

HGK

Mit uns ist zu rechnen!

HOSPITALITY HEROES 2025



DAS MITGLIEDERMAGAZIN

HGK-AKTUELL KOMPAKT

September 2025

NEUE
MITGLIEDSBETRIEBE

INFORMATION AUS DEM
HGK-LIEFERPARTNERKREIS

HGK-CHEFSCOCKPIT
IHR BETRIEB AUF AUTOPILOT

GEMEINSAM KULINARIK
NEU ENTDECKEN

PACOVIS:
TRADITION TRIFFT INNOVATION

HOSPITALITYHEROES 2025

WIR GRATULIEREN
20 JAHRE LEHMANN'S CATERING

Die Hospitality-Branche lebt von Menschen, die Leidenschaft, Kreativität und Tatkraft in ihren Beruf einbringen. Umso wichtiger ist es, diese jungen Persönlichkeiten sichtbar zu machen. Mit den Hospitalityheroes 2025 wurden im Rahmen des HGK-Branchenevents in Würzburg am 16. Juni 2025 Talente ausgezeichnet, die durch Einsatzfreude, Fachwissen und Zukunftsorientierung überzeugen. Ob in der Küche, im Service oder im Management – die Preisträgerinnen und Preisträger stehen exemplarisch für eine Generation, die Verantwortung übernimmt und neue Impulse setzt. Fünf Nachwuchskräfte sowie ein Ausbildungsbetrieb erhielten den Preis, der weit mehr ist als ein Zeichen der Anerkennung: Er zeigt, welche Potenziale in den jungen Menschen der Branche stecken. Besonders die Vielfalt der ausgezeichneten Leistungen macht deutlich, wie breit die Möglichkeiten in Hotellerie und Gastronomie sind.

Die Hospitalityheroes 2025 verkörpern damit das, was die Branche für eine erfolgreiche Zukunft braucht: Engagement, Innovationsgeist und echte Begeisterung für Gastfreundschaft.

Lesen Sie hierzu die Seiten 5 und 6 in dieser Ausgabe.

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 17.07.2025 bis 12.08.2025



Cloesgen Catering und
Festsaal Hermanns
Borngasse 5
52156 Monschau
cloesgen-catering.de



Hotel Kalenborner Höhe
Gelsdorfer Straße 11
53505 Kalenborn
hotel-kalenborner-hoehe.de



Hotel Grossfeld
Schloßstraße 6
48455 Bad Bentheim
grossfeld.de



Information aus dem HGK-Lieferpartnerkreis

Zum 29.07.2025 hat die Chef Works Germany GmbH zur Rhein-Main-Tex GmbH umfirmiert.

Was bedeutet das für Sie?

- Alle bestehenden Verträge und Konditionen behalten ihre Gültigkeit
- Ihre Ansprechpartner bleiben unverändert bestehen
- Erweiterung des Angebots um zusätzliche Marken

KONTAKT

Rhein-Main-Tex GmbH
Stockstädter Straße 45
63762 Großostheim
Tel.: +49 6026 9994660
E-Mail: service@bestofuniform.de
bestofuniform.de

www.BESTOFUNIFORM.de



Anzeige

WELTKLASSE-AROMA AUS DER NATURKAPSEL

- Aus Bagasse, dem Zuckerrohr-Reststoff
- Gut für Ihre Umweltbilanz:
Zu 100% biologisch abbaubar
... sogar im Heimkompost
- 2 in 1 – als kraftvoller Espresso
oder gehaltvoller Crema (Lungo)
- Im voll recyclebaren Einzelpack
für optimalen Aromaschutz und
perfekte Hygiene
- Nespresso®-Maschinen-kompatibel

HAGENBECK KAFFEE
BIO-QUALITÄT
100%
BIO

► MEHR INFOS HIER!

GEWINNEN SIE ZEIT UND GELD DANK EFFEKTIVER DIGITALER LÖSUNGEN.



