HGK
Mit uns ist zu rechnen!

FROHE
Weihnachten
UND EINEN GUTEN RUTSCH

HOSPITALITY HEROES 2025
GESUCHT – JETZT BEWERBEN
SEITE 7

MELDEPFLICHT FÜR ELEKTRONISCHE KASSENSYSTEME
SEITE 8

ACCOUNT SICHERN UND AUF ZWEI-FAKTOR-AUTHENTIFIZIERUNG UMSTELLEN
SEITE 9



DAS MITGLIEDERMAGAZIN

HGK-AKTUELL

Dezember 2024

Wir wünschen Ihnen eine schöne Adventszeit



Liebe HGK-Mitglieder,

ein ereignisreiches Jahr voller Höhepunkte neigt sich wieder dem Ende zu, und wir blicken auf erfolgreiche und interessante Projekte zurück.

Unsere diesjährigen Messeauftritte im Februar auf der Intergastra in Stuttgart und im März auf der Internorga in Hamburg standen ganz im Zeichen von Digitalisierungsstrategien für die Hospitality: Die digitalen Tools der HGK tragen konkret zu einer Steigerung der Betriebseffizienz und zur Optimierung einer modernen Unternehmensführung bei. Die vorgestellten Systeme HGK-AllOrder (kostenloses Bestelltool), HGK-BackOffice (Kreditorenmanagementsystem) und das Steuerungstool HGK-ChefsCockpit helfen Unternehmen, Kosten zu senken, Personal zu sparen und wichtige strategische Entscheidungen zu treffen.

Zudem haben die Besucherinnen und Besucher mit den weiteren HGK-Leistungsfeldern „Einkaufsvorteile", „Renovierung & Modernisierung" und „Nachhaltigkeit" einen transparenten, informativen und anforderungsgenauen Blick auf die Angebotsstruktur der HGK erhalten.

Das jährliche Branchenevent – die HGK-Generalversammlung mit Convention und Rahmenprogramm in Münster – war auch in diesem Jahr wieder ein voller Erfolg.

Sehr viele HGK-Mitglieder und Interessentinnen sowie Interessenten aus der Branche nutzten den Dialog zu den neuesten Angeboten und Lösungen für den Hospitality-Bereich mit den HGK-Experten und den anwesenden Liefer- und Dienstleistungspartnern.

Die zwei HGK-TrendTouren in Hamburg mit dem Besuch des OMR Festivals (Online Marketing Rockstar Festival) sowie in Düsseldorf mit drei Vorträgen zu relevanten Branchenthemen und dem Besuch des MedienHafens rundeten die HGK-Netzwerkveranstaltungen 2024 ab.

Wir bedanken uns bei Ihnen, liebe HGK-Mitglieder, für das entgegengebrachte Vertrauen, die gute Zusammenarbeit und freuen uns darauf, im kommenden Jahr neue Projekte mit Ihnen umzusetzen.

Ihnen, Ihrer Familie und Ihren Mitarbeitenden wünschen wir friedliche und frohe Weihnachtstage und allen ein gesundes und erfolgreiches neues Jahr.

Ihr HGK-Team

Inhalt

02 VORWORT

03 NEUE MITGLIEDSBETRIEBE | NEUE DIENSTLEISTUNGSPARTNER

04 FLUHRER SPEISEKARTEN NEWS GEKÜNDIGTE LIEFERPARTNER 2024

05 NEUE KONDITIONEN BEI CF GASTRO

06 WIE MODERNE SPENDERSYSTEME KOSTEN SENKEN

07 HOSPITALITY HEROES 2025 GESUCHT

08 MELDEPFLICHT FÜR ELEKTRONISCHE KASSENSYSTEME

09 ACCOUNT SICHERN UND AUF ZWEI-FAKTOR-AUTHENTIFIZIERUNG UMSTELLEN

10 VORSTELLUNG HGK-MITGLIED

11 VORSTELLUNG HGK-MITARBEITERIN

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 | 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: 12 / 2024

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

BILDER: Adobe Stock © hd3dsh, Seite 2 bis 11: Adobe Stock © Hyrma, Seite 4: © Fluhrer Verlag, Seite 6: © Kimberley-Clark GmbH, Seite 7: © Creativ Communications GmbH, Hannover, Seite 8: Adobe Stock © Inside Creative House, Seite 9: Adobe Stock © kite_rin und Adobe Stock © OpenDesigner, Seite 10: © Spieker Fotografie, Seite 10: © HGK

Diese Ausgabe der HGK-Aktuell wurde auf nachhaltigem Papier gedruckt.

