

HGK

Mit uns ist zu rechnen!

DAS MITGLIEDERMAGAZIN

HGK-AKTUELL KOMPAKT

September 2024

NEUE
MITGLIEDSBETRIEBE

NEUE LIEFER- UND
DIENSTLEISTUNGSPARTNER

DAS BEDÜRFNIS NACH WELLNESS
STEHT IM FOKUS DER GÄSTE

NEUE KUNDEN
DER FIRMA HAGLEITNER

HELLMA – 100 JAHRE KOMPETENZ
AUF DEM GEBIET DER PORTIONSARTIKEL

INITIATIVE MAGENTA-BOOST – DIE GLASFASER-
INITIATIVE FÜR DEN MITTELSTAND

#HOSPITALITYHERO:
GEWINNERIN PHILINE HEINZE

HGK-TRENDTOUR
GOES MALLORCA

Das Bewusstsein für einen gesunden Lebensstil nimmt heutzutage einen immer höheren Stellenwert ein und die Menschen legen großen Wert auf eine ausgewogene Lebensweise, um das Wohlbefinden für Körper, Geist und Seele in Einklang zu bringen.

Wellness-Angebote in Hotels spiegeln diesen Trend wider und erfüllen die Bedürfnisse der Gäste. Es ermöglicht ihnen, zu entspannen, ihre Gesundheit zu fördern und ein ganzheitliches Erholungserlebnis zu genießen. Dies trägt nicht nur zu einer hohen Gästezufriedenheit bei, sondern auch zur langfristigen Attraktivität und Wettbewerbsfähigkeit von Hotels. Zudem profitieren Gäste von einer nachhaltigen Erholung, die sie mit in ihren Alltag nehmen können und behalten so ein einzigartiges wertvolles Erlebnis in Zusammenhang mit dem Wellnessurlaub im Hotel in Erinnerung und kommen für eine weitere Auszeit wieder.

Um für den nötigen Entspannungseffekt zu sorgen, spielt die Gestaltung des Wellnessbereichs eine große Rolle. Für die Innenarchitektur ist das Zusammenspiel von natürlichen Materialien wie Holz, Stein und Bambus genauso wichtig wie die Auswahl passender Stoffe aus Baumwolle, Leinen oder luxuriösen Textilien.

*Unser **HGK-Partner – Bachhuber Contract** – aus dem Leistungsfeld **Renovierung & Modernisierung** steht den HGK-Mitgliedern mit seiner jahrelangen Expertise auf dem Gebiet der Hotelkompletteinrichtung auch hinsichtlich der gewünschten Anforderungen für den Wellnessbereich kompetent zur Seite. Lesen Sie hierzu den Artikel auf Seite 3 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

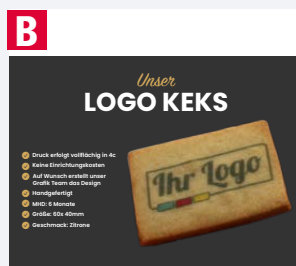
Neue Mitgliedsbetriebe vom 20.07.2024 bis 15.08.2024



B.T. GmbH Catering & Events
Diebrocker Straße 316
32051 Herford
btcatering.de



Akzent Hotel am Burgholz
Am Burgholz 30
99891 Tabarz
hotel-am-burgholz.de



Confiserie Möhlenkamp OHG

Veldhausener Straße 22
49828 Neuenhaus
Tel.: 05941 315
E-Mail: info@confiserie-moehlenkamp.de
confiserie-moehlenkamp.de

Artikelprogramm:

Confiserie Produkte –
Bedruckung mit Logo möglich

Ihr Vorteil: 2 % Skonto, 1 % Bonus



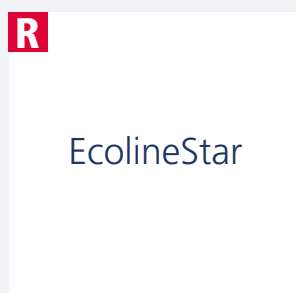
Fränkische Bettwarenfabrik GmbH

Josef-Kühnl-Weg 1 - 5
91413 Neustadt a.d. Aisch
Tel.: 09161 660660
E-Mail: info@fbf-bedandmore.de
fbf-bedandmore.de

