

HGK

Mit uns ist zu rechnen!



MESSE | EVENT | GENERALVERSAMMLUNG | GALA

DAS MITGLIEDERMAGAZIN

HGK-AKTUELL

Juni 2024 – Sonderausgabe

Eine große Community, ein großartiger Tag – das HGK-Branchenevent

Liebe HGK-Mitglieder,

in diesem Jahr haben unsere Mitglieder, Lieferpartner und Gäste ein Event der absoluten Hospitality-Extraklasse mit Top-Keynote Jochen Schweizer, spannenden Messe-Highlights auf der Convention, weiteren informativen Keynotes, HGK-Generalversammlung und einem exklusiven Galaabend erlebt.

Die Generalversammlung konnte positive Zahlen zur Geschäftsentwicklung der HGK präsentieren: Der HGK-Geschäftsbericht 2023 markiert ein Rekordjahr mit einem zentralregulierten Umsatz von 525 Millionen Euro. Zudem wurde die höchste Netto-Rückvergütung seit Bestehen der HGK ausgeschüttet. Mit 4,8 Millionen Euro stieg der Rekordbonus um 20 Prozent gegenüber dem Vorjahr.

Die durchweg positiven Stimmen während der Veranstaltung sowie die positiven Anrufe und Schreiben nach dem Branchenevent haben uns gezeigt, dass die richtigen Höhepunkte geboten wurden. Die HGK-Convention mit großer

Verlosung eines Autos werden den Besuchern genauso gut in Erinnerung bleiben, wie die Top-Keynote Jochen Schweizer und die Abendgala mit der Verleihung des Cateringwards und des #hospitalityhero.

Wir bedanken uns bei allen Mitgliedern und Ausstellenden, die in Münster mit uns getagt und gefeiert haben, für die Teilnahme an unserer Veranstaltung rund um die Generalversammlung 2024. Eine Auswahl unseres Foto-Rückblicks finden Sie auf den folgenden Seiten unserer HGK-Aktuell sowie alle Fotos unseres Events auf unserer Homepage unter **h-g-k.de**.

Sollten Sie in diesem Jahr nicht dabei gewesen sein, würden wir uns freuen, Sie im kommenden Jahr begrüßen zu dürfen.

Ihr HGK-Team

Inhalt

02	VORWORT
03	NEUE MITGLIEDSBETRIEBE NEUE LIEFER- UND DIENSTLEISTUNGSPARTNER
04	HGK-CONVENTION
08	AUSSTELLENDEN HGK-LIEFER- UND DIENSTLEISTUNGSPARTNER
10	HGK-GENERALVERSAMMLUNG
12	HGK-GALAABEND
24	STIMMEN VON UNSEREN GÄSTEN
26	VORSTELLUNG HGK-MITGLIED
27	VORSTELLUNG HGK-MITARBEITER

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 | www.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: 06 / 2024

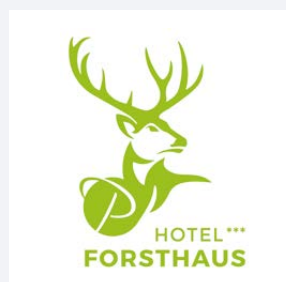
ERSCHEINUNG: Viermal im Jahr in Printform im Wechsel mit der HGK-Aktuell Kompakt in digitaler Form.

BILDER: Titelbild sowie die Seiten 4 bis 21 und Seite 27: © Matthias Merz Fotografie, Bamberg, Seite 26: © Cordes Hotel-Restaurant



Neue Mitgliedsbetriebe

Neue Mitgliedsbetriebe vom 16.04.2024 bis 21.05.2024



Pura Hotels GmbH
Forsthaus Kirnitzschtal
Kirnitzschtalstraße 5
01855 Kirnitzschtal
pura-hotels.de



Pura Hotels GmbH
Sigl's Bad Schandau
Kirnitzschtalstraße 17
01814 Bad Schandau
pura-hotels.de



Pura Hotels GmbH
Parkhotel
Rudolf-Sendig-Straße 12
01814 Bad Schandau
pura-hotels.de



Hotel Navigare
Harburger Strasse 4
21614 Buxtehude
hotel-navigare.com



Hotel Krefelder Hof
Uerdinger Straße 245
47800 Krefeld
krefelder-hof.de



Moselhotel Lesura
Moselstraße 44
54470 Lieser
moselhotel-lesura.de



Neue Liefer- und Dienstleistungspartner



Pure Green Cosmetics GmbH

Gewerbepark 17
A-6426 Roppen
Tel.: +43 5417 20127
E-Mail: service@puregreen.at
puregreen.at

Artikelprogramm: Hotel Zimmerkosmetik
(zertifizierte Naturkosmetik)

Ihr Vorteil: 5 % Rabatt, 2 % Skonto, 1 % Bonus



Lieferanten, die u. a.
nachhaltige oder aus-
schließlich nachhaltige
Produkte/Dienstleistungen
in ihrem Programm haben.



ZVG Zellstoffvertriebs GmbH & Co. KG

Urbacher Straße 4+5
53842 Troisdorf
Tel.: 02241 4840
E-Mail: l.steinstraesser@zvg-troisdorf.de
zvg-troisdorf.de

Artikelprogramm: Hygienepapiere (Papierhandtücher,
Kosmetiktücher, Toilettenpapier) und dazugehörige
Spender sowie diverse Seifen & Reinigungsmittel

Ihr Vorteil: 2 % Skonto, 1 % Bonus



B Bundesweite Lieferung möglich

R Regionale Lieferung möglich

Input, Inspiration, Insights, Impulse und Impressionen auf der HGK-Convention in der Messehalle Süd

Am 27. Mai 2024 hat sich das große HGK-Netzwerk zum Branchenevent des Jahres im Messe und Congress Centrum Halle Münsterland in Münster getroffen. Die 50 ausstellenden HGK-Partnerunternehmen zeigten mit

ihren interessanten Neuigkeiten, tollen Messeangeboten und innovativen Produkten neue Trends für eine zukunfts-fähige Ausrichtung auf.



v. l. Dr. Urban Uttenweiler, Lung-Wa Ayuto und Moderator René Kindermann eröffnen die HGK-Convention.



Keynote Kai Lautenbach, Deutsche See, referiert über Neues aus der Manufaktur: Fingerfood, Sushi und Fermentierte Salate.
v. l. Kai Lautenbach und René Kindermann.



v. l. Osman Kalknic und Marco Dahm (Service-Bund) im Gespräch über Neuheiten im Food-Sortiment.



Sandro Nastro (mitte) erklärt den Messebesucherinnen und -besuchern die Vorteile des ECOLUTION-Reinigungssystems.

Höhepunkt – Top-Keynote Jochen Schweizer



Moderator René Kindermann sagt die Top-Keynote Jochen Schweizer an.

Der erfolgreiche Unternehmer, Ex-Stuntman, Autor und Mentor gehört zu den gefragtesten Motivationsrednern unserer Zeit.



In seiner rasanten Keynote Speech hat Jochen Schweizer wertvolle Lehren seines vielfältigen und erfolgreichen Werdegangs mit den anwesenden Mitgliedern, Lieferpartnern und Gästen geteilt.

Weiter geht's mit spannenden Messe-Highlights

Tolle Stimmung und reger Informationsaustausch auf der diesjährigen HGK-Convention in Münster.



Fröhliche Stimmung am Messestand: v. l. Salvatore Cassini zeigt Rolf Dieffendahl das attraktive Messeangebot der Firma Salm.



Keynote zum Thema Smart Cook – Effiziente Gastronomie: v. l. Thorsten Reichel, Frischeparadies und Bennet Körting, Transgourmet mit René Kindermann



Für die HGK-Mitglieder gab es viel Kulinarisches zu entdecken.

Immer ein Gewinn – die große HGK-Verlosung



Gewinner des Citroen C3: Karl-Heinz Egart vom Gasthof zur Linde in Emmerke (links) mit René Kindermann (mitte) und Lung-Wa Ayuto (rechts).



Herzlichen Glückwunsch und gute Fahrt: v. l. Lung-Wa Ayuto, Karl-Heinz Egart und Dr. Urban Uttenweiler gratulieren zum Gewinn des Autos.

Anzeige

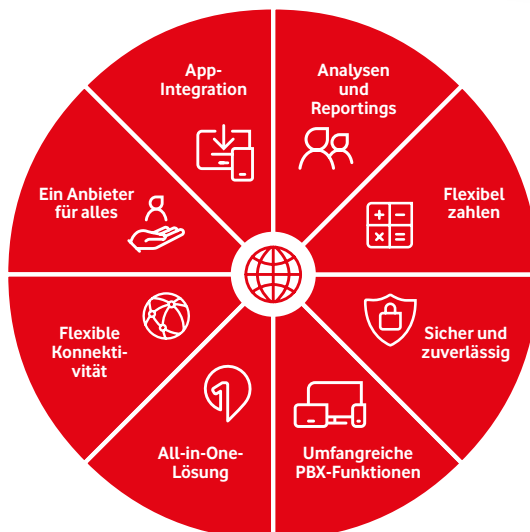
Vodafone Business News

All-in-One-Kommunikation mit RingCentral

Die Cloud-Lösung für Ihre Kommunikation

Sie können Rufnummern, Hardware und Tools wie Microsoft Teams ganz einfach integrieren. Denn RingCentral bringt alles sicher zusammen.

So sind Sie überall und jederzeit erreichbar. Egal, wo Sie arbeiten. Immer DSGVO-konform. Und unabhängig von Ihrem Internet- oder Mobilfunk-Anbieter. Das Diagramm zeigt die vielen Pluspunkte auf einen Blick.



Sie haben Fragen?

Wir beraten Sie gern. Melden Sie sich einfach bei Ihrer Vodafone-Ansprechperson. Oder schicken Sie eine E-Mail an Andreas Vorbau: andreas.vorbau@vodafone.com

Oder rufen Sie ihn an:
0172 300 02 99

Together we can
vodafone
business

Der Tag stand ganz im Zeichen von Austausch, Input und Netzwerken

Die HGK-Mitglieder nutzten die Möglichkeit des persönlichen Austauschs mit den Partnerlieferanten, um sich über Produktneuheiten zu informieren.

