

HGK

Mit uns ist zu rechnen!

JETZT BEWERBEN UND
#HOSPITALITYHERO 2026
WERDEN

#hospitalityhero
BY HGK

DAS MITGLIEDERMAGAZIN

HGK-AKTUELL KOMPAKT

November 2025

HGK DIGITAL – IHR VORSPRUNG FÜR
EFFIZIENZ, TRANSPARENZ UND ERFOLG

NEUE MITGLIEDSBETRIEBE
NEUER HGK-LIEFERPARTNER

NEUE TALENTE AUS DER HOSPITALITY-BRANCHE
GESUCHT – JETZT BEWERBEN

VEGANE ALTERNATIVEN
FÜR DIE VORWEIHNACHTSZEIT

EMPFEHLEN SIE UNS WEITER!

MIT HIGH CONVENIENCE DEM
FACHKRÄFTEMANGEL BEGEGNEN

HOSPITALITYHERO – Die Bühne für die Talente von morgen

Wer mit Leidenschaft, Herz und Engagement in der Hospitality-Branche arbeitet, verdient Anerkennung – und genau die bietet der HOSPITALITYHERO-AWARD. Seit zehn Jahren zeichnen die HGK und die Gerhard Günnewig Stiftung außergewöhnliche Nachwuchstalente aus, die mit ihrem Können, ihrer Kreativität und ihrem Teamgeist glänzen.

Der Award würdigt Auszubildende und Studierende in drei Kategorien:

Als #feelgoodstar begeistern sie mit echter Herzlichkeit und schaffen Momente, die Gäste nie vergessen. Als #masterofcuisine verwandeln sie Leidenschaft und Handwerk in kulinarische Kunst. Und als #businesstalent beweisen sie Organisationstalent, Stil und Weitblick. Junge Talente können sich selbst bewerben oder von ihrem Ausbildungsbetrieb für die begehrte Auszeichnung vorgeschlagen werden.

Die Gewinnerinnen und Gewinner werden im Rahmen des HGK-Branchenevents am 15. Juni 2026 in Dresden geehrt. Lesen Sie hierzu die Seite 4 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



DIGITALE LÖSUNGEN

HGK

Mit uns ist zu rechnen!

HGK DIGITAL – IHR VORSPRUNG FÜR EFFIZIENZ, TRANSPARENZ UND ERFOLG.



HGK | E-Rechnung 
e-rechnung@h-g-k.de

„Digital. Sicher. Gesetzeskonform.“

Cloudbasiertes E-Rechnungsportal: Rechnungen einfach senden und empfangen – ohne Schulungsaufwand, immer gesetzeskonform und sicher.

- ✓ DSGVO-konform
- ✓ Ohne Schulungsaufwand
- ✓ Sofort verfügbar

HGK | AllOrder 
allorder@h-g-k.de

„Bestellen. Klicken. Fertig.“

Digitales Bestellsystem: Alle Lieferanten und Produkte

- ✓ Einfach
- ✓ Schnell
- ✓ Zentralisiert

HGK | BackOffice 
backoffice-support@h-g-k.de

„Buchhaltung? Läuft digital.“

Papierlose Rechnungsbearbeitung – jederzeit verfügbar.

- ✓ Papierlos
- ✓ Transparent
- ✓ Zeitersparnis

HGK | ChefsCockpit 
chefscockpit@h-g-k.de

„Zahlen, die führen.“

Alle Kennzahlen auf einen Blick: Für bessere Planung und Kontrolle.

- ✓ Übersicht
- ✓ Planung
- ✓ Kontrolle

DIGITALE LÖSUNGEN + PERSÖNLICHER SUPPORT = ERFOLGSFORMEL

Mit den digitalen Lösungen der HGK und persönlichem Support schaffen wir gemeinsam die Basis für eine erfolgreiche Zukunft. Wir begleiten Sie bei der Einführung neuer Technologien und unterstützen Sie im Alltag, um Abläufe zu vereinfachen, Innovationen sinnvoll zu nutzen und die Herausforderungen der Branche zu meistern. Gemeinsam gestalten wir die digitale Transformation – partnerschaftlich und praxisnah.