Neue Mitgliedsbetriebe

Neue Mitglieder vom 17.10.2024 bis 06.11.2024

Rittmeister-Destille GmbH
Warnowufer 59
18057 Rostock

Kur- und Reiseverkehr Bad Tabarz kAöR
Schwimmbadweg 10
99891 Tabarz

Neue Liefer- und Dienstleistungspartner

Früchte Gilb
Inhaber Markus Betz
Riedhaldenstrasse 5
72458 Albstadt
Tel.: 07431 13290
markus@fruechte-gilb.de
fruechte-gilb.de

Artikelprogramm: Obst, Gemüse, Exoten, frische Pommes, Kräuter frisch küchenfertige Salate, Gemüse, Feinkostsalate, Kartoffel roh und gegart, frische Spätzle
Ihr Vorteil:
2 % Skonto, 1 % Bonus
Liefergebiet: PLZ-Gebiet 72 - 78

R Regionale Lieferung möglich

Nektar Natura GmbH
Wiebachweg 17
40625 Düsseldorf
Tel.: 0173 4793184
backoffice.de@nektarnatura.de
nektarnatura.com

Artikelprogramm: Frucht- und Gemüsesäfte, Dispenser
Ihr Vorteil:
12 % Rabatt, 2 % Bonus
Liefergebiet: bundesweit

B Bundesweite Lieferung möglich

Anzeige

24/7
Massagen

Diverse Themen-Massagen. Leichte Bedienung.
Keine Einweisung nötig. Einfach erholen.



Der VELUSJET®
Ihrem Hotel oder Spa noch mehr Mehrwert verleihen...

Mit dem **VELUSJET®** haben Ihre Hotel- oder Spa-Gäste die Möglichkeit, ohne Voranmeldung, rund um die Uhr und ohne lästiges Umziehen eine wohltuende Massage zu genießen. Dabei können sie sich von der angenehmen Wärme verwöhnen lassen, die bis in tiefste Gewebeschichten strahlt und somit die Durchblutung fördert. Die sanfte Kraft der Düsen lockert die Muskulatur und löst Verspannungen. Der **VELUSJET®** ist 24/7 verfügbar und bietet damit die Flexibilität, die Ihre anspruchsvollen Gäste wünschen!

Probeliegen & Beratung vereinbaren

VELUSJET®

VELUSJET® ist eine Marke der Böckelt GmbH | Ludwig-Erhard-Straße 6 | D-57482 Wenden | +49 2762 / 41993 – 4 | verkauf@velusjet.de

www.velusjet.de

Fluhrer Speisekarten News – Herbst/Winter Saison 2024



Der **Speisekarten Hersteller aus Bielefeld** und seit 1996 Lieferpartner der HGK präsentiert sein neuestes Programm mit **vielen neuen Produktideen**.

Besonders die **Serie Structure Line** punktet mit neuen **haptischen Materialien vom recycelten Leder Vintage bis hin zu echten Steinoptiken**. Ein besonderes Highlight ist hier das Zusammenspiel vom Außen- und Innenleben der Speise,- Wein,- oder Getränkekarten. Durch das perfekt farblich abgestimmte Innenleben zum äußeren Erscheinungsbild wird das Restaurant seine Atmosphäre unterstreichen und den Gästen ein visuelles Erlebnis bieten.

Auch bei diesen **Innovationen** legt der Hersteller besonderen Wert auf **Nachhaltigkeit**. Das Verarbeiten **recycelter Materialien** ist dem Speisekartenhersteller ein **wichtiges Anliegen**. Die Speisekarten werden in **hochwertiger Handarbeit** – made in Germany – bereits **in Kleinstauflagen** in der hauseigenen Manufaktur produziert. Lassen Sie sich von den vielen neuen Produktideen inspirieren.

Das Fluhrer-Team berät Sie sehr gerne. Der neue Produktkatalog „Das System für Ihre Speise- & Weinkarten" steht jederzeit online zur Verfügung oder kann als Printkatalog angefordert werden. Ein **Musterkarten-Service** steht selbstverständlich zur Verfügung.

KONTAKT

Heike Fluhrer
Fluhrer-Verlag GmbH
Tel.: 0521 69432
E-Mail: info@fluhrer-speisekarten.de
fluhrer-speisekarten.de

Gekündigte Lieferanten 2024

Lief.-Nr.	Firma
71043	ebH Betriebseinrichtungen GmbH
71616	Privatrösterei Vollmer Kaffee GmbH
73259	D. Entrup-Haselbach GmbH & Co. KG
73609	Segafredo Zanetti Deutschland GmbH
74364	Joh. Seifer Getränke GmbH & Co. KG
74506	Erwin Zondler GmbH & Co. KG
74723	Textilpflege Bohnet GmbH
75206	Behrens Rolladen- & Sonnenschutzsysteme GmbH
75325	ms.mediaservice OHG
75406	acm service GmbH
75583	cosiMed GmbH
75634	PALMIYE Deutschland PD
75659	ambratec GmbH
75749	LOEWE BIOSECURITY UG
75753	Potema GmbH
75799	Panther Glas Deutschland GmbH
75800	Shoes for Crews Ltd.
80033	t4home UG (haftungsbeschränkt)
80046	Planol GmbH + Co. KG
80047	NATURALS-4-YOU COSMETICS GmbH
80058	SIBU DESIGN GmbH & Co KG
80084	NEXT STEP career network GmbH

Bitte beachten Sie, dass die nachfolgend genannten Firmen (sortiert nach Lieferanten-Nummern) ab dem 1. Januar 2025 nicht mehr dem Lieferantenstamm der HGK angehören und somit nicht mehr abgerechnet werden können.

Fragen Sie in der HGK-Zentrale oder bei Ihrer zuständigen Einkaufsberaterin bzw. Ihrem Einkaufsberater nach alternativen HGK-Lieferanten.

BEI FRAGEN STEHEN IHNEN FOLGENDE HGK-MITARBEITENDE IN DER ZENTRALE ZUR VERFÜGUNG:

Robert Bittermann
Tel.: 0511 37422–139
E-Mail: r.bittermann@h-g-k.de

Anette Lukasczyk
Tel.: 0511 37422–159
E-Mail: a.lukasczyk@h-g-k.de

Verena Schrader
Tel.: 0511 37422–157
E-Mail: v.schrader@h-g-k.de

Neue Konditionen bei unserem Lieferpartner CF Gastro

CF Gastro
Frische mit System

Unser bundesweiter Frischepartner CF Gastro hat seine Konditionen überarbeitet und bietet nun nach erfolgreichen Verhandlungen **bessere Konditionen** an.

Im Verbund von CF Gastro beliefern mehr als **30 mittelständische** und **inhabergeführte Lieferpartner** Kunden aus den Bereichen Gastronomie, Hotellerie und Catering **täglich** mit frischen und **kühlpflichtigen Lebensmitteln**. Die Kernkompetenz liegt in der Vermarktung von **frischem Obst & Gemüse**, welches regional, national und international beschafft wird. Das Angebot wird durch ein **breit gefächertes Sortiment** für den modernen Foodservice abgerundet, so beispielsweise Ready Cut und Convenience Produkte, Feinkost- und Molkereiartikel, Wurstwaren sowie weitere Lebensmittel.

Für das **kommende Jahr gibt es neue Konditionen**: Sowohl **HGK-Mitglieder** als auch **Teilnehmende an HGK-Einkauf Plus** erhalten einen **Sofortrechnungsrabatt von 4 %**. Zudem wurde ein Mindestbestellwert von 100 € und eine Lieferpauschale von 35 € für Bestellungen unter einem Gesamtwert von 200 € festgelegt.

Weitere Vorteile sind geplant und werden im Zuge einer Anbindung von CF Gastro an HGK-AllOrder umgesetzt. Nähere Informationen dazu erhalten Sie Anfang 2025.

Gern steht Ihnen das Team von CF Gastro bei Fragen zur Verfügung.

KONTAKT

CF Gastro Service GmbH & Co. KG
Tel.: 030 3940640-0
E-Mail: info@cfgastro.de
cfgastro.de

Anzeige



Effizienzsteigerung und Nachhaltigkeit in der Hotellerie und Gastronomie: Wie moderne Spendersysteme Kosten senken können







In der **Hotellerie** und **Gastronomie** sind **Effizienz** und **Nachhaltigkeit** entscheidende Faktoren für den Erfolg. Steigende Material- und Personalkosten sowie **zunehmender Druck** zur Einhaltung **hoher Hygienestandards** stellen viele Betriebe vor **Herausforderungen. Kimberly-Clark Professional™** bietet eine **innovative Lösung**, die diesen Anforderungen gerecht wird: Eine **kostenfreie Kosten- und Nachhaltigkeitsanalyse** für Spendersysteme, die Unternehmen in der Hotellerie und Gastronomie dabei unterstützt, ihre Ausgaben zu reduzieren und gleichzeitig nachhaltiger zu wirtschaften.

Angesichts der **steigenden Inflationsrate**, die laut einer aktuellen Umfrage des ifo Instituts und des Instituts für Schweizer Wirtschaftspolitik für **Deutschland** in diesem Jahr bei etwa 3,1 Prozent liegen wird, ist es für **Betriebe besonders wichtig**, ihre Kosten im Blick zu behalten. Ein zentrales Anliegen ist dabei die **Optimierung der Waschraumausstattung** – ein oft übersehener, aber **bedeutender Kostenfaktor**. Hier setzt Kimberly-Clark Professional™ an: Mit dem **neuen Audit** können Unternehmen herausfinden, wie **kontrollierte Spendersysteme** nicht nur die **Effizienz steigern**, sondern auch **Abfall reduzieren** und die **Betriebskosten senken** können.

HYGIENISCHE LÖSUNGEN FÜR ANSPRUCHSVOLLE BETRIEBE

Für Hotels und Restaurants ist ein **hohes Maß an Hygiene** unerlässlich. Gleichzeitig bedeutet jeder **unnötige Wartungsaufwand** eine zusätzliche Belastung für das Personal. Die **Spendersysteme von Kimberly-Clark Professional™** sind so konzipiert, dass sie die Wartungszeit dank ihrer Kapazität und benutzerfreundlichen Handhabung **erheblich reduzieren** können. Beispielsweise verfügt der ICON™-Handtuchspender über eine Kapazität von bis zu 380 Metern Material – das entspricht einer erheblichen **Reduzierung der Nachfüllfrequenz** und sorgt dafür, dass Personalressourcen effizienter eingesetzt werden können.

NACHHALTIGKEIT ALS WETTBEWERBSVORTEIL

In einer Branche, die zunehmend **Wert auf Nachhaltigkeit** legt, bieten die Produkte von Kimberly-Clark Professional™ **erhebliche Vorteile**. So ermöglichen die Spendersysteme in Kombination mit dem RightCycle™-Programm das **Recycling von Handtüchern in wiederverwendbare Rohmaterialien**. Durch den Einsatz von Technologien wie Airflex™ wird zudem der Papierverbrauch deutlich reduziert, ohne die Trocknungsleistung zu beeinträchtigen.

Für viele Betriebe in der Hotellerie und Gastronomie kann dies ein **entscheidender Wettbewerbsvorteil** sein. Gäste achten vermehrt auf **nachhaltige Praktiken**, und Unternehmen, die in diesem Bereich **vorbildlich handeln**, können ihre **Attraktivität** auf dem Markt steigern.





KOSTENKONTROLLE DURCH PRÄZISE ANALYSEN

Die von Kimberly-Clark Professional™ angebotene Analyse hilft Betrieben dabei, ihre **Kostenstruktur transparent** zu machen und **Einsparpotenziale zu identifizieren**. Für Betreiber von Hotels und Restaurants, die sowohl ihre Betriebskosten senken als auch ihre Nachhaltigkeitsziele erreichen möchten, bietet das **Audit** eine **wertvolle Unterstützung.** Es zeigt auf, wie **durchdachte Investitionen** in die richtige Ausstattung langfristig sowohl die **Effizienz steigern** als auch einen Beitrag zum **Umweltschutz** leisten können.



KONTAKT
Markus Becker
Area Manager
Kimberly-Clark GmbH
Tel.: 0175 581 3204
markus.becker@kcc.com
kcprofessional.com

Hospitality Heroes 2025 gesucht



Die diesjährigen Gewinnerinnen des HOSPITALITYHEROS – Hannah Schneider, Kristina Zyranov, Emily George, Philine Heinze und Isabella Wörle – haben wir Ihnen in den Ausgaben Juli, August, September und Oktober des HGK-Mitgliedermagazins Aktuell vorgestellt. Auch **für 2025** suchen wir nach **neuen Talenten in der Hospitality-Branche** und freuen uns auf **interessante Bewerbungen**.

Seit 2016 würdigt die Gerhard Günnewig Stiftung zusammen mit der HGK **besondere Leistungen** und **Engagement von Auszubildenden und Studierenden,** die durch außergewöhnliche **Fähigkeiten** und **Hingabe** in ihrer **Ausbildung** und im Studium im Hospitality-Bereich hervorstechen. Keine andere Branche öffnet dabei so viele Türen und bietet zahlreiche Möglichkeiten sich weiterzuentwickeln. Um genau diesen **Nachwuchs zu fördern**, eine wertvolle Unterstützung zu geben und die **Erfolgsgeschichten zu teilen**, wird dieser Award jährlich vergeben.

Folgende Bereiche stehen für eine Bewerbung zur Auswahl:

masterofcuisine (die Auszubildenden bringen Würze in ihren Betrieb und machen eine Ausbildung in der Küche)

servicestar (die Auszubildenden/Studierenden stehen in direktem Kontakt mit den Gästen und machen eine Ausbildung/Studium im Gastro- und/oder Eventbereich)

businesstalent (die Auszubildenden/Studierenden haben den Plan wie's läuft und machen eine kaufmännische Ausbildung/Studium)

feelgoodmanager (die Auszubildenden sorgen für positive Vibes und Power im Teamspirit)

allrounder (die Auszubildenden sind eine One-WoMan-Show und haben alles im Griff, egal in welchem Bereich)

Bis zum **18. April 2025** können sich sowohl die Auszubildenden und Studierenden selbst als auch der jeweilige Betrieb für den Auszubildenden bzw. Studierenden **für diese angesehene Auszeichnung bewerben**. Die Teilnahme bietet die Möglichkeit, die **persönlichen Fähigkeiten** zu präsentieren und hierfür eine **wertvolle und sichtbare Anerkennung** zu erhalten.

Die Gewinnerinnen und Gewinner des HOSPITALITYHEROS werden im **feierlichen Rahmen anlässlich des HGK-Branchenevents am 16. Juni 2025 in Würzburg** ausgezeichnet und erhalten zudem 1.500,- € Siegerprämie.

Alle Informationen für die Bewerbung sind direkt unter **hospitalityhero.de** zu finden.

Gern beantwortet Ihnen Jessica Schmucker Ihre Fragen.

KONTAKT

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

Anzeige



Arbeitszeiterfassung für alle Branchen mit WorkCompass

WorkCompass für Ihre Branche

Das Arbeitszeiterfassungssystem WorkCompass bietet Unternehmen aller Branchen Sicherheit bei der Erfassung von Arbeitszeiten – EU- und DSGVO-konform. Die Verwaltungs-Software unterstützt darüber hinaus auch bei der Verwaltung von Urlaubsanträgen, Krankmeldungen, Projektdokumentationen und weiteren wichtigen Prozessen.

Individuelles Modul-System

Ob Baugewerbe, Handwerk, Landwirtschaft oder Lebensmitteleinzelhandel: WorkCompass deckt alle Prozesse und Anwendungsbereiche ab. Je nach Bedarf stehen spezielle Module zur Auswahl. Unternehmen mit Saisonarbeitskräften oder Mitarbeiter:innen mit Sprachbarrieren können entsprechende Module buchen.

Ihre Vorteile mit WorkCompass

Mobile Flexibilität
Einfacher Zugriff auf wichtige Informationen auf Android- und iOS-Geräten.

Effiziente Verwaltung
Browserbasiertes Tool für die Datenverwaltung von Mitarbeiter:innen oder Kund:innen.

Umfassende Funktionalität
Online-Zeiterfassung, Verwaltung von Urlaubsanträgen, Krankmeldungen und wichtigen Terminen.

Mehrsprachig einsetzbar
Chat-Funktion mit Echtzeit-Übersetzung in mehr als 100 Sprachen.

Sicherheit und Rechtskonformität
Dokumentation von Projekten, Bildern und Notizen für rechtliche Absicherung gemäß DSGVO- und EU-Vorgaben.

Sie haben Fragen?

Informieren Sie sich über die Vorteilskonditionen im Rahmenvertrag 303140. 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



Was bedeutet die **Meldepflicht für elektronische Kassensysteme** in der Praxis?

Meldepflicht für elektronische Kassensysteme: Rechtzeitig vorbereitet sein!

Seit **2020 gilt in Deutschland die Pflicht**, elektronische Kassensysteme mit einer **technischen Sicherheitseinrichtung (TSE)** auszustatten. Nun kommt der nächste Schritt: Ab dem 1. Januar 2025 greift die Meldepflicht für diese Kassensysteme. Für **Hotel- und Gastronomiebetriebe** bedeutet das zusätzlicher Aufwand. In diesem Beitrag erklären wir Ihnen, worauf Sie achten müssen und wie Sie sich optimal vorbereiten. Zudem erhalten Sie **konkrete Informationen vom Steuerexperten an die Hand**, wie im Einzelfall zu verfahren ist.

WAS BEDEUTET DIE MELDEPFLICHT?

Die Finanzverwaltung will künftig genau wissen, welche Kassensysteme mit welchen TSEs in welchem Betrieb eingesetzt werden. Dazu müssen Unternehmen ihre Kassensysteme offiziell melden. Das betrifft neben Hotels und Gastronomie auch den Einzelhandel und andere Unternehmen, die elektronische Kassen nutzen. Die Übermittlung der Daten erfolgt elektronisch über das „Mein ELSTER"-Portal oder eine spezielle Schnittstelle (ERiC) ab Januar 2025.

WELCHE INFORMATIONEN MÜSSEN ÜBERMITTELT WERDEN?

Folgende Daten müssen innerhalb eines Monats nach der Anschaffung oder Außerbetriebnahme der Kasse an das Finanzamt übermittelt werden:

- Name und Steuernummer des Betriebs
- Art und Seriennummer des Kassensystems
- Art der TSE (zertifiziertes Sicherheitssystem)
- Anzahl der genutzten Kassensysteme
- Datum der Anschaffung bzw. Außerbetriebnahme

Diese Angaben werden für alle Kassensysteme, die in einem Betrieb eingesetzt werden, gesammelt und gemeinsam übermittelt.

