, den sie nie vergessen werden.

KULINARSCHES HIGHLIGHT

Die Meerbar – das kulinarische und gastronomische Flaggschiff im Düsseldorfer MedienHafen – freut sich darauf, Sie an Bord willkommen zu heißen und mit Köstlichkeiten auf Spitzenniveau, neuen Geschmäckern & vielem mehr verwöhnen zu dürfen.

ENTERTAINMENT-HIGHLIGHT

Und wenn wir schon mal vor Ort sind, gibt es für alle natürlich auch eine (Trend)Tour durch den MedienHafen – vom Rheinturm zu Frank O. Gehrys „krummen Häusern“ bis zum Platz der Medien. Lassen Sie sich einfach überraschen!



HGK
FUTURE
DAY

Save the date

HGK-FUTURE DAY AM 16. SEPTEMBER 2024 IN DÜSSELDORF

HGK-Highlight: Natürlich der HGK-Future Day am **16. September 2024** auf dem **Vodafone Campus** im The View – mit **Top-Speakern unserer Branche** zu den Themen **Digitalisierung, KI, Nachhaltigkeit** und **HR, Abendveranstaltung, Dancefloor** u. v. m. Kommen Sie unbedingt vorbei. Es lohnt sich!



Jetzt zur TrendTour
und zum Future Day
anmelden

Gern beantwortet Ihnen
Stephanie Zevenbergen Ihre
Fragen zu unserer HGK-TrendTour
und dem HGK-Future Day.

KONTAKT

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

TOP KEYNOTE
**JOCHEN
SCHWEIZER**
ON STAGE



AM 27. MAI 2024 IN MÜNSTER

HGK-BRANCHENEVENT 2024*save the date.*

SCHON JETZT
HOTELZIMMER
IN UNSEREM
KONTINGENT SICHERN!

HGK-Branchenevent 2024 mit Top-Keynote Jochen Schweizer

Am Montag, den **27. Mai 2024** findet unser diesjähriges Branchenevent anlässlich unserer **HGK-Generalversammlung** in **Münster** statt. Es erwartet Sie im Messe und Congress Centrum Halle Münsterland ein aufregendes und abwechslungsreiches Programm mit **Top-Keynote Jochen Schweizer**, vielen Messe-Highlights unserer Lieferpartner auf der HGK-Convention, **HGK-Generalversammlung** und Galaabend mit Get together und Party.

NETZWERKEN, KEYNOTES, TRENDS UND GALA PARTY AN EINEM TAG, seien Sie dabei und sichern Sie sich **jetzt schon Ihr Hotelzimmer in unserem Hotelzimmerkontingent zu vergünstigten Konditionen.**

Ihre **offizielle persönliche Einladung** zum HGK-Branchenevent 2024 wird Ihnen im April per Post zugehen. Die Anmeldung zur Veranstaltung wird **erst ab diesem Zeitpunkt ausschließlich online** möglich sein.

HGK-BUCHUNGS-SERVICE – UNSERE EMPFEHLUNG: BUCHEN SIE SCHNELL

Sichern Sie sich schon heute Ihr Hotelzimmer in Münster! Aufgrund der Vielzahl der in Münster stattfindenden kulturellen Veranstaltungen **empfehlen** wir Ihnen **eine rechtzeitige Buchung** innerhalb der Kontingentfristen. Nach Ablauf der Kontingentfristen der Hotels (28.04.2024) können Verfügbarkeiten und Preise nicht mehr garantiert werden und sind ggf. nur noch auf Anfrage möglich.

Bitte beachten Sie, dass **die Hotelbuchung nicht die Anmeldung zur HGK-Generalversammlung mit Rahmenprogramm ersetzt!** Bei Fragen steht Ihnen Susanne Stier gern zur Verfügung.

KONTAKT

Susanne Stier
Tel: 0511 37422-141
E-Mail: s.stier@h-g-k.de

**Hotelzimmer
buchen**

**DER NEUE
KATALOG 2024
IST DA!**



Damit **nachhaltiges Einkaufen** einfacher wird, haben wir bei unseren Liefer- und Dienstleistungspartnern über einen Fragebogen ermittelt, ob sie nachhaltige Produkte und Dienstleistungen in ihrem Portfolio führen. Die Partner mit einem entsprechenden **Angebot** haben wir mit dem **Symbol – grüne Weltkugel mit Blatt** – gekennzeichnet.



HGK-Katalog 2024

Sie finden den **neuen Katalog** auch online auf h-g-k.de im **eingeloggten Bereich**. Des Weiteren können Sie unter dem Punkt „Unsere Lieferpartner“ die „Lieferantensuche“ auswählen und auch den Katalog ansehen.

Wenn Sie eine gedruckte Ausgabe wünschen, dann geben Sie uns bitte Bescheid, und wir lassen Ihnen ein Exemplar zukommen.

**HGK-Katalog 2024
anschauen**

KONTAKT

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

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

Tel: 0511 37422-100
info@h-g-k.de | h-g-k.de

Rechtliche Vertretung / Vorstandsvorsitzender:
Dr. Urban Uttenweiler

VERANTWORTLICH: Rowina Schymiczek,
Leiterin Marketing, PR und Online-Vermarktung

REDAKTION: Redaktionsausschuss der
HGK Hotel- und Gastronomie-Kauf eG

BILDNACHWEISE:

Adobe Stock © PaulShlykov, Adobe Stock
© MQ-Illustrations, © Optitherm Sander GmbH,
© Managed by Mutschler, © Landgasthof
Schwanen, © Matthias Merz Fotografie, Bamberg,
Adobe Stock © deagreetz, Adobe Stock © conorcrowe