

HGK

Mit uns ist zu rechnen!

HGK
FUTURE
DAY

HGK | TrendTouren 

DAS MITGLIEDERMAGAZIN

HGK-AKTUELL KOMPAKT

Juli 2024

NEUE MITGLIEDSBETRIEBE

NEUES MODUL MAHNUNGEN
IM HGK-BACKOFFICE-SYSTEM

DIE DIGITALEN TOOLS DER HGK
UNTERSTÜTZEN IM ARBEITSALLTAG

DIE NEUE SALATMAYO VON
HELLMANN'S PROFESSIONAL

MIT DEM VELUSJET® WIRD
ENTSPANNUNG ZUM ERLEBNIS

NEUER BESTPRICE-LIEFERANT –
LYRECO

EMPFEHLEN SIE UNS WEITER UND WIR
BEDANKEN UNS MIT 1.000,- €

HOSPITALITYHERO-
GEWINNERIN 2024
IM INTERVIEW

HGK-TRENDTOUR
AM 15. SEPTEMBER 2024

HGK- FUTURE DAY
AM 16. SEPTEMBER 2024

*Immer einen Schritt voraus: Gehen Sie mit uns auf **HGK-TrendTour am 15. September** und besuchen Sie den **HGK-Future Day am 16. September 2024** in Düsseldorf*

Mit der HGK-TrendTour und dem HGK-Future Day bieten wir unseren Mitgliedern eine Netzwerkplattform, die fachlichen Input und Austausch in einer kleinen Gruppe sowie in größerer Runde beim HGK-Future Day ermöglicht. Dieses persönliche Format wird durch interessante Gespräche unter Kolleginnen und Kollegen, hochwertige Unterhaltung und gemeinsame Erlebnisse geprägt. Und natürlich darf der Spaßfaktor hierbei auch nicht fehlen.

Das einzigartige b'mine Businesshotel und ein exklusives CarLoft wartet auf die Teilnehmenden, genauso wie kulinarische Highlights und eine (Trend)Tour durch den MedienHafen.

Beim HGK-Future Day auf dem Vodafone Campus dreht sich alles um die Zukunft der Hospitality. Auf dem Programm steht ein erlebnisreicher Tag mit 10 Top-Speakern zu den Themen Nachhaltigkeit, Digitalisierung, Online-Vermarktung, Cyber Security, Künstliche Intelligenz, Business Intelligence sowie People & Culture, Live-Podcast, lockeres Networking und ein Abend-Event mit DJane, Live-Musik und Dancefloor.

Weitere Informationen zu diesen exklusiven Hospitality-Events lesen Sie in dieser Ausgabe.

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 22.05.2024 bis 16.06.2024



Hirtsteinbaude Berggasthof
Am Hirtstein 3
09496 Marienberg OT
Satzung
hirtsteinbaude.de



MiRoGH GmbH
Berliner Allee 47
64295 Darmstadt
mirogh.com



Neues Modul Mahnungen im HGK-BackOffice-System

Das bereits angekündigte **Modul Mahnungen** wurde nun im HGK-BackOffice-System **aktiv geschaltet** und ermöglicht somit eine **direkte Erfassung und Bearbeitung der Mahnungen**, wenn die entsprechenden Berechtigungen hierfür vorliegen. Diese finden Sie im BackOffice System unter dem Menüpunkt Rechnungen/Mahnungen. Der E-Mail-Versand der bei uns eingehenden Mahnungen an die Kunden wurde dementsprechend eingestellt.

Die Mahnungen können entweder **direkt ins Archiv verschoben** oder als **Grundlage für die Erstellung eines Beleges** genutzt werden. Für die Erzeugung des Beleges ist der Kreditoren und der Rechnungsbetrag frei bestimmbar. Hierbei ist jedoch zu beachten, dass **eine Mahnung nicht die Lieferantenrechnung mit Steuerausweis** ersetzt. Daher sollten aus dem Mahnungsmodul nur Buchungsbe-

lege für z. B. Mahngebühren erstellt werden. Die erstellten Belege stehen dann unmittelbar zur Weiterverarbeitung bereit.

Zusätzlich kann die **Mahnung aus dem System heraus verschickt werden**, um beim Lieferanten eine Kopie der angemahnten Rechnung anzufordern.

Haben Sie zu diesem Thema weitere Fragen oder Anregungen, dann steht Ihnen das Team Digitale Lösungen gern zur Verfügung.

KONTAKT

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



Marvin Schwarz

Die digitalen Tools der HGK unterstützen im Arbeitsalltag

Im Herzen von Gummersbach öffnet sich ein neues Kapitel der Stadtgeschichte mit der Neugestaltung der Alten Vogtei, einem der ältesten und geschichtsträchtigsten Gebäude der Stadt. Die Alte Vogtei, liebevoll als „Das Wohnzimmer der Stadt“ bezeichnet, liegt zentral in der belebten Einkaufsstraße von Gummersbach und zieht mit ihrer beeindruckenden Fassade sofort die Blicke auf sich. Die jüngsten Erweiterungen umfassen etwa 435 Quadratmeter, die vorrangig gastronomischen Zwecken dienen. Das Restaurant „Zur Vogtei“ lädt Einheimische wie Besucher dazu ein, in historischem Ambiente zu speisen. Die offizielle Eröffnung der Alten Vogtei fand am 11. Mai 2024 im feierlichen Rahmen statt.

In unserem Gespräch mit Marvin Schwarz, Betriebsleiter und Geschäftsführer, erzählt er uns, warum der sich für HGK-BackOffice und HGK-AllOrder entschieden hat.

Was war für Sie ausschlaggebend, sich für das Kreditorenmanagementsystem HGK-BackOffice und das Bestelltool HGK-AllOrder zu entscheiden?

Während meines Informatikstudiums habe ich nebenbei im Restaurant Kunstwerk in Gummersbach gearbeitet (das auch HGK-Mitglied ist) und dadurch ergaben sich Berührungspunkte mit der HGK sowie dem HGK-BackOffice-System. Die HGK unterstützt Gastronominnen und Gastronomen durch maßgeschneiderte Dienstleistungen dabei, das Betriebsmanagement zu vereinfachen. Daher war es für mich selbstverständlich, auch im Restaurant „Zur Vogtei“ mit diesem digitalen Tool zu arbeiten, um die Organisation der Hintergrundprozesse wie Rechnungsbearbeitung oder Inventur zu optimieren, da die Daten unserer Eingangsrechnungen digitalisiert vorliegen.

Mit dem kostenfreien Bestelltool HGK-AllOrder haben wir vor unserer Eröffnung individuelle Einkaufslisten angelegt

und konnten so bei den HGK-Partnern unsere Grundaussstattung schnell und unkompliziert aus dem System heraus bestellen und zukünftig bequem nachbestellen.

Welche Funktion des HGK-BackOffice-Systems werden Sie zudem nutzen?

Ich werde u. a. das Reporting nutzen, um Bestellmengen und Preisentwicklungen unserer Lieferanten im Auge zu behalten. Dies ist auch sehr hilfreich, um sich zum Beispiel optimal auf Jahresgespräche mit den Lieferpartnern vorzubereiten oder als Verhandlungsgrundlage für alternative Lieferanten.

Gibt es weitere digitale Tools, die Sie im Rahmen der Zusammenarbeit mit der HGK nutzen?

Um die Zeiterfassungen und die Lohnabrechnungen des Mitarbeiterteams zu erleichtern, haben wir uns für eine Zusammenarbeit mit den HGK-Partnern Eurodata (edtime Zeiterfassung) und Lohnmühle (Lohnabrechnung) entschieden. Dadurch werden kritische Prozesse in der personalintensiven Gastronomie erleichtert und fachgerecht, unter Einhaltung aller relevanten Vorgaben, dokumentiert. Darüber hinaus ermöglicht die HGK den Zugang zu einem breiten Netzwerk von Lieferanten, was die Beschaffung und Kostenkontrolle verbessern.

KONTAKT

Gastro Vogtei GmbH
Kaiserstraße 19
51643 Gummersbach
Tel.: 02261 9128920
E-Mail: info@zur-vogtei.de
zur-vogtei.de



Klassischer Geschmack und maximale Stabilität: Die neue Salatmayo von Hellmann's Professional ist da.

Erneut hat die **weltweit führende Mayonnaise-Marke** bewiesen, dass sie mit den **Bedürfnissen der Profiküche bestens vertraut** ist. Der **Neuzugang im Sortiment** von Hellmann's, die Professional Salatmayo, garantiert neben langanhaltender Bindung vor allem **vielfältige Einsatzmöglichkeiten** – ob klassisch als Salatdressing, zur Kreation von Saucen und Dips oder für die Zubereitung von Burger Buns.

