HGK

Mit uns ist zu rechnen!



DAS MITGLIEDERMAGAZIN

HGK-AKTUELL

Juli 2025 – Sonderausgabe

Gemeinsam sind wir unschlagbar! Das Branchentreffen der HGK-Community

Liebe HGK-Mitglieder,

in diesem Jahr durften unsere Mitglieder, Lieferpartner und Gäste ein Event der absoluten Hospitality-Extraklasse erleben. Mit einer mitreißenden Keynote von „Gentleman-Boxer" Henry Maske, spannenden Messe-Highlights auf der Convention, informativen Vorträgen, der HGK-Generalversammlung sowie einem exklusiven Galaabend bot die Veranstaltung ein rundum gelungenes Programm.

Im Rahmen der Generalversammlung konnten äußerst erfreuliche Zahlen zur Geschäftsentwicklung präsentieren werden: Der HGK-Geschäftsbericht 2024 markiert ein Rekordjahr mit einem zentralregulierten Umsatz von 536 Millionen Euro. Zudem wurde mit 4,9 Millionen Euro die höchste Netto-Rückvergütung seit Gründung der Genossenschaft ausgeschüttet.

Die durchweg positiven Rückmeldungen während und nach der Veranstaltung – ob persönlich, telefonisch oder schriftlich – bestätigen uns: Wir haben die richtigen Höhepunkte gesetzt. Unvergesslich bleiben unter anderem die Verlosung eines Opel Corsa, die inspirierende Keynote von Henry Maske sowie die feierliche Abendgala mit den Preisverleihungen des Goldenen Brokkoli und des Hospitalityheros.

Ein herzlicher Dank gilt allen Mitgliedern und Partnerunternehmen, die in Würzburg mit uns getagt und gefeiert haben. Auf den folgenden Seiten der HGK-Aktuell finden Sie eine Auswahl der schönsten Impressionen – alle Fotos zum Event stehen Ihnen auf unserer Homepage unter h-g-k.de zur Verfügung.

Sollten Sie in diesem Jahr nicht dabei gewesen sein, freuen wir uns umso mehr, Sie im kommenden Jahr beim HGK-Branchentreffen begrüßen zu dürfen.

Ihr HGK-Team

Inhalt

02 VORWORT

03 NEUE MITGLIEDSBETRIEBE
NEUER LIEFER- UND DIENSTLEISTUNGSPARTNER

04 HGK-CONVENTION

08 AUSSTELLENDE HGK-LIEFER- UND DIENSTLEISTUNGSPARTNER

09 HGK-E-RECHNUNG

10 HGK-GENERALVERSAMMLUNG

12 HGK-GALAABEND

24 STIMMEN VON UNSEREN GÄSTEN

26 VORSTELLUNG HGK-MITGLIED

27 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 | www.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: 07 / 2025

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

BILDER: Titelbild sowie die Seiten 4 bis 27: © Matthias Merz Fotografie, Bamberg, Seite 26: © Hotel Navigare Buxtehude

Diese Ausgabe umfasst die Beilagen unserer Liefer- und Dienstleistungspartner DIPASCH D.P.Schmits GmbH und Deutsche See.

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

Neue Mitgliedsbetriebe

Neue Mitgliedsbetriebe vom 16.05.2025 bis 11.06.2025

Landgasthof
Zum Märkischen Eck
Dorfplatz 17
14959 Trebbin
zum-maerkischen-eck.de

Metscher's Gasthaus
Duhner Strandstraße 2
27476 Cuxhaven-Duhnen
metscher-duhnen.de

Hotel-Gasthaus Zur Krone
Kronenstraße 17
53347 Alfter
hotel-gasthaus-zur-krone.de

Hotel Hanses-Bräutigam
Latrop 27
57392 Schmallenberg-Latrop
hotel-hanses.de

Neuer Liefer- und Dienstleistungspartner

Medientechnik KEUK GmbH
Breniger Straße 17 – 19
53913 Swisttal
Tel.: 02254 60140
E-Mail: info@keuk.de
keuk.eu/de

Artikelprogramm: Medientechnik
Ihr Vorteil: 2 % Skonto, 1 % Bonus

B Bundesweite Lieferung möglich

Anzeige



Gemeinsam sind wir unschlagbar! Das grandiose Branchentreffen der HGK-Community in Würzburg

Am 16. Juni 2025 versammelte sich die große HGK-Community im Congress Centrum Würzburg zur HGK-Convention. Die Veranstaltung bot die perfekte Gelegenheit, alte Bekannte wiederzusehen, neue Kontakte zu knüpfen und sich von frischen Ideen und Impulsen inspirieren zu lassen. Auf dem Programm standen die HGK-Convention, die Generalversammlung sowie eine festliche Gala.



Die Veranstaltung bot die perfekte Gelegenheit, alte Bekannte wiederzusehen, neue Kontakte zu knüpfen und sich von frischen Ideen und Impulsen inspirieren zu lassen.



Zur Eröffnung der HGK-Convention begrüßten Lung-Wa Ayuto, Leiter Einkauf und HGK-Generalbevollmächtigter (Mitte), sowie Dr. Urban Uttenweiler, Vorstandsvorsitzender der HGK (rechts), gemeinsam mit Moderator Markus Brock (links) die anwesenden Mitglieder und Partnerlieferanten.



Lung-Wa Ayuto berichtete von seiner Zeit als Fitnesstrainer und erklärte, worauf es bei einem erfolgreichen Workout wirklich ankommt: Durchhaltevermögen und Disziplin.

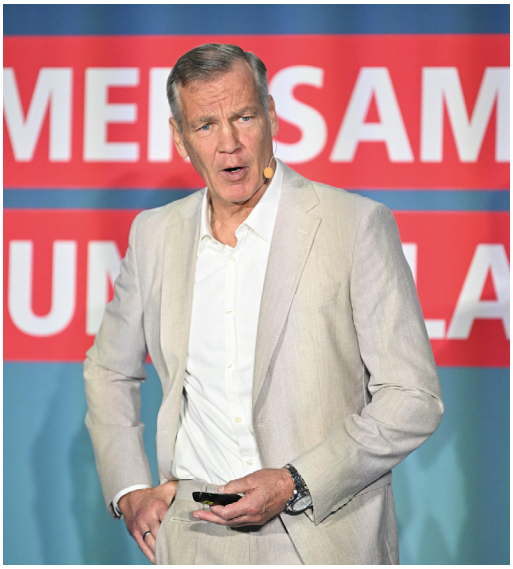


„Fit im Alltag – Sport ist wichtig für die Gesundheit" – unter diesem Motto stand ein inspirierender Programmpunkt der HGK-Convention. Neben Dr. Urban Uttenweiler und Lung-Wa Ayuto sprach Detlef Buschbeck von der Wartburg-Unternehmensberatung über seine persönlichen sportlichen Erfolge und wie körperliche Fitness ihn im Berufs- und Alltagsleben stärkt.



Dr. Urban Uttenweiler stellte sich der Challenge und begeisterte das Publikum mit beeindruckenden 14 Klimmzügen.

Mit Spannung erwartet: Die Top-Keynote von Henry Maske



Als „Gentleman-Boxer", Unternehmer, Olympiasieger im Mittelgewicht, Profi-Weltmeister im Halbschwergewicht, Sportler des Jahres und Bambi-Preisträger begeisterte Henry Maske das Publikum mit seiner inspirierenden Keynote.





Seine beeindruckende Karriere und seine klaren Werte machten seinen Auftritt zu einem der absoluten Highlights der HGK-Convention 2025. Sein Erfolgsmotto und Keynote-Thema: „Nur wer aufgibt, hat verloren!"



Im Anschluss an seine Keynote nahm sich Henry Maske Zeit für persönliche Begegnungen – gab Autogramme, stand für Selfies bereit und sorgte so für unvergessliche Momente bei den Gästen. v. l. Michael Jurkschat (HGK) und Henry Maske.

Die Messe bot viele Highlights, die zum Ausprobieren, Staunen und Vernetzen einluden!

Der Tag war geprägt von wertvollem Input, inspirierenden Gesprächen und zukunftsweisenden Impulsen. Die HGK-Partner präsentierten innovative Produkte, clevere Lösungen und echte Highlights für die Hospitality-Branche.



Die Mitglieder informierten sich bei den 50 ausstellenden Partnerlieferanten über moderne Lösungen, aktuelle Entwicklungen und interessante Messeangebote.



Weitere spannende Messe-Highlights boten Genuss für alle Sinne – von innovativen Food-Konzepten bis hin zu exklusiven Verkostungen der HGK-Partner.



Viele leckere Köstlichkeiten luden zum Probieren und Genießen ein.



Michael Alberti von R express zauberte gefüllte Croissants.



Mit seiner Keynote unter dem Titel „Warum haben wir uns im Zeitalter der Digitalisierung für einen gedruckten Katalog entschieden?" gab Stéphane Pata von R express spannende Einblicke in die strategischen Überlegungen hinter dieser bewussten Entscheidung.



Unter dem Titel „Cook smart – effiziente Gastronomie" präsentierte die Transgourmet-Gruppe praxisnahe Impulse und clevere Konzepte für die moderne Küchenpraxis.
Auf der Bühne: Gilbert Korn-Fourcade, Bennet Körting und Anastasios Koprivalis (v. l.). Gemeinsam zeigten sie, wie Effizienz, Qualität und Nachhaltigkeit in der Gastronomie Hand in Hand gehen können.



Ein großes Dankeschön gilt unseren engagierten Sponsoren, die das HGK-Branchenevent 2025 maßgeblich unterstützt haben:
(v. l.) Stéphane Pata (R express), Lung-Wa Ayuto (HGK), Karl-Heinz Meyer und Björn Reulecke (Deutsche See), Bennet Körting, Anastasios Koprivalis und Gilbert Korn-Fourcade (Transgourmet-Gruppe) sowie Dr. Urban Uttenweiler (HGK).

Mit der HGK im Ring gewinnen Sie immer – bei der großen HGK-Verlosung!

Die Verlosung sorgte auch in diesem Jahr wieder für ein strahlendes Gesicht.



Glücksfee: Anne Lettenbauer vom Restaurant Pöttgen, Köln, zieht das Gewinnerlos für den Opel Corsa. Lung-Wa Ayuto (links) und Markus Brock (Mitte) warten gespannt auf die Gewinnerin/den Gewinner.



Große Freude bei der Gewinnerin des Opel Corsa: v. l. Lung-Wa Ayuto (HGK), Thomas Keller (Autohaus Siebrecht) und Andrea Höner zu Siederdissen vom Jägerkrug in Herford.

Spannender Austausch, inspirierender Input und wertvolles Netzwerken

Die HGK-Mitglieder nutzten die Gelegenheit zum persönlichen Austausch mit den Partnerlieferanten, um sich über Produktneuheiten und Trends zu informieren.



Franziska Döhr von Ecolab Deutschland präsentierte eine nachhaltige Produktauswahl und informierte über den Einsatz von Ecolab für mehr Nachhaltigkeit.



Arne Meyer (links) hat zusammen mit seinem Team die Gäste im mobilen Cocktailanhänger mit alkoholischen und nicht alkoholischen Cocktails verwöhnt.



Die autonomen Saugroboter von Nexaro schaffen eine echte Symbiose zwischen Mensch und modernster Technologie – für mehr Effizienz, gleichbleibend hohe Qualität und spürbare Entlastung des Personals.
(v. l.) Dennis Schöfer, Marius Ley, Thomas Rump



v. l. Christoph Hins, Fabian Dan und Peter Storck vom Team der Firma Hügli präsentieren verschiedene leckere Dips – direkt zum Probieren!



Zuverlässige und individuelle Kassen- und Paymentlösungen für die Hotellerie wurden von Marc Frauenholz (HelloGuest Solutions GmbH), Markus Litterst und Nicolas Hils (First Cash Solution) sowie Markus Wölfer (Bezahlhelden) vorgestellt (v. l.).



Die Partner aus dem HGK-Leistungsfeld Renovierung & Modernisierung präsentierten aktuelle Trends im Bereich Einrichtung: v. l. Janis Großkinsky (Amtico), Martina Postner, (Bachhuber Contract) Julia Mutschler (Managed by Mutschler), Ulrich Heun (Ideal Textil), Lung-Wa Ayuto (HGK) und Christian Mutschler (Managed by Mutschler).