HGK | ChefsCockpit 



Ihr Betrieb auf Autopilot: Mit dem HGK-ChefsCockpit zur smarten Unternehmenssteuerung

Das **HGK-ChefsCockpit** ist Ihr **digitales Steuerungstool** für die Hotellerie und Gastronomie – entwickelt, um Ihnen **volle Kontrolle** und **maximale Transparenz** über Ihre **wichtigsten Kennzahlen** zu geben. Mit nur **einem Klick** sehen Sie alles, was zählt: Von **Umsatz und Wareneinsatz** bis hin zu **Personalkosten und Zimmerauslastung**.

Ob kleines Boutique-Hotel oder große Gastronomie – HGK-ChefsCockpit **hilft** Ihnen, Ihr Unternehmen **effizient** zu führen, **Potenziale** zu erkennen und gezielt zu handeln.

Gern erläutern wir Ihnen die Möglichkeiten von ChefsCockpit in einem persönlichen Gespräch.

IHRE VORTEILE AUF EINEN BLICK:

- Alle Kennzahlen sofort verfügbar – smarte Integration Ihrer bestehenden Systeme
- Individuell anpassbar – perfekt zugeschnitten auf Ihren Betrieb
- Strategisch entscheiden – fundierte Grundlage für Investitionen und Planung

KONTAKT

HGK-Team ChefsCockpit
Tel.: 0511 37422-226
E-Mail: datenchefscockpit@h-g-k.de

Gemeinsam Kulinarik neu entdecken



GASTRO-SEMINARREISEN **2025**

Kulinarische Erlebnisse und Fachwissen für Profis

BBQ-Masterclass mit Lucki Maurer 09.-10. Oktober

Spanische Sterne & flüssiges Gold 03.-05. November



Mit den **Gastro-Seminarreisen** bietet unser Partner **Hela** den **Fachleuten** aus der Gastronomie und Lebensmittelbranche die Möglichkeit, **hautnah** in die **Welt der Gewürze, hochwertigen Zutaten** und **innovativen Kochtechniken** einzutauchen.

Die **Reisen** sind speziell für Köche, Gastronomen, Food-Experten und Branchenprofis konzipiert, die sich weiterentwickeln, **neue Inspirationen** sammeln und **wertvolle Netzwerke** knüpfen möchten. Jede Reise führt an **besondere Orte**, an denen **hochwertige Lebensmittel** entstehen, und wo wir von den Besten der Branche lernen können.

So viel mehr als ein Seminar! Als HGK-Mitglied erhalten Sie **10 % Rabatt** auf die Teilnahmegebühr.

KONTAKT

Hela Gewürzwerk Hermann Laue GmbH
Kai Lautenbach
Mobil: +49 160 97238179
E-Mail: kai.lautenbach@hela.eu
hela.eu

**ALLE INFOS
FINDEN SIE HIER**

Nähere Informationen zu den Gastro-Seminarreisen entnehmen Sie dem Link.

ANMELDUNG

Anmeldung: Hela-Gastro Seminarreise: Spanische Sterne und flüssiges Gold 2025

Pacovis: Tradition trifft Innovation – Ihr Partner für zuverlässige Lösungen

In einer Unternehmenswelt, in der Tradition und Innovation oft im Spannungsfeld stehen, hebt sich **Pacovis** als **herausragendes Beispiel** hervor. Das in der Schweiz gegründete Familienunternehmen hat sich auch in Deutschland als **verlässlicher Partner** der Lebensmittelbranche und Gastronomie **etabliert**. Die **Philosophie und Unternehmenskultur** von Pacovis sind tief in Schweizer Werten verankert – **Respekt, Authentizität, Zuverlässigkeit und Termintreue** prägen das tägliche Handeln.

Mit **über 650 Mitarbeitenden** an **sieben Standorten** bleibt der familiäre Charakter trotz beachtlichem Wachstum erhalten. Flache Hierarchien und ein starker **Fokus auf Eigenverantwortung** schaffen ein Umfeld, in dem Mitarbeitende mitgestalten, wachsen und Verantwortung übernehmen – und dies seit über **90 Jahren**.