ÜBERGANGSFRISTEN UND SCHONFRIST BIS JULI 2025

Für Altfälle, also Kassensysteme, die vor dem 1. Juli 2025 angeschafft wurden, gilt eine Schonfrist: Sie haben bis zum 31. Juli 2025 Zeit, um diese Systeme zu melden. Ab dem 1. Juli 2025 gelten jedoch strengere Regeln – dann müssen neue oder außer Betrieb genommene Kassensysteme innerhalb eines Monats gemeldet werden. Auch Systeme, die durch Defekte oder Diebstahl außer Betrieb gehen, müssen dem Finanzamt gemeldet werden.

KONKRETE FALLBEISPIELE ZUR MELDEPFLICHT

Erich Nagl, Leiter der Steuerberatung für Hotellerie und Gastronomie bei ETL ADHOGA, verdeutlicht mit verschiedenen Beispielen, wie in unterschiedlichen Situationen zu verfahren ist:

1. **Kasse angeschafft am 21. Dezember 2022**
   Für Kassensysteme, die bereits vor dem 1. Januar 2025 in Betrieb genommen wurden, gilt die Regelung, dass sie spätestens bis zum 31. Juli 2025 beim Finanzamt gemeldet werden müssen. Ab dem 1. Januar 2025 ist die elektronische Meldung über das ELSTER-Portal möglich.
2. **Kasse angeschafft am 1. Oktober 2024**
   Auch in diesem Fall gilt, dass die Meldung ab dem 1. Januar 2025 möglich ist. Allerdings müssen auch diese Kassensysteme bis spätestens 31. Juli 2025 gemeldet werden, um den Vorgaben der Finanzverwaltung zu entsprechen.
3. **Kasse angeschafft am 1. März 2025**
   Da dieses Kassensystem vor dem 1. Juli 2025 ange-

schafft wurde, endet die Frist für die Meldung spätestens am 31. Juli 2025.

4. **Kasse angeschafft am 3. August 2025**
   Wird eine Kasse nach dem 1. Juli 2025 erworben, muss die Meldung innerhalb eines Monats erfolgen. In diesem Fall muss das Kassensystem bis spätestens 3. September 2025 an das Finanzamt gemeldet werden.
5. **Kasse vor dem 1. Juli 2025 gekauft und nicht angemeldet, aber außer Betrieb genommen vor dem 1. Juli 2025**
   Für Kassensysteme, die vor dem 1. Juli 2025 außer Betrieb genommen wurden, besteht keine Pflicht zur Meldung der Außerbetriebnahme. Diese Ausnahme gilt jedoch nur, wenn das System vor der Meldefrist endgültig außer Betrieb gesetzt wurde.
6. **Kasse vor dem 1. Juli 2025 gekauft, angemeldet am 1. März 2025, aber nach dem 1. Juli 2025 außer Betrieb genommen**
   Hier muss die Außerbetriebnahme fristgerecht gemeldet werden. Es besteht die Verpflichtung, die Abmeldung innerhalb eines Monats nach der Außerbetriebnahme zu übermitteln.

VORBEREITUNG: SO GEHEN SIE VOR

1. **Bestandsaufnahme:** Verschaffen Sie sich bis zur Freischaltung des Meldeverfahrens am 1. Januar 2025 einen Überblick über alle in Ihren Betrieben eingesetzten Kassensysteme. Dokumentieren Sie sorgfältig, welche Systeme Sie verwenden und welche bereits endgültig außer Betrieb genommen worden sind.
2. **Daten sammeln:** Stellen Sie sicher, dass Sie alle erforderlichen Daten (siehe oben) parat haben. Das erleichtert Ihnen die schnelle und fristgerechte Meldung über das ELSTER-Portal.
3. **Meldung planen:** Notieren Sie sich die relevanten Fristen. Kassensysteme, die vor dem 1. Juli 2025 erworben wurden, müssen spätestens bis zum 31. Juli 2025 gemeldet werden. Danach gilt die 1-Monats-Frist für alle Neuanschaffungen oder Außerbetriebnahmen.

Auch wenn die **Meldepflicht auf den ersten Blick wie ein** weiterer **bürokratischer Schritt wirkt**, sollten Sie diese nicht auf die leichte Schulter nehmen. Wer seine **Systeme rechtzeitig meldet**, bleibt auf der **sicheren Seite** und vermeidet **Ärger mit dem Finanzamt.** Nutzen Sie die Zeit bis zum Januar 2025, um sich vorzubereiten – dann ist die Umsetzung schnell und unkompliziert möglich. Gern steht Ihnen Tino Kaiser bei Fragen zur Verfügung.

