

HGK

Mit uns ist zu rechnen!

**BUSINESS
INTELLIGENCE
FÜR DIE
HOSPITALITY.**



**INTER
NORGA**
2025

DAS MITGLIEDERMAGAZIN

HGK-AKTUELL

Februar 2025
Internorga-Ausgabe

Besuchen Sie uns auf der Internorga 2025

Liebe HGK-Mitglieder,

die Internorga steht in den Startlöchern und die HGK ist dabei. Vom 14. bis 18. März 2025 stellen wir in Halle B1.OG., Stand 206 aus.

Das HGK-Team freut sich darauf, mit Ihnen ins Gespräch zu kommen und Sie über das vielfältige HGK-Portfolio mit den 5 Leistungsfeldern Digitale Lösungen, Einkaufsvorteile, Renovierung & Modernisierung, Netzwerk und Nachhaltigkeit zu informieren sowie Ihnen die Mehrwerte für Ihren Betrieb aufzuzeigen.

Hierbei stehen die digitalen Tools HGK-BackOffice, HGK-AllOrder und HGK-ChefsCockpit im Fokus, mit denen Sie interne Prozesse automatisieren sowie Kapazitäten freisetzen können und somit eine höhere Kontroll- und Planungssicherheit bei unternehmerischen Entscheidungen erhalten.

Ab dem 1. Januar 2025 gilt in Deutschland die Pflicht zur elektronischen Rechnung (E-Rechnung) für alle B2B-Transaktionen. Unternehmen müssen elektronische Rechnungen gemäß den neuen Standards empfangen und zum späteren Zeitpunkt auch versenden können. Mit täglichen Insight-Sessions auf unserem Messestand geben wir Ihnen einen Überblick, was Sie bei der Umstellung auf die E-Rechnung erwartet. Lesen Sie hierzu Seite 11 in dieser Ausgabe.

Zudem sind die HGK-Partnerunternehmen vor Ort und sorgen mit ihren zahlreichen Neuigkeiten für einen informativen Austausch. In dieser Ausgabe stellen wir Ihnen die ausstellenden Liefer- und Dienstleistungspartner vor.

Wir freuen uns auf Sie!

Das HGK-Team wünscht Ihnen viel Spaß beim Lesen.

Inhalt

- 02 VORWORT
- 03 NEUE MITGLIEDSBETRIEBE
- 04 HGK-LEISTUNGSFELDER MIT UMFASSENDEN SERVICELEISTUNGEN UND BRANCHENSPEZIFISCHEM KNOW-HOW IN DER DIGITALISIERUNG
- 07 UNSERE MITAUSSTELLER AUF DER INTERNORGA 2025
- 11 ELEKTRONISCHE RECHNUNGEN AB 2025 PFLICHT IN DEUTSCHLAND
- 12 FOOD-TRENDS 2025
- 13 JETZT BEWERBEN – HGK-CATERING-AWARD 2025
- 14 VORSTELLUNG HGK-MITGLIED
- 15 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 | 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: 02 / 2025

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

BILDER: Titel & Seiten 4 bis 6 © creativteam communications, Hannover, Seite 6: Adobe Stock © Brad Pict, Seite 7: Adobe Stock © conorcrowe, Seite 11: Adobe Stock © Mediaparts, Seite 12 Adobe Stock © Puchong, Seite 14 © Sandra Seifen Fotografie, Seite 15: © HGK



Neue Mitgliedsbetriebe

Neue Mitgliedsbetriebe vom 07.12.2024 bis 10.01.2025



Hotel Restaurant Zur Linde
Dorfstraße 9
29575 Altenmedingen



Landhotel Jäckel
Dürkoppstraße 8
33790 Halle



Cloud Kitchen
Karl-Geusen-Straße 167
40231 Duesseldorf



Danzturn-Iserlohn
Panoramarestaurant
Danzweg 60
58644 Iserlohn-Letmathe



Damm Menüs GmbH
Am Silberberg 13
73614 Schorndorf



Anzeige

HGK
Mit uns ist zu rechnen!

SAY SOMETHING!



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

Gleich QR-Code scannen und Kollegin
oder Kollegen empfehlen.

Die Aktion ist bis zum 31.12.2025 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 31.12.2025 begrenzt.

Profitieren Sie von gewinnbringenden Einkaufsvorteilen, umfassenden Serviceleistungen und unserem branchenspezifischen Know-how in der Digitalisierung von Geschäftsprozessen.



EINKAUFSVORTEILE

Auf der Internorga in Hamburg treffen Sie vom 14. – 18.03.2025 das HGK-Team und können sich persönlich über das HGK-Portfolio informieren.

HGK-EINKAUFSVORTEILE

Das Top-Angebot unseres Lieferpartners Chr. Hubensack GmbH. Dieses Angebot ist vom 14.03. – 31.03.2025 gültig. Die Lieferung der aufgeführten Artikel erfolgt bis Bordsteinkante, ohne weitere Dienstleistungen. **Die Bestellung können Sie unter hgk-allorder.de vornehmen.**

**WMF Chafing Dish
GN 2/3 black, Hot & Fresh Basic**
Art.-Nr. W156838
Listenpreis: 898,00 € + MwSt.
Aktionspreis: 588,00 € + MwSt.

**Meiko Untertischspülmaschine
UPster® – U 500***
Art.-Nr. M465221
Listenpreis: 5.792,00 € + MwSt.
Aktionspreis: 3.695,00 € + MwSt.

**Nordcap Spirituosen-Tiefkühlbox
Helsinki-S**
Art.-Nr. H416001
Listenpreis: 679,00 € + MwSt.
Aktionspreis: 479,00 € + MwSt.

**Cool Compact Kühlschrank
MAGNOS 570 – GN 2/1**
Art.-Nr. C449052
Listenpreis: 4.176,00 € + MwSt.
Aktionspreis: 2.155,00 € + MwSt.

**Rational Backblech mit
TriLax® Beschichtung, gelocht**
1/1 GN (325 x 530 mm)
Art.-Nr. R440006
Listenpreis: 70,00 € + MwSt.
Aktionspreis: 49,00 € + MwSt.

**APS – Getränkespender
ELEMENT Black**
Art.-Nr. A114392
Listenpreis: 130,00 € + MwSt.
Aktionspreis: 91,00 € + MwSt.

Unseren Lieferpartner Chr. Hubensack GmbH können Sie persönlich auf dem HGK-Stand anlässlich der Internorga in Hamburg besuchen. Bei Fragen zum umfangreichen Sortiment steht Ihnen das Hubensack-Team unter **Tel.: 0511 9595965** oder per **E-Mail: auftrag@hubensack.de** gern vorab zur Verfügung.

* Die Montage sollte durch einen konzessionierten Handwerker erfolgen und ist im Preis nicht enthalten.

Die aufgeführten Aktionspreise sind von der Messe-Rabatt-Aktion ausgeschlossen.

**GEWINNEN SIE ZEIT
UND GELD DANK EFFEKTIVER
DIGITALER LÖSUNGEN.**



TÄGLICH VORTRÄGE:

PFLICHT ZUR E-RECHNUNG –
WEITERE INFOS AUF SEITE 11



DIGITALE LÖSUNGEN

HGK-DIGITALE LÖSUNGEN

Mit den digitalen Lösungen der HGK werden Ihre Arbeitsabläufe leichter, schneller, effizienter, übersichtlicher und strukturierter. Sparen Sie effektiv Zeit und Geld und steigen Sie ein in die digitale Welt der Zukunft mit **HGK-BackOffice**, **HGK-AllOrder** und **HGK-ChefsCockpit**. Zudem können Sie sich von uns auch Ihre **neue Website** erstellen lassen.

Das System **HGK-BackOffice** verkürzt und zentralisiert aufwendige, dezentrale Prozesse der Rechnungsverarbeitung: Eingangsrechnungen liegen in digitalisierter und übersichtlicher Form mit einem genauen Überblick über sämtliche Rechnungen, offene Posten, bezogene Produkte und ihre Mengen sowie Preisschwankungen vor.

Mit dem Bestellsystem **HGK-AllOrder** wird ein „wilder Einkauf“ vermieden. Alle Bestellungen bei allen Lieferanten laufen über ein zentrales System. Sie wissen dadurch immer, wer und zu welchen Konditionen bestellt. Mit dem kostenfreien, schlanken und smarten AllOrder-Bestellsystem können Sie nach der Registrierung einfach und schnell starten.

Das Tool **HGK-ChefsCockpit** liefert Gastronomen und Gastronominnen sowie Hoteliers zentral und auf einen Blick alle wichtigen Kennzahlen, um ihr Geschäft einfach und professionell zu steuern.

Mit unserem **Angebot HGK-Website** erstellen wir Ihnen Ihre neue Website und pflegen diese auch bei Bedarf. Sie können die Website natürlich auch selbst bearbeiten. Hierfür haben wir ein intuitiv zu nutzendes Backend-System entwickeln lassen. Sprechen Sie uns gern an.

MESSEANGEBOT

Keine Erstellungsgebühr für das Paket New
(Andere Pakete abzüglich 99,- € + MwSt.).

**GEKONNT RENOVIEREN
UND MODERNISIEREN MIT STIL,
DESIGN UND INDIVIDUALITÄT.**



RENOVIERUNG & MODERNISIERUNG

HGK-RENOVIERUNG & MODERNISIERUNG

Mit uns finden Sie die perfekte Lösung für Ihr Projekt – individuell auf Sie zugeschnitten! Die Partner des Bereiches Renovierung & Modernisierung bieten Ihnen einen umfangreichen handwerklichen und kreativen Service aus einer Hand für Hotelzimmer, -bäder und öffentliche Bereiche. Profitieren Sie bei der Planung und Umsetzung von Renovierungen und Modernisierungen von der Erfahrung und Qualität des Partnernetzwerks. Federführend sind hierbei die Teams von Bachhuber Contract und Managed by Mutschler, die für die Planung, Koordination sowie fristgerechte Umsetzung im Rahmen der Projektleitung verantwortlich sind.

Sprechen Sie uns an, damit wir für Sie aktiv werden können!

DAS PARTNERNETZWERK RENOVIERUNG & MODERNISIERUNG



**PROFITIEREN SIE VOM KNOW-HOW
EINES GROSSEN NETZWERKES.**



NETZWERK

HGK-NETZWERK

Ganz nah dran sein!

Von Erfa- und Einkaufsgruppen bis Benchmark wie TrendTouren – hier bleiben keine Fragen offen. Wir bieten Ihnen eine Netzwerk-Plattform, die fachlichen Input und Austausch in kleinen Gruppen innerhalb der HGK-Einkaufsgruppen und TrendTouren sowie in größerer Runde auf Messen oder unserem Branchenevent ermöglicht und für alle Teilnehmenden neue Synergieeffekte schafft. Interessante Gespräche im Kollegenkreis, hochwertige Unterhaltung und gemeinsame Erlebnisse prägen unsere persönlichen Formate.

Freuen Sie sich in diesem Jahr auf die HGK-TrendTouren auf Mallorca und München sowie die HGK-Generalversammlung in Würzburg. Nutzen Sie auf der Internorga die Gelegenheit, um mit dem HGK-Team ins Gespräch zu kommen und sich über das vielfältige Angebot in diesem Bereich zu informieren.

**HGK-
VERANSTALTUNGEN
2025**

**HGK-TrendTour Mallorca
vom 16. bis 19.05.2025
(noch wenige Plätze frei)**

**HGK-Generalversammlung
in Würzburg mit Convention
und Rahmenprogramm am
16.06.2025**

**HGK-TrendTour Wiesen
in München
am 29.09.2025**

Sollten Sie vorab Fragen zu unseren Veranstaltungen haben, dann wenden Sie sich gern an:

KONTAKT

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

**ZEIGEN SIE, DASS
NACHHALTIGKEIT EIN MUST-DO
IST, KEIN NICE-TO-HAVE.**



NACHHALTIGKEIT

HGK-NACHHALTIGKEIT

Wir wollen unseren Mitgliedern nachhaltiges Handeln und Einkaufen so einfach wie möglich machen!

Unter diesem Leitsatz haben wir einige Angebote für diesen Bereich in unser Portfolio aufgenommen und es kommen nach und nach weitere Leistungen hinzu.

Zum einen haben wir einen First-Move Canvas (visuelle Vorlage) zum Ausfüllen erstellt, auf dem die ersten Schritte in eine nachhaltige Ausrichtung skizziert werden können. Zum anderen können Sie sich auf unserer Website hgk-nachhaltigkeit.de die Ausfüllhilfe für das Canvas und weitere nützliche Informationen rund um dieses Thema ansehen. Ein weiteres kostenfreies Angebot ist die persönliche Einkaufsanalyse, bei der wir Ihre vorhandenen Daten auf Wunsch auswerten und vergleichbare nachhaltigere Artikel sowie neue Lösungsansätze aufzeigen.

Durch die Listungen neuer Partnerlieferanten, die ihren Fokus besonders auf Nachhaltigkeit legen, werden diese entsprechenden Alternativen stetig ausgebaut. Zudem gibt es einen Einsteiger-Workshop vor Ort, bei dem die grundlegenden Kenntnisse aus dem Nachhaltigkeitsbereich erarbeitet und die ersten Schritte zusammen mit Ihrem Team festgelegt werden. Mit diesem Angebot möchten wir Sie für eine nachhaltige Ausrichtung sensibilisieren, Sinn stiften und eine direkte Unterstützung anbieten.

Besuchen Sie uns gern an unserem HGK-Stand und kommen Sie mit uns ins Gespräch, wie Ihre ersten Schritte in Richtung Nachhaltigkeit aussehen können.



Unsere Mitaussteller auf der Internorga 2025

UNSERE HGK-LIEFER- UND DIENSTLEISTUNGSPARTNER ZEIGEN EXKLUSIV FÜR HGK-MITGLIEDER INTERESSANTE ANGEBOTE UND INNOVATIVE PRODUKTE.



ALMEX GMBH

Die Almex GmbH ist ein führender Lösungs- und Service-Partner für Systeme zum Erfassen, Validieren und Verarbeiten von Daten. Das Technologieunternehmen automatisiert in den Branchen Retail & Logistics, Railway &

Cargo sowie Public Transport Prozesse und sorgt somit für Effizienzsteigerungen im Transport von Passagieren, Waren und Dienstleistungen. Damit setzt ALMEX auf den weltweiten Megatrend Mobility. Die Sparte Digitalisierung ist die Robotikkompetenz der TSI in Europa mit Sitz in Hannover.



CHR. HUBENSACK

CHR. HUBENSACK

Schnell, kompetent, zuverlässig seit 175 Jahren: Wir planen und realisieren Ihre Großküche als Komplettprojekt. Von Table Top über Kücheninventar bis hin zu Equipment für Gastronomie- und Gemeinschaftsverpflegung – alles aus einer Hand. Besuchen Sie uns in Hannover-Misburg, im Online-Shop oder über das Bestellsystem HGK-AllOrder!

MESSEANGEBOT

Exklusiv für alle Mitglieder: Profitieren Sie von 10 % Rabatt* auf Ihren Einkauf im Bestellsystem HGK-AllOrder oder direkt in unserem Online-Shop! Das Angebot ist vom 14.03. bis 31.03.2025 gültig.

* gilt nicht auf Aktionsartikel



DELTA FLEISCH HANDELS GMBH

Die Delta Fleisch Handels GmbH mit Hauptsitz in Hamburg beliefert Kunden aus Gastronomie und Hotellerie, Catering, Feinkost, Kreuzfahrt sowie Schlachtereien national und international täglich frisch mit exklusiven, hochwertigen Nahrungsmitteln. Anders, als der Firmennamen vermuten lässt, umfasst das Produktportfolio aber viel mehr als nur Fleischwaren: Auch Fisch und Meeresfrüchte, erlese-

ne Molkereiprodukte sowie Delikatessen und Desserts höchster Güte zählen zum breiten Produktportfolio. Frisches Obst und Gemüse, Blumen, hochwertige Essige und Öle sowie Weine komplettieren das Angebot und machen Delta zu einem der führenden Partner der Gastronomie und Hotellerie. Dabei lässt das Angebot keine Wünsche offen: Über 8.000 verschiedene Lebensmittel können bei DELTA geordert werden.



DEUTSCHE HOTELAKADEMIE

Die Deutsche Hotelakademie (DHA) bietet berufsbegleitende Weiterbildungen für Fach- und Führungskräfte aus der Hotellerie und Gastronomie an. Zum Angebot der DHA gehören unter anderem die berufsbegleitenden Weiterbildungen zum Hotelbetriebswirt, F&B Manager, Sommelier, Fachwirt im Gastgewerbe (IHK), Küchenmeister (IHK), Diätkoch (IHK).

Branchenexperten vermitteln aktuelles, praxisorientiertes Fachwissen, das die Teilnehmer direkt im beruflichen Alltag einsetzen können. Parallel zum Job erwerben die Teilnehmenden die

Kenntnisse, die sie für ihre berufliche Weiterentwicklung und Spezialisierung benötigen. Ein Team von Fachtutoren steht den Teilnehmern jederzeit persönlich und fachkompetent zur Seite. Durch die starke Branchenvernetzung der Akademie profitieren die Teilnehmer von zahlreichen Netzwerkveranstaltungen, aktuellen Trendvorträgen und Brancheninitiativen.

MESSEANGEBOT

Es wird ein Gewinnspiel geben! Verlost werden zwei Stipendienplätze für eine berufsbegleitende Weiterbildung.



DR. SCHNELL

DR.SCHNELL ist Ihr ganzheitlicher Partner für alle Bereiche der professionellen Reinigung und Hygiene. Von Reinigungsprodukten und

Anwendungstechnik über digitale Helfer, maßgeschneiderten Service sowie Aus- und Weiterbildung im Hygienebereich begleiten wir jeden Schritt auf dem Weg zur perfekten Sauberkeit in Ihrem Bereich.



EVENT RENT GMBH

Die Firma Event Rent ist ein mittelständiges Familienunternehmen, welches heute in der ersten und zweiten Generation geführt wird. 1989 zunächst als Veranstaltungsservice gegründet, entwickelte sich Event Rent zu einem internationalen Event- & Messedienstleister. Event Rent ist der perfekte Partner für Ihre Veranstaltung jeglicher Art. Von den

Kleinen und Feinen wie Geburtstagspartys, Hochzeiten, Sommerfeste und Weihnachtsfeiern bis hin zu den Großen und Famosen wie Messeauftritte, Jubiläen, Firmen- und Publikumsveranstaltungen. So verschieden die Möglichkeiten, so unterschiedlich sind natürlich auch Ihre Anforderungen und Wünsche. Zur Erfüllung Ihrer Wünsche steht Ihnen unser vielfältiges Produktportfolio zur Verfügung.



GFL SA

GFL fühlt sich immer verpflichtet, Körperpflegeprodukte durch Innovation und neueste Technologie zu entwi-

ckeln, mit ausgewählten Formeln aus den besten natürlichen und biologisch zertifizierten Zutaten, um die Anforderungen der unterschiedlichen Typen von Verbrauchern zu erfüllen.



GVS-GROSSVERBRAUCHERSPEZIALISTEN EG

Die GVS Group ist ein bundesweiter Zusammenschluss von Fachgroßhändlern mit jahrzehntelangem Know-how in professioneller Reinigung und Pflege. Mitglieder, Kunden und die Markenindustrie gewinnen in diesem Netzwerk nicht nur Handelsvorteile – sie entwickeln gemeinsame Strategi-

en, leistungsstarke Services und echte Partnerschaften.

Die GVS Group gestaltet Hygiene neu: In Sortiment und Logistik, mit IT-Kompetenz und Objektmanagement, Innovationstransfer und Weiterbildung. Nachhaltigkeit und Digitalisierung weisen den Weg in die Zukunft.



HAGLEITNER HYGIENE

Hagleitner gestaltet Hygiene: Reinigungs- und Desinfektionsmittel, Kosmetik – dazu Spender, Dosiergeräte und Apps. Geforscht, entwickelt und produziert wird ausschließlich am Firmensitz in Zell am See in Österreich.

Jede weitere Niederlassung ist eine Vertriebsstätte. So wirkt das Unternehmen an 27 Standorten in zwölf europäischen Ländern. In 63 weiteren Ländern weltweit sind Erzeugnisse zudem über Partner verfügbar. 1.240 Menschen arbeiten bei Hagleitner mit.



IGEFA CO. KG

Die IGEFA SE & Co. KG ist ein Handelsunternehmen, welches 2022 aus dem Zusammenschluss traditionsreicher Familienunternehmen hervorgegangen ist. Mit mehr als 3.000 Mitarbeitenden sowie 28 Standorten in ganz Deutschland und im europäischen Ausland versorgt der Branchenführer Menschen und Unternehmen mit allem, was diese für einen reibungslosen Ablauf ihres Kerngeschäfts benötigen. Die Expertise der igefa erstreckt sich auf die Bereiche

Gebäudedienstleistung, Gesundheitswesen, Hotel, Restaurant & Catering, Industrie, Verkehrswesen, persönliche Schutzausrüstung sowie Kommunen & Verwaltung. Kombiniert mit einem starken Logistiknetzwerk von insgesamt 200.000 Quadratmetern Lagerfläche und knapp 400 eigenen Lkw ermöglicht sie es, maßgeschneiderte Lösungen in Deutschland und darüber hinaus anzubieten und somit die lückenlose Versorgung der 500.000 Kundinnen und Kunden sicherzustellen.



J.J. DARBOVEN GMBH & CO. KG

J.J. Darboven wurde am 21. März 1866 von Johann Joachim Darboven in Hamburg gegründet. Das erfolgreiche hanseatische Familienunternehmen wird mittlerweile in vierter Generation geführt von Albert Darboven. Mit einem umfassenden Produktangebot aus Kaffee (z. B. J.J. Darboven Classics, Alfredo)

Tee (EILLES TEE) und Kakao (COCAYA) ist das Unternehmen Marktführer im Außerhausbereich und überzeugt im Lebensmitteleinzelhandel mit Kaffee (z. B. IDEE KAFFEE, EILLES KAFFEE, Café Intención, und Mövenpick). J.J. Darboven steht für Qualität, Tradition und Innovation. Die Firmengruppe ist aktuell in neun europäischen Ländern aktiv.



KIMBERLY-CLARK

Wir unterstützen Sie dabei, weniger zu verbrauchen und zu verschwenden.

Bei Kimberly-Clark streben wir danach, die Nachhaltigkeit unserer Produkte zu verbessern und einen positiven globalen Einfluss auszuüben.

**PETER RIEGEL WEINIMPORT GMBH**

Bei Riegel Bioweine ist kreativer Pioniergeist auch nach 40 Jahren lebendig. Als moderner Weindienstleister zählt der Bioweinspezialist zu den führenden Unternehmen der deutschen Weinbranche und beweist, dass 100 % Bio keine Kompromisse erfordert. 1.200 Weine aus der gan-

zen Welt, Brände und Barspirituosen in Bioqualität liefert Riegel aus einer Hand. Herausragend ist das Qualitäts- und Lieferkettenmanagement, das eine lückenlose Rückverfolgbarkeit garantiert. Für das Engagement zur Förderung von Nachhaltigkeit und Klimaschutz erhielt das Familienunternehmen 2022 den Umweltpreis Baden-Württemberg.