Artikelprogramm:

Frottierwaren, Bettwäsche, Bettwaren,
Matratzen, Schlafsofas, Schlafsysteme

Ihr Vorteil: 2 % Skonto, 1 % Bonus



EcolineStar

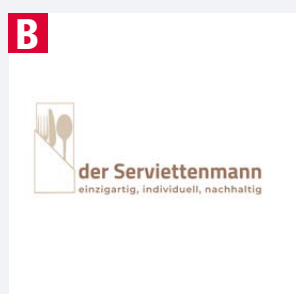
Husumerstraße 51
25821 Bredstedt
Tel.: 0162 5947509
E-Mail: service@ecolinstar.com
ecolinstar.com

Artikelprogramm:

Gebäudereinigung, Unterhaltsreinigung

Ihr Vorteil: 2 % Skonto, 1 % Bonus

Liefergebiet: PLZ-Gebiet 24 - 25



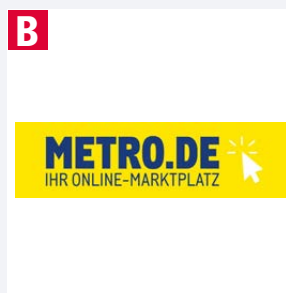
der Serviettenmann

Jan Spronk – Frank Thyssen GbR
Georgstraße 29
47574 Goch
Tel.: 0174 1443393
E-Mail: info@dervserviettenmann.de
dervserviettenmann.de

Artikelprogramm:

Servietten, Servietten
mit Label & Druck (Individualdruck)

Ihr Vorteil: 3 % Skonto, 1 % Bonus



METRO Markets GmbH

Ria-Thiele-Straße 2a
40549 Düsseldorf
Tel.: 0211 91194200
E-Mail: lorenz.boehm@metro-markets.de
metro-markets.de

Artikelprogramm:

Non-Food-Vollsortiment

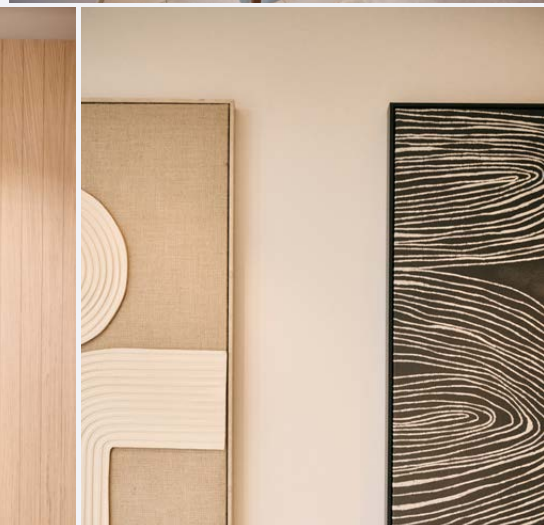
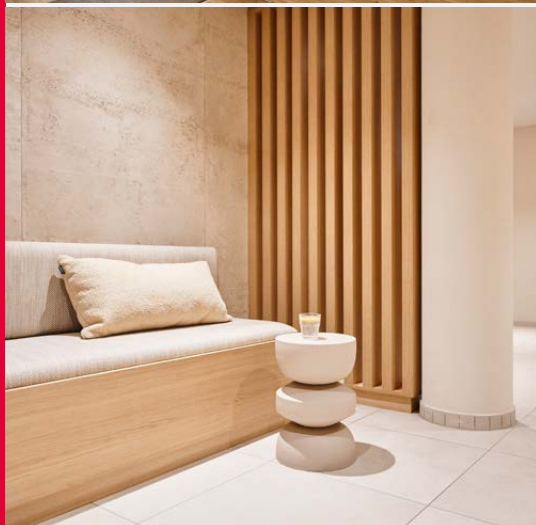
Ihr Vorteil: 0,5 % Bonus

Der Online-Marktplatz der METRO bietet Ihnen ein breites Sortiment an Non-Food-Produkten, die Sie bequem via HGK-AllOrder über ihre Einkaufsliste schnell und günstig beziehen können. Sowohl für Verbrauchsmaterialien, die Sie jede Woche bestellen, als auch für Küchen-, Geschäftsausstattung, die Sie ad hoc benötigen, hat METRO passende Lösungen für Sie parat.