KONTAKT
Tino Kaiser
Tel.: 0171 2403572
E-Mail: t.kaiser@h-g-k.de

Sichern Sie Ihren Account und stellen Sie jetzt auf die Zwei-Faktor-Authentifizierung um



Die Sicherheit und der Schutz der Daten unserer Mitglieder hat für uns oberste Priorität. Damit wir als Unternehmen dieses noch besser gewährleisten können, benötigen wir hierfür Ihre Mithilfe: Bitte **aktivieren** Sie möglichst zeitnah die **Zwei-Faktor-Authentifizierung** (2FA) für den Zugriff auf Ihre Daten im HGK-Portal. Unser Ziel ist es, bis zum **1. Januar 2025** alle Konten unserer Mitglieder dahingehend umzustellen.

WELCHE GRÜNDE SPRECHEN FÜR EINE ZWEI-FAKTOR-AUTHENTIFIZIERUNG?

Erhöhte Sicherheit: Die 2FA bietet eine **zusätzliche Sicherheitsebene**, indem nicht nur **Ihr Passwort**, sondern auch ein zweiter Faktor wie ein einmaliger Code per SMS oder per E-Mail gefordert wird. Dadurch haben es **unbefugte Personen wesentlich schwieriger**, auf Ihr Konto zuzugreifen. Schutz vor Datenverletzungen: Selbst, wenn Ihr **Passwort gestohlen wird, ist ein zusätzlicher Authentifizierungsschritt** erforderlich. Dadurch wird das Risiko von Datenschutzverletzungen minimiert.

Branchenstandard: Viele Plattformen und Dienste nutzen bereits die 2FA. Es ist ein bewährter Standard, der von Experten empfohlen wird.

Werden Sie jetzt aktiv: Indem Sie die 2FA aktivieren, zeigen Sie, dass Ihnen die Sicherheit Ihrer Daten sehr wichtig ist. Wir setzen hierbei auf bewährte Sicherheitsstandards und möchten, dass Sie sich geschützt fühlen.

Bitte folgen Sie dem nachstehenden Link und anschließend den Anweisungen im HGK-Portal, um die 2FA für Ihren Zugang zu aktivieren oder scannen Sie den QR-Code:
h-g-k.de/2fa

Bei Fragen zur Zwei-Faktor-Authentifizierung steht Ihnen Julia Loewer gern Zur Verfügung.

KONTAKT
Julia Loewer
Tel.: 0511 37422-127
E-Mail: j.loewer@h-g-k.de

VORSTELLUNG HGK-MITGLIED

RADWAN ALO VOM HOTEL HASENJÄGER



Ich kam 1999 aus Syrien nach Deutschland und entwickelte schon bald meine persönliche Vision, in der Hotellerie zu arbeiten. Um hierfür die notwendigen Deutschkenntnisse und Erfahrungen zu sammeln, war ich zunächst mehrere Jahre in der Gastronomie tätig. Von 2012 bis 2015 absolvierte ich im Hotel Sonnenberg in Einbeck erfolgreich eine Ausbildung zum Hotelfachmann. Parallel zu meiner Ausbildung begann ich im dritten Ausbildungsjahr mit meinem Studium zum Hotelbetriebswirt, welches ich nach drei Jahren abgeschlossen habe. Anschließend wechselte ich zum Hotel FREIgeist mit dem Restaurant Genusswerkstatt, wo ich die Restaurantleitung übernahm und u. a. für die Ausbildung des Nachwuchses zuständig war.

Während der für die Hospitality-Branche existenzbedrohenden Coronaphase ergab sich für mich die Gelegenheit, meinen Traum von einem eigenen Hotel zu verwirklichen. Mit eisernem Willen und einer Gruppe von Investoren gelang es mir, im Juli 2021 das Hotel Hasenjäger in Einbeck zu erwerben. Das Hotelkonzept mit traditionell österreichischem Ambiente habe ich beibehalten und nach und nach die Hotelzimmer und das Restaurant mit modernen Elementen aufgefrischt und kombiniert. Ich bin sehr dankbar und Stolz darauf, dass ich den Kreis meiner treuen Stammgäste erheblich vergrößern konnte.

STECKBRIEF

Besonders gefällt mir an der HGK:
Mit der HGK verbinden mich eine vertrauensvolle Zusammenarbeit und positive Erfahrungen. Ich kann mich darauf verlassen, dass ich das passende Angebot zu einem guten Preis-Leistungs-Verhältnis erhalte. Zudem kann ich darauf vertrauen, durch Partnerlieferanten der HGK optimal betreut zu werden. Die HGK ist ein zuverlässiger Partner, der immer ein offenes Ohr für seine Mitglieder hat.

Der ideale Tag startet bei mir:
Mit der Umarmung und einem Küsschen von meinen beiden Kindern, bevor ich ins Hotel fahre. Und wenn mich dann meine Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter mit einem Lächeln begrüßen, beginnt der Tag positiv für mich.

Wenn ich mal nicht im Betrieb bin,
treffe ich mich mit meiner Familie, um gemeinsam zu essen oder ich spiele Tennis.

Wen würden Sie gerne mal treffen (auch historische Person):
Mit Markus Lanz würde ich gerne zu verschiedenen Themen diskutieren.

Mein Lieblingsgericht:
Wildschnitzel, hausgemachte Spätzle und Apfel-Preiselbeer-Salat.

Ich arbeite in der Hotellerie, weil
ich ein leidenschaftlicher Gastgeber bin, mich gerne um Gäste kümmere und einen engeren Kontakt zu ihnen pflege. Die Gäste stehen bei mir im Mittelpunkt und ich tue mit meinem Team alles dafür, dass sie sich in meinem Betrieb wohlfühlen.

Das motiviert mich richtig:
Wenn mein Team und ich von den Gästen ein positives Feedback erhalten und wir einen schönen Aufenthalt im Hotel Hasenjäger ermöglichen konnten.

> *„Es ist wichtig, an sich zu glauben, um die persönlich gesetzten Ziele zu erreichen."*

KONTAKT

Hotel Hasenjäger
Hubeweg 119
37574 Einbeck
Tel.: 05561 93020
E-Mail: info@hotel-hasenjaeger.de
hotel-hasenjaeger.de

VORSTELLUNG HGK-MITARBEITERIN

ANDREA SCHULTZE – MITGLIEDERVERWALTUNG



Meine dreijährige Ausbildung zur Einzelhandelskauffrau habe ich mit dem Schwerpunkt Verkauf absolviert. Während dieser Zeit lernte ich die Prozesse im Hintergrund und die damit verbundene Büroarbeit detailliert kennen. Nach dem erfolgreichen Abschluss meiner Ausbildung konnte ich meine erworbenen Kenntnisse im Verwaltungsbereich in verschiedenen Abteilungen wie Einkauf, Marketing und Personalwesen umfassend erweitern. Dabei zog es mich immer wieder ins Rechnungswesen. Zu meinem Aufgabengebiet gehörte unter anderem das Bearbeiten von Leasing- und Kostenrechnungen, die Pflege der Kreditorendaten, das Mahnwesen und die Erstellung von Statistiken.

Nach 17 Jahren bei der Firma Mode Vögele und einem abwechslungsreichen Aufgabengebiet, zu dem Hotelbuchungen, Reisekostenabrechnungen und Warenumbuchungen gehörten, habe ich 2019 zur HGK in die Abteilung Rechnungswesen gewechselt. Seit Juli dieses Jahres arbeite ich in der Mitgliederverwaltung der HGK und bin für die Abwicklung der Beitrittsformalitäten neuer Mitglieder zuständig.

STECKBRIEF

- **Das esse ich gern:**
  Hefeknödel mit Blaubeeren.
- **Ohne das könnte ich nicht arbeiten:**
  Meinen PC und natürlich meine Kolleginnen und Kollegen, die mit ihrem Wissen meine Arbeit tatkräftig unterstützen.
- **Möchte ich gerne mal treffen (auch historisch):**
  Den Schauspieler Tom Hanks.
- **Ich arbeite in der Mitgliederverwaltung, weil**
  jeder Tag eine andere herausfordernde Aufgabe mit sich bringt.
- **Ich gehe nach einem Arbeitstag zufrieden nach Hause,**
  wenn ein Vorgang komplett abgeschlossen ist.
- **Ein HGK-Angebot, das mich besonders begeistert:**
  Ich finde das gesamte HGK-Portfolio sehr interessant und kann es gar nicht eingrenzen. Es gibt eine umfangreiche Auswahl für Mitglieder, sodass jeder Betrieb die für sich passende Leistung auswählen kann.
- **Meine Lieblings-Lebensweisheit:**
  Nichts ist ungerechter als die Ungerechtigkeit.

> *„Am kostbarsten sind immer die Dinge, die keinen Preis haben."*
>
> **Luise Rinser**

KONTAKT
Andrea Schultze
Tel.: 0511 37422-220
E-Mail: a.schultze@h-g-k.de



Perlhuhn | Blumenkohl
Mandel | Rotkohl | Kartoffel
Portweinsauce

Knorr PROFESSIONAL





Das vielfältige Produkt

Eins für alle Saucen-ableitungen





Knorr Professional Bratenjus pastös –
ein Produkt, das deinen Küchenprozess an vielen Stellen vereinfacht und den Personaleinsatz reduziert – mit viel Spielraum und garantierter Qualität.

- **Kräftiger Fleischgeschmack und dunkle Farbe**
- **Funktioniert pur und für alle braunen Saucenableitungen**
- **Ideal für à la Minute und alle Pfannengerichte**
- **Leichte, transparente Bindung**

ENTDECKE HIER DIE VIELFALT UNSERER SAUCEN FÜR DEINE PROFIKÜCHE! UFS.COM

Unilever Food Solutions