Jetzt ist auch mit der HGK zu E-Rechnen



Wie bereits auf der Generalversammlung vorgestellt, ist es nun so weit: Die HGK E-Rechnungsplattform steht für Sie bereit. Wir begleiten Sie bei der Umstellung und **unterstützen** dabei, den **Übergang so reibungslos** wie möglich zu gestalten. Die E-Rechnungsplattform ist ein **cloudbasiertes Tool**, das Ihnen den **Austausch** von E-Rechnungen **erleichtert**. Dank des **integrierten HGK-Onboardings** und des **persönlichen Kümmerer-Services** sind weder Schulungen noch aufwendige Einarbeitungen erforderlich – und auch zusätzliches Personal wird nicht benötigt. Profitieren Sie von einem sicheren, effizienten und benutzerfreundlichen System, das Ihre Rechnungsprozesse zukunftssicher macht.

IHRE VORTEILE AUF EINEN BLICK:

Einfache Handhabung ✓
Müheloses, schnelles und sicheres Versenden und Empfangen von E-Rechnungen ohne technisches Fachwissen, Schulungen oder zusätzliches Personal.

Nahtlose Integration ✓
Sie unterstützt alle gängigen Formate wie PDF, ZUGFeRD und XRechnung – passt sich flexibel Ihren Prozessen an.

Rechtskonform & zukunftssicher ✓
Immer EN16931-konform, erfüllt europäische Standards für elektronische Rechnungen, kontinuierliche Weiterentwicklung gemäß gesetzlichen Vorgaben.

Maximale Sicherheitsstandards ✓
Modernste Verschlüsselungsmethoden, DSGVO-konforme Speicherung und Serverstandorte ausschließlich in Deutschland sorgen für höchsten Datenschutz.

DIGITAL GENIAL, GENIAL GÜNSTIG – HGK-E-RECHNUNG AUF EINEN BLICK

		PREISE
RECHNUNGSEINGANG	HGK-BackOffice-Nutzer	kostenfrei
	Rechnungen HGK-Lieferpartner (ZR)	kostenfrei
	Externe Rechnungen ohne HGK-Bezug	0,39 € - 0,29 € / Rechnung*
RECHNUNGSAUSGANG		0,39 € - 0,29 € / Rechnung*
ONBOARDING & KÜMMERER-SERVICE		9,99 € monatlich
TEILNAHME AM UMSATZSTEUERMELDESYSTEM**		kostenfrei
KOSTENFREIE MONATE		6 Monate nach Vertragsbeginn
MINDESTVERTRAGSLAUFZEIT		12 Monate
KÜNDIGUNGSFRIST		1 Monat zum Monatsende

* volumenabhängige Staffel: max. 0,39 € bei weniger als 50 Rechnungen
** erst nach Inkrafttreten der gesetzlichen Regelung (voraussichtlich 2028)

Noch nicht registriert? Dann registrieren Sie sich jetzt ganz einfach online:

Oder unter https://www.hgk-erechnung.de/jetzt-anmelden/index.html

Bei Fragen unterstützen wir Sie gerne.

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

HGK-Generalversammlung

UM 13.00 UHR FAND DIE HGK-GENERALVERSAMMLUNG IM FRANCONIA-SAAL STATT.

Die HGK blickt auf ein sehr erfolgreiches Geschäftsjahr 2024 zurück. Der zentralverrechnete Umsatz erreichte einen neuen Höchststand von 536 Millionen Euro. Die Umsatzerlöse stiegen um 8 % zum Vorjahr. Die Netto-Rückvergütung an die Mitglieder beläuft sich auf 4,9 Millionen Euro (brutto 5,8 Mio. Euro) – die höchste Bonuszahlung seit Gründung der Genossenschaft. Die Auszahlung beinhaltet neben dem regulären Bonus einen Commitment-Bonus für digitales Bestellen über die Bestellplattform HGK-Order sowie einen zusätzlichen Bonus für Einkaufsgruppen. Die Zahl der Mitgliedsbetriebe wuchs von 2019 bis 2024 um über 200 auf 3.245.

Mit ihren digitalen Lösungen unterstützt die HGK ihre Mitglieder beim Kostenmanagement und bei der Entlastung von Verwaltung. Über 2.000 Betriebe nutzen bereits die digitalen Systeme wie **HGK-AllOrder** oder **HGK-BackOffice**, das führende Kreditorenmanagementsystem in der Hospitality-Branche. Ergänzt wird das Angebot durch **HGK-ChefsCockpit** zur Betriebsanalyse. Als erste Einkaufskooperation im Markt bietet sie mit dem **HGK-E-Lösungstool** eine fertige, funktionierende Lösung für elektronische Rechnungen an, günstiger als der Markt und sofort einsatzbereit.

Neben Einkauf und Digitalisierung setzt die HGK auf Beratung, Networking und Nachhaltigkeit. Mit Angeboten wie Website-Erstellung, Modernisierungsberatung und Workshops zur nachhaltigen Umstellung begleitet sie Betriebe zukunftsfähig. Die Veröffentlichung des ersten ESG-Nachhaltigkeitsberichts nach ESRS VSME und die Auszeichnung als „Top Company 2024/25“ durch Kununu unterstreichen auch die interne Entwicklung.



HGK-Aufsichtsratsvorsitzender Hans-Hubert Imhoff eröffnet die Generalversammlung.



Gemäß Beschlussfassung der HGK-Generalversammlung wurde Dr. Thorsten Möller die Versammlungsleitung übertragen.



Dr. Urban Uttenweiler, HGK-Vorstandsvorsitzender, berichtet über die positive Entwicklung 2024.



Das Prüfungsergebnis wurde von Marcel Schulte vom Genossenschaftsverband Weser-Ems e. V. verlesen.



Dorothee Eckes stellte sich in Würzburg zur Wiederwahl und wurde in ihrem Amt bestätigt.



In den Aufsichtsrat wurde auch Gerald Pütter wiedergewählt.



Vorstand und Aufsichtsrat der HGK nach den Wahlen: v. l.: Dr. Urban Uttenweiler, Gerald Pütter, Dorothee Eckes, Bernd Voss, Suzann Heinemann, Bastian Heiser, Karin Krings, Hans-Hubert Imhoff, Dr. Hans-Ulrich Kauderer

Exklusiver Galaabend mit Auszeichnungen für Engagement in der Hospitality und innovative Konzepte in der Kita- und Schulverpflegung

Ein festlicher Höhepunkt des HGK-Branchenevents 2025 war der exklusive Galaabend, der mit einem erlesenen Vier-Gänge-Menü und beeindruckenden Show Acts für einen glanzvollen Abschluss sorgte. In stilvollem Rahmen wurden an diesem Abend herausragende Leistungen in der Hospitality-Branche von der Gerhard Günnewig Stiftung zusammen mit der HGK gewürdigt.

Neben dem Nachwuchspreis Hospitalityhero, mit dem junge Talente aus Hotellerie und Gastronomie gemeinsam ausgezeichnet wurden, ehrte die HGK mit dem Goldenen Brokkoli wegweisende Konzepte in der nachhaltigen Kita- und Schulverpflegung. Die Auszeichnung richtet sich an Unternehmen, die sich mit besonderem Engagement für eine gesunde, nachhaltige und kindgerechte Ernährung in Bildungseinrichtungen einsetzen.

Die Gewinnerinnen und Gewinner in den fünf Kategorien sind:

#ALLROUNDER: Daniel Hauer, The Charles Hotel, München
Duales Studium im Bereich Hotel- und Tourismusmanagement

#FEELGOODMANAGER: Anna Marie Polfeld, Hotel Deimann, Schmallenberg
Ausbildung zur Hotelfachfrau

#BUSINESSTALENT: Marcus Gaiser, Wellnesshotel Tanne Tonbach, Baiersbronn
Duales Studium im Bereich Hotel- und Gastronomiemanagement

#SERVICESTAR: Charlotte Schowe, Landidyll Gasthof Zum Freden, Bad Iburg
Ausbildung zur Hotelfachfrau

#MASTEROFCUISINE: Desy Yana, Göbel's Schlosshotel „Prinz von Hessen", Friedewald
Ausbildung zur Köchin

Den #SONDERPREIS erhielt die LieblingsFamilie GmbH, Hannover
für ihr herausragendes Engagement als Top-Ausbildungsbetrieb.

Wir werden Ihnen die Gewinnerinnen und Gewinner in den nächsten Ausgaben der HGK-Aktuell vorstellen.

Die Plätze 1 bis 3 des Goldenen Brokkoli gingen an:
1. diakonia Dienstleistungsbetriebe GmbH – PICCO – die erste Kochbox für Kitas und Schulen
2. Karotte Partyservice GmbH – Ratatouille – die feine Kinderküche
3. LEHMANNs Gastronomie GmbH



Bei schönstem Wetter zog es die Gäste während des Sektempfangs vor das Vogel Convention Center in Würzburg.



DeeJay Plus, eine Formation aus Livemusikern und DJ, sorgte bereits vor Beginn der Veranstaltung für gute Stimmung.



Dr. Urban Uttenweiler begrüßt die Gäste zum Galaabend mit Preisverleihungen.



Mit Charme und Witz führte Markus Brock durch den Abend und stimmte das Publikum auf die Verleihung des Goldenen Brokkoli ein.



Der Animationsfilm Goldener Bro, in dem rappendes Gemüse zu sehen war, leitete die Verleihung der Plätze 1 bis 3 des Goldenen Brokkoli ein



3. Platz – LEHMANNs Gastronomie GmbH: v. l. Laudator Hans-Hubert Imhoff, Jury-Mitglied und Geschäftsführer der Hubert Imhoff GmbH in Essen, Caterer und Aufsichtsratsvorsitzender der HGK, Ramona Spitzlay, Teresa Buntić, Marc Neubauer, Stefan Lehmann



2. Platz - Karotte Partyservice GmbH – Ratatouille – die feine Kinderküche: v. l. Laudatorin Claudia Zilz, Jury-Mitglied und Chefredakteurin gvpraxis, Frederike Adden und André Adden



1. Platz - diakonia Dienstleistungsbetriebe GmbH – PICCO – die erste Kochbox für Kitas, v. l. Laudator Dr. Michael Polster, Jury-Mitglied, Wirtschaftsjournalist, Experte für Gemeinschaftsverpflegung und Vorsitzender Deutsches Netzwerk Schulverpflegung, Ursula Winkler



Gewinnerinnen und Gewinner des Goldenen Brokkoli 2025 mit Laudatorin und Laudatoren v. l.: Marc Neubauer, Teresa Buntić, Stefan Lehmann, Ramona Spitzlay, Dr. Michael Polster, Hans-Hubert Imhoff, Ursula Winkler, Frederike Adden, André Adden, Claudia Zilz.

Hospitalityheroes 2025



*Anschließend standen die Hospitalityheroes 2025 im Rampenlicht.
v. l. Hardy R. Voges, Jury-Mitglied und Vorstandsmitglied der Gerhard Günnewig Stiftung, Markus Brock, Dr. Urban Uttenweiler.*



Gewinner des Hospitalityheros/Kategorie #ALLROUNDER – Daniel Hauer, The Charles Hotel, München.
v. l. Hardy R. Voges, Daniel Hauer, Dr. Urban Uttenweiler, Jury-Mitglied und HGK-Vorstandsvorsitzender



Die anwesenden Gäste verfolgten voller Spannung die Preisverleihungen.



Gewinnerin des Hospitalityheros/Kategorie # FEELGOODMANAGER – Anna Marie Polfeld, Hotel Deimann, Schmallenberg.
v. l. Dr. Urban Uttenweiler, Anna Marie Polfeld und Anja Eigen, Jury-Mitglied und zuständig für PR & Kommunikation Deutsche Hotelakademie, #hierwillicharbeiten



Gewinner des Hospitalityheros/Kategorie #BUSINESSTALENT – Marcus Gaiser, Wellnesshotel Tanne Tonbach, Baiersbronn.
v. l. Dagmar Becker-Tewes, Jury-Mitglied und Geschäftsführerin der Gerhard Günnewig Stiftung, Marcus Gaiser, Dr. Urban Uttenweiler



Gewinnerin des Hospitalityheros/Kategorie #SERVICESTAR – Charlotte Schowe, Landidyll Gasthof Zum Freden, Bad Iburg v. l. Dr. Urban Uttenweiler, Charlotte Schowe



Gewinnerin des Hospitalityheros/Kategorie #MASTEROFCUISINE – Desy Yana,Göbel's Schlosshotel „Prinz von Hessen", Friedewald v. l. Jessica Schmucker, Jury-Mitglied und Personalreferentin der HGK, Desy Yana, Dr. Urban Uttenweiler



Markus Pape, Chef de Cuisine und Gastgeber im Meisenheimer Hof und JRE-Mitglied, hält die Laudatio für den zusätzlichen Sonderpreis in der Kategorie #MASTEROFCUISINE.