B Bundesweite Lieferung möglich

R Regionale Lieferung möglich



Das Bedürfnis nach Wellness steht im Fokus der Gäste

Der **Ausbau von Wellnessbereichen** gewinnt in unserer modernen Gesellschaft **zunehmend an Bedeutung**, da das Bewusstsein für die Wichtigkeit von körperlicher und geistiger Gesundheit stetig wächst. In einer Welt, die von **hektischem Alltag, hoher Arbeitsbelastung und ständigem Leistungsdruck** geprägt ist, **sehnen** sich immer mehr Menschen **nach Erholung und Entspannung**. Wellnessauszeiten, also gezielte Pausen, die der Regeneration und dem Wohlbefinden dienen, spielen dabei eine zentrale Rolle.

Der **Ausbau von Wellnessbereichen** in Hotels, SPA-Einrichtungen und auch im privaten Umfeld **ist eine direkte Antwort auf dieses Bedürfnis**. Immer mehr Menschen suchen **nach Orten**, an denen sie sich zurückziehen, **Stress abbauen und neue Energie tanken** können. Dabei stehen nicht nur **klassische Angebote wie Massagen oder Saunagänge** im Vordergrund, sondern auch **moderne Konzepte**, die ganzheitliche Ansätze verfolgen. **Yoga- und Meditationsräume, Floating-Tanks, Infrarotkabinen und Naturerlebnisse wie Wald- oder Meeresspaziergänge** werden zunehmend in Wellnessangebote integriert. Diese Vielfalt ermöglicht es den Menschen, **individuelle Wege zur Entspannung** zu finden, die auf ihre **persönlichen Bedürfnisse** zugeschnitten sind.

Insgesamt reflektiert der **Ausbau von Wellnessbereichen** die **steigende Nachfrage** nach Orten der Ruhe und Erneuerung. Er zeigt, dass die **Menschen zunehmend den Wert** von Auszeiten erkennen und bereit sind, **aktiv in ihre Gesundheit** zu investieren. Diese Entwicklung trägt dazu bei, dass **Wellness** mehr und mehr **als essentieller Bestandteil** eines **ausgewogenen Lebensstils** anerkannt wird.

Bei der Gestaltung dieser Wellnessbereiche spielt für **die Innenarchitektur** die Auswahl der Materialien und Stoffe eine entscheidende Rolle, um **eine Atmosphäre der Entspannung und des Wohlbefindens** zu schaffen. **Natürliche Materialien** wie Holz, Stein und Bambus werden bevorzugt, da sie Wärme ausstrahlen und **eine Verbindung zur Natur** herstellen. Diese Elemente tragen dazu bei, **eine beruhigende Umgebung** zu schaffen, die die Sinne anspricht.

Stoffe wie weiche Baumwolle, Leinen und luxuriöse Textilien werden eingesetzt, um **Komfort und Geborgenheit** zu vermitteln. Farben wie Erdtöne, sanftes Grün oder Blau **fördern zusätzlich die Entspannung**, während die **Beleuchtung gezielt eingesetzt wird**, um ein warmes, diffuses Licht zu erzeugen. Auch die **Raumaufteilung** und die Integration von natürlichen Elementen wie Pflanzen oder Wasserflächen spielen eine zentrale Rolle, um einen **harmonischen Rückzugsort** zu schaffen, der den Alltag vergessen lässt.