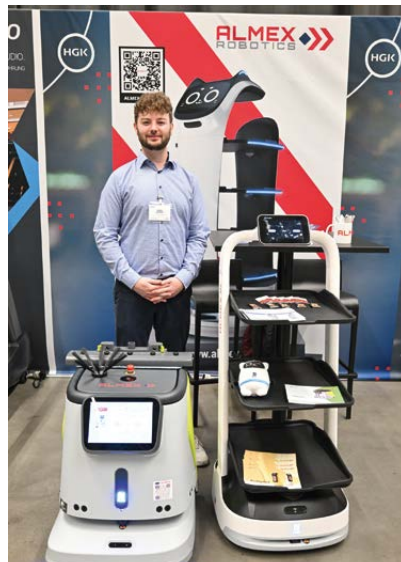


v. I. Martin Reichelt, Tino Willkommen, Michael Alberti von R express verwöhnten die Gäste mit süßen und pikanten Leckereien.



Das Deutsche See-Team um Kai Lautenbach (links) bot den Gästen verschiedene Fisch-Kreationen aus der Manufaktur an.

Björn Wehner von der Firma Almex zeigte Serviceroboter, die vielseitig im Arbeitsalltag unterstützen können.



Torsten Schmitz von GVS-Service informierte die Besucherinnen und Besucher über die Anwendungsbereiche Hygiene, Reinigung und Pflege.



Andreas Pieper von DIPASCH D.P. Schmits freute sich auf den direkten Austausch mit den HGK-Mitgliedern.



Tobias Knierim von Sauvage Cosmétique stellte Hotelkosmetik vor und entführte dabei in die Welt der Düfte.

An den HGK-Themenständen zu den fünf Leistungsfeldern Digitale Lösungen, Einkaufsvorteile, Renovierung & Modernisierung, Nachhaltigkeit und Netzwerk kamen die Mitglieder

direkt mit dem HGK-Team ins Gespräch, um sich über das HGK-Leistungsportfolio beraten zu lassen.



Die Partner vom HGK-Leistungsfeld Renovierung & Modernisierung beantworteten alle Fragen zum Thema Hotelrenovierung.
v. I. Janis Großkinsky von Amtico, Christian Grube und Ulrich Wojak von Infloor-Girloon, Ulrich Heun von Ideal Textil, Lung-Wa-Ayuto (HGK), Martina und Lisa Postner von Bachhuber Contract, Hans-Peter Fath und Christian Mutschler von Managed by Mutschler sowie Hans-Ulrich Kauderer (HGK-Vorstand).



Einen Einblick ins Leistungsfeld HGK-Einkaufsvorteile gaben den Mitgliedern Jens Kröpke (links) und Ingolf Stautz in persönlichen Gesprächen.



Die Fragen zu den digitalen Tools des HGK-Leistungsfeldes Digitale Lösungen wurden direkt vor Ort beantwortet:
v. I. Willi und Philipp Nusser, Eagle Control und Christine Schäfer, Karin Bernhardt und Subahar Parameswaran (Leitung IT) von der HGK.

HGK-Generalversammlung

PARALLEL ZUR CONVENTION FAND UM 13.00 UHR DIE HGK-GENERALVERSAMMLUNG IM CONGRESS SAAL STATT.

Die HGK hat das Jahr 2023 mit der höchsten jemals ausgeschütteten Netto-Rückvergütung seit Bestehen abgeschlossen. Der Rekordbonus beträgt rund 4,8 Millionen Euro und stieg um 20 Prozent gegenüber dem Vorjahr. In der Rekordausschüttung enthalten sind ein Sonderbonus für Einkaufsgruppen sowie erstmals ein Digitalbonus, den die HGK zusätzlich verdoppelt hat. Auch beim zentralregulierten Umsatz wurde die Rekordmarke geknackt: mit einer Steigerung von mehr als 13 Prozent gegenüber dem Vorjahr auf 525 Millionen Euro. Die Mitgliederzahl stieg auf 3200 Mitgliedsbetriebe.

Besonderen Fokus legt die HGK auf ihre Förderleistung im

Bereich Digitalisierung. So konnte die Position als Branchen-Marktführer bei digitalen Lösungen weiter gefestigt werden. Trotz herausfordernder wirtschaftlicher und politischer Rahmenbedingungen ist es der HGK gelungen, Preissteigerungen mit Expertise und Verhandlungsgewicht entgegenzuwirken. Im Bereich Renovierung & Modernisierung steht mit der Firma Bachhuber Contract ein weiterer Partner für die Renovierung von Zimmern, Bädern und öffentlichen Bereichen zur Seite. Neben den Leistungen wie Einkaufsvorteile, Digitale Lösungen und Renovieren & Modernisieren sollen Networking, Erfahrungsaustausch und nachhaltiges Wirtschaften zukünftig eine noch größere Rolle spielen.



Abschiedsworte von Hans-Hubert Imhoff: Nach sechsjähriger Amtszeit wird Erich Kaul aus dem Aufsichtsrat verabschiedet.



v. l. Gerald Pütter und Hans-Hubert Imhoff übergeben an Erich Kaul das Abschiedsgeschenk – einen guten Tropfen Rotwein.



Gemäß Beschlussfassung der HGK-Generalversammlung wurde Dr. Thorsten Möller die Versammlungsleitung übertragen.



HGK-Vorstandsvorsitzender, Dr. Urban Uttenweiler, berichtet über die positive Entwicklung 2023.



Marcel Schulte vom Genossenschaftsverband Weser-Ems e. V. verliest das Prüfungsergebnis.



Bastian Heiser stellt sich zur Wahl für den HGK-Aufsichtsrat.



Suzann Heinemann und



Karin Krings stellen sich in Münster erneut zur Wahl.



*HGK-Vorstand und HGK-Aufsichtsrat nach den Wahlen:
Untere Reihe v. l. Dorothee Eckes, Karin Krings,
Suzann Heinemann, Bernd Voss.*

*Obere Reihe v. l. Hans-Ulrich Kauderer, Gerald Pütter,
Hans-Hubert Imhoff, Bastian Heiser, Dr. Urban Uttenweiler*

Prickelndes Come Together und Galaabend

Den krönenden Abschluss des Tages bildete die große HGK-Gala mit einem Drei-Gänge-Menü und Showprogramm, in deren Mittelpunkt die feierliche Preisverleihung für den #hospitalityhero und erstmals auch die Vergabe des Cateringpreises für nachhaltige Kita- und Schulverpflegung standen. Mit dem #hospitalityhero würdigt die Gerhard Günnewig Stiftung zusammen mit der HGK besondere Fähigkeiten, Engagement oder Persönlichkeiten des Branchen-Nachwuchses in der Hospitality. Auszubildende aus der Hotellerie und Gastronomie konnten sich online zum ersten Mal in fünf Kategorien bewerben.

Folgende Gewinnerinnen freuten sich in den jeweiligen Kategorien über die Auszeichnung:

#allrounder – Emily George, Althoff Grandhotel Schloss Bensberg | #feelgoodmanager – Kristina Zyranov, Hotel Bülow Palais Dresden | #businesstalent – Hannah Schneider, Hotel Fritz Lauterbad | #servicestar – Isabella Wörle, The Charles Hotel, a Rocco Forte Hotel und #masterofcuisine – Philine Heinze, Romantik Hotel Walhalla. **Wir werden Ihnen die Gewinnerinnen in den nächsten Ausgaben der HGK-Aktuell vorstellen.**

Der 1. Platz des Cateringpreises ging an die Biond GmbH, Kassel. Platz 2 sicherte sich Biologisch by Broich/eine Marke der FPS Catering GmbH & Co. KG, Düsseldorf, gefolgt von Platz 3 für die Opal Catering GmbH, Offenbach.



Ein prickelnder Sektempfang vor dem Galaabend.



Die Einleitung zum Galaabend erfolgte mit einem Video-mapping mit Lichteffekten und akrobatischer Untermauerung.



Dr. Urban Uttenweiler begrüßt die Gäste zum Galaabend mit Preisverleihung.



Cateringaward 3. Platz: v. l. René Kindermann (Moderator), Michael Meyer und Michael Roder, Opal Catering GmbH, Dr. Urban Uttenweiler



Gewinner des 2. Platzes: links: Ursula Broich-Brüster und Claus Meinen (rechts) von Biologisch by Broich/eine Marke der FPS Catering GmbH & Co. KG nehmen von Hans-Hubert Imhoff die Siegerurkunde entgegen.

v. l. Michael Meyer und Michael Roder von der Opal Catering GmbH mit Dr. Urban Uttenweiler freuen sich über den Preis.



v. l. Dr. Urban Uttenweiler, Claus Meinen und Ursula Broich-Brüster, Biologisch by Broich/eine Marke der FPS Catering GmbH & Co. KG, Hans-Hubert Imhoff.

Dr. Michael Polster, Vorsitzender Deutsches Netzwerk Schulverpflegung, hält die Laudatio für den 1. Platz des Cateringawards – Biond GmbH.



v. l. Dr. Michael Polster, Martin Schiffter (Biond GmbH), Marie Dorothee Schiffter, Dr. Urban Uttenweiler



Gruppenbild der Preisträgerinnen und Preisträger: v. l. Hans-Hubert Imhoff, Dr. Michael Polster, Claus Meinen und Ursula Broich-Brüster, Biologisch by Broich/leine Marke der FPS Catering GmbH & Co. KG, Martin Schiffter (Biond GmbH) und Marie Dorothee Schiffter, Michael Roder und Michael Meyer, Opal Catering GmbH, Dr. Urban Uttenweiler.



René Kindermann kündigt die Preisverleihung für den #hospitalityhero 2024 an.