**RB-ENERGIEBERATUNG**

RB-Energieberatung steht für maßgeschneiderte Lösungen und maximale Effizienz in der Energiebeschaffung. Mit langjähriger Erfahrung unterstützen wir Groß-, Gastronomiekunden und die Hotellerie dabei, ihre Energiekosten nachhaltig zu senken. Unser Ziel: Höchste Einsparungen ohne Honorarvereinbarung – denn Ihre Ersparnis bleibt zu 100 % bei Ihnen. Vertrauen Sie auf unsere Kompetenz und profitieren Sie von individuell abgestimmten Strategien für Ihren Erfolg.

nen! Der Inhaber der RB-Energieberatung und sein Team stehen Ihnen für individuelle Gespräche zur Verfügung. Unsere erfahrene Energieeinkäuferin ist ebenfalls vor Ort, um spezifische Beschaffungswünsche zu besprechen, und unser Energiefördermittelberater informiert Sie gern über Ihre Energiefördermöglichkeiten.

Unsere Dienstleistungen sind für Sie vollständig kostenfrei, da wir direkt von den Energieversorgern vergütet werden. Zudem verzichten wir auf Honorarvereinbarungen – Ihre gesamte Ersparnis bleibt bei Ihnen! Selbstverständlich besuchen wir Sie auch gerne persönlich, falls Sie dies wünschen.

MESSEANGEBOT

Nutzen Sie die Möglichkeit, uns persönlich am Messestand kennenzuler-

Unsere Partner und Sponsoren

WEITERE MESSEANGEBOTE FINDEN SIE BEI FOLGENDEN PARTNERUNTERNEHMEN:





**IMMER AUF DEM
LAUFENDEN BLEIBEN:**

JETZT FÜR ALLE
AKTUELLEN INFOS UND
TERMINE RUND UMS THEMA
E-RECHNUNGEN ANMELDEN!

e-rechnung@h-g-k.de

Elektronische Rechnungen ab 2025 Pflicht in Deutschland!

Die E-Rechnung ist auf dem Vormarsch und ab 2025 wird sie schrittweise zur Pflicht. Sind Sie hierfür bereit? Sind Ihre Prozesse schon an den EN16931-Standard angepasst, um den gesetzlichen Anforderungen zu entsprechen?

Ab dem **1. Januar 2025** gilt in Deutschland die Pflicht zur **elektronischen Rechnung (E-Rechnung)** für alle B2B-Transaktionen. Unternehmen müssen elektronische Rechnungen gemäß den neuen Standards empfangen und zum späteren Zeitpunkt auch versenden können. Es gibt jedoch Übergangsfristen und Ausnahmen, um den Unternehmen Zeit zur Anpassung zu geben.

Die **HGK als Ihr verlässlicher Partner unterstützt Sie** in dieser Übergangsphase. Wir bieten Ihnen hierzu umfassende **Dienstleistungen**, um sicherzustellen, dass Ihr Unternehmen **optimal auf die E-Rechnungspflicht** vorbereitet ist. Unsere **Lösung integriert alle gängigen E-Rechnungsformate** in Ihre Prozesse, gewährleistet nahtlose Workflows und sichert den sicheren Datenaustausch zwischen verschiedenen Datenquellen: Von der **Beratung** über die **Implementierung** bis hin zur **Sicherstellung gesetzteskonformer Prozesse** stehen wir Ihnen zur Seite.

Mit unserer Lösung bieten wir Ihnen eine **hochflexible und zukunftssichere E-Rechnungsplattform**.

Das HGK-BackOffice-System ist heute schon E-Rechnungskonform und daher sind keine Änderungen in den Prozessen für den Empfang und für die Verarbeitung der E-Rechnungen nötig.

Die **Einführung der E-Rechnung** erfolgt mit **Übergangsfristen**, die Ihnen genügend Zeit bieten, sich optimal vorzubereiten. Nutzen Sie diese Zeit, um entweder Ihre Systeme anzupassen oder einen langfristig verlässlichen Partner an Ihrer Seite zu wissen. Mit der **Unterstützung der HGK** sind Sie bestens aufgestellt, um alle **gesetzlichen Vorgaben** zu erfüllen.



JETZT ANMELDEN!

Während der Internorga-Messe vom 14. bis 18.03.2025 gibt es täglich zwei Vorträge zum Thema E-Rechnungen:
11.30 Uhr bis 12.00 Uhr
15.00 Uhr bis 15.30 Uhr

KONTAKT

HGK-Team E-Rechnung
Tel.: 0511 37422-344
E-Mail: e-rechnung@h-g-k.de



Food-Trends 2025 – Welche Entwicklungen sollten Sie im Auge behalten

Die internationale Branchenleitmesse Internorga in Hamburg zeigt jedes Jahr durch die Vielzahl der Aussteller neue Trends auf und gibt somit zukunftsweisende Inspirationen für den gesamten Außer-Haus-Markt mit auf den Weg. Daher lohnt es sich, einen Blick auf die Entwicklungen der Food-Trends 2025 zu werfen und sich auf der Messe zu informieren:

1. PLANT-BASED UND CULTURED MEAT: FAKE-FLEISCH AUF DEM VORMARSCH

Während der anfängliche Hype um pflanzliche Alternativen abebbt, steht die **Branche technologisch** erst **am Anfang**. **Hochwertige pflanzliche Produkte** überzeugen zwar, stoßen jedoch mit **hohen Preisen auf Widerstand** bei breiteren Konsumentengruppen. **Günstigere Alternativen** großer Lebensmittelmarken drängen auf den Markt, bergen aber durch **minderwertige Qualität** das Risiko, das **Vertrauen** in die gesamte Kategorie zu **schwächen**. Parallel dazu gewinnt Cultured Meat – im Labor gezüchtetes Fleisch – an Bedeutung. Trotz erster Zulassungen bleiben hohe Produktionskosten und die energiereiche Her-

stellung Herausforderungen. Beide Ansätze verdeutlichen: Fleischalternativen sind auf dem Vormarsch, werden aber zunehmend durch originäre pflanzliche Gourmet-Gerichte ergänzt, die sich bewusst von der Imitation tierischer Produkte distanzieren.