Im Rahmen der **Kernkompetenz** für den **Bereich Hotelkompletteinrichtung** plant unser Lieferpartner Bachhuber Contract in Bad Birnach in **enger Absprache mit seinen Kunden** diese Bereiche hinsichtlich aller Anforderungen. Je nach Lage des Hotels und der Gästezielgruppe entstehen hier **außergewöhnliche, einzigartig zugeschnittene und stimmige Wellnesskonzepte**.

Gern stellt Ihnen Annett Schambor einen Kontakt für eine Beratung her.

KONTAKT

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



Wir haben für Sie verhandelt – neue Konditionen ab 1. September 2024 mit der Hagleitner GmbH

Unser Lieferpartner Hagleitner in Sauerlach **gestaltet Hygiene** und liefert das **Komplettportfolio von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln** mit den dazugehörigen Spendern, Reinigungs- & Dosiergeräten und Apps. Das seit 1971 familiengeführte Unternehmen **forscht, entwickelt und produziert mitten in Österreich, in Zell am See**. Das Sortiment reicht dabei von berührungslosen Seifen- und Papierspendern samt passenden Nachfüllungen über maßgeschneiderte Dosieranlagen für Waschmaschinen und Geschirrspüler bis hin zu hochwirksamen Reinigungsmitteln sowie geprüfter, zertifizierter Hände- und Oberflächendesinfektion.

Mit den **digitalen und nachhaltigen Systemen** unterstützt das Unternehmen die Kunden, **vorausschauend in die Zukunft zu blicken** und die **Hygieneaufgaben strategisch** zu planen. Bestmögliche Hygiene ist einer der **entscheidenden Faktoren** für ein **funktionierendes Gesundheitssystem** – diese Herausforderung ist der Ansporn und die Aufgabe der Firma Hagleitner. Beratung, Schulung und Dokumentation für und mit dem Kunden sind für unseren Lieferpartner selbstverständlich. Das Unternehmen Hagleitner ist damit **Innovationsführer im Bereich Reinigung und Hygiene**.

NEUE KUNDEN AB 1. SEPTEMBER 2024

RECHNUNGSRABATT:

Grundrabatt*

17 %

Spender und Dosiergeräte*

35 %

*Ausgenommen Aktionen, die diese Rabatte überschreiten

*Es werden keine Umsätze aus der Bonifikation genommen

Dienstleistungen* & Aktionen

0 %

*Dienstleistungen = z. B. Arbeitszeit, Fahrzeit, Schulungen, Mieten etc.

BONIFIKATIONEN AM ENDE DER JEWELIGEN ABRECHNUNGSPERIODE

Hausbonus

Ab 10.000 Euro Jahresumsatz

4 %

Ab 20.000 Euro Jahresumsatz

6 %

Ab 30.000 Euro Jahresumsatz

8 %

Ab 50.000 Euro Jahresumsatz

individuelle Partnervereinbarung

ZAHLUNGSBEDINGUNGEN:

14 Tage, 3 % Skonto, 30 Tage netto

LIEFERBEDINGUNGEN: AB 01.09.2024

Bei Bestellungen mit einem Warenwert von über 100,- € (exklusive Ust.) berechnet Hagleitner keine Versandkosten, darunter Mindermengenzuschlag von 9,50 €

SONDERAKTION HGK

Begehung (Ist-Analyse des aktuellen Hygiene-Standards und Erarbeitung eines individuellen Hygiene-Konzepts für Ihren Betrieb. Einen Termin vereinbaren Sie mit Ihrem zuständigen Hagleitner-Betreuer) **im Wert von 850,- € kostenlos**.

Gern berät Sie Gerhard Hochhuber zum Hagleitner-Sortiment.