JETZT DIGITAL DURCHSTARTEN!

KONTAKTIEREN SIE UNS – WIR BERATEN SIE GERNE.

HGK-Team Digitale Lösungen
Tel.: 0511 37422-226

H-G-K.DE



Neue Mitgliedsbetriebe vom 10.09.2025 bis 14.10.2025



Ligula Germany GmbH
Ruschestraße 45
10367 Berlin
ligula.se/de



Tagliere e Vino
Große Bäckerstraße 4
20095 Hamburg
linktr.ee/tagliereevino



Harzer Schnitzelhaus &
Waffelbäckerei
Schützenstraße 13
37441 Bad Sachsa
harzer-schnitzelhaus.de



Hotel Käppelehof
Käppeleshof 5
78730 Lauterbach
kaeppelehof.de



Högnerhäusl
Neuhau 1
85139 Wettstetten
hoegnerhaeusl-wettstetten.de



WOLF Essgenuss GmbH
Am Ahornhof 2
92421 Schwandorf
Tel.: 09431 384-0
E-Mail: info@wolf-essgenuss.de
www.forster.de
Artikelprogramm: High-Convenience
Ihr Vorteil: 1 % Bonus

Lesen Sie die Firmenvorstellung auf Seite 6.



B Bundesweite Lieferung möglich

Anzeige

GASTFREUNDSCHAFT ...



**JETZT KONTAKTIEREN &
PREISVORTEIL SICHERN!**

► INFOS HIER

oder direkt: Saggau GmbH
+49 (0) 40 55 49 85-0
info@saggau.hamburg

... MIT WELTKLASSE-AROMA!

EINFÜHRUNGSAKTION BIS 31.12.2025

HOSPITALITY HEROES 2026 GESUCHT

1.500 € Siegerprämie
Jetzt auf
hospitalityhero.de
bewerben

Neue Talente aus der Hospitality-Branche gesucht

Bereits seit zehn Jahren zeichnen die **HGK** und die **Gerhard Günnewig Stiftung** gemeinsam herausragende Nachwuchstalente der Hospitality-Branche aus.

Mit dem **HOSPITALITYHERO-AWARD** werden **Auszubildende und Studierende** geehrt, die durch **außergewöhnliche Fähigkeiten, Leidenschaft und Engagement** in ihrer Ausbildung oder ihrem Studium besonders hervorstechen.

Ziel ist es, diesen vielversprechenden **Nachwuchs zu fördern**, wertvolle **Unterstützung** zu bieten und ihre **Erfolgsgeschichten** sichtbar zu machen. Der Award wird in drei Kategorien verliehen: **#feelgoodstar**, **#masterofcuisine** und **#businesstalent**

#feelgoodstar – DAS HERZ DER GASTFREUNDSCHAFT

Ob im Restaurant, im Hotel, bei Events oder am Empfang – hier steht alles im **Zeichen echter Herzlichkeit**. **Gäste** sollen sich nicht nur willkommen fühlen, sondern spüren, dass sie etwas **Besonderes** sind. Dafür braucht es ein feines Gespür für Menschen, Ruhe in turbulenten Momenten und ein Lächeln, das einfach ansteckt.

Der **#hospitalityhero** in der Kategorie **#feelgoodstar** ehrt beispielsweise **Auszubildende und dual Studierende** aus den Bereichen Hotel- und Restaurantfach, Veranstaltungsservice und Gästekommunikation, die mit **Wärme, Stil und Leidenschaft** überzeugen. Gesucht werden Persönlichkeiten, die **Erlebnisse schaffen**, die berühren und in Erinnerung bleiben – wahre **#hospitalityheroes mit Herz**.

#masterofcuisine – KREATIVITÄT, DIE MAN SCHMECKT

Hier dreht sich alles um **Leidenschaft, Handwerkskunst** und den **Zauber des guten Geschmacks**. Ob in der Ausbildung zur **Köchin** oder zum **Koch** oder als **junges Talent** in der **Gastronomie** – entscheidend sind **Liebe zum Detail**, Mut zur Kreativität und das Streben nach Perfektion. In dieser Kategorie wird Kulinarik zu Kunst.