2. VON ZERO WASTE ZU CIRCULAR FOOD: MEHR ALS ABFALLVERMEIDUNG

Lebensmittelverschwendung bleibt ein **zentrales Thema**. Während **Zero-Waste-Konzepte** sich auf die **Vermeidung** von **Abfällen** konzentrieren, geht der **Circular-Food-Trend** einen Schritt weiter. Hier werden **vermeintliche Reste** – wie Schalen oder Kerne – als **wertvolle Ressourcen** betrachtet und **zurück in den Produktionskreislauf** geführt. Ziel ist es, Lebensmittel in ihrer Gesamtheit zu nutzen, sei es durch **innovative Lebensmittelverarbeitung** oder kreative Gastronomiekonzepte. Diese Entwicklung betont die **Notwendigkeit**, nachhaltige Praktiken auf allen Ebenen der **Wertschöpfungskette zu etablieren**.

3. REGENERATIVE FOOD: LANDWIRTSCHAFT NEU GEDACHT

Im Zentrum des **Regenerative-Food-Trends** steht der **Boden als Schlüsselfaktor** für ein gesundes **Ökosystem**. Regenerative Landwirtschaft setzt auf **organische Düngemethoden, Biodiversität und Fruchtfolgen**, die Böden **regenerieren** und gleichzeitig Kohlenstoff binden können. Hülsenfrüchte und **extensiv betriebene Weidewirtschaft** spielen hierbei eine zentrale Rolle. Obwohl Standards für die Messung der Umweltvorteile fehlen, zeigt das **wachsende Interesse** an diesen Praktiken, dass sie eine **vielversprechende Antwort** auf den **Klimawandel** und die **Bodenerosion** bieten.

4. PURE PRIORITÄTEN: KLARE WERTE, BEWUSSTER GENUSS

Dieser Trend rückt **Einfachheit, Authentizität und ethische Prinzipien** in den Fokus. Transparenz bei der **Herkunft von Lebensmitteln** und **nachhaltige Produktionsmethoden** prägen die „neue Wirtshauskultur“. Sie kombiniert regionale Traditionen mit einer modernen,

verantwortungsvollen Haltung, die Gästen ein gutes Gefühl vermittelt. Für die **Gastronomie** bedeutet dies eine **Rückbesinnung auf Ursprünglichkeit**, die jedoch **wirtschaftlich tragfähig** und für ein breites Publikum **zugänglich** bleibt.

5. DYNAMIC CHANGE: WANDEL IN DER BEWERTUNG VON SPEISEN UND GETRÄNKEN

Die **Vorlieben der Gäste** ändern sich dynamisch. Zutaten wie **Fleisch oder Wein** verlieren an Bedeutung und müssen sich gegenüber **Alternativen** wie **vegetarischen Gerichten** oder **alkoholfreien Getränken** behaupten. Lokale und **globale Einflüsse** verschmelzen, während die **Individualisierung** dazu führt, dass Gäste unterschiedliche Lebensstile ausprobieren und diese zeitweise anpassen. Dieser **Wandel** erfordert von **Gastronomen** ein hohes Maß an Flexibilität und bietet zugleich die **Chance, neue Angebote** gezielt zu positionieren.

Quelle: Zukunftsinstitut

**CATERING-AWARD FÜR NACHHALTIGE
KITA- UND SCHULVERPFLEGUNG:**

DER GOLDENE
BROKKOLI
2025

Bis zum
18. April 2025
auf
goldener-brokkoli.de
bewerben!



Gesund, nachhaltig und ausgezeichnet lecker

Mit dem „**Goldenen Brokkoli**“ werden **herausragende Leistungen** im Bereich der **nachhaltigen Kita- und Schulverpflegung** von der **HGK ausgezeichnet**. Dieser **Branchenaward** hebt **kreative und ressourcenschonende Konzepte** hervor, die **vorbildhaft** die **steigenden Anforderungen** einer flächendeckend guten Verpflegung für Kinder erfüllen.

Bewerben können sich bis zum **18. April 2025 Catering-Unternehmen**, die mit **wirtschaftlich tragfähigen Lösungen** zeigen, wie sich eine **verantwortungsvolle Kita- und Schulverpflegung umsetzen lässt** – eine Herausforderung, die mit dem **ab August 2026 geltenden Rechtsanspruch** auf **ganztägige Bildung und Betreuung** für Grundschüler an **Bedeutung gewinnen** wird.

Die Gewinnerinnen und Gewinner des „Goldenen Brokkoli“

für nachhaltige Kita- und Schulverpflegung dürfen sich auf folgende Preise freuen:

1. Platz: 4.500,- € / 2. Platz: 2.500,- € / 3. Platz: 1.500,- €

Die Preisverleihung findet im **feierlichen Rahmen anlässlich des HGK-Branchenevents am 16. Juni 2025 in Würzburg** statt.

Alle Informationen für die Bewerbung sind direkt unter **goldener-brokkoli.de** zu finden. Gern beantwortet Ihnen Rowina Schymiczek Ihre Fragen.

KONTAKT

Rowina Schymiczek
Leiterin Marketing & PR und
Online-Vermarktung
Tel.: 0511 37422-166
E-Mail: r.schymiczek@h-g-k.de

VORSTELLUNG HGK-MITGLIED

CHRISTOPH SILBER-BONZ VON DER SIBO HOTELBETRIEBSGESELLSCHAFT



Von 1989 bis 1995 habe ich Politikwissenschaften und Geschichte studiert. Nach Beendigung meines Studiums arbeitete ich im Verbandswesen mit dem Schwerpunkt Öffentlichkeitsarbeit. Im Jahr 2007 wechselte ich zum Bundesverband Rollläden + Sonnenschutz und war dort für 12 Jahre in der Position des Hauptgeschäftsführers tätig. Aus beruflichen Gründen war ich viel unterwegs, lernte so verschiedene Hotels kennen und unterhielt mich mit den Inhabern, um mehr über deren Erfolgsstrategie in der Hotellerie zu erfahren. Das Fazit dieser Gespräche war für mich, dass es möglich ist, als Quereinsteiger ein Hotel zu führen, aber von der Gastronomie die Finger weg zu lassen. Meine Leidenschaft für die Branche war entfacht und so beschlossen meine Frau Anne-Katrin und ich, im September 2015 das Hotel Kronprinz in Troisdorf zu pachten. Da wir beide als Branchenfremde das Hotel übernommen haben, behielt ich parallel noch meine Anstellung als Geschäftsführer und meine Frau stieg direkt ins Hotelgeschäft ein. Mit unserem Hotel entwickelte es sich so positiv, dass wir im März 2019 das Hotel Hangelar in Sankt Augustin kauften und ich meine Stelle aufgab, um mich Vollzeit den Hotelgeschäften zu widmen. Im März 2021 haben wir dann das Hotel Augustiner Hof übernommen, dass wir unter dem Namen „Das Augustin“ führen.