KONTAKT

Hagleitner Hygiene Deutschland GmbH
Robert-Bosch-Straße 12
82054 Sauerlach
Tel.: 08104 629580
E-Mail: gerhard.hochhuber@hagleitner.com
hagleitner.com



100 Jahre Kompetenz auf dem Gebiet der Portionsartikel für Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung

Bei der Hellma Gastronomie Service GmbH in Nürnberg werden seit **mehr als 100 Jahren Portionsartikel** für die **Hotellerie und die Gemeinschaftsverpflegung** hergestellt und vertrieben. Gerade in dieser Branche hat sich in den letzten Jahren der **Fokus immer mehr auf Nachhaltigkeit** verlagert. Wie können Portionsartikel Gastronomen oder Küchenleiter bei diesem Bestreben unterstützen?

HENNING WELZEL, VERTRIEBSLEITER IM HAUSE HELLMA, GIBT UNS EINEN EINBLICK ÜBER DIE ENTWICKLUNG VON DAMALS BIS HEUTE:

Wie hat sich die Einstellung zu portionierten Lebensmitteln mit Hinblick auf Nachhaltigkeit in den letzten Jahren entwickelt?

Im Außer-Haus-Markt erzielen wir die größten Effekte in Sachen Nachhaltigkeit durch die Vermeidung von Lebensmittelmüll, gefolgt vom ressourcenschonenden Gebrauch von Energie und Wasser. Es werden in der Branche aber auch andere Darreichungsformen mit viel offener Ware umgesetzt. Jeder Gast benutzt den gleichen Vorleger, in der gleichen Schüssel oder im Glas, Speisen werden teilweise mit der Hand berührt. Verbleibende Ware muss vernichtet werden. Wenn das nicht der Fall wäre, ist das unhygienisch und entspricht so nicht den Vorgaben nach HACCP. Wird die Ware weggeworfen, entsteht Food-Waste. Die Branche steht, nach einer Studie des statistischen Bundesamts im Juni 2022 zu Lebensmittelabfällen, für 1,9 Millionen Tonnen Lebensmittelmüll, Jahr für Jahr!

Nicht jeder Gast mag das.

Einzeln verpackte Portionspackungen bieten hier Vorteile: Sie erleichtern den Alltag, sind hygienisch einwandfrei und vermeiden Food-Waste. Sie helfen beim ressourcenschonenden Arbeiten, Spülgänge werden vermieden, Wasser und Energie gespart. Außerdem werden Arbeitsgänge verschlankt und Handgriffe minimiert, was sehr wichtig ist bei der aktuellen Personalsituation. Und auch da kommt es dann natürlich auf die richtige, konsequent getrennte Entsorgung an, sonst hinkt der Vergleich.

Viele Verbraucher denken, dass die kleinen Portionen mehr Müll verursachen als große Verpackungen, was können Sie hier entgegenen?

Das muss man ganzheitlich betrachten, denn es sind auch die Großgebinde meist in dickeren Materialien verpackt – sowie die oben zitierten möglichen negativen Konsequenzen.

Bei Hellma setzen wir seit einigen Jahren auf nachhaltige, umweltfreundliche Verpackungsmaterialien. Wir achten darauf, recyclingfähige Materialien einzusetzen und Materialstärken so gering wie möglich, aber so stark wie nötig – für den Schutz des Lebensmittels – zu wählen. Wir haben bei den Produktgruppen Zucker, Gewürze, Brot- und Backwaren, schokoladierte Tassenbeigaben, Gebäckstücke und Körperpflegeprodukten die verwendeten Verpackungsmaterialien und Folien optimiert, die meisten sind heute schon recyclingfähig und wir optimieren ständig weiter – auch nach dem Stand der aktuellen technischen Verfügbarkeit.

Die Nachhaltigkeit steht heute immer mehr im Fokus im Food-Bereich. Wie passen da einzeln verpackte Kekse ins Bild?

Für mich hat im Außer-Haus-Markt Hygiene die oberste Priorität, das haben wir bei Corona deutlich gesehen. Überall wurden sofort offene Büfets gegen Portionsartikel getauscht. Hygiene war der Key-Point.