Die Professional Salatmayo ist **säure- und hitzestabil** und ermöglicht als **Ummantelung verschiedenster Salatkomponenten** einen **minimalen Wasserverlust** für bis zu 72 Stunden. Sie kommt im praktischen 10-Liter-Eimer und ist dank **sorgfältig ausgewählter Zutaten** und **Eiern aus Freilandhaltung** außerdem **laktose- und**

glutenfrei. „Mit unserer Professional Salatmayo bieten wir Köchinnen und Köchen ein Produkt im typischen Hellmann's Geschmack, das eine perfekte, langanhaltende Bindung sichert“, erklärt Thomas Gollnow, Culinary Fachberater bei Unilever Food Solutions & Langnese. Die **Professional Salatmayo** eignet sich sowohl für die **Zubereitung von Coleslaw** als auch, **modern interpretiert**, als **Komponente für Jakobsmuscheln à la Parmigiana**. Weitere Informationen gibt es unter ufs.com/mayonnaise

KONTAKT

Unilever Food Solutions & Langnese
Isabel Jeske
Neue Burg 1
20457 Hamburg
E-Mail: Isabel.jeske@unilever.com
unileverfoodsolutions.de



Mit dem VELUSJET® wird Entspannung zum Erlebnis!

Der VELUSJET® bringt **frischen Wind in die Wellness-Routine**. Eine Massage, die so individuell ist wie Sie! **Muskelentspannung, Regeneration oder Schmerzlin-**
derung – die Hydrojet- Massage. **Bedürfnisorientierte Themenmassagen** und **intuitive Bedienmöglichkeiten**: dieser Hydrojet ist ideal für alle, die einfachste Bedienung bevorzugen. Die **starke Wirkkraft** der 2 Pumpen und die **gezielten Bewegungsabfolgen** haben eine **nachweislich gesundheitsfördernde Wirkung** – begeistern Ihre Gäste und entlasten zusätzlich Ihr Personal.

Die **Bedienung ist denkbar einfach! 15 Themenmassagen mit Wellnesscharakter**, jeweils auf einer NFC-Karte gespeichert, stehen zur Auswahl. Der **Kunde übernimmt die Karte mit dem gewünschten Programm** und kann

dieses eigenständig am VELUSJET® starten. Die Bedienung erfolgt alternativ über ein Touch-Panel.

Der **VELUSJET® kann frei zugänglich betrieben werden** oder lässt sich **mittels NFC-Karte oder einem externen System** für die Nutzung freischalten.

Die BÖCKELT GmbH aus dem sauerländischen Wenden ist gleichermaßen Hersteller des VELUSJET® sowie Ansprechpartner für Vertrieb und Service.

KONTAKT

Oliver Hürtgen
Tel.: 02762 41993-4
E-Mail: verkauf@velusjet.de
velusjet.de

Lyreco liefert, was Ihr Arbeitsplatz braucht! Überall, wo Sie arbeiten. Heute und morgen.



Von der kleinen Buchhandlung zu einem der **weltweit größten B2B-Anbieter für Arbeitsplatzlösungen**. Auch heute noch familiengeführt. Seit fast **100 Jahren versorgt die Firma Lyreco** Unternehmen weltweit mit allem Wichtigen: Von der Konzeption, Einrichtung und Realisierung gesamter Büro- und Arbeitswelten bis hin zu Produkten- und Dienstleistungen für Ihren Arbeitsplatz im Alltag. Ob **Bürobedarf, Druckdienstleistungen, Arbeitsschutz und Arbeitskleidung, Kaffee & Cateringartikel sowie Reinigungs- und Hygieneprodukte**. Alles aus einer Hand! Die Businessline Möbel steht Ihnen ebenso für Planungen neuer Raumkonzepte für Büros, dem Gastrobereich, der Lobby sowie Schulungs- und Seminarräumen jederzeit gern zur Verfügung.

Lyreco's Multispezialist-Strategie bietet Ihnen neben einer **umfangreichen Auswahl an Produkten** auch **eine Vielzahl an Dienstleistungen**. Lyreco recycelt z. B. Ihre Tinten und Toner, Ihr Altpapier, Batterien und Schreibgeräte sowie getragene Arbeitsschutzprodukte. Zudem **personalisiert und individualisiert** das Unternehmen Ihre Geschäftsausstattung, Ihre **Stempel und Visitenkarten**.

Nachhaltigkeit wird bei **Lyreco GROSSgeschrieben**. Die Firma übernimmt Verantwortung durch eine **nachhaltige Produktauswahl** und ist seit 2003 bereits DIN ISO zertifiziert nach 14.001. Das **Lyreco-Team** freut sich darauf, Sie im Kundenkreis begrüßen zu dürfen.

Ab sofort ist Lyreco auch BestPrice-Partner der HGK.



**Jetzt
BestPrice-Angebot
ansehen**

KONTAKT

Sibylle Neumann
Tel.: 0152 22838187
E-Mail: sibylle.neumann@lyreco.com
lyreco.com

Anzeige

HGK
Mit uns ist zu rechnen!

SAY SOMETHING!

**EMPFEHLEN SIE UNS WEITER
UND WIR BEDANKEN UNS MIT 1.000,-€***

Rufen Sie uns einfach unter 0511 37422-155 an
oder schreiben Sie eine E-Mail an mwm@h-g-k.de

Die Aktion ist bis zum 31.12.2024 begrenzt.

**1.000,-€
PRÄMIE**

*Das neue Mitglied und der/die Prämienempfänger*in dürfen nicht identisch sein. Mitglieder die in einem Konzern verbunden sind, können sich nicht selbst werben. Die Zusendung der Prämie erfolgt nach Erfüllung der für die HGK-Mitgliedschaft erforderlichen Eintrittsregularien des neuen Mitglieds. Voraussetzung für eine Mitgliedschaft ist ein zentralregulierter Umsatz von wenigstens 100.000,- Euro p. a. Der/die Werbende muss aktives HGK-Mitglied sein. Die Aktion ist bis zum 31.12.2024 begrenzt.



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



#hospitalityhero 2024 – Gewinnerin Hannah Schneider in der Kategorie #businesstalent

Im Rahmen der HGK-Generalversammlung am 27. Mai 2024 in Münster fand die **feierliche Preisverleihung des #hospitalityhero** statt. Mit dieser Ehrung würdigt die Gerhard Günnewig Stiftung zusammen mit der HGK seit 2016 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**.

In den folgenden Ausgaben der HGK-Aktuell stellen wir Ihnen die Gewinnerinnen in den jeweiligen Kategorien vor. Den Anfang macht **Hannah Schneider vom Hotel FRITZ LAUTERBAD als Gewinnerin im Bereich #businesstalent**:

Was war für Sie ausschlaggebend, ein duales Studium im Bereich Hotel- und Gastronomiemanagement mit Praxiserfahrung in der Hotellerie zu beginnen?

Während meines Besuches des Gymnasiums habe ich parallel zu meinem Abitur eine Ausbildung zur Köchin absolviert und beides erfolgreich abgeschlossen. Da ich bereits von klein auf sehr gern für meine Familie gekocht und mich bewusst mit saisonalen und regionalen Zutaten beschäftigt habe, war es für mich klar, dass ich eine Ausbildung zur Köchin machen werde. Ich bin dankbar dafür, dass ich die Möglichkeit hatte, auch wenn es nicht immer einfach war, neben der allgemeinen Hochschulreife auch eine abgeschlossene gastronomische Ausbildung vorweisen zu können. Meine Leidenschaft für gutes Essen ist geblieben und eine gute Gastgeberin zu sein liegt mir am Herzen. Somit habe ich mich dazu entschlossen, mich in der Hotellerie weiter zu qualifizieren und ein duales Studium für

Hotel- und Gastronomiemanagement zu beginnen, welches ich im September dieses Jahres abschließen werde. Mein dualer Hospitality-Partner ist das Hotel FRITZ LAUTERBAD in Freudenstadt. Neben den theoretischen Studieninhalten wie Future of F&B-Management bis hin zum Hotel- und Gaststättenrecht versuche ich, im Hotelbetrieb alle Abteilungen bestmöglich zu unterstützen.

Arbeiten Sie nach Ihrer Ausbildung weiter in der Hospitality-Branche oder werden Sie in einem anderen Bereich weiterarbeiten?

Ich werde der Gastrobranche treu bleiben, wenn auch nicht direkt nach meinem dualen Studium. Zu einem guten Essen gehört auch ein guter Wein und genau das ist eine weitere Leidenschaft von mir. Im Dezember 2023 habe ich die Prüfung zur Junior Sommelière bestanden und beabsichtige, meine Weinkenntnisse mit einem Praktikum auf einem französischen Weingut zu erweitern, um Praxiserfahrungen in der Weinbranche zu sammeln.

Welche Erwartungen haben Sie nach dem Studium an Ihre Tätigkeit in der Hospitality-Branche?

