

HGK

Mit uns ist zu rechnen!



DAS MITGLIEDERMAGAZIN

HGK-AKTUELL KOMPAKT

April 2025

NEUE
MITGLIEDSBETRIEBE

NEUE
PARTNERLIEFERANTEN

MAGISCHER KAFFEEGENUSS –
SMARTES KAFFEESYSTEM

COSPIN – IHR
PARTNER FÜR FITNESS

HOTELIER DES JAHRES 2025
HOTEL DEIMANN

HOTELIER DES JAHRES 2025
SPECIAL AWARD
HOTEL RODDERHOF

VORSTELLUNG
DANIEL HEMPEN

HGK AUF DER
INTERNORGA 2025

SPANNENDE TRENDS UND
INNOVATIONEN FÜR DIE
HOSPITALITY-BRANCHE

BEWERBUNG
HOSPITALITYHERO

BEWERBUNG
GOLDENER BROKKOLI

Die diesjährige Internorga Messe präsentierte zahlreiche Trends und Innovationen für den Außer-Haus-Markt. Unter dem Motto „Wo Trends laufen lernen“ wurden die neuesten Entwicklungen vorgestellt und ein umfassender Marktüberblick geboten.

Ein Highlight war der neue Bereich Future Food, in dem visionäre Unternehmen nachhaltige Ernährungskonzepte präsentierten. Themen wie alternative Proteine, Foodtech und Fermentation standen dabei im Fokus.

Zudem spielte die digitale Transformation eine zentrale Rolle auf der Messe. Im AI CENTER wurden marktreife und erschwingliche KI-Lösungen vorgestellt, die Prozesse optimieren und neue Kundenerlebnisse schaffen.

Der Trend zu handlichen Snacks für den Verzehr unterwegs wurde ebenfalls hervorgehoben. Beispiele hierfür sind Sushi-Dogs, eine Mischung aus Sushi und Hot Dogs sowie Pizza-Sandwiches, die den mobilen Genuss erleichtern.

Und Nachhaltigkeit bleibt ein zentrales Thema. Die steigende Nachfrage nach nachhaltigen Alternativen prägt den globalen Gastronomiemarkt erheblich. Wir haben für Sie die Trends zusammengefasst. Lesen Sie hierzu ab Seite 8 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 08.02.2025 bis zum 13.03.2025



Landhotel Behre
Zum Großen Freien 3
31275 Lehrte
landhotel-behre.de



Bistorant Uppu
Am Waltenberg 19
59955 Winterberg
uppu.de/bistorant



Landgasthof Schneider
Kirchstraße 3
93339 Riedenburg
landhotel-schneider.com



Hotel Deichkrone GmbH
Famotel Nordsee
Flüthörn 2a
26506 Norden
hotel-deichkrone.de



Hotel Langenwaldsee
Straßburger Straße 99
72250 Freudenstadt
hotel-langenwaldsee.de



Der Reiser Genussmanufaktur
Mainfrankenpark 16
97337 Dettelbach
der-reiser.de



GK-ECOTRADE GMBH

Am Steinkreuz 35
44534 Lünen
Tel.: 0206 269820
E-Mail: info@gk-cotrade.de
gk-ecotrade.de

Artikelprogramm: Bürobedarf, Kassenrollen, Thermorollen, Reinigungsartikel, Hygieneartikel, Einweggeschirr, Verpackungsmaterial, Kopier- und Druckerpapier, Entsorgungsmaterial, Handtuch- und Seifenspende, Sicherheitsschuhe, Arbeitsschutzprodukte, Reinigungs- und Pflegeprodukte, Brennpasten, Verpackungszubehör
Ihr Vorteil: 10 % Rabatt, 1 % Bonus

Die GK-ecotrade GmbH mit Sitz in Lünen, Nordrhein-Westfalen, ist Ihr zuverlässiger Partner für Betriebsbedarf in verschiedenen Branchen. Unser Sortiment umfasst Kassenbedarf, Hygieneartikel, Reinigungs- und Pflegemittel sowie Büro- und Schreibbedarf – und das ist nur ein Teil unseres Angebots. Wir legen großen Wert auf Kundenzufriedenheit und glauben fest daran, dass unser Erfolg von der Zufriedenheit unserer Kunden abhängt. Unser Geschäftsführer bringt es auf den Punkt: „Wir sind erst glücklich, wenn unsere Kunden glücklich sind.“ Vertrauen Sie auf GK-ecotrade – Qualität und Service aus einer Hand!



GUTEKUNST OBST & GEMÜSE

GUTEKUNST OBST & GEMÜSE

Enzianstraße 14
82319 Starnberg
Tel.: 08151 12245
E-Mail: info@gemuese-gutekunst.de
gemuese-gutekunst.de

Artikelprogramm: Obst, Gemüse
Ihr Vorteil: 1% Bonus
Liefergebiet: PLZ 802 - 837



astro

ASTRO LIGHTING (EUROPE) B.V.