Desy Yana erhält einen zusätzlichen Sonderpreis: Sie darf in der Sterne-Küche von Markus Pape im Meisenheimer Hof mitkochen, ein Sterne-Menü genießen und dort übernachten: v. l. Markus Pape, Desy Yana und Dr. Urban Uttenweiler.



Rowina Schymiczek, (links im Bild), Jury-Mitglied und Leiterin Marketing, PR und Online-Vermarktung bei der HGK, hält die Laudatio für den Sonderpreis.



Den #SONDERPREIS des Hospitalityheros 2025 erhält die LieblingsFamilie GmbH, Hannover, für ihr herausragendes Engagement als Top-Ausbildungsbetrieb. v. l. Rowina Schymiczek, Martina Mittendorf, Ornella Ribeiro, Tanyapon Maolitong, Hanna Helbich, Norman Kretschmer und Dr. Urban Uttenweiler.



Gewinnerinnen und Gewinner Hospitalityheroes 2025 mit Laudatorinnen und Laudatoren v. l.: Dr. Urban Uttenweiler, Rowina Schymiczek, Martina Mittendorf, Ornella Ribeiro, Hardy R. Voges, Tanyapon Maolitong, Markus Pape, Hanna Helbich, Norman Kretschmer, Jessica Schmucker, Desy Yana, Daniel Hauer, Charlotte Schowe, Anna Marie Polfeld, Marcus Gaiser, Dagmar Becker-Tewes, Anja Eigen



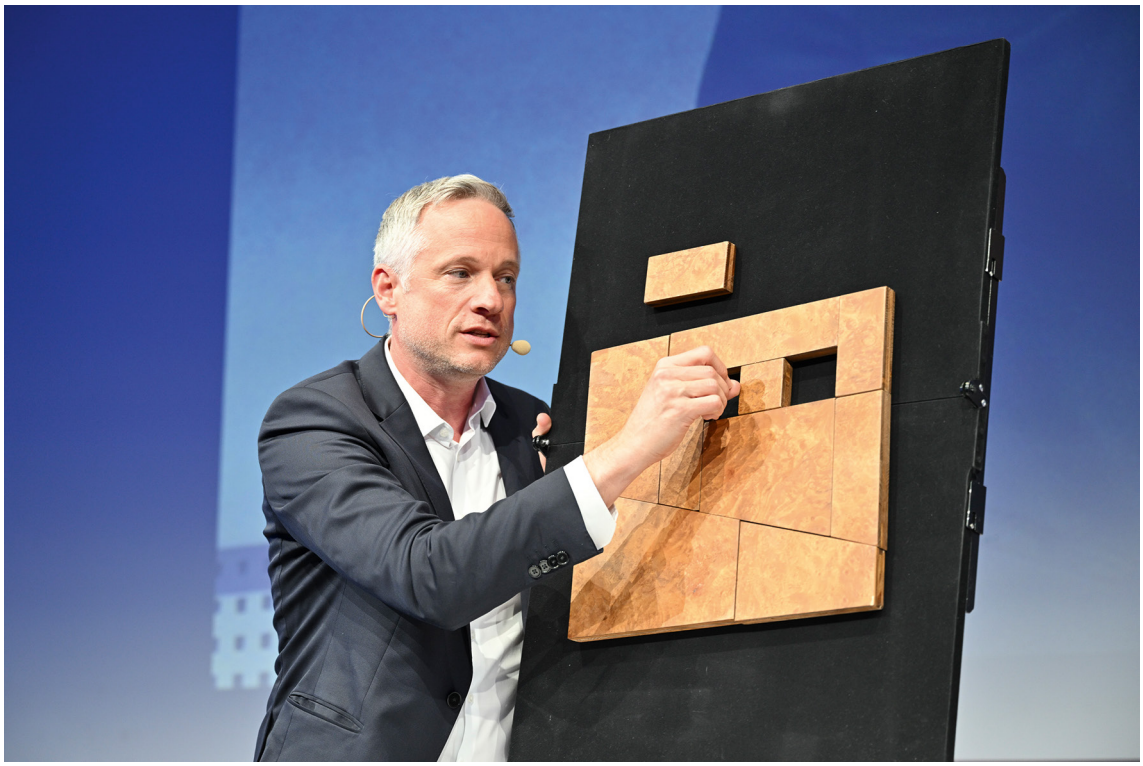
600 Gäste haben das Vier-Gänge-Menü während des Galaabends im Vogel Convention Center genossen.



Digitalmagier Simon Pierro brachte das Publikum zum Staunen.



Und bekam von Anja Eigen (rechts) Unterstützung.



Beim „Puzzle des Lebens" füllt Simon Pierro durch immer neue Ereignisse im Leben den Rahmen bis zum Rand aus.



Mit ihrer „Take Two Cocktailshow" zeigten Willi Schindler und Lais Franzen, welchen Spaß es macht, 150 Cocktails zu mixen …



… und es gab dabei auch noch akrobatische Einlagen.



Gute Laune pur bei Dr. Hans-Ulrich und Ira Kauderer, Bernd und Tanja Voss sowie Eva-Maria Rühle (v. l.).



Von links: Michael Möhring (Möhrings Foodservice-Kompetenz und Jury-Mitglied Goldener Brokkoli), Jessica Schmucker und Hardy R. Voges freuen sich über die emotionalen Preisverleihungen.



In bester Gala-Stimmung: v. l. Johannes und Mechthild Hamackers gemeinsam mit Christian Kortlüke-Bellin und Ines Kortlüke.



It`s Parytime!



Mitreißende Beats und bekannte Hits: DeeJay Plus – bestehend aus Livemusikern und DJ – sorgte dafür, …



… dass die Tanzfläche schnell gefüllt war.

Was für ein Spaß!
Lustige Bilder aus der Fotobox.




HGK
HGK-Gala 2025
WÜRZBURG 2025

Eine tolle Veranstaltung in Würzburg – Stimmen zum HGK-Branchenevent

Thomas Keller
Autohaus Siebrecht

„Die Messe war vom Aufbau diesmal toll, da sich alles viel gemütlicher verteilt hat und es nicht so viele freie Flächen gab. Ich habe auch einige gute Gespräche am Gewinner-Fahrzeug führen können, da doch einiges an Interesse für Kleinwagen und e-Mobilität bestand."