”

Als leidenschaftlicher Gastgeber freue ich mich, wenn sich unser Team und unsere Gäste gleichermaßen wohlfühlen.“

KONTAKT

Sibo Hotelbetriebsgesellschaft
Lindenstraße 21
53757 Sankt Augustin
Tel.: 02241 92860
E-Mail: info@sibo-hotels.de
sibo-hotels.com

STECKBRIEF

I Besonders gefällt mir an der HGK:

Dass ich für alle Themen des Arbeitsalltags einen kompetenten Ansprechpartner an meiner Seite habe. Die Digitalen Lösungen der HGK, das Kreditorenmanagementsystem BackOffice und das Bestelltool HGK-AllOrder, schaffen Transparenz und Zeitersparnis. Und mit dem Bereich Website-Erstellung habe ich seitens der HGK eine sehr gute Unterstützung.

I Der ideale Tag startet bei mir:

Mit dem Gang mit unserem Golden Retriever Maxwell zum Hotel und dort mit netten Gesprächen mit Gästen im Frühstücksraum.

I Wenn ich mal nicht im Betrieb bin,

bin ich gerne mit meiner Frau auf Reisen. So besuchen wir z. B. unsere Töchter in Frankfurt und München oder sind auf der Insel Föhr.

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

Ludwig Erhard. Mit dem Begründer der „Sozialen Marktwirtschaft“ würde ich mich gern darüber unterhalten, welche konkreten Vorschläge er für unsere heutige wirtschaftliche Situation in Deutschland hätte.

I Mein Lieblingsgericht:

Ich bin kulinarisch sehr neugierig und probiere gern Neues. Ein Favorit ist aber die klassische Rinderroulade.

I Ich arbeite in der Hotellerie, weil

ich ein begeisterter Gastgeber bin und mit meinem Team alles daransetze, den Gästen einen angenehmen und wohlfühlenden Aufenthalt zu ermöglichen.

I Das motiviert mich richtig:

Mit meinem tollen Team zu arbeiten, dass die Gastgeberideale lebt, und von den Gästen ein wertschätzendes Feedback zu erhalten.

VORSTELLUNG HGK-MITARBEITER

PHILLIP VALENCICH – ABTEILUNG EINKAUF



Nach meiner Ausbildung zum Hotelfachmann habe ich meine Leidenschaft für den Bereich Food & Beverage (F&B) weiter ausgebaut. Der nächste Schritt führte mich nach England, wo ich als F&B Supervisor tätig war und erste internationale Erfahrungen sammeln konnte. Diese Zeit hat mich nicht nur fachlich, sondern auch kulturell geprägt. Um mein Wissen weiter zu vertiefen, entschied ich mich für ein Studium im Bereich Hotelmanagement in Holland. Vor Beendigung meines Studiums hatte ich die Möglichkeit, ein spannendes Praktikum in den Arabischen Emiraten zu absolvieren. Während dieser Zeit gewann ich Einblicke in den sogenannten „Luxusmarkt“ und die internationale Gastronomieszene.

Zurück in Deutschland übernahm ich die Position als Restaurantleiter bei der Neueröffnung eines Hotels in Braunschweig - eine Herausforderung, die mir viel Spaß gemacht hat. Anschließend war ich als F&B Manager in Berlin tätig, bevor ich mich dazu entschloss, einen kleinen Traum zu verwirklichen und mein eigenes Restaurant zu führen. Diese Erfahrung hat mir nicht nur gezeigt, was es bedeutet, Unternehmer zu sein, sondern auch, wie wichtig Innovation und Kundennähe in der Gastronomie sind. Nach dieser spannenden Zeit zog es mich wieder in die Führungsebene, diesmal als F&B Manager in Hannover, wo ich größere Teams, komplexe Abläufe und neue Projekte verantwortete. Schließlich führte mich mein Weg zur HGK, wo ich mein Wissen und meine Erfahrungen aus den verschiedenen Stationen einbringe, um den Einkauf und die Prozesse für unsere HGK-Mitglieder weiter optimieren.

STECKBRIEF

- I Das esse ich gern:**
Gemüse in allen Fassetten. Hier trifft man Vielseitigkeit mit wahren Geschmack.
- I Ohne das könnte ich nicht arbeiten:**
Ohne Humor und einem guten Lacher wäre der Tag einfach zu lang.
- I Möchte ich gerne mal treffen (auch historisch):**
Steve Irwin, weil seine unermüdliche Begeisterung für Tiere und den Naturschutz inspirierend war.
- I Ich arbeite im Einkauf, weil:**
ich gerne strategisch plane, verhandle und dabei immer das Beste für die Unternehmen rausholen möchte.
- I Ich gehe nach einem Arbeitstag zufrieden nach Hause,**
wenn ich etwas Neues gelernt habe.
- I Ein HGK-Angebot, das mich besonders begeistert:**
Die Digitalen Lösungen der HGK, die unsere Mitglieder dabei unterstützen, Prozesse effizienter zu gestalten.
- I Meine Lieblings-Lebensweisheit:**
Das Glück liegt nicht im Besitz, sondern im Moment.

„
Es gibt niemanden, der nicht isst und trinkt, aber nur wenige, die den Geschmack zu schätzen wissen.
„

Konfuzius

KONTAKT

Phillip Valencich
Tel.: 0511 37422-140
E-Mail: p.valencich@h-g-k.de

**1.500 €
Siegerprämie!**

Jetzt bis
18. April 2025 auf
hospitalityhero.de
bewerben.

HOSPITALITY HEROES 2025 GESUCHT

Du machst eine Ausbildung oder ein duales Studium in der Hospitality und rockst den Laden? Zeig uns, was Du kannst, egal in welchem Bereich!

Fünf Kategorien, **fünf** Heroes, **1.500 €** Siegerprämie für jeden*

Exklusive Preisverleihung auf dem HGK-Branchenevent des Jahres | Galaabend mit dem Who's who der Hospitality u. v. m.

Powered by HGK in Zusammenarbeit mit der Gerhard Günnewig Stiftung



*Auch Nicht-HGK-Mitglieder können teilnehmen.

Für den/die
Küchenchef:in

HGK
Mit uns ist zu rechnen!



Deutsche See Aktionskalender 2025 – 1. Halbjahr

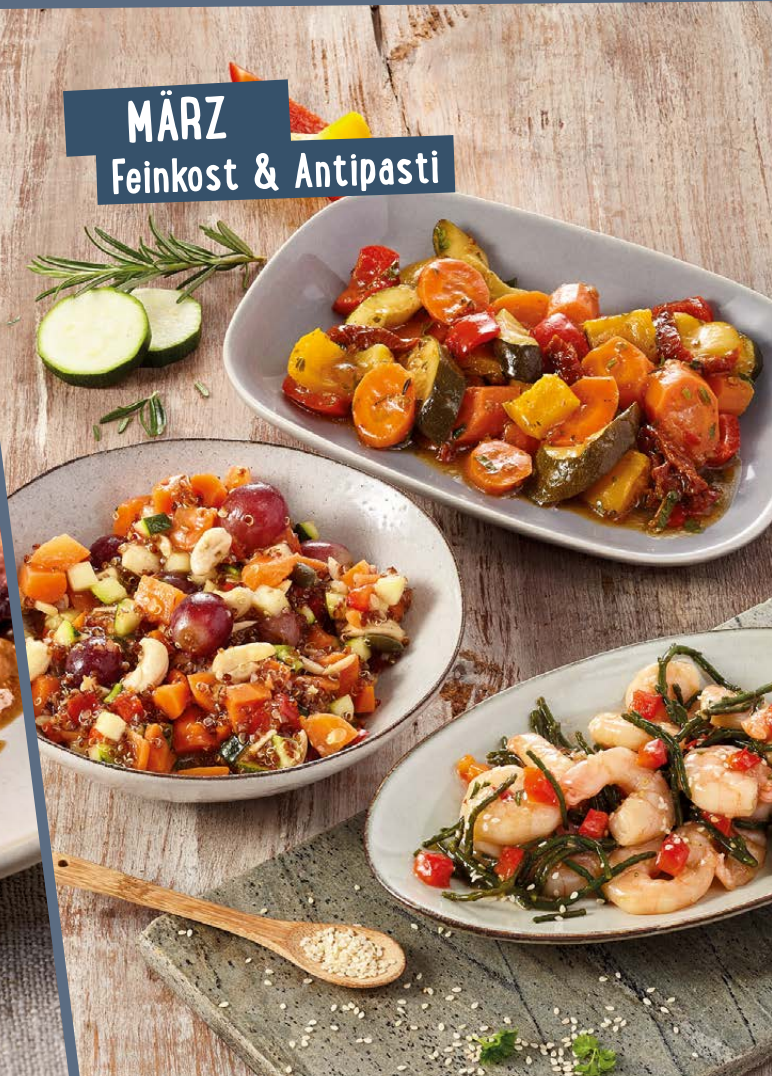
JANUAR
TK-Fisch-Aktion



FEBRUAR
Skrei Winterkabeljau



MÄRZ
Feinkost & Antipasti



APRIL
Osterfeiertage



MAI
Scholle & Spargel



JUNI
Matjes-Zeit



**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.



GASTRO OUTDOOR-WELT

Ihr PARTNER FÜR DIE
OUTDOOR GASTRONOMIE



**Professionelle
Gastrolösungen
ohne Kompromisse.**

Die GASTRO-Outdoorwelt by Maxxmora bietet Ihnen von hochfunktionalen Terrassendächern, technisch ausgereifter Sonnenschutztechnik und anspruchsvollen Outdoor-Designs, wie Windschutzwänden und Outdoormöbeln, alles aus einer Hand.

ÜBERDACHUNGEN - SCHRIME - WINDSCHUTZ - HEIZSTRAHLER
MARKISEN - OUTDOOR-DESIGNMÖBEL - RESTAURANT-DESIGN



SCAN ME



gastro-outdoorwelt.de

SAISONSTART-ANGEBOTE

Satte Rabatte für HGK-Mitglieder

15% Rabatt für HGK-Mitglieder



Outdoorkugel Space

Das neue Highlight der Gastro-Branche: Die Kugeln eignen sich perfekt für den Einsatz auf der Terrasse in den kühleren Jahreszeiten. Dank ihrer einfachen Montage bieten sie maximale Flexibilität, und die optional günstigen Leasingraten ermöglichen Ihnen Erträge ab dem ersten Tag. Noch kurzfristig im Januar lieferbar.



Gastro Schirme

Mit den Schirmen von MDT-tex erhalten Sie langlebige und windstabile Lösungen.

Neben den Standardmodellen bieten wir auch Tulpenschirme, Schirmbars sowie XXL- und sturmsichere Schirme an – selbstverständlich auch in Sondermaßen.



Lamellendach & Pergola

Mit unseren auffahrbaren Lamellen- und Pergoladächern erweitern Sie Ihren Gastraum um ein echtes Highlight.

Von der Planung über die Genehmigung bis hin zum Bau – wir sind Ihr zuverlässiger Partner.

Starten Sie jetzt Ihr Projekt mit uns!



GASTRO-OUTDOORWELT by MAXXMORA

Große Elbstr. 68 | Stilwerk | 22767 Hamburg

Tel.: +49 (0)40 30 775 778 | E-Mail: info@gastro-outdoorwelt.de

www.gastro-outdoorwelt.de