Papendorpseweg 75
3528 BJ Utrecht (Niederlande)
Ansprechpartner: Victor Lohmann
E-Mail: vlohmann@astrolighting.com
astrolighting.com

Artikelprogramm: Leuchten und Lichtsysteme
Ihr Vorteil: 1 % Bonus

Seit 1997 teilen die Astro-Gründer John Fearon und James Bassant die Leidenschaft für britisches Beleuchtungsdesign und die Vision, Produkte mit unverwechselbarer Qualität zu schaffen. Die in dieser Zeit gewonnenen Erkenntnisse fließen in ihr umfassendes Beleuchtungssortiment für die Gastronomie, den Wohnbereich und kommerzielle Anwendungen ein. Jedes Astro-Design vereint hohe Leistung mit dem Engagement für eine nachhaltige, zeitlose Beleuchtung und wird durch die Liebe zum Detail unterstützt.

Die Firma Astro Lighting (Europe) B.V. gehört zum Partnernetzwerk Renovierung & Modernisierung.

RENOVIERUNG & MODERNISIERUNG



Bundesweite Lieferung möglich



Regionale Lieferung möglich



Jacob-Jan Blaauw vom Sauerland Alpin Hotel

JACOBS Cafitesse – magischer Kaffeegenuss, smartes Kaffeesystem

Die Hotel- und Gastronomiewelt steht unter **ständigem Druck: steigende Kosten, Fachpersonalmangel, nötige Effizienzsteigerungen** bei gleichzeitigem Wunsch nach einem individuelleren, qualitativeren Angebot. Alles dreht sich um den **perfekten Service** – und dazu gehört auch der **perfekte Kaffee**: Ob beim **Frühstücksbuffet**, der **Ban-kettveranstaltung** oder einfach zwischendurch: Gäste erwarten konstant **hohe Qualität** und **schnelle Verfügbarkeit**. Das JACOBS Cafitesse-System von JACOBS DOUWE EGBERTS Professional (JDE) bietet **einzigartigen Komfort** und **Gelingsicherheit** für Anwender und garantiert dabei konstant **herausragende Qualität** sowie **erstklassigen Kaffeegenuss** für Ihre Kunden.

100 % PURER KAFFEEGENUSS AUF KNOPFDROCK

Mit JACOBS Cafitesse wird **jeder Kaffee** zu einem **Erlebnis** – vom **ersten** bis zum **letzten Schluck**. Ganz gleich, ob in **der Tasse** oder **als Kannenportion**, neben Klassikern wie **Espresso, Café Creme** und **Cappuccino** sowie Heißwasser für Tee, stehen auch **innovative Milchkaffeespezialitäten** wie Flat White, Cortado sowie Eiskaffee und Eiscappuccino zur Wahl. Diese **vielfältige Auswahl** ermöglicht es, den unterschiedlichsten **Wünschen** und **Geschmäckern gerecht** zu werden und trägt so maßgeblich zur Wertschöpfung bei.

SCHNELL, FLEXIBEL UND JEDERZEIT VERFÜGBAR

Gerade im hektischen Tagesgeschäft, wo es auf **schnelle** und **effektive Kaffeezubereitung** ankommt, ist Cafitesse eine **wertvolle Unterstützung**. Mit **Zubereitungszeiten** von nur **3 Sekunden** für eine Tasse Kaffee, **12 Sekunden** für einen Cappuccino und **23 Sekunden** für eine Kanne werden Wartezeiten **minimiert**, was einen **reibungslosen Ablauf** auch in anspruchsvollen Servicephasen garantiert. Durch mobile Lösungen und optionalen, kontaktlosen Bezahlssystemen lässt sich das **System** als **flexible Service-station** standortunabhängig einsetzen.

EFFIZIENTE KOSTENEINSPARUNGEN BEI HÖCHSTEN HYGIENEANSPRÜCHEN

Cafitesse bietet eine effiziente System-Lösung, die u.a. durch **minimalen Aufwand** für Befüllung und Wartung punktet, während die **Reinigung** nur **10 Minuten pro Woche** in Anspruch nimmt und Ihnen so **mehr Zeit** für Ihre **Gäste** verschafft. Darüber hinaus erfüllt das System alle **Anforderungen** und **Vorschriften nach HACCP** und wurde durch das bekannte SGS Institut Fresenius mit dem **Hygiene-Zertifikat ausgezeichnet**.

NACHHALTIGE KAFFEELÖSUNG FÜR DIE ZUKUNFT

JACOBS Cafitesse ist nicht nur ein Meisterwerk der Technik, sondern auch ein Vorreiter in Sachen Nachhaltigkeit. Die

verwendeten Kaffeebohnen stammen zu 100 % aus verantwortungsvollem und **verifiziertem Anbau**. Das System hilft zudem, **Restmengen** und **Überproduktion zu vermeiden**, was den Waren- und Produkteinsatz spart. Gleichzeitig werden in der **Logistik** und **Verpackung Abfälle reduziert** und der Transport effizienter gestaltet, was zur **CO₂-Einsparung** beiträgt. Überzeugen Sie sich selbst von den **Vorteilen** von JACOBS Cafitesse und machen Sie den **ersten Schritt** zu einer **nachhaltigeren** und **effizienteren Kaffeeversorgung** in Ihrem Betrieb! Wenden Sie sich an Ihren HGK-Ansprechpartner und vereinbaren eine **Testaufstellung mit 500 Tassen Kaffee gratis**.

EIN BERICHT AUS DER PRAXIS

Vier Fragen an Jakob-Jan Blaauw
(Geschäftsführer Sauerland Alpin Hotel):

Seit wann verwenden Sie Cafitesse?

„Seitdem ich im Dezember 2022 das Sauerland Alpin Hotel übernommen habe, bin ich mit Cafitesse in Kontakt gekommen. Unsere Gäste genießen die Qualität und den Komfort, den das System bietet.“

Welche Maschinen sind bei Ihnen im Einsatz?

„Derzeit setzen wir in unserem Betrieb vier Cafitesse Excellence Maschinen ein – sei es für die Kannenabfüllung oder die Zubereitung von Milchspezialitäten, mit Cafitesse können wir allen Wünschen und Anforderungen gerecht werden.“

Wo genau wird Cafitesse eingesetzt?

„Wir nutzen Cafitesse an verschiedenen Verzehrrorten wie dem Restaurant, der Bar, dem Tagungsbereich oder in der Personalverpflegung.“

Was überzeugt Sie an Cafitesse?

„Ich bin wirklich von der Geschwindigkeit der Maschinen überzeugt, da keine Wartezeiten entstehen und der Reinigungsprozess einfach und schnell ist. Unsere Gäste und Mitarbeiter schätzen besonders die einfache Zubereitung der verschiedenen Kaffeespezialitäten. Hinzu kommt, dass die Maschinen äußerst wartungsfreundlich sind – ich hatte bisher noch keinen Technikerbedarf, außer beim Aufstellen.“

KONTAKT

Annikka Klinger
JACOBS DOUWE EGBERTS DE GMBH
Langemarckstraße 16
28199 Bremen | Germany
Tel.: 0162 2923967
E-Mail: Annikka.Klinger@jdecoffee.com
jacobs-kaffeeservice.de
jacobs-professional.de



COSPIN – Ihr Partner für Fitness, Wellness und Wohlbefinden

In der heutigen Gesellschaft ist **Fitness, Gesundheit und „Langlebigkeit“** nicht mehr wegzudenken. Dabei ist schon längst der **Fitnesssport** die **teilnehmerstärkste Sportart**, noch vor Fußball oder Turnen! Der Anspruch, **gesund und länger** zu leben ist **fest** in den **Köpfen der Menschen** verankert und wird auch eingefordert.

Sarkopenie (Muskelschwund), Longevity (Langlebigkeit) oder VO2max (maximale Sauerstoffaufnahme) sind Schlagworte, die heutzutage allgegenwärtig sind. Der **Trend zum Fitnesstraining**, einem **gesunden Schlaf**, **abgestimmte Ernährung** oder auch **Biohacking** wird noch **zunehmen** und sich in weiteren **Lebensbereichen etablieren**. Fitness in **Hotels**, in **Büros**, auf Campingplätzen oder im **Verein** ist **keine Ausnahme**.

WICHTIG IST UNS:

Die richtigen Geräte für die jeweilige Zielgruppe zum passenden Budget.

COSPIN steht für jahrelange Erfahrung im Bereich Fitness-, Kraft- und Reha-Sport und bietet ein unvergleichliches Produktportfolio von ausgesuchten Lieferanten.

Ein **bundesweit aktives Service-Team** sorgt für einen reibungslosen **Aufbau der Geräte, Service und Wartung** Ihrer Geräte.

Wir **planen** Ihren **Fitnessraum** oder Ihre **Outdoorfitnessanlage** nach Ihrem **Budget, Raumgröße, Wünschen und Zielgruppe**.

Fordern Sie uns und holen Sie sich ein unverbindliches Angebot ein!

KONTAKT

Mark Wengenroth
Mark Wengenroth Consulting e.K.
Im Knick 18
47269 Duisburg
Tel.: 0203 57071987
Mobil: 0171 2623114
E-Mail: mw@cospin.de
cospin.de



©Thomas Fedra



©Günter Standl



©Imagestorm

v. l. Jochen, Eva, Theo und Andreas Deimann

Herzlichen Glückwunsch zur Auszeichnung „Hotelier des Jahres 2025“

Das **HGK-Team gratuliert herzlich** seinen **langjährigen Mitgliedern**: der **Familie Deimann** zur Auszeichnung „Hotelier des Jahres“ und der **Familie Hempen** als Preisträger des Special Awards.

Begeisterung im Sauerland: Theo, Andreas, Jochen und Eva Deimann aus dem gleichnamigen Hotel wurden von der Allgemeinen Hotel- und Gastronomie-Zeitung, kurz ahgz, und der dfv Mediengruppe mit dem renommierten Award „Hotelier des Jahres 2025“ ausgezeichnet.

Im Rahmen der Preisverleihung am 18. Februar 2025 in der Rheingoldhalle in Mainz erhielten sie vor mehr als 1.000 geladenen Gästen den Branchenpreis für ihre unternehmerische Leistung und besonderen Verdienste in der Hotellerie. Zu den Kriterien für die Auswahl der Preisträger gehören erkennbarer Wille zur Kontinuität, Mut zum Risiko, Innovationsfreude und ein nachweislich nachhaltig wirtschaftlicher Erfolg. „Wir sind dankbar und stolz zugleich, diese prestigeträchtige Auszeichnung zu erhalten und fühlen uns damit bestätigt sowie verpflichtet, unseren bisherigen Weg beständig weiter zu verfolgen. Es ist eine große Ehre und würdigt unsere gemeinsame Arbeit über Generationen hinweg,“ so Andreas Deimann.

Der Award wird seit 1990 einmal jährlich vergeben; die Verleihung gilt als wichtigstes Branchenevent in der deutschen Hotellerie. Juryvorsitzender Rolf Westermann von der ahgz Allgemeine Hotel- und Gastronomie-Zeitung (dfv Mediengruppe) erklärt: „Das Hotel Deimann ist das einzige Fünf-Sterne-Superior-Hotel im Sauerland und hat eine große Bedeutung weit über die Region hinaus. Der Familienbetrieb kann eine gelungene Weitergabe über vier Generationen vorweisen. Das Hotel Störmann im historischen Stadtkern von Schmallenberg ergänzt das Werk der Familie Deimann. Vorbildlich sind neben den regelmäßigen Investitionen vor allem das mehrfach ausgezeichnete Engagement für die Ausbildung der Mitarbeiter. Ein herausragendes Familienunternehmen mit Vorbildfunktion und großer Strahlkraft.“

Die Geschichte des Hotel Deimann führt in das Jahr 1917 zurück, als der Lehrer Theodor Deimann aus Brilon ein heruntergewirtschaftetes Anwesen kaufte und mit viel Mut, Zuversicht und starkem Unternehmergeist den Grundstein für den Fremdenverkehr im Sauerland legte.

Der heutige Senior-Chef Theo Deimann trat 1962, mit damals 19 Jahren, in das Unternehmen ein und übernahm es eigenverantwortlich an seinem 28. Geburtstag. Zunächst verkaufte er hauptsächlich Mittagessen sowie Kaffee und Kuchen an Tagesgäste. Ab Mitte der 1970er Jahre legte Theo Deimann die Landwirtschaft sowie den benachbarten Sägewerksbetrieb still und konzentrierte sich gemeinsam mit seiner Frau Sophie auf den Aufbau eines Hotels. Seit 2011 sind auch die Söhne Andreas und Jochen Mitgesellschafter des Unternehmens und 2023 wurde das familiengeführte Refugium zum ersten Fünf-Sterne-Superior-Haus des Sauerlandes gekürt. Zuletzt erweiterten im Jahr 2024 die Seeterassen den Spa um großzügige Ruheräume, weitere Saunen und einen ganzjährig beheizten Outdoor Infinitypool nur für Erwachsene. Familien kommen hingegen im neuen Aktivpark mit Adventure Golfplatz auf ihre Kosten.

Über das Hotel Deimann

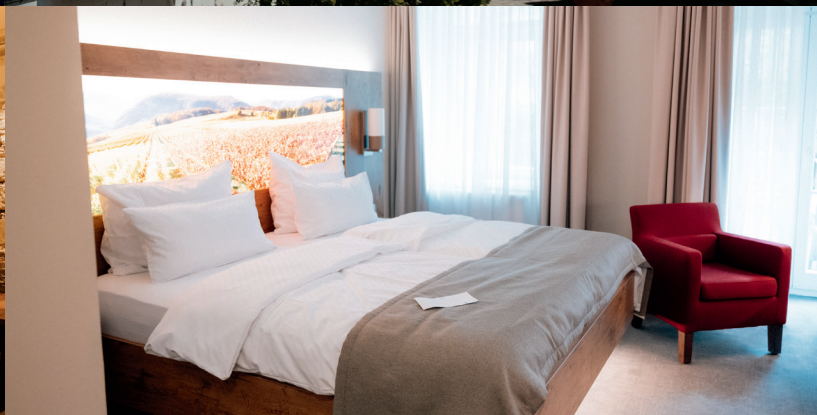
Vor der Kulisse des Hunau- und Rothaargebirges und angrenzend an das größte Skigebiet nördlich der Alpen, liegt das einzige Fünf-Sterne-Superior-Hotel des Sauerlandes. Bereits in vierter Generation bietet das familiengeführte Haus unaufdringlichen Luxus sowie Entspannung, Genuss und Aktivurlaub zu jeder Jahreszeit. Umgeben von einer großen Parkanlage, umfasst es 114 Zimmer und Suiten, drei Restaurants - darunter das mit einem Michelin Stern ausgezeichnete Gourmetrestaurant Hofstube Deimann – eine Bibliothek und einen über 5.000 Quadratmeter großen Spa mit Adults-Only-Bereich und ganzjährig beheiztem Outdoor Infinitypool. Tägliche Fitness- und Entspannungsprogramme, Wanderungen mit der Hoteliersfamilie, eine eigene Waldhütte sowie ein Aktivpark mit Neun-Loch-Adventure-Golfanlage, Kinderspielplatz und eigener Boule- und Eisstockbahn runden das Angebot ab. Nur 800 Meter entfernt liegt das Golf-Café-Restaurant mit 27-Loch-Meisterschaftsplatz. Dieses und der Schwesterbetrieb Hotel Störmann, im Stadtkern von Schmallenberg, eignen sich ideal für Festivitäten.

KONTAKT

Hotel Deimann
Alte Handelsstraße 5
57392 Schmallenberg
Tel.: 02975 810
E-Mail: info@deimann.de
deimann.de



v. l. Dirk, Gabi und Daniel Hempen



Hotelier des Jahres 2025 – Special Award

Die Familie Hempen, bestehend aus Dirk, Gabi und Daniel Hempen, wurde mit **dem Special Award beim renommierten Branchenpreis „Hotelier des Jahres 2025“** der ahgz Allgemeinen Hotel- und Gastronomie-Zeitung sowie der dfv Mediengruppe ausgezeichnet.

Mit dem Hotel Rodderhof, einem historischen Hotel im Herzen von Bad Neuenahr-Ahrweiler, hat die Familie Hempen nicht nur eine beeindruckende Erfolgsgeschichte geschrieben, sondern auch einen bedeutenden Beitrag zum Wiederaufbau des Ahrtals geleistet. Das Hotel, das bei der Flutkatastrophe im Juli 2021 schwer beschädigt wurde, konnte bereits ein Jahr nach der verheerenden Naturkatastrophe im Juli 2022 wiedereröffnet werden. „Die Familie Hempen und das Hotel Rodderhof sind ein Paradebeispiel für den erfolgreichen Wiederaufbau im Ahrtal nach der Flutkatastrophe, die 136 Todesopfer forderte“, lobte Rolf Westermann von der ahgz. „Mit der Auszeichnung für dieses „Leuchtturm-Hotel“ würdigen wir den Mut und die gemeinschaftliche Schaffenskraft des Familienbetriebs. Gleichzeitig setzen wir ein starkes Zeichen der Solidarität mit den vielen Flutopfern.“

TRADITION TRIFFT AUF WIDERSTANDSKRAFT

Der Rodderhof, ein ehemaliges Klostergebäude aus dem 17. Jahrhundert, vereint historische Architektur mit moderner Gastfreundschaft. Die Familie Hempen, die das Hotel seit vielen Jahren erfolgreich führt, hat sich mit großer Entschlossenheit den Herausforderungen des Wiederaufbaus gestellt. Gemeinsam mit ihrem Team haben sie alles darangesetzt, das Hotel innerhalb kürzester Zeit wieder aufzubauen und dabei einen Ort zu schaffen, der sowohl den Menschen in der Region als auch den Gästen Hoffnung und Inspiration bietet.

EIN STARKES ZEICHEN FÜR DAS AHTAL

Die Wiedereröffnung des Rodderhofs markierte nicht nur einen Wendepunkt für das Hotel selbst, sondern auch für die gesamte Region. Als eines der ersten großen Hotels, das

nach der Flut wiedereröffnet wurde, wurde der Rodderhof zu einem Symbol für den unerschütterlichen Willen und die Resilienz der Menschen im Ahrtal. „Wir wollten von Anfang an zeigen, dass das Ahrtal eine Zukunft hat und dass wir als Gemeinschaft zusammenhalten“, erklärt Dirk Hempen. „Unser Ziel war es, einen Ort zu schaffen, an dem Menschen zur Ruhe kommen, neue Kraft tanken und gleichzeitig die Einzigartigkeit unserer Region erleben können.“