Der **#hospitalityhero** im Bereich **#masterofcuisine** würdigt Nachwuchstalente, die mit ihrem Können, ihrem

Teamgeist und ihrem feinen Gespür für Aromen die Zukunft der Küche gestalten. Gesucht werden Menschen, die mit Herzblut kochen, mit Freude inspirieren und mit Leidenschaft begeistern.

#businesstalent – ORGANISATION MIT STIL UND VERSTAND

Hier treffen **Kreativität, Struktur und Begeisterung** für das große Ganze aufeinander. Ob im **Hotelmanagement**, in der **Eventplanung**, im **Gästeservice** oder im **Marketing** – gefragt sind Menschen, die mit **Weitblick, Feingefühl und Herz** für unvergessliche Erlebnisse sorgen.

Der **#hospitalityhero** in der Kategorie **#businesstalent** richtet sich an **Nachwuchskräfte** aus den Bereichen Hotelfach, Hotel- und Tourismusmanagement, Veranstaltungsorganisation sowie Marketing und Kommunikation. Ausgezeichnet werden Nachwuchskräfte, die **mitdenken, mitgestalten** und **andere mitreißen** – starke Persönlichkeiten, die die Zukunft der Hospitality-Branche mit **Herz und Haltung** prägen.

Bis zum 1. April 2026 können sich **Auszubildende und Studierende** selbst bewerben oder von **ihrem Ausbildungsbetrieb** für den **#hospitalityhero** vorgeschlagen werden.

Die Gewinnerinnen und Gewinner des **#hospitalityhero** werden anlässlich der **Convention im Rahmen des HGK-Branchenevents am 15. Juni 2026 in Dresden 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



Gans neu gedacht: Vegane Alternativen für die Vorweihnachtszeit

Die **festliche Gans** bekommt **vegane Konkurrenz**. Immer mehr Gäste wünschen sich heute eine hochwertige **pflanzliche Option** zur Martins- oder Weihnachtsgans. So holen Sie **Flexitarier, Vegetarier und Veganer** ins Boot, entlasten Kostenstellen und stärken Ihre Nachhaltigkeitsstory. Mit Rezepten zum Nachkochen.

Warum Alternativen lohnen (ohne, dass die Gans von Ihrer Karte runter muss):

- Mehr Reichweite: Familien- & Firmenfeiern haben gemischte Bedürfnisse. Zusätzliche vegane Optionen erhöhen die Abschlussquote für Menüs.
- Mise-en-Place-Vorteil: Vegane Braten lassen sich gut vorkochen/backen, regenerieren stabil und sind buffet- sowie bankettauglich.

- **Warenkosten:** Hülsenfrüchte, Wurzelgemüse & Seitan sind kalkulationsfreundlich und preisstabiler als Geflügel.

Lesen Sie den kompletten Artikel auf dem HGK-Blog RockTheHotel.

Zudem finden Sie dort **Rezeptideen**, die sich **reibungslos** in Ihren Ablauf **integrieren** lassen und Ihre Gans nicht ersetzen, sondern diese sinnvoll ergänzen.

**LESEN SIE DEN KOMPLETTEN
BEITRAG AUF ROCKTHEHOTEL**

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.



Michael Bansemer

Mit High Convenience dem Fachkräftemangel begegnen – Effizienz und Qualität neu gedacht

Der Fachkräftemangel ist für viele Gastronomen längst Alltag. Qualifiziertes Personal ist schwer zu finden, was zu Überlastung, Stress oder sogar Betriebsschließungen führen kann. In Zeiten, in denen Effizienz und Flexibilität entscheidend sind, stoßen klassische Küchenkonzepte schnell an ihre Grenzen.

Forster High Convenience-Produkte bieten hier eine Lösung: Sie ermöglichen hochwertige Speisen bei reduziertem Personalaufwand – ohne Abstriche bei Qualität oder Geschmack.

KOSTENREDUKTION UND EFFIZIENZ

Durch den hohen Fertigungsgrad sinkt der Bedarf an Personal und Rohstoffen. Das wirkt sich positiv auf fixe Kosten (z. B. Personal, Energie, Miