

HGK

Mit uns ist zu rechnen!



**General-
versammlung 2024**
Montag,
27. Mai 2024
13.00 Uhr in Münster
Messe und Congress
Centrum Halle Münsterland

DAS MITGLIEDERMAGAZIN

HGK-AKTUELL KOMPAKT

April 2024

NEUE MITGLIEDSBETRIEBE
NEUE LIEFERPARTNER

MEINE HGK – ABRECHNUNG, LIEFERANTEN
UND WEITERE INFORMATIONEN

DIE FIRMA KÄRCHER BIETET LÖSUNGEN RUND UM REINIGUNG UND PFLEGE AN
HOTEL-WERK IST IHR PARTNER FÜR HOTELBEDARF UND HOUSEKEEPING-PRODUKTE

HGK-GENERALVERSAMMLUNG 2024 TAGESPROGRAMM

BRANCHENLEITMESSEN 2024 – TRENDS UND TECHNOLOGIEN

NETZWERKEN, KEYNOTES, TRENDS UND GALA-PARTY AN EINEM TAG – unter diesem Motto findet am Montag, den **27. Mai 2024** unsere diesjährige HGK-Generalversammlung mit Rahmenprogramm im Messe und Congress Centrum Halle Münsterland in Münster statt.

Endlich ist es wieder soweit und das große HGK-Netzwerk trifft sich zum Branchenevent des Jahres:
Input, Inspiration, Insights, Impulse, Impressionen – wir hoffen doch sehr, dass Sie dabei sind!

Erleben Sie im **Messe und Congress Centrum Halle Münsterland** ein Event der absoluten Hospitality-Extraklasse mit Top Keynote Jochen Schweizer, spannenden Messe-Highlights unserer Lieferpartner auf der HGK-Convention, weiteren informativen Keynotes, HGK-Generalversammlung und grandiosem Gala-Abend. Zudem findet die Preisverleihung des #hospitalityhero und des Cateringpreises Kita-/Schulverpflegung statt. Wenn die riesige HGK-Familie zusammenkommt, sind wir alle eine Gemeinschaft und jeder von uns Teil eines großartigen Netzwerks.

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

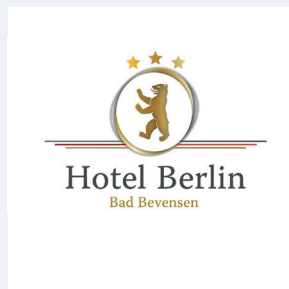
Neue Mitgliedsbetriebe vom 29.02.2024 bis 25.03.2024



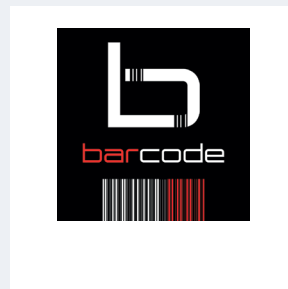
Europäische Akademie
Berlin e. V.
Bismarckallee 46/48
14193 Berlin
eab-berlin.eu



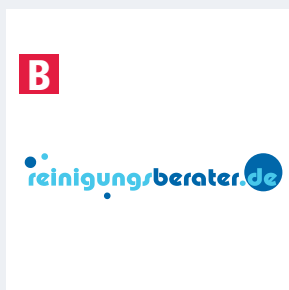
Ristorante Ciao Wannsee
Stölpchenweg 68
14109 Berlin
ciao-wannsee.de



AKZENT Hotel Berlin
Alter Wiesenweg 11
29549 Bad Bevensen
hotel-berlin-bad-bevensen.de



Barcode
Fruchthallstr. 2
67655 Kaiserslautern
barcode-kl.de



KRUSE REINIGUNGSTECHNIK UND HYGIENEBEDARF GMBH

Im Camisch 5
07768 Kahla
Tel.: 036424 78090
E-Mail: kontakt@reinigungsberater.de
reinigungsberater.de

Artikelprogramm:

Reinigungstechnik, Hygienebedarf, Reinigungsmaschinen

Ihr Vorteil: 3 % Skonto und 1 % Bonus auf den Gesamtmitgliederumsatz



BETT-ART MATRATZENFABRIK GMBH

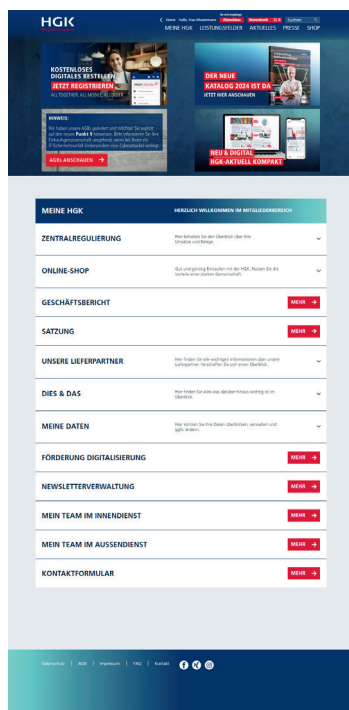
Am Pannofen 80
47608 Geldern
Tel.: 02831 91915-0
E-Mail: stefan.magh@bett-art.de
bett-art.de

Artikelprogramm:

Matratzen und Topper
Ihr Vorteil: 5 % Rabatt auf den Listenpreis,
2 % Skonto und 1 % Bonus auf den Gesamtmitgliederumsatz



B Bundesweite Lieferung möglich



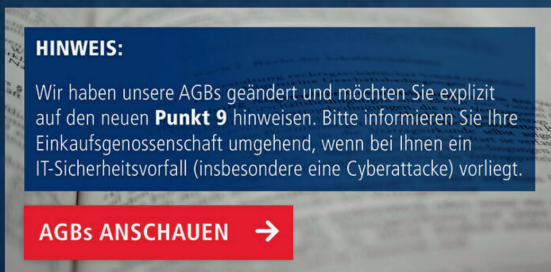
„Meine HGK“ – alles zu den Themen Abrechnung, Lieferanten und viele weitere hilfreiche Informationen.

In diesem Bereich **optimieren** wir für Sie **stetig die Ansichten** und fügen **neue Funktionen** für ein **bequemes Aufrufen** wichtiger Informationen und Daten hinzu. Ein besonderes Augenmerk liegt hierbei auf dem Menüpunkt Zentralregulierung.

Welche Belege kann ich im HGK-Onlineportal einsehen und wo finde ich diese?

Alles rund um die Themen Belege / Umsätze finden Sie unter dem Punkt Zentralregulierung.

Fortsetzung auf folgender Seite >



Nachstehend erläutern wir Ihnen die einzelnen Bereiche:

SAMMELABRECHNUNGEN

Unter dem Punkt „Sammela abrechnung“ finden Sie Ihre **Sammelaufstellung** mit den **dazugehörigen Belegen** in **digitaler Form** vor. Sie haben hier einen Online-Zugriff auf Ihre Rechnungen und Sammelaufstellungen (als PDF-Download, Zip- und Excel-Datei) der letzten 7 Jahre. Sobald Ihre **aktuelle Sammelaufstellung** mit den dazugehörigen Belegen auf unserer **Webseite abrufbar** ist, erhalten Sie und / oder eine von Ihnen benannte Person (z. B. Ihr Steuerberater) **automatisch eine Benachrichtigung** per E-Mail. Somit haben Sie die Möglichkeit, Ihre **Rechnungsdaten** jederzeit **online abzurufen** und einzusehen. Zur besseren Übersicht sind die Sammelaufstellungen nach Fälligkeitsdatum sortiert. Sollten Sie eine Ansicht nach Abrechnungsdatum bevorzugen, so entfernen Sie einfach den Haken beim Feld „Sammelaufstellungen nach Fälligkeitsdatum gruppieren“. Über die **Suchoptionen** finden Sie jederzeit **schnell** die von Ihnen **benötigten Belege** und können sich diese bei Bedarf als PDF herunterladen.

Wenn Sie die **Sammelaufstellungen** im Online-Portal für **mehrere Betriebe** abrufen, dann können Sie das **Wechseln zwischen den Betrieben** hier direkt durchführen. Noch einfacher wird der Download nach dem Setzen des Hakens im Feld **„Sammelaufstellungen aller Betriebe anzeigen“**. Anschließend wird eine Zip-Datei erstellt und Sie können alle Sammelaufstellungen mit der gleichen Fälligkeit direkt abrufen.

EXPORT – DATEV UNTERNEHMEN ONLINE

In diesem Bereich können Sie Ihre Belege für den **Import in DATEV Unternehmen online** extra **vorbereiteten** und pro Abrechnungsdatum als ZIP-Datei herunterladen.

Übersicht Forderungen nach Fälligkeiten

Um eine bessere Übersicht zu schaffen, haben wir die Belege aus zwei Bereichen zusammengefasst:

- Nicht abgerechnete Belege

Bis **kurz vor der turnusmäßigen Abrechnung** zur **Mitte** bzw. zum **Ende des Monats** erhalten Sie eine **Übersicht** mit den bis zu diesem Zeitpunkt **erfassten Rechnungen**, die bei der kommenden Abrechnung in Abzug gebracht werden.

- Valuta Belege

Die **aufgeführten Belege** werden erst zu einem **späteren Zeitpunkt verrechnet (Valuta-Datum)** und nicht mit der aktuellen Abrechnung eingezogen.

KUMULIERTE UMSÄTZE

Es werden Ihnen alle **Umsätze pro Lieferant** nach der **erfolgten Abrechnung** aus dem aktuellen Jahr sowie der **Gesamtumsatz** der **letzten zwei Jahre** angezeigt. Ein **Export der Umsatzübersicht in Excel** ist jederzeit möglich. Außerdem haben Sie auch die Möglichkeit, sich die **Kontaktdaten** und das **Artikelsortiment** des **ausgewählten Lieferanten** anzeigen zu lassen.

BELEGE DES LETZTEN MONATS

Sie erhalten einen **genauen Überblick** der **abgerechneten Belege** des letzten Monats, sortiert nach Lieferanten, und zusätzlich die Möglichkeit, die Belege als PDF herunterzuladen.

UNSERE LIEFERPARTNER

In diesem Bereich befindet sich die **„Lieferantensuche“**. Hier können Sie sich alle bei der HGK **gelisteten Lieferpartner** anzeigen lassen und deren **Konditionen** einsehen. Außerdem finden Sie auch den aktuellen HGK-Katalog mit den Liefer- und Dienstleistungspartnern. Kennen Sie schon die BestPrice-Konditionen der HGK oder wollen Sie noch einmal nachschauen, wo Sie schon **„HGK-BestPrice“** bekommen? Diese Informationen finden Sie unter **HGK-BestPrice-Konditionen**.

DIES & DAS

Unter diesem Punkt finden Sie **interessante Themen** rund um die HGK. Schauen Sie sich doch noch einmal **das Mitgliedermagazin „HGK-Aktuell“** an. Hier haben Sie auch den Zugriff auf die vergangenen Ausgaben.

MEINE DATEN

In diesem Bereich können Sie **neue Benutzer anlegen** oder auch **löschen**. Ihre **Stammdatenänderungen** oder eine abweichende Rechnungsadresse können einfach per **Kontaktformular** an die Mitgliederverwaltung übermittelt.



Die Firma Kärcher bietet weltweit Lösungen rund um Reinigung und Pflege an – in alltäglichen und außergewöhnlichen Bereichen.

Als Produkt, als Dienstleistung, als Service, als gesamthaftes Paket für professionelle Anwender in der Hotellerie. Ungelöste Reinigungsprobleme sind für die Firma Kärcher ein täglicher Antrieb, weiter zu tüfteln. Denn wirklich innovativ ist, was den Menschen und der Umwelt nützt.

Kärcher bringt mit dem **CV 30/2 Bp** einen **neuen, akku-betriebenen Bürstsauger** für professionelle Anwender auf den Markt. Ob zur Bodenreinigung in Hotels oder öffentlichen Einrichtungen – das **Gerät eignet** sich für die **tiefe und mühelose Reinigung** von **Teppichen** und auch **Hartböden** in verschiedenen Bereichen. Betrieben mit einem 36 Volt-Wechselakku ist der Akku-Bürstsauger Teil

des "Kärcher Battery Universe" und **überzeugt** durch seine **automatische Bodenerkennung**, eine **Selbstreinigungsfunktion**, welche die händische Abreinigung der Bürstenwalze überflüssig macht sowie das flache Design, welches das Unterfahren von Möbelstücken ermöglicht.

Ihre Fragen zum Bürstsauger CV 30/2 Bp beantwortet Ihnen gern Torsten Reinert.

KONTAKT

Torsten Reinert
Tel.: 07195 903-3713
Mobil: 0160 6441069
E-Mail: torsten.reinert@karcher.com

Mehr über
Kärcher
erfahren



Seit mehr als 15 Jahren ist Hotel-Werk Ihr vertrauenswürdiger Partner für Hotelbedarf und Housekeeping-Produkte.

Das Unternehmen bietet Ihnen mit seiner **langjährigen Erfahrung** eine **vielfältige Auswahl** hochwertiger Artikel, die speziell auf die Bedürfnisse der Hotellerie abgestimmt sind. Von stilvollen Welcome-Trays bis hin zu energiesparende Minibars finden Sie alles, um **Ihren Gästen** einen **angenehmen Aufenthalt** zu bereiten. Das Sortiment von Hotel-Werk umfasst auch Hotellschlüssel, Frotteewäsche und praktische Accessoires wie Hotelfön und Kosmetikspiegel. Die Reinigungswagen und Zimmermädchenwagen sind nicht nur langlebig und funktional, sondern auch vollständig ausgestattet, um Ihre Housekeeping-Prozesse zu optimieren. Bei der Firma Hotel-Werk stehen **Qualität und Langlebig-**

keit an erster Stelle, um Ihren Gästen den bestmöglichen Komfort zu bieten und gleichzeitig die Arbeit Ihres Mitarbeiterteams zu erleichtern. Gerne berät Sie das Hotel-Werk-Team persönlich, um sicherzustellen, dass Sie das perfekte Produkt für Ihr Hotel erhalten. Entdecken Sie das **umfangreiche Sortiment** mit über 25.000 Artikeln und optimieren Sie Ihre Housekeeping-Prozesse mit Hotel-Werk.

KONTAKT

Ralf Achterberg
Tel.: 07724 9166127
E-Mail: info@hotel-werk.de
hotel-werk.de

LET'S COME TOGETHER:

GENERALVERSAMMLUNG 2024 IN MÜNSTER!

Networking | Keynote Speeches | HGK-Convention | Party | Magie |
HGK-Verlosung | Gala-Abend und vieles mehr

ZUR ANMELDUNG

Montag,
27. Mai 2024
13.00 Uhr in Münster

Messe und Congress
Centrum Halle Münsterland
Congress Saal
Albersloher Weg 32
48155 Münster



LET'S ZIP: TAGESPROGRAMM AUF EINEN BLICK

09.00 UHR

Los geht's mit der HGK-Convention in der Messehalle Süd

10.00 UHR

Neues aus der Manufaktur: Fingerfood, Sushi und
Fermentierte Salate, Kai Lautenbach (Deutsche See)

11.00 UHR

TOP-Key Note Jochen Schweizer

Wichtig: Kein Einlass während der Speech – bis 10.50 Uhr
in der Messehalle sein! Einlass dann erst wieder ab 12.00 Uhr möglich.

13.00 UHR

HGK-Generalversammlung im Congress Saal

AB CA. 15.00 UHR

Fortsetzung HGK-Convention in der Messehalle Süd

16.00 UHR

Cook smart – effiziente Gastronomie
Gilbert Korn-Fourcade (Transgourmet)

16.30 UHR

Immer ein Gewinn:
Die große HGK-Verlosung

18.30 UHR

Prickelndes Come Together im Foyer der Halle Münsterland

AB 19.30 UHR

Gala-Abend mit Show, Preisverleihung: #hospitalityhero und Cateringpreis
Kita- / Schulverpflegung sowie großer Party in der Halle Münsterland



Jochen Schweizer





Branchenleitmessen 2024: Diese Trends und Technologien bewegen die Hospitality

Die führenden Branchenmessen **Intergastra** und **Internorga** haben uns in den letzten Wochen gezeigt, wie vielseitig die Branche auf die Herausforderungen und Chancen unserer Zeit reagiert. In Stuttgart und Hamburg wurde deutlich, dass die **Hospitality** mehr denn je auf **Nachhaltigkeit**, **Digitalisierung** und **verbesserte Arbeitsprozesse** setzt. Wir haben uns umgesehen: Ein Querschnitt.

Digitales Küchenmanagement und Mitarbeiter-Apps bewegen die Gastronomiebranche. **Zentral und digital** ist heute das **Verteilen von Garprogrammen**, das **Aktualisieren** von **Gerätesoftware** und das **Dokumentieren** von **HACCP-Daten** möglich, sodass sich die Arbeit in der Küche einfacher gestaltet. Parallel dazu verbessern **Mitarbeiter-Apps** die **Kommunikation** zwischen **Arbeitgebenden** und **Mitarbeitenden** durch Dienstpläne, Updates zu Arbeitszeiten und die Möglichkeit für das Mitarbeiterteam, Wünsche zu äußern.

Auch das Gästerlebnis wird digital. Eine digitale Guest Journey, Online Check-in & -out, digitale Meldescheine und mobile Türöffnungen **optimieren das Gästerlebnis** und **entlasten Personal**. Managementtools für das einfache **Abrechnen** und **Verwalten** von **E-Ladestationen** zeigen außerdem, wie Digitalisierung auch im **Infrastrukturmanagement** Einzug hält.

Smarte Unternehmenssteuerung stand ebenfalls im Fokus. **Steuerungstools** ermöglichen eine **zentrale Kontrolle** aller **wichtigen Kennzahlen**, was die **Betriebsführung erleichtert** und zu einer **effizienteren Planung** beiträgt. Zu den Innovationen gehörte außerdem ein **interaktiver Mehrwertsteuerrechner**, mit dem sich eine schnelle **Rendite-Prognose** auf Basis der Mehrwertsteuererhöhung auf Speisen berechnen lässt.

Robotik und KI sind nicht mehr wegzudenken. **Service- und Reinigungsroboter** sollen **Kapazitäten freisetzen** in

Hotel und Gastronomie. **KI-basierte Self-Check-out-Lösungen und Table Tracker** für **effizienten Service** sowie der Einsatz von **KI in der Bedarfsprognose** demonstrierten ebenfalls die fortschreitende Digitalisierung in der Gastronomie. Auch Chat GPT lässt grüßen: **Chatbots** sollen die **Kommunikation mit Gästen verbessern** und Direktbuchungen fördern.

Mobilität und Flexibilität zeigten sich unter anderem mit einem **mobilen multifunktionalen Food-Trailer** und der **kleinsten Eisdiele** der Welt. Dies eröffnet neue **Möglichkeiten** für das **Catering** und die **Lebensmittelpäsentation** außerhalb traditioneller Standorte.

Nachhaltige Alternativen und Innovationen waren ein zentrales Thema. Ob **essbares Besteck** als **ökologische Alternative** zu **herkömmlichem Plastikbesteck**, nachhaltige **Verpackungslösungen aus Palmblatt** oder ein gechippter Mehrwegbecher mit RFID-Technologie, um nur einige Beispiele zu nennen.

Pflanzenbasierte Ernährung wurde durch **Produkte von pflanzlichen Proteinalternativen** bis hin zu **cultured Meat & Fish** in den Spot gerückt. Passend zum Thema: die **Präsentation eines automatischen Gewächsschranks** für den Anbau von **Kräutern und Microgreens** direkt in der Gastronomie. Vielleicht konnten auch Sie sich wertvolle Inspirationen für Ihren Betrieb holen.

Fakt ist: Die **beiden Messen spiegelten das Bild** einer Branche wider, die sich **dynamisch weiterentwickelt** und durch **Innovation, Nachhaltigkeit und die Integration neuer Technologien** für die Zukunft aufstellt.

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
Yorckstraße 3 | 30161 Hannover

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

Rechtliche Vertretung / Vorstandsvorsitzender:
Dr. Urban Uttenweiler

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

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

BILDNACHWEISE:

© creativteam communications, Hannover, © Kärcher,
© Hotel-Werk, © Jochen Schweizer, Adobe Stock
© Limitless Visions, Adobe Stock © conorcrowe