EINE AUSZEICHNUNG MIT BESONDERER BEDEUTUNG

Für die Familie Hempen hat die Verleihung des Special Awards eine tiefgreifende emotionale Bedeutung. „Diese Auszeichnung gebührt nicht nur uns als Familie, sondern unserem gesamten Team sowie den Menschen im Ahrtal, die gemeinsam mit uns an diesem Wiederaufbau gearbeitet haben“, betont Daniel Hempen. „Es ist eine Würdigung der Kraft, des Zusammenhalts und des Mutes, die wir alle in dieser herausfordernden Zeit bewiesen haben.“

DER RODDERHOF HEUTE

Heute präsentiert sich der Rodderhof als modernes, gastfreundliches Hotel, das Tradition und zeitgemäße Eleganz vereint. Die komfortablen Zimmer, die vielseitigen Tagungs- und Veranstaltungsräume sowie das Restaurant, das sich auf regionale Küche spezialisiert, machen den Rodderhof zu einem beliebten Ziel für Touristen, Geschäftsreisende und Veranstalter.

Mit ihrem Engagement und ihrer Vision haben Dirk, Gabi und Daniel Hempen nicht nur ein Stück Heimat wiederaufgebaut, sondern auch gezeigt, dass es möglich ist, aus den schwierigsten Situationen etwas Positives zu schaffen. Der Special Award für den „Hotelier des Jahres 2025“ ist ein sichtbares Zeichen der Anerkennung für ihre herausragende Leistung und ein weiterer Meilenstein in der Geschichte des Hotels Rodderhof.

Wir stellen Ihnen Daniel Hempen, Geschäftsführer des Hotels Rodderhof auf der folgenden Seite vor.

Vorstellung HGK-Mitglied

Daniel Hempen vom Hotel Rodderhof



Schon früh kam ich durch den elterlichen Betrieb mit der Hotellerie und Gastronomie in Berührung. Von klein auf übernahm ich kleinere Aufgaben und führte sie selbstständig aus – ein erster Einblick in eine Branche, die mich bis heute begeistert.

Nach meinem Schulabschluss absolvierte ich von 2002 bis 2005 eine zweieinhalbjährige Ausbildung zum Hotelfachmann im Hilton in Bonn. Anschließend zog es mich nach Wien, wo ich bei einer internationalen Hotelkette den „Rooms-Weg“ einschlug und meine Kenntnisse gezielt vertiefen konnte.

Zurück in Deutschland war ich zunächst im Bankettbereich tätig, bevor ich 2008 nach Amerika ging – ursprünglich nur für einen Urlaub. Doch aus dem Aufenthalt wurden vier Jahre, in denen ich im Conrad by Hilton in Miami an der Rezeption arbeitete und schließlich zum Front-Office-Manager aufstieg. Anschließend arbeitete ich für ein Jahr im The Setai Hotel in Miami im Frontoffice-Bereich.

2012 kehrte ich nach Deutschland zurück und sammelte weitere Erfahrungen in einem Hotel in Bayern. Ein Jahr später stieg ich als Direktor mit Verantwortung für den operativen Bereich in den elterlichen Betrieb ein. Seit 2022 bin ich Geschäftsführer des Hotels Rodderhof und leite das Haus mit viel Herzblut und dem Ziel, Tradition und moderne Gastfreundschaft erfolgreich zu verbinden.

”

Als leidenschaftlicher Gastgeber ist es mir wichtig, dass motivierte Mitarbeitende unseren Gästen einen unvergesslichen Aufenthalt ermöglichen.”

STECKBRIEF

I Besonders gefällt mir an der HGK:

Ich schätze die Unterstützung bei Investitionsanfragen und den Vorteil, mich nicht selbst um aufwändige Preisrecherchen kümmern zu müssen. Über die HGK kann ich Kleininventar zu einem fairen Preis-Leistungs-Verhältnis beziehen – zuverlässig, unkompliziert und direkt über die HGK abrechnen.

I Der ideale Tag startet bei mir:

Mit fröhlichen, gut gelaunten Mitarbeitenden, die unseren Gästen mit Herzlichkeit begegnen und ihnen ein Lächeln ins Gesicht zaubern.

I Wenn ich mal nicht im Betrieb bin,

verbringe ich gerne viel Zeit mit meiner Familie und meinen beiden Kindern.

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

Gerne würde ich meine Oma Waltraud und meinen Opa Markus treffen, die ich leider nie richtig kennen gelernt habe, da sie so früh verstorben sind.

I Mein Lieblingsgericht:

Ich esse gern Rinderfilet mit Wokgemüse.

I Ich arbeite in der Hotellerie, weil

mir die Leidenschaft für die Hotellerie und der gelebte Servicegedanke praktisch in die Wiege gelegt wurde. Schon in jungen Jahren habe ich die Rolle des Gastgebers verinnerlicht – sie erfüllt mich und gibt mir ein tiefes Gefühl von Sinn und Freude.