Oliver Röder, Präsident JRE-Jeunes Restaurateurs Deutschland, bei seiner Laudatio für den #hospitalityhero.



Gewinnerin in der Kategorie #allrounder: Emily George/Althoff Grandhotel Schloss Bensberg. Dr. Urban Uttenweiler (links) und Hardy R. Voges (rechts) gratulieren.



v. l. Dr. Urban Uttenweiler, Emily George, Hardy R. Voges, Oliver Röder freuen sich mit der Gewinnerin.



Hardy R. Voges (links) übergibt den Preis an Kristina Zyranov, Gewinnerin in der Kategorie #feelgoodmanager.



v. l. Dr. Urban Uttenweiler, Kristina Zyranov, Hardy R. Voges



Gewinnerin in der Kategorie #businesstalent:
Hannah Schneider/Hotel Fritz Lauterbad, rechts im Bild,
Dr. Urban Uttenweiler (links) und Hardy R. Voges gratulieren.



v. l. Dr. Urban Uttenweiler, Hannah Schneider, Hardy R. Voges



Gewinnerin in der Kategorie #servicestar: Isabella Wörle/The Charles Hotel, a Rocco Forte Hotel. Dr. Urban Uttenweiler übergibt den Preis.



v. l. Dr. Urban Uttenweiler, Isabella Wörle, Hardy R. Voges



Gewinnerin in der Kategorie #masterofcuisine: Philine Heinze/Romantik Hotel Walhalla mit Dr. Urban Uttenweiler (links). Oliver Röder übergibt den Sonderpreis an Philine Heinze: Einen Tag Tobias Bätz (2 Sterne) über die Schulter schauen und in seinem Team mitarbeiten.



v. l. Dr. Urban Uttenweiler, Philine Heinze, Hardy R. Voges, Oliver Röder



v. l. Freude bei den Gewinnerinnen: Dr. Urban Uttenweiler, Emily George, Hannah Schneider, Kristina Zyranov, Isabella Wörle, Philine Heinze, Hardy R. Voges und Oliver Röder.



600 Gäste haben das Drei-Gänge-Menü während des Galaabends in der Halle Münsterland genossen.



v. l. Dario Delle Donne (HGK) mit Anita und Rolf Dieffendahl freuen sich auf das Showprogramm.



Zauberer und Mentalmagier Christian Fontagnier brachte das Publikum zum Staunen ...



... und zog es in seinen Bann.



Charmante Assistentin aus dem Publikum: Sofie-Helen Schulze von Transgourmet.



Ingo und Lisa Marie Sürig sind für ein Tänzchen aufgelegt.



Gute Stimmung an den Tischen nach dem leckeren Essen: v. l. Torsten Meyer, Svenja Oeltjen, Bernd Voss, Hildegard und Uwe Oeltjen.



Werner und Heike Kochhäuser sind mit fröhlicher Laune dabei.



Ein stimmungsvoller Abend: v. l. Jürgen Schnibbe, Dana und Patrick Zepp, Elke Schnibbe



v. l. Stefan und Margit Klinck mit Marga und Alf Schulz genossen die Gala mit Show und Tanz.



DeeJay Plus, bestehend aus einer Gruppe mit Livemusikern und DJ, brachte mit vielen bekannten Hits die Gäste auf die Tanzfläche,

Mit Zugaben verabschiedet sich DeeJay Plus bei den Gästen.

Das hat richtig Spaß gemacht! Lustige Bilder aus der Fotobox.





Eine tolle Veranstaltung – Stimmen von unseren Gästen

Reiner Diehlmann Planol GmbH + Co. KG

„Ein ganz besonderes Kompliment für die Organisation und Ausrichtung dieses professionellen Events.“

Aktiv, dynamisch, abwechslungsreich. Diese Bündelung an Fachkompetenz und herzlichen sympathischen Menschen ist allein ein besonderer USP für Eure Organisation. Ihr Keynote Speaker war definitiv ein Unikat. Die Botschaft „Vision-Wille-Handeln“ kam durch die verwendeten farben- und facettenreichen Worte bei jedem Zuhörer an.

Wir durften zum ersten Mal als Lieferant der HGK dieses tolle Erlebnis mit Euch teilen und sind begeistert. Vielen herzlichen Dank!“

Martin Zackariat Wassermühle Heiligenthal

„Vielen Dank für die interessante, informative und tolle Generalversammlung in Münster!“

Felix Kilian Telgmann GWS Gesellschaft für Warenwirtschafts-Systeme mbH

„... was für ein beeindruckender Abend gestern! Auf diesem Wege nochmal einen herzlichen Glückwunsch zu dieser sensationellen Veranstaltung und einen herzlichen Dank für die Einladung! Es war ganz große Klasse!“

Andreas Pieper Dipasch D.P. Schmits GmbH

„Das war eine Mega Generalversammlung mit tollen Begegnungen und auch sehr guten Umsätzen. Ich habe gelesen, dass das nächste Branchenevent in Würzburg im Juni 2025 stattfinden wird. Wir sind dabei!“

Robert Leipnitz R express

„Es war eine sowohl im Vorfeld als auch vor Ort rundum perfekt organisierte Veranstaltung, bei der wir uns gerne als Partner der HGK präsentiert haben. Die HGK-Generalversammlung war wieder einmal eine perfekte Möglichkeit, um uns mit einem Auszug unseres Sortiments vorzustellen. Wir konnten viele neue Kontakte knüpfen und vertraute Gesichter wiedersehen. Das Event ist Jahr für Jahr richtungsweisend für die Branche und zeigt viele Innovationen auf.“

Die Keynote von Jochen Schweizer war höchst informativ und sehr inspirierend. Der Self-Service hat eine deutlich intensivere Interaktivität und eine höhere Durchmischung der Besucher und Aussteller ermöglicht.