Nachhaltigkeit ist heute im Fokus und daher sehr wichtig. Wenn wir also beides verbinden, machen wir alles richtig. Wir von Hellma plädieren z. B. beim Frühstück für ein Büfett im Büfett. Ein Angebot an offener Ware und zusätzlich eine Sektion mit Portionsartikeln. Dann kann der mündige Gast selbst entscheiden, ob er offene oder verpackte Ware möchte. Das ist in meinen Augen perfekter Service!

Und wie gesagt: Die meisten unserer Verpackungen sind recyclingfähig und können im gelben Sack bzw. im Papiermüll recycelt werden. Besser kann man Hygiene und Nachhaltigkeit im Büfett nicht kombinieren: Wir bieten beides an, der Gast entscheidet selbst!

Gern berät Sie Henning Welzel zum Produktportfolio in Portionsgrößen aus dem Hause Hellma.

KONTAKT

Henning Welzel
Hellma Gastronomie-Service GmbH
Forchheimer Straße 4
90425 Nürnberg
Tel.: 0911 93448 231
E-Mail: henning.welzel@hellma.de
hellma.de



HGK beteiligt sich an der Initiative Magenta-Boost: Die Glasfaserinitiative für den Mittelstand

Die HGK unterstützt Sie dabei, **bevorzugt an das High-Speed-Glasfasernetz der Deutschen Telekom angeschlossen** zu werden. Um Ihr Unternehmen zukunftssicher mit dem schnellstmöglichen **Onlineanschluss** ausstatten zu können und wettbewerbsfähig zu bleiben, haben wir uns der **Initiative Magenta-Boost – Die Glasfaserinitiative für den Mittelstand** – angeschlossen. Dadurch können Sie kostenlos und **unverbindlich Ihre Immobilie** für den **beschleunigten Anschluss an das Glasfasernetz** registrieren lassen.

WARUM SOLLTEN SIE SICH BETEILIGEN?

- **Kostenlos und unverbindlich:** Die Registrierung für den bevorzugten Anschluss an das Glasfasernetz ist für Sie kostenfrei und unverbindlich möglich.
- **Zukunftssicher:** Profitieren Sie von der schnellstmöglichen Internetverbindung. Diese ermöglicht Ihnen bereits heute technische Features wie Cloud-Telefonie, automatisierte Bestellanbindungen und vieles Weitere mehr. Zudem steigern Sie den Wert Ihrer Immobilie.
- **Vorrangiger Ausbau:** Ihre Liegenschaft wird bevorzugt beim Netzausbau berücksichtigt, was bedeutet, dass Sie schneller als andere von dieser innovativen Technologie profitieren können.

WAS MÜSSEN SIE TUN?

Einfach registrieren. Mit Ihrer Registrierung erhalten Sie **automatisch eine Benachrichtigung**, wenn der **Glasfaserausbau in Ihrer Region geplant** ist. Zudem helfen Sie, **den Bedarf** in Deutschland **besser zu planen** und den **Ausbau effizienter** voranzutreiben.

IST DER ANSCHLUSS MIT KOSTEN VERBUNDEN?

Nein, der Anschluss an das Glasfasernetz der Deutschen Telekom ist **im Erstausbau für Sie kostenfrei und unverbindlich**. Sie haben die **freie Wahl**, ob und bei welchem Anbieter Sie später einen High-Speed-Glasfaser-Tarif buchen möchten, oder ob Sie bei Ihrem alten Anschluss bleiben möchten.

WARUM IST DAS WICHTIG?

Der **Bedarf an Datenvolumen steigt** rasant. Nur **das Glasfasernetz** kann die **zukünftigen Anforderungen sicherstellen** und garantiert Ihrem Unternehmen die bestmögliche Versorgung mit ultraschnellem Internet. So bleiben Sie **immer einen Schritt voraus** und steigern den Wert Ihrer Liegenschaft(en).

WAS MUSS ICH ALS MIETER BEACHTEN?

Leiten Sie diese Information an Ihren Vermieter weiter oder registrieren Sie sich selbst und profitieren Sie ebenfalls vom bevorzugten Ausbau.

Nutzen Sie diese Chance und registrieren Sie sich jetzt!