I Das motiviert mich richtig:

Besonders freue ich mich über das persönliche, positive Feedback unserer Gäste, die immer wieder den engagierten Einsatz unseres Hotel-Teams und meiner Familie loben.

KONTAKT

Hotel Rodderhof
Oberhutstraße 48
53474 Bad Neuenahr-Ahrweiler
Tel.: 02641 3990
E-Mail: hotel@rodderhof.de
hotel-rodderhof-ahr.de



HGK präsentierte ihre Digitalisierungsstrategien auf der Branchenleitmesse

Auf der Internorga konnten sich sowohl die Mitglieder als auch Interessierte über die **Digitalen Lösungen der HGK** informieren.

Angesichts der **wachsenden Herausforderungen** in der **Branche** bieten die **digitalen HGK-Systeme** – hierzu gehören HGK-BackOffice, HGK-AllOrder und HGK-ChefsCockpit – eine **wertvolle Unterstützung**. Speziell auf die **Bedürfnisse** von **Hotellerie und Gastronomie** zugeschnitten, ermöglichen diese **praxisbewährten Tools** eine **vorausschauende Betriebssteuerung** mit **erhöhter Kontrolle** und **Planungssicherheit**. In Hamburg konnten sich die Standbesucherinnen und -besucher über alle Features und **Vorteile dieser Systeme** informieren, die kontinuierlich **weiterentwickelt** werden.

Zudem fanden täglich zwei Vorträge zum **aktuellen Thema „Pflicht zur E-Rechnung“** mit wertvollen **Informationen und praxisnahen Hilfestellungen** statt, die auf großes Interesse gestoßen sind. Die HGK **unterstützt** ihre **Mitglieder** bei der Einführung mit umfassenden Dienstleistungen – von der **Beratung über die Implementierung** bis hin zur

Sicherstellung gesetzesskonformer Prozesse.

Die Besucherinnen und Besucher nutzten auch die Möglichkeit, sich im direkten Austausch über die **weiteren HGK-Serviceangebote** aus den Leistungsfeldern Einkaufsvorteile, Renovierung & Modernisierung, Nachhaltigkeit und HGK-Netzwerk zu informieren. Und die **ausstellenden Partnerunternehmen** sorgten mit **zahlreichen Neuigkeiten** und **Angeboten** für einen **branchenspezifischen Austausch**.

Unter dem folgenden Link haben wir für Sie **Impressionen in Bildern** des diesjährigen **HGK-Messestandes** festgehalten: [h-g-k.de](https://www.h-g-k.de)

Wenn Sie weitere Informationen über das HGK-Leistungsportfolio wünschen, dann geben Sie uns gern Bescheid.

KONTAKT

Stephanie Zevenbergen
Tel.: 0511 37422-158
E-Mail: s.zevenbergen@h-g-k.de

Was gab es noch? Die spannendsten Trends und Innovationen für die Hospitality-Branche auf der Internorga 2025

Die Internorga 2025 hat es wieder einmal bewiesen: Die **Hospitality-Welt** bleibt in **Bewegung**. Nachhaltige **Food-Konzepte**, smarte **Technologien** und **innovative Lösungen** für die größten Herausforderungen der Branche standen im Mittelpunkt. Ob **pflanzliche Protein-Alternativen**, **energieeffiziente Küchentechnik** oder **KI-gestützte Systeme** – die Zukunft der Gastronomie und Hotellerie wird **intelligenter, nachhaltiger und flexibler**. Hier sind einige Trends, die uns besonders aufgefallen sind.

1. Future Food: Die nächste Generation der Gastronomie

Nachhaltigkeit ist heute mehr als nur ein Buzzword – sie bestimmt die **Speisekarten der Zukunft**. Spannend war der neue Trendbereich **„Future Food“**, in dem innovative Lebensmittelkonzepte im Mittelpunkt standen.

Pflanzliche Fleisch- und Fischalternativen werden immer ausgefeilter: Sie überzeugen nicht nur **geschmacklich**, sondern auch durch ihre **authentische Textur**. Gleichzeitig

zeigt sich ein wachsender Trend zu Fermentation und Mykoproteinen als **nachhaltige Proteinquellen**. Als **pflanzlicher Aufschnitt** bietet zum Beispiel geräuchertes Wurzel-gemüse neue **Geschmackserlebnisse**.

Nachhaltige Ernährung ist also längst kein Nischenmarkt mehr. **Gäste** erwarten **Alternativen**, die geschmacklich überzeugen und sich **vielseitig** einsetzen lassen. Wer sich **frühzeitig** mit neuen **Konzepten** auseinandersetzt, bleibt **wettbewerbsfähig**.

2. Smarte Küchen und digitaler Service: Effizienz auf Knopfdruck

Die **Digitalisierung** verändert die **Art und Weise**, wie Gastronomiebetriebe **arbeiten** – und das nicht nur im **Service**, sondern auch **hinter den Kulissen**. Auf der Internorga wurde deutlich: **KI, Automatisierung und vernetzte Systeme** sind längst keine Zukunftsmusik mehr, sondern ein **Muss** für **effiziente Betriebsabläufe**.

Fortsetzung auf der folgenden Seite >

Smarte Küchengeräte, die sich über **Cloud-Technologie** vernetzen, **reduzieren** nicht nur den **Energieverbrauch**, sondern **erleichtern** auch die **Wartung**. Intelligente **Personalplanungssysteme** sorgen dafür, dass **Dienstpläne automatisch** an Nachfrage und Verfügbarkeiten angepasst werden. Im Servicebereich übernehmen **Self-Ordering-Systeme** und **Serviceroboter** einfache Aufgaben, damit das **Personal** sich stärker auf das **Gästerlebnis konzentrieren** kann.

Koch- und Spülsysteme mit **integrierter Wärmerückgewinnung** reduzieren den **Energieverbrauch** spürbar. **Intelligente Wassersparsysteme** sorgen dafür, dass nicht mehr Wasser als nötig **verbraucht** wird. Gleichzeitig gewinnen **vollautomatische Reinigungssysteme** an Bedeutung – sie erleichtern nicht nur den Küchenalltag, sondern tragen auch zur **Einhaltung hoher Hygienestandards** bei.

3. NOLO & funktionale Getränke: Genuss ohne Kompromisse

Das wachsende **Gesundheitsbewusstsein** spiegelt sich auch in den **Getränkemenüs** wider. Die **NOLO-Bewegung** – also Getränke mit wenig oder gar keinem Alkohol, Zucker oder Fett – hat sich als **feste Größe** etabliert.

Alkoholfreie Alternativen für Wein, Bier und Spirituosen stehen **den Originalen** oft geschmacklich kaum noch nach und **eröffnen neue Möglichkeiten** für kreative **Barkonzepte**. Daneben gewinnen **funktionale Getränke** immer mehr an **Bedeutung**: von Kombucha und Ingwershots bis hin zu vitaminangereicherten Erfrischungen, die nicht nur

Durst löschen, sondern auch einen **gesundheitlichen Mehrwert** bieten.

4. Innovationen & Start-ups: Die Gastro-Welt von morgen

Die Internorga wurde nicht zuletzt bestimmt von der **Innovationskraft vieler junger Unternehmen**. Neue **Ideen** und **smarte Lösungen** zeigten, dass **Digitalisierung** und **Nachhaltigkeit** nicht nur nebeneinander existieren, sondern sich perfekt **ergänzen**.

Plastikfreie Verpackungsalternativen aus pflanzlichen Reststoffen könnten schon bald **Einwegverpackungen ersetzen**. **Digitale Personalplattformen** bringen mit **intelligenten Algorithmen** Betriebe und Fachkräfte passgenau zusammen. Und digitale Tools ermöglichen eine **effizientere Warenwirtschaft**.

Auf einen Blick – Das haben wir mitgenommen:

- Future Food ist in der Gegenwart angekommen – pflanzliche Proteine und nachhaltige Ernährung setzen sich durch.
- Digitalisierung wird zum Standard – KI und vernetzte Systeme optimieren Arbeitsabläufe.
- NOLO & funktionale Getränke boomen – bewusster Genuss gewinnt an Bedeutung.
- Energieeffizienz wird entscheidend – ressourcenschonende Küchentechnik spart Kosten und schont die Umwelt.
- Start-ups treiben Innovationen voran – kreative Ideen eröffnen neue Chancen für die Branche.

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.



1.500 € Siegerprämie!
Jetzt bis **18. April 2025**
auf
hospitalityhero.de
bewerben.

Neue Talente aus der Hospitality-Branche gesucht

Zusammen mit der Gerhard Günnewig Stiftung würdigt die HGK seit 2016 **besondere Leistungen und Engagement von Auszubildenden und Studierenden**, die durch außergewöhnliche **Fähigkeiten und Hingabe in ihrer Ausbildung und/oder im Studium** im Hospitality-Bereich hervorstechen. Um genau diesen **Nachwuchs zu fördern**, eine wertvolle Unterstützung zu geben und die **Erfolgsgeschichten zu teilen**, wird dieser HOSPITALITYHERO-Award jährlich in fünf Kategorien vergeben: masterofcuisine / servicestar / businesstalent / feelgoodmanager / allrounder

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 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

**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

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 © Leopard, © Jacobs Douwe Egberts DE GmbH, © cospin, © ahgz Annette Riedl, © Hotel Rodderhof, © Matthias Merz Fotografie, Andreas Novandi Irawan/Shutterstock.com, Osvaldo Chavez/Shutterstock.com, Deemwave/Shutterstock.com