Die Location für die Gala war sehr schön und das servierte Menü war erstklassig. Der Galaabend bot eine gute Möglichkeit, sich in lockerer Atmosphäre noch besser kennenzulernen.“

Gerald Pütter Gastronomie Pütter im Anglo German Club, Hamburg

„Sehr erfüllt bin ich nach der Veranstaltung wieder nach Hause gefahren. Das neue Konzept ist meiner Meinung nach sehr gut angekommen. Es ist prima, dass die HGK den Schritt gewagt und dies in gewohnter Perfektion umgesetzt hat. Nochmals gratuliere ich zu dem Erfolg.“

Sibylle Neumann
Lyreco Deutschland GmbH

„Vielen herzlichen Dank von uns für eine wirklich tolle Veranstaltung. Das neue Konzept hat offensichtlich viel Anklang gefunden. Der Vortrag von Jochen Schweizer ist auf jeden Fall nachhaltig in Erinnerung geblieben und Ihre Partys scheinen sowieso legendär zu sein.“

Enrico Palomba
Wattline GmbH

„Nach einem inspirierenden Tag auf der HGK Convention möchte ich die Gelegenheit nutzen, um mich für die hervorragende Organisation zu bedanken. Es war großartig als Kooperationspartner im Bereich Energie dabei zu sein und unsere Visionen und Lösungen einem so engagierten Publikum präsentieren zu dürfen. Die Gespräche, die wir führen konnten, waren nicht nur bereichernd, sondern haben auch neue Perspektiven eröffnet und die Grundlage für zukünftige Partnerschaften gelegt. Ein großes Dankeschön an alle Teilnehmerinnen und Teilnehmer für den Austausch und die inspirierenden Diskussionen.“

Michel Baumgartner
LUSINI Deutschland GmbH

„Ganz großes Kino!“

Uwe Weigelt
Weißenfeller Gastronomie & Hotel GmbH
(WeGaHombH)

„Ein tolles Kompliment für die tolle Jahreshauptversammlung. Es war von Anfang bis Ende ein echter Höhepunkt.“

Jacqueline Allerbeck-Schell
J.J. Darboven GmbH & Co. KG

„Es war eine gelungene Veranstaltung mit einer perfekten Mischung aus Messe, Networking und Wissensvermittlung. Das offene Bühnenkonzept hat zum Zuhören eingeladen und stellte die wichtigen Themen des Tages in den Mittelpunkt. Das absolute Highlight war die Keynote von Jochen Schweizer, der authentisch als Unternehmer gesprochen hat, verknüpft mit den Erfahrungen aus seinem ereignisreichen Leben als Extremsportler.“

Franz Buro

ADA Cosmetics International GmbH

„Solche Veranstaltungen sind von unschätzbarem Wert für die Hotelindustrie. Sie bieten eine Plattform für den Austausch und die Vernetzung, was für unser gemeinsames Wachstum essenziell ist. Es ist großartig, dass die HGK dieses inspirierende Event organisiert, und wir freuen uns auf viele weitere gemeinsame Erlebnisse. Besonders inspirierend war der Vortrag von Jochen Schweizer. Er ist eine Klasse für sich. Ein weiterer Höhepunkt war die feierliche Auszeichnung von talentierten Hotelnachwuchskräften, die mit ihrem Engagement und ihrer Leidenschaft für die Branche beeindruckten.“

VORSTELLUNG HGK-MITGLIED

CHRISTIN UND THOMAS CORDES VOM CORDES HOTEL-RESTAURANT AM ROSENGARTEN



Das Hotel-Restaurant Cordes gibt es seit 1929 und wird in der 4. Generation von mir, Thomas Cordes, geführt. Mit gastronomischen Genen im Blut war es für mich klar, dass mein Berufswunsch etwas mit der Branche zu tun haben wird. So habe ich nach der Schule eine dreijährige Ausbildung zum Koch im Ringhotel Niedersachsen gemacht. Danach zog es mich für zwei Jahre in den elterlichen Betrieb zurück, um anschließend für zwei Jahre die Hotelfachschule in Hamburg mit dem Abschluss Betriebswirt zu besuchen. Nachdem ich zwei weitere Jahre Erfahrungen als Koch gesammelt hatte, bin ich Mitte 1990 als Geschäftsführer in den Familienbetrieb zurückgekehrt, um meine Eltern zu unterstützen und ab 1997 diesen selbstständig zu übernehmen. In den vergangenen Jahren habe ich das Hotel-Restaurant stetig modernisiert und weiterentwickelt, um den Betrieb nun an meine Tochter Christin übergeben zu können. Sie hat bereits geschäftsführende Aufgaben von mir übernommen und kümmert sich unter anderem um die Buchhaltung und die Rezeption. Eigene Projekte wie die Einführung eines neuen cloudbasierten Kassensystems und die interne IT-Umstellung liegen bereits in ihrer Hand und werden nach und nach von ihr realisiert.