Ich könnte mir eine Führungsposition in der Hotellerie oder Gastronomie vorstellen, bei der ich mich selbst auch aktiv einbringe. Auf jeden Fall eine herausfordernde Tätigkeit, die sich mit meinen Werten vereinbaren lässt. Mit meiner positiven Haltung setze ich ein Zeichen gegen negative Einstellungen, denn ich habe ernsthaftes Interesse an Menschen und möchte etwas Gutes für sie tun. Für mich ist es wichtig, sie glaubhaft willkommen zu heißen, ihnen ein gutes Gefühl zu vermitteln und dies mit einer wertschätzenden Kom-

Fortsetzung auf der nächsten Seite >

munikation zu unterstreichen. Besonders in angespannten Situationen ist es wichtig, einen ruhigen und kühlen Kopf zu bewahren und auf eine freundliche Art und Weise die Sachlage zu klären. Es sollte ein ausgewogenes Verhältnis zwischen den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern untereinander sowie gegenüber den Gästen herrschen.

Was würden Sie jungen Leuten raten, die eine Ausbildung in der Gastrobranche machen möchten?

Der Wechsel von der Schule in den Job ist eine Herausforderung und bedeutet auch Durchbeißen und positive sowie negative Erfahrungen sammeln.

Es ist auf jeden Fall sinnvoll, sich zum Beispiel auf gastronomischen Ausbildungsmessen zu informieren oder gezielt ein Praktikum in der Hotellerie oder Gastronomie zu absolvieren, um einen Einblick ins Arbeitsleben zu erhalten. Zudem

bietet sich hier auch eine gute Möglichkeit, das komplette Mitarbeiterteam kennenzulernen und die Stimmung und Atmosphäre im Betrieb gegenüber den Gästen sowie unter dem Personal einschätzen zu können und direkt ins Gespräch zu kommen „wie läuft es hinter den Kulissen“. Ein Azubi-Speed-Dating kann auch sehr hilfreich sein, um in lockerer Runde mit verschiedenen Ausbildungsbetrieben in Kontakt zu treten und bei Interesse ein Praktikum zu vereinbaren. Grundsätzlich ist es wichtig, offen zu sein, für das was kommt, denn es kommt anders als man denkt.

KONTAKT

Hotel FRITZ LAUTERBAD
Am Zollernblick 1
72250 Freudenstadt-Lauterbad
Tel.: 07441 95099-0
E-Mail: info@fritz-lauterbad.de
fritz-lauterbad.de

IMMER EINEN SCHRITT VORAUSS: GEHEN SIE MIT UNS AUF HGK-TRENDTOUR

AM 15.09.2024 IN DÜSSELDORF

BEGRENZTE
PLÄTZE,
JETZT
BUCHEN!

HGK-TrendTour am 15. September 2024 – Leev Düsseldorf, mir sin bald widda do!

Im September heißen wir unsere Mitglieder in der schönen Rheinmetropole Düsseldorf mit lockerem Networking und kulinarischen Highlights herzlich willkommen.

Auf unserer **rheinischen TrendTour** bieten wir einen **Genuß für Augen, Ohren und Gaumen**. Zudem bietet unser **exklusives Hospitality-Event** eine gute Gelegenheit, um mit anderen **HGK-Mitgliedern und Partnern in lockerer Atmosphäre ins Gespräch zu kommen** und jede Menge Spaß zu haben. Schließlich können wir nicht nur Business Intelligence für die Hospitality, sondern auch Party und „Halli-Galli“ mit der Hospitality.

EXKLUSIVPREIS FÜR HGK-MITGLIEDER

Pro Person & Veranstaltungstag nur 149,- €* inkl. Übernachtung und Frühstück (*netto zzgl. MwSt.)

Also nicht verpassen und Tickets sichern – die Plätze sind begrenzt!

KONTAKT

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

**Jetzt
buchen**

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 Uttenweiller

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

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

BILDNACHWEISE:

Adobe Stock © chika_milan Adobe Stock © Doc Rabe Media, © Gastro Vogtei GmbH, © Unilever Food Solutions & Langnese, © Böckelt GmbH, © velusjet.de, Adobe Stock © REDPIXEL, Adobe Stock © REDPIXEL, Adobe Stock © Channele Malambo/peopleimages.com, ©Matthias Merz Fotografie, Bamberg, Unsplash © Matthias Wagner, Unsplash © Marcela Laskoski

HGK
FUTURE
DAY

16.09.2024
DÜSSELDORF
@VODAFONE
CAMPUS

SEID AM START, WENN SICH ALLES UM DIE
ZUKUNFT DER **HOSPITALITY** DREHT!

#BUSINESS INTELLIGENCE #CYBER SECURITY
#ONLINEMARKETING #NACHHALTIGKEIT
#KI #PEOPLE & CULTURE



10

TOPSPEAKER

LIVEPODCAST

SASCHA **BRENNING**
& MARKUS **WESSEL**



DJANE

& LIVEMUSIK



GET
YOUR
TICKETS!



H-G-K.DE/CMS/TERMINE