Katja Wohlleben
wattline GmbH

„Die HGK Convention ist für uns jedes Jahr ein echtes Highlight. Als langjähriger Partner der HGK schätzen wir nicht nur die professionelle Organisation, sondern vor allem den persönlichen Austausch mit den Mitgliedsbetrieben und anderen Ausstellern.
Wir konnten viele gute Gespräche mit vertrauten Kunden führen und spannende neue Kontakte knüpfen. Man spürt einfach, dass hier Partnerschaft und Vertrauen im Mittelpunkt stehen.
Die Abendveranstaltung war wie immer ein wunderbarer Abschluss in besonderer Atmosphäre. Wir freuen uns schon auf das nächste Wiedersehen!"

Annikka Klinger
Jacobs Douwe Egberts GmbH

„Ich möchte mich für die gelungene Veranstaltung bei Ihnen bedanken.
Die Veranstaltung hat einige interessante Gespräche hervorgebracht und der Austausch mit unseren Kunden war sehr wertvoll!"

Lars Läufer,
Peter Storck
und Christoph Hins
Hügli Nahrungsmittel GmbH

„Vielen Dank für die großartige Veranstaltung! Für uns war es rundum gelungen, und wir konnten viele offene und konstruktive Gespräche mit den HGK-Mitgliedern führen.

Die Degustation der Hügli-, Bresc- und Tutto Gusto-Neuheiten war ein voller Erfolg – das zeigt sich auch in den zahlreichen Terminwünschen der HGK-Mitglieder. Ein großes Dankeschön an das HGK-Team für die tolle Umsetzung und den wunderschönen Gala-Abend. Wir freuen uns schon auf die nächsten gemeinsamen Highlights!"

Büro Henry Maske

„Wir bedanken uns ganz herzlich für den außergewöhnlich warmherzigen Empfang, die aufmerksame und engagierte Betreuung sowie die exzellente Organisation des HGK-Branchentreffs 2025. Es war uns eine große Freude und Ehre, Teil dieses beeindruckenden Events zu sein. Die Sorgfalt, mit der jedes Detail geplant wurde, war deutlich spürbar – vom reibungslosen Ablauf über die inspirierende Atmosphäre bis hin zur durchdachten inhaltlichen Gestaltung. Ihre Professionalität und Herzlichkeit haben den Tag für uns zu einem besonderen Erlebnis gemacht. Wir hoffen sehr, dass der Vortrag von Henry Maske genau das bewegt hat, was Sie sich erhofft haben. Es war Henry Maske ein Anliegen, nicht nur Impulse zu setzen, sondern auch nachhaltige Eindrücke zu hinterlassen. Nochmals vielen Dank für alles – wir blicken mit großer Wertschätzung und Freude auf diese gelungene Veranstaltung zurück."

Joachim Wimmer
Weingut Hunn

„Ich möchte es nicht versäumen, Ihnen für die jahrelange Unterstützung und Zusammenarbeit zu danken. Nach über einem Vierteljahrhundert fühle ich mich bereits zum HGK-Team dazugehörend."

Natalie Zuchowski
CF Gastro Service GmbH & Co. KG

„Oftmals werden die vergessen, die nicht auf der Bühne stehen! Daher ein großes Lob und Dankeschön an das HGK-Team für die tolle Organisation im Vorfeld und auch während der Veranstaltung!"

Gerald Pütter
Anglo-German Club, Hamburg

„Dem gesamten HGK-Team spreche ich auch in diesem Jahr meinen herzlichen Dank für die erneut großartige Organisation der Veranstaltung in Würzburg aus.
Wieder wurde unter Beweis gestellt, auf welchem extrem hohen Niveau die HGK mit allen Mitgliedern und Mitarbeitern sowohl arbeiten als auch feiern kann. Alle Veranstaltungen um die Generalversammlung liefen sehr gut ab und die Stimmung war durchweg positiv. Die Stadt Würzburg war zusätzlich attraktiv und die Lage der Tagesveranstaltung - citynah und direkt am Main gelegen - perfekt gewählt, zusätzlich gab es durch die Location eine nahezu familiäre Atmosphäre.

Die Vorfreude auf die nächste Veranstaltung beginnt natürlich schon jetzt!"

Cyrano de Sainte Fare
D.P. Schmits (dipasch) Textilgroßhandel GmbH

„Wie in jedem Jahr war es wieder eine großartige Veranstaltung, die ihr euren Kunden und Lieferanten geboten habt. Für mich persönlich war es besonders spannend, das erste Mal dabei gewesen zu sein.

Es war wirklich schön, Bestandskunden persönlich kennenzulernen, neue Kontakte zu knüpfen und sich weiter zu vernetzen. Die Keynote von Henry Maske fand ich sehr inspirierend und spannend – ein echter Mehrwert!
Sehr gern sind wir auch im nächsten Jahr wieder dabei – wir freuen uns schon jetzt auf Dresden!

Wir bedanken uns bei euch für eine wirklich tolle Veranstaltung in Würzburg."

VORSTELLUNG HGK-MITGLIED

RAIMUND SCHIEDT VOM HOTEL NAVIGARE BUXTEHUDE



Nach dem Schulabschluss absolvierte ich von 1983 bis 1985 eine Ausbildung zum Restaurantfachmann in der historischen Gaststätte und Hotel „Churfürstliche Waldschänke Moritzburg" bei Dresden. Anschließend war ich dort fünf Jahre lang in verschiedenen Positionen tätig, darunter als Oberkellner, Hotelsekretär und Restaurantleiter.

Danach wechselte ich in das Maritim Hotel Bellevue Dresden, wo ich als Manager on Duty arbeitete. Parallel dazu besuchte ich von 1990 bis 1993 die Hotelfachschule in Leipzig und schloss diese als staatlich geprüfter Hotelbetriebswirt ab.

Im Anschluss zog es mich nach München in das Kempinski Hotel Vier Jahreszeiten, wo ich als Empfangssekretär tätig war. Innerhalb der Kempinski-Gruppe wechselte ich anschließend ins Hotel Taschenbergpalais Dresden und begleitete das Pre-Opening in der Abteilung Sales & Marketing. Es folgten vier Jahre im Kempinski Hotel Fürstenhof Leipzig als Empfangschef.

Weitere Stationen als Front-Office-Manager in Baden-Baden und Frankfurt am Main schlossen sich an. Bevor ich 2017 die Position des Geschäftsführers im Hotel Navigare Buxtehude übernahm, war ich dreizehn Jahre lang im Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten Hamburg als stellvertretender Direktor und Prokurist tätig. Seit 1999 bin ich Mitglied bei der AICR Deutschland (Vereinigung der Empfangschefs und stellvertretenden Hoteldirektoren der Luxushotellerie).

> *„Ein Hotel gleicht einem Mosaik – jedes Teil zählt. Fehlt eines oder liegt falsch, verliert das Gesamtbild seine Wirkung."*

STECKBRIEF

Besonders gefällt mir an der HGK:
Die große Auswahl und Vielfalt an möglichen Lieferanten sowie der unkomplizierte Service überzeugen mich besonders – ein Anruf bei der HGK-Zentrale genügt, und ich erhalte ein passendes Angebot für Kleininventar, ohne selbst aufwendige Preisrecherchen durchführen zu müssen.

Der ideale Tag startet bei mir:
„Ein Wunschtag: Ausschlafen und ein doppelter Espresso."

Wenn ich mal nicht im Betrieb bin,
dann verbringe ich die Zeit mit meiner Familie.

Wen würden Sie gerne mal treffen (auch historische Person):
Da habe ich zwei Ideen …
- Queen Elisabeth II.
- jeden Menschen der meint, dass für die Hotellerie und Gastronomie jeder geschaffen ist. Dem ist nicht so und ich würde der Person die großen Anforderungen und die Vielschichtigkeit der Berufe gern einmal erläutern.

Mein Lieblingsgericht:
Spaghetti aglio, olio e peperoncino.

Ich arbeite in der Hotellerie, weil
jeden Tag etwas Neues passiert; kein Tag gleicht dem anderen.

Das motiviert mich richtig:
Ein fröhlich abreisender Gast, den mein Team und ich rundum verwöhnt haben und er uns zum Abschied sagt: „… ich komme gerne wieder und ich erzähle jedem von diesem wunderbaren Aufenthalt…!"

KONTAKT

Hotel Navigare Buxtehude
Harburger Straße 4
21614 Buxtehude
Tel. 04161 7490-0
E-Mail: info@hotel-navigare.com
hotel-navigare.com

VORSTELLUNG HGK-MITARBEITER

MARCEL BLAU – IT-ABTEILUNG / TEAMLEITER ALLORDER



Nach dem Abschluss meiner Ausbildung zum Wirtschaftsinformatiker war ich über zehn Jahre als Projektmanager im E-Commerce-Bereich tätig. In dieser Funktion war ich für sämtliche IT-bezogenen Themen, insbesondere die Systemanbindung, Datenverwaltung sowie die Sicherstellung eines reibungslosen technischen Betriebs verantwortlich. Zu meinen Aufgaben zählten außerdem die Marktanalyse und die strukturierte Dokumentation relevanter Entwicklungen. Im Jahr 2016 habe ich zusätzlich eine berufsbegleitende Weiterbildung zum Wirtschaftsfachwirt erfolgreich abgeschlossen.

Seit 2024 bin ich bei der HGK tätig und verantworte dort die Leitung des Teams für das Bestellsystem AllOrder. In dieser Funktion bin ich für die strategische und technische Weiterentwicklung des Systems sowie für die Führung eines engagierten Teams zuständig. Gemeinsam arbeiten wir kontinuierlich an der Optimierung von Effizienz und Benutzerfreundlichkeit. Darüber hinaus stehen wir unseren Kunden und Lieferanten als zentrale Ansprechstelle für alle Anliegen rund um das Bestellsystem zur Verfügung.

In meiner Freizeit verbringe ich gerne Zeit mit meiner Familie, besonders mit meiner kleinen Tochter und unserem Hund. Wir unternehmen viel zusammen, sei es Radfahren, Ausflüge oder einfach Zeit im Garten.

STECKBRIEF

- **Das esse ich gern:**
  Ich liebe Nudeln mit Tomatensoße und frisch geriebenem Parmesan.
- **Ohne das könnte ich nicht arbeiten:**
  Ohne meinen PC und einen aufgeräumten Arbeitsplatz könnte ich nicht arbeiten. Ein ordentlicher Schreibtisch und eine angenehme Atmosphäre helfen mir, den Arbeitsalltag zu bewältigen.
- **Möchte ich gerne mal treffen (auch historisch):**
  Martin Rudloff (bekannt als Survival Mattin auf YouTube).
- **Ich arbeite in der IT-Abteilung, weil**
  ich hier die perfekte Balance zwischen Familie und Beruf gefunden habe.
- **Ich gehe nach einem Arbeitstag zufrieden nach Hause,**
  wenn ich die mir gesetzten Ziele erreicht habe. Besonders, wenn ich gemeinsam mit meinen Kolleginnen und Kollegen an Projekten gearbeitet habe, die wirklich etwas bewirken.
- **Ein HGK-Angebot, das mich besonders begeistert:**
  Ich bin begeistert von den digitalen Lösungen der HGK, weil sie den Alltag unserer Mitglieder erheblich erleichtern. Dank innovativer Technologien und benutzerfreundlicher Anwendungen wird alles effizienter und einfacher.
- **Meine Lieblings-Lebensweisheit:**
  „Regen ist auch nur flüssiger Sonnenschein“.

> *„Das Leben ist wie Fahrradfahren. Um das Gleichgewicht zu halten, musst du in Bewegung bleiben.“*
>
> Albert Einstein

KONTAKT
Marcel Blau
Tel.: 0511 37422-243
E-Mail: m.blau@h-g-k.de

OB ALS FOND ODER WÜRZUNG:

Chef-Tipp:

Knorr Professional Gemüse Kraftbouillon passt sich ganz einfach jeder Anwendung an und verleiht immer eine tolle Geschmackstiefe. Hier mal als Grillgemüse-Rub. Mehr Gemüse-Power geht nicht.





MARINIERTES GRILLGEMÜSE

ZUM REZEPT

Für den/die Küchenchef:in

HGK
Mit uns ist zu rechnen!

deutschesee®
Fischmanufaktur

Deutsche See
Aktionskalender 2025 – 2. Halbjahr









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.

deutschesee®
Fischmanufaktur

Deutsche See GmbH • Maifischstraße 3-9 • 27572 Bremerhaven • **www.deutschesee.de**

75 Jahre dipasch

KOMPETENT - EFFIZIENT - ZUVERLÄSSIG

DER TEXTILGROSSHANDEL FÜR DIE HOTELLERIE

Liebe HGK-Kunden*innen,

„dipasch“ über 75 und die Erfolgsgeschichte geht weiter!