KONTAKT

Ernst Panse
ServiCon Service & Consult eG
An Lyskirchen 14
50676 Köln
Tel.: 030 590 099-34
E-Mail: e.panse@servicon.de
servicon.de

Service & Consult **ServiCon**

MehrWerte für Ihren Erfolg.



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

Unsere Serie Gewinnerinnen des #hospitalityhero 2024

In der Kategorie **#Masterofcuisine** hat **Philine Heinze** den ersten Platz belegt. Im Interview erzählt sie uns über ihre Begeisterung für gutes Essen und wie sie ihre Leidenschaft zum Beruf gemacht hat.

Sie haben Ihre Leidenschaft zum Beruf gemacht. Was hat Sie inspiriert, Köchin zu werden?

Ausschlaggebend war für mich mein großes Interesse am Kochen und durch Ausprobieren und Experimentieren meine eigenen Gerichte zu kreieren. Weitere Inspirationen habe ich durch das Ansehen verschiedener Koch-Shows erhalten. Ich habe mir zwischendurch überlegt, etwas anderes zu machen, aber es kam mir nichts in den Sinn und somit habe ich eine Ausbildung zur Köchin begonnen. Es war für mich zu 100 % die richtige Entscheidung, diese Berufsauswahl zu treffen. Das Kochen macht mir sehr viel Spaß und ich freue mich auf jeden Tag, an dem ich neue Kochtechniken erlerne und verschiedene Rezepte ausprobieren kann. Auch die Kommunikation mit meinen Kolleginnen und Kollegen ist für mich sehr wichtig, um für einen reibungslosen Ablauf in der Küche zu sorgen, damit jeder weiß, was zu tun ist.

Wie geht es nach Ihrer Ausbildung weiter? Werden Sie der Hospitality-Branche treu bleiben?

Nach meiner Ausbildung werde ich in der Hospitality-Branche weiterarbeiten. Ich habe zunächst geplant, im Rahmen des Erasmus Programms ins Ausland zu gehen, um andere Länder, deren Kulinarik und die Arbeitsweisen in den verschiedenen Küchen kennenzulernen. Zudem möchte ich durch meinen Auslandsaufenthalt meine bislang erworbenen Fähigkeiten und Kenntnisse mit internationalen Erfahrungen kombinieren und weiterentwickeln.

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

Die Hospitality-Branche ist eine schnell wachsende Branche. Daher ist es wichtig, dass sich die Menschen, die in dieser Branche arbeiten, und auch die entsprechenden Arbeitsweisen zeitgemäß anpassen und weiterentwickeln. Ohne Tradition geht es nicht, dennoch ist es entscheidend, nicht nur am Alten festzuhalten, sondern sich auch modern aufzustellen – mit neuen Ideen, die dem Zeitgeist gerecht werden.

Welche beruflichen Ambitionen haben Sie für Ihre Zukunft?

In meiner weiteren Zukunft möchte ich Ernährungswissenschaften studieren. Gesund zu leben ist momentan ein Trend, der immer so beibehalten werden sollte, wenn wir glücklich, gesund und lange leben möchten. Mein Wunsch ist es, dass ich Menschen auf diesem Weg begleiten und mit meiner Erfahrung aus Praxis und Studium unterstützen darf. Vielleicht werde ich auch in der Zukunft passend zum Thema „gesunde Ernährung“ ein Restaurant eröffnen.

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

Man muss es sich gut überlegen, ob eine Kochausbildung der passende Beruf ist. Die Arbeit ist sehr hart und manchmal nicht so spaßig. Es wird an den meisten Wochenenden und an den Feiertagen gearbeitet. Das muss jedem bewusst sein. Es ist auch wichtig, die körperliche Arbeit nicht außer Acht zu lassen: acht Stunden auf den Beinen stehen, viel hin und her laufen und der Arbeitsplatz Küche hat zudem einen hohen Stressfaktor. Aber man gewöhnt sich an diese herausfordernde Tätigkeit. Besonders, wenn man mit den richtigen Kolleginnen und Kollegen zusammen arbeitet, macht es super viel Spaß. Es ist wie eine kleine Familie.

Haben Sie schon Ihren Sonderpreis „Einen Tag lang Tobias Bätz (2 Sterne) über die Schulter schauen“ einlösen können und welche Eindrücke haben Sie mitgenommen?

Ich konnte meinen Sonderpreis noch nicht einlösen, da ich in der Zwischenzeit meinen ersten Teil der Abschlussprüfung abgelegt habe und viel zu tun ist! Ich werde Anfang Oktober meinen Gewinn einlösen und freue mich sehr darauf.

KONTAKT

Walhalla Hotel GmbH
Bierstraße 24
49074 Osnabrück
Tel.: 0541 34910
E-Mail: info@hotel-walhalla.de
hotel-walhalla.de

JETZT HIER
ANMELDEN!

HGK-TRENDTOUR GOES MALLORCA!

16. - 19. MAI 2025

HGK-TrendTour goes Mallorca „VIVA MALLORCA! / VAMOS A LA PLAYA!“

Unsere beliebte HGK-TrendTour goes Mallorca!
Von Freitag, den 16. Mai bis Montag, den 19. Mai 2025.

FREUEN SIE SICH AUF EIN ERLEBNISREICHES PROGRAMM:

TAG 1: Individuelle Anreise, Get-Together Drink
im Kontingenthotel, Vorstellung der Lieferpartner /
Sponsoren, Empfehlungen für die individuelle
Abendgestaltung

TAG 2: Tagsüber 3 Wahlaktivitäten,
am Abend gemeinsames Dinner in Port de Sóller

- 1. Wahlaktivität: Besuch der Markthalle
in Palma & Traditioneller Kochkurs
- 2. Wahlaktivität: Auf den Spuren
der Zitrusfrüchte & Oliven, Einblick und
geführter Rundgang durch den Ort Sóller
mit anschließender Verkostung
- 3. Wahlaktivität: Besuch eines historischen
Olivenhains in Valldemossa mit
anschließendem Picknick unter
den Olivenbäumen

TAG 3: Tagsüber Weingutbesichtigung Ses Talaioles
in Manacor mit Verköstigung & Gin
Eva Experience in Llucmajor, am Abend
gemeinsames Dinner in Puerto Portals

TAG 4: Individuelle Abreise

Die Teilnahmegebühr beträgt pro Person nur 499,- €
(Zzgl. MwSt. und inklusive aller aufgeführten
Aktivitäten sowie der Bustransfers am Samstag und Sonntag
(ausgenommen des Abendessens am Freitagabend).

Die Flug- und Hotelbuchungen werden **nicht von der
HGK durchgeführt** und müssen eigenständig durch die
Teilnehmenden erfolgen.

ABRUFKONTINGENT IM HIPOTELS GRAN PLAYA DE PALMA

Die Kontaktdaten sowie der Buchungscode werden nach
erfolgreicher Anmeldung über die HGK-Homepage in einer
separaten E-Mail zugesandt.

- 106,75 € Standard DZ
- 167,20 € Standard DZ Einzelnutzung
- 116,65 € Pool View DZ
- 183,30 € Pool View DZ Einzelnutzung

(Hotelpreise pro Person und pro Nacht inkl. Frühstück.)

**Da das Hotelzimmerkontingent bis zum 30.09.2024
geblockt ist und es eine begrenzte Teilnehmerzahl
gibt, empfehlen wir unseren Mitgliedern eine zeitnahe
Buchung.**

Fragen zu unserer HGK-TrendTour beantwortet Ihnen gern
Jacqueline Kass.

KONTAKT

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

Jetzt
hier anmelden

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:
Adobe Stock © Iarrui, © Nouri Hotel,
© Hagleitner Hygiene Deutschland GmbH,
© Hellma Gastronomie-Service GmbH,
© Telekom, © Matthias Merz Fotografie, Bamberg,
Adobe Stock © Balate Dorin