MEHR ALS STANDARD – LÖSUNGEN, DIE IN DER PRAXIS ÜBERZEUGEN

Ob Restaurant, Hotel oder Catering – Pacovis liefert **maßgeschneiderte Lösungen** für die vielfältigen **Herausforderungen** im täglichen Betrieb. Neben einer hohen Warenverfügbarkeit und pünktlicher Lieferung profitieren Kunden von einem **persönlichen Ansprechpartner** sowie einem **digitalen Kundenportal**, das die Bestellung vereinfacht und Abläufe effizient gestaltet – ohne auf **individuelle Betreuung** zu verzichten. Das 30-köpfige Außendienstteam von Pacovis besteht aus **praxisnahen Profis** mit **gastronomischem oder handwerklichem Hintergrund** wie Bäcker, Metzger oder Köche. Sie arbeiten Hand in Hand mit dem Innendienst und schaffen so **maßgeschneiderte, praxisnahe Lösungen**, die den spezifischen Anforderungen der Branche gerecht werden und eine Kundenbeziehung auf

Augenhöhe ermöglichen – von der Produktberatung bis zur Prozessoptimierung.

TAKE-AWAY, HYGIENE, FOOD & CO. – ALLES AUS EINER HAND

Pacovis ist insbesondere für ihre **leistungsstarken Take-away- und Cateringlösungen** bekannt – ideal für den **Außer-Haus-Markt, Eventgastronomie** oder **Hotellerie** mit To-go-Angebot. Darüber hinaus bietet das Unternehmen ein **breites Sortiment an Hygieneartikeln, Verbrauchsmaterialien sowie ausgewählten Lebensmitteln** – etwa Zutaten für die Eisherstellung oder Convenience-Produkte. Dank großer Lagerkapazitäten und durchdachter Logistik ist eine zuverlässige und planbare Belieferung sichergestellt.

PARTNERSCHAFT, DIE BLEIBT

In einer Branche, in der Verlässlichkeit zählt, setzt Pacovis auf **langfristige Beziehungen**. Workshops, moderne Tools und eine starke Unternehmenskultur sorgen nicht nur intern für Motivation – sondern **strahlen** auch auf die **Zusammenarbeit** mit Kunden ab.

Mit Pacovis haben Sie einen Partner an Ihrer Seite, der Erfahrung und Fortschritt vereint – und Ihnen hilft, Ihre Ziele zu erreichen. Ganz im Sinne ihrer Haltung «Happy to Serve.»!

KONTAKT

Martina Schmid
Pacovis Deutschland GmbH
Konrad-Zuse-Weg 1
72555 Metzingen
Tel.: +49 7123 3800-40
E-Mail: mail@pacovis.de
pacovis.de

HOSPITALITY HEROES 2025



Gewinnerinnen und Gewinner Hospitalityhero 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

Das sind die Hospitalityheroes 2025 – und was die Branche von ihnen lernen kann

Die **Hospitality-Branche** braucht **Vorbilder** – und genau diese wurden am 16. Juni 2025 in Würzburg anlässlich des HGK-Branchenevents ins **Rampenlicht gestellt**. Bei der **Verleihung des Nachwuchspreises Hospitalityhero 2025** wurden junge Menschen ausgezeichnet, die nicht nur heute überzeugen, sondern morgen etwas verändern wollen. Die **HGK** und die **Gerhard Günnewig Stiftung** würdigen mit dem Preis **Nachwuchstalente**, die durch **Einsatzfreude, Fachwissen und Leidenschaft** die Hospitality-Branche bereichern. Wir stellen Ihnen die **Gewinnerinnen und Gewinner der verschiedenen Kategorien** vor und zeigen, warum sie diesen Award verdient haben.

HOSPITALITYHERO 2025: JUNGE TALENTE MIT STRAHLKRAFT

Fünf junge Heldinnen und Helden und ein Ausbildungsbetrieb wurden mit dem Hospitalityhero geehrt – eine Auszeichnung, die mehr ist als ein Schulterklopfen: Sie ist ein öffentliches Zeichen für Leidenschaft, Einsatzbereitschaft und Zukunftsorientierung im täglichen Hotel- und Gastro-Alltag.

DESY YANA – #MASTEROFCUISINE

Auszubildende zur Köchin, Göbel's Schlosshotel „Prinz von Hessen“, Friedewald

Desy Yana steht für das, was eine moderne Küche ausmacht: Leidenschaft, Fachwissen und eine Extraportion gute Laune. „Ich liebe es, anderen mit meinen Kochkünsten Freude zu bereiten und bringe dabei auch in stressigen Momenten gute Laune in die Küche“, beschreibt Desy sich selbst und sorgt mit ihrem Humor für ein starkes Miteinander im Team. Sauberkeit, Schnelligkeit, kreatives Denken und der Wunsch, andere mit gutem Essen glücklich zu machen – das

alles bringt sie jeden Tag mit an den Herd. Kolleginnen und Kollegen sowie Vorgesetzte schätzen ihre Offenheit, Lernbereitschaft und positive Energie. Desy Yana zeigt: Kulinarik ist mehr als Handwerk – sie ist Teamarbeit und Emotion.

ANNA MARIE POLFELD – #FEELGOODMANAGER

Auszubildende zur Hotelfachfrau, Hotel Deimann, Schmallenberg

Anna Marie Polfeld ist ein echtes Multitalent im Gastgewerbe: „Ich liebe den direkten Kontakt mit Gästen und gebe täglich mein Bestes, um ihnen einen unvergesslichen Aufenthalt zu bereiten. Während meiner Ausbildung bin ich fachlich und persönlich über mich hinausgewachsen.“ Die erreichten Erfolge geben ihr Recht. So hat sie nicht nur einen eigenen Aperitif entwickelt, sondern auch den dritten Platz beim Hospitality Cup Westfalen belegt. „Die Auszeichnung als Hospitalityhero ist für mich eine wertvolle Anerkennung und Motivation, meinen Weg in der Hotellerie weiterzugehen und irgendwann eine leitende Position zu übernehmen“, freut sich Anna Marie Polfeld.

MARCUS GAISER – #BUSINESSTALENT

Duales Studium Hotel- und Gastronomiemanagement, Schwarzwaldhotel Tanne, Baiersbronn-Tonbach

Strategisch denken, unternehmerisch handeln – Marcus Gaiser verbindet beides. Er bringt sich aktiv in die Branchengestaltung ein, vertritt seinen Betrieb auf Messen und in Fachgremien wie dem IHK-Tourismusausschuss, organisiert Events und ist bei der Nachwuchsförderung ebenso engagiert wie bei der digitalen Weiterentwicklung. Ob Social Media oder neue Geschäftsmodelle: Marcus Gaiser denkt immer mit – und voraus: „Meine Leidenschaft für die Branche teile ich mit anderen, ob durch Nachwuchsförderung“.

FORTSETZUNG AUF DER NÄCHSTEN SEITE »»

rung bei den „Europa Miniköchen“ oder durch Vorträge zu aktuellen Tourismusthemen. Mein Ziel ist es, nicht nur Gäste zu begeistern, sondern auch die Zukunft der Hospitality aktiv mitzugestalten.“

DANIEL SANDRO HAUER – #ALLROUNDER

**Studium Hotel- und Tourismusmanagement,
The Charles Hotel, München**

Ob Front Office, Housekeeping oder F&B – Daniel Hauer wird überall dort eingesetzt, wo gerade Not am Mann ist. Sein großes Plus: Er kennt die Abläufe im Betrieb nicht nur, sondern lebt sie auch. Als echter Teamplayer denkt er mit, übernimmt Verantwortung, motiviert andere und unterstützt vorausschauend, egal, in welcher Abteilung. Er verkörpert genau die Mischung aus Verlässlichkeit und Flexibilität, die moderne Hotellerie dringend braucht. „Ich packe überall dort an, wo ich gebraucht werde, denn die Hotellerie ist meine Leidenschaft, und ich bin bereit, jeden Tag das Beste zu geben“, betont Daniel Hauer.