„**Unser Leitsatz seit Generationen lautet: „Am guten Alten sollst du halten, am schönen Neuen dich gern erfreuen“. Wir sind stolz darauf, Gastgeber sein zu dürfen.**“

KONTAKT

Cordes Hotel-Restaurant
am Rosengarten
Sottorfer Dorfstr. 2
21224 Rosengarten OT Sottorf
Tel.: 04108 43440
E-Mail: hotel@hotel-cordes.de
hotel-cordes.de

STECKBRIEF

I Besonders gefällt uns an der HGK:

Christin: Mir gefällt der Austausch mit dem HGK-Team sehr gut. Dadurch sind wir auf das digitale Tool HGK-BackOffice aufmerksam geworden, das wir daraufhin in unserem Betrieb eingeführt haben. Seitdem haben wir eine deutliche **Arbeits erleichterung und Zeitersparnis in der Rechnungsbearbeitung.**

Thomas: Mich überzeugen die günstigen Angebote im Bereich Küchenequipment. Ein Anruf genügt und wir erhalten zeitnah ein Topangebot, ohne dass wir selbst recherchieren müssen.

I Der ideale Tag startet bei uns:

Christin und Thomas: Mit einer guten Tasse Kaffee und in die zufriedenen Gesichter unserer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sowie Gäste zu schauen.

I Wenn ich mal nicht im Betrieb bin,

Christin: entspanne ich mich bei langen Spaziergängen mit meinen beiden Hunden. Das schöne dabei ist, dass mein Vater und ich mit ruhigem Gewissen entspannen können, da wir genau wissen, dass unser Mitarbeiterteam in unserem Sinne den Betrieb während unserer Abwesenheit führen und es als Inhaberfamilie nicht zwingend notwendig ist, dass wir anwesend sind.

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

Thomas: Mein Wunsch ist es, mit einem Politiker in lockerer Atmosphäre einen Gedankenaustausch zu haben, mit welchen Hindernissen der Mittelstand zu kämpfen hat.

I Unser Lieblingsgericht:

Christin und Thomas: Alles rund um die Bratkartoffel mit hausgemachter Grützwurst nach altem Schlachterrezept.

I Wir arbeiten in der Gastronomie, weil

Christin und Thomas: wir durch und durch Gastronomen sind. Von klein auf haben wir mit angepackt und sind unserem Betrieb, dem Mitarbeiterteam und den langjährigen Stammgästen treu verbunden.

I Das motiviert mich richtig:

Thomas: Mit einem glücklichen und herzlichen Gefühl unsere Stammgäste, deren Familien und die nächste Generation durchs Leben zu begleiten von der Taufe über Hochzeit bis zu verschiedenen Jubiläen innerhalb der Familie.

VORSTELLUNG HGK-MITARBEITER

MANUEL KNIGGE – KEY-ACCOUNT-MANAGEMENT UND GEBIETSLEITER FÜR DIE PLZ-GEBIETE 40-42, 50-53, 57



Nach der Schule habe ich meine dreijährige Ausbildung zum Hotelfachmann im Althoff Grandhotel Schloss Bensberg in Bergisch Gladbach absolviert und bin dort bis Ende 2015 geblieben. In dieser Zeit habe ich in der Position Assistent Einkauf gearbeitet und anschließend als Einkaufsleiter die Verantwortung für den Zentraleinkauf der Althoff Collection Hotels und AMERON Collection Hotels übernommen.

Anfang 2016 bin ich zur HGK gekommen und seitdem als Gebietsleiter in Nordrhein-Westfalen für die Betreuung der HGK-Mitglieder und Akquise zuständig. Seit 2021 übernehme ich zudem als Key-Account-Manager die Betreuung nationaler Hotelgruppen und begleite die Systemführungen der digitalen Tools HGK-BackOffice, HGK-AllOrder Pro und HGK-ChefsCockpit bei den HGK-Mitgliedern.

STECKBRIEF

I Das esse ich gern:

Steak mit Ofenkartoffel und Salat. Dazu ein gutes Bier.

I Ohne das könnte ich nicht arbeiten:

Ich kann mir meine Arbeit ohne den regen Austausch mit den Mitgliedern und Interessenten nicht vorstellen. Durch den Kontakt erhalte ich immer wieder frischen Input und erlebe spannende Herausforderungen. Die passenden Lösungen aus dem Portfolio der HGK anzubieten, um die betrieblichen Abläufe zu verbessern und echte Mehrwerte zu generieren, macht mir besonders viel Spaß.

I Möchte ich gerne mal treffen (auch historisch):

Arnold Schwarzenegger. Ein für mich sehr faszinierender und inspirierender Lebensweg.

I Ich arbeite im Vertrieb, weil

kein Arbeitstag wie der andere ist.

I Ich gehe nach einem Arbeitstag zufrieden nach Hause,

wenn ich alles für meine Mitglieder gegeben habe.

I Ein HGK-Angebot, das mich besonders begeistert:

HGK-BackOffice - Hierdurch können die Betriebe nicht nur ihren Zeitaufwand bei der Verarbeitung von Rechnungen deutlich reduzieren, sondern erhalten auf Knopfdruck Auswertungen über ihren kompletten Einkauf. Zudem können Betriebe durch die Mitgliedschaft bei der HGK erhebliche Einsparungen im Einkauf erzielen.

I Meine Lieblings-Lebensweisheit:

Man muss gegen den Strom schwimmen, um zur Quelle zu gelangen.

„Die Digitalen Lösungen der HGK machen Schluss mit dem Chaos auf dem Schreibtisch.“

KONTAKT

Manuel Knigge
Tel.: 0151 52636351
E-Mail: m.knigge@h-g-k.de



SPIEL AUF ERFOLG – TRIFF DEN GESCHMACK



UEFA
EURO2024
GERMANY

OFFIZIELLER PARTNER DER UEFA EURO 2024™



Unilever
Food
Solutions

75 Jahre

dipasch

KOMPETENT - EFFIZIENT - ZUVERLÄSSIG

DER TEXTILGROSSHANDEL FÜR DIE HOTELLERIE

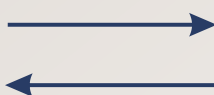
HGK | AllOrder

Jetzt ist es endlich soweit,
die App und ein neuer dipasch-Shop!

Sie fragen sich, was ist neu im Shop bei dipasch? Auf den ersten Blick werden Sie es auch nicht erkennen. Wir haben die letzten Monate unseren Shop von Shopware5 auf die neue Version Shopware6 „gelauncht“. 3 Monate harte Arbeit, auch am Wochenende und über 800 teils nervige Mails, wenn man mit IT-Technikern schreibt. Aber wem erzählen wir das.

Nun sind wir gut vorbereitet und das System **HGK | AllOrder**  kann mit unserem Shop über eine eigens programmierten Schnittstelle kommunizieren. Jeder HGK-Kunde hat auch eine dipasch-Kundennummer, mit der Sie sich in unserem Shop „einloggen“. Sie kaufen ein, klicken und sind sofort wieder in Ihrem Ordersystem. Wir bekommen Ihre Bestellung und Sie, wie gewohnt, unkompliziert und schnell, Ihre Ware.

Einfacher geht es nicht - Probieren Sie es aus!



www.dipasch.de
ONLINE-SHOP

Ihre Ansprechpartner im Unternehmen: **Andreas Pieper** und **Carsten Himmelberg**

59555 Lippstadt Soeststr. 31-35 Telefon: 02941/977297-14 oder -17

Email: pieper@dipasch.de oder himmelberg@dipasch.de

www.dipasch.de

Dieser **KLICK** wird sich für Sie rechnen

Wer teurer kauft - kauft nicht bei uns!



DIPASCH - DER TEXTILGROSSHANDEL FÜR DIE HOTELLERIE

Wir wünschen Ihnen eine gute Sommersaison - Ihr dipasch-Team!

Bei uns ist Musik drin - Hotelfrottier? aber bitte in Farbe...



AUS UNSERER HOSPITALITY COLLECTION

KUSCHELIGES HOTELFROTTIER

- 100% Baumwolle
- Walkfrottier
- 450 g/m²

Frottierserie **PREMIUM** farbig!

Gästetuch	Handtuch	Duschtuch	Saunatuch
30x50 cm	50x100 cm	70 x 140 cm	70x200 cm

*** ab 2,25 €**

* Der Preis gilt für das Handtuch
bei einer Abnahme von 60 Stück (Karton)

www.dipasch.de

Dieser **KLICK** wird sich für Sie rechnen

Wer teurer kauft - kauft nicht bei uns!



Der Sonderpreis für das Frottier ist gültig vom 27.05.2024 bis 30.06.2024!

Für den/die
Küchenchef:in

HGK
Mit uns ist zu rechnen!



Deutsche See Aktionskalender 2024 – 2. Halbjahr

JULI
Garnelen



AUGUST
Grillen & Burger



SEPTEMBER
Lachs





OKTOBER

Wild, Enten, Gänse
& Schmorgerichte



NOVEMBER & DEZEMBER

Advent, Weihnachten & Silvester

JEDEN MONAT EIN
ATTRAKTIVES ANGEBOT

Jeweils monatlich erhalten Sie per E-Mail das Deutsche See Angebot für den Folgemonat – mit allen Produktinformationen und den Aktionspreisen. Die Bestellung erfolgt direkt in der für Sie zuständigen Deutsche See Niederlassung.