1948 eröffnete Dietrich Paul Schmits in Lippstadt den Textilgrosshandel und bediente sich bei der Namensgebung der ersten Buchstaben seines Namens, nämlich di-pa-sch.

Seit den 1950er Jahren profitierte das Unternehmen schnell vom einsetzenden Wirtschaftswachstum. 1961 kaufte Herr Schmits das Eckhaus Soeststraße 35. Das Haus wurde abgerissen und durch einen Neubau ersetzt. Das Erdgeschoss diente zur Erweiterung des Grosshandels. Das Unternehmen „dipasch“ entwickelte sich rasant. So kamen im Laufe der Zeit Seniorenheime, Kurkliniken, Mietwäschereien, Hotelgewerbe und Gastronomie, Arztpraxen und Apotheken sowie Behörden zum Kundenkreis hinzu. Ebenso wurden Einzelhandelsgeschäfte mit Textilien, Bekleidung und Kurzwaren beliefert. Bundesweit beziehen damals wie heute Justizvollzugsanstalten Textilien für die Insassen und Stoffe für die eigenen Nähereien. Auch Berufsbekleidung für das Handwerk und den medizinischen Bereich gehörte seinerzeit schon zum Angebot.

Als 1980 der Inhaber Dietrich Paul Schmits aus gesundheitlichen Gründen das Unternehmen nicht mehr weiterführen konnte, übergab er dieses an Hubert Kühmann, der seit 1954 dort angestellt war. Das Geschäftsfeld, das bislang nur im Grosshandel lag, wurde um den Einzelhandel für Bekleidung, Wäsche und Heimtextilien erweitert. Dies zog zwangsläufig auch große bauliche Veränderungen nach sich. Ein letzter großer An- und Umbau vollzog sich im Jahr 2016 unter der Leitung von Andreas Kühmann, der mittlerweile das Geschäft vom Vater übernommen hatte. Die moderne Ladenfläche beträgt nun stolze 1.600 m².

Seit 2014 leitet Ex-Hotelier Andreas Pieper den Grosshandel. Im Frühjahr 2025 übernimmt Cyrano de Sainte Fare, der Sohn des Geschäftsführers in der 3. Generation die Leitung des Textilgroßhandels dipasch. Nach einem erfolgreichen Studium zum Textilbetriebswirt sammelte er wertvolle Erfahrung als Assistent der Geschäftsleitung in einem großen Familienbetrieb im Einzelhandel. In den darauffolgenden Jahren war er als Abteilungsleiter und Einkäufer tätig.

Mit seiner vielseitigen Erfahrung in der Textilbranche und im Handel setzt er sich dafür ein, seinen Kunden weiterhin erstklassige Produkte und exzellenten Service zu bieten. Dipasch bleibt – KOMPETENT – EFFIZIENT – ZUVERLÄSSIG – Er freut sich auf die Zusammenarbeit und darauf, gemeinsam erfolgreiche Lösungen für die Bedürfnisse der Kunden zu entwickeln.

„dipasch“ gehört zu einem der führenden Textilgrosshändler in Deutschland. Das Unternehmen stellt sich auf der INTERNORGA mit Erfolg dem internationalen Wettbewerb und ist seit über 10 Jahren zertifizierter Lieferant der HGK. Im Internet betreibt „dipasch“ einen florierenden Onlineshop mit modernen Einkaufswelten, in dem auch die HGK-Mitglieder über Ihren HGK-Account mit allen Vergünstigungen einkaufen können. Einfacher geht`s nicht!

Wer teurer kauft - kauft nicht bei uns!

--- AKTUELLES --- AKTUELLES --- AKTUELLES ---

Wir wünschen Ihnen ein erfolgreiches 2. Halbjahr 2025!

75 Jahre dipasch KOMPETENT - EFFIZIENT - ZUVERLÄSSIG

DER TEXTILGROSSHANDEL FÜR DIE HOTELLERIE

Suche ... Merkzetttel Mein Konto 0,00 €

Boxspringbetten I Matratzen | Bettwäsche I Bettwaren | Frottier | Tischwäsche | Bankett | Berufsbekleidung | Blog

Die neue Generation Hotel-Kopfkissen - Allergikergeeignet



HOSPITALITY-PREMIUM

Bezug: 100% Baumwolle, Mako-Köper
Füllung: LAVASAN® 100% Polyester
sehr gute Objektqualität, hohe Stützkraft
allergikergeeignet, waschbar, tumblergeeignet
Farbe: weiß
Größen: 40x80 cm, 60x80 cm, 80x80 cm

GRÜNER KNOPF SOZIAL, ÖKOLOGISCH, STAATLICH. UNABHÄNGIG ZERTIFIZIERT. | OEKO-TEX® INSPIRING CONFIDENCE MADE IN GREEN M21LERGZ6 HOHENSTEIN HTTI | waschbar bis 60°C

5% Sonderrabatt

Einziehdecke DUO - Allergikergeeignet



HOSPITALITY-PREMIUM

Bezug: 100% Polyester, Spezialgewebe Mikrofaser
Füllung: Faservlies aus 100% Polyester
sehr gute Objektqualität, allergikergeeignet
waschbar, tumblergeeignet
Farbe: weiß
Füllgewicht: 2x500 g (bei 135x200cm)

GRÜNER KNOPF SOZIAL, ÖKOLOGISCH, STAATLICH. UNABHÄNGIG ZERTIFIZIERT. | OEKO-TEX® INSPIRING CONFIDENCE MADE IN GREEN M1YLBWYR8 HOHENSTEIN HTTI | waschbar bis 60°C

5% Sonderrabatt

AUS UNSERER HOSPITALITY COLLECTION

59555 Lippstadt Soeststr. 31-35 Telefon: 02941/977297-14 oder -17
Ihre Ansprechpartner im Unternehmen: Cyrano de Sainte Fare und Carsten Himmelberg
Email: cyrano@dipasch.de oder himmelberg@dipasch.de

www.dipasch.de

Dieser KLICK wird sich für Sie rechnen

Wer teurer kauft - kauft nicht bei uns!

GEPRÜFTER HGK-LIEFERANT HGK

Ab 500,00 Nettowarenwert Lieferung „frei Bordsteinkante“
Die Preise sind netto zzgl. MwSt. und gelten vom 12.07. bis 26.07.2025