CHARLOTTE SCHOWE – #SERVICESTAR

**Auszubildende zur Hotelfachfrau,
Landidyll Gasthof zum Freden, Bad Iburg**

Gastfreundschaft kann man nicht lernen – man hat sie im Herzen. So wie Charlotte Schowe. „Für mich ist Gastfreundschaft nicht nur ein Beruf, sondern echte Leidenschaft – im Job und im privaten Leben“, erzählt sie. „Der persönliche Austausch mit unseren Gästen und der tägliche Teamspirit geben mir Energie und Freude.“ Und das spüren auch die Gäste. Charlotte ist der beste Beweis, dass gelebte Herzlichkeit ein USP sein kann. Ihr feines Gespür für zwischenmenschliche Begegnungen macht sie zur idealen Repräsen-

tantin ihres Berufsstandes

LIEBLINGSFAMILIE GMBH, HANNOVER – SONDERPREIS AUSBILDUNGSBETRIEB

Die LieblingsFamilie denkt Ausbildung radikal neu – digital, persönlich und mit echten Aufstiegschancen. Mit der haus-eigenen LieblingsAkademie bietet sie nicht nur fundiertes Fachwissen, sondern auch Raum für individuelle Entwicklung. Dabei steht Teamkultur klar im Fokus: Aus Azubis sollen Mitgestalter werden, aus Talenten echte Persönlichkeiten. Ob in der LieblingsBar, der Lucky7-Bar oder dem Mister Q – hier entstehen Karrieren, weil Menschen gesehen, gefördert und inspiriert werden. Die LieblingsFamilie zeigt: Ausbildung muss nicht verstaubt sein, sie kann aufregend, attraktiv und zukunftsfähig sein.

Die Preisträgerinnen und Preisträger 2025 machen deutlich: Die Hospitality-Branche ist voller Menschen, die bewegen und Impulse setzen für eine starke und attraktive Zukunft. Junge Heldinnen und Helden, denen der Hospitalityhero ein Gesicht geben soll. Herzlichen Glückwunsch! Ihr seid echte Vorbilder.

Sie möchten mehr zum Award erfahren oder sich für 2027 bewerben?

Alle Infos finden sie unter: hospitalityhero.de

KONTAKT

Jessica Schmucker
Personalreferentin
Tel.: +49 511 37422-230
E-Mail: j.schmucker@h-g-k.de

Herzlichen Glückwunsch zum 20-jährigen Bestehen

Wir gratulieren dem **diesjährigen Gewinner des Goldenen Brokkoli** und feiern zugleich ein besonderes Jubiläum: Im Juli 2025 blickte die LEHMANNs Gastronomie gemeinsam mit Mitarbeitenden, Partner*innen und Wegbegleiter*innen auf **20 erfolgreiche Jahre** zurück. Was 2005 mit 150 Essen in einer Altenheimküche begann, ist **heute** eines der **führenden Cateringunternehmen** für **Kinder- und Schulverpflegung** mit über 200 Kund*innen in ganz Deutschland.

Zwei Feiern machten das **Jubiläum unvergesslich**. Am 5. Juli kamen über 300 Mitarbeitende, Freund*innen und Geschäftspartner*innen auf dem Firmengelände in Bonn-Dransdorf zusammen. Food-Trucks, Musik und ein Cocktail-Künstler sorgten für ausgelassene Stimmung. In ihrer Dankesrede würdigten **Günther und Stefan Lehmann** das **Engagement des Teams** – und erhielten als Überraschung eine persönlich gravierte Sitzbank. Eine Woche später traf man sich im Herrenhaus Buchholz in Alfter zu einer festlichen Runde mit 90 Gästen. **Höhepunkt**: ein mit **Goldstaub veredelter Brokkoli**, inspiriert vom Gewinn des **dritten Platzes** beim „**Goldenen Brokkoli 2025**“. Ein strahlendes Symbol für Erfolg, Kreativität und Zusammenhalt.



v. l. Günther und Stefan Lehmann

KONTAKT

Ramona Spitzlay
LEHMANNs Gastronomie GmbH
Tel.: +49 228 850261-20
E-Mail: r.spitzlay@lehmanns-gastronomie.de
lehmanns-gastronomie.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:

© Matthias Merz Fotografie, Bamberg,
© Creativteam Communications GmbH,
Hannover, © Hela Gewürzwerk Hermann
Laue GmbH, © Pacovis Deutschland GmbH,
© Be.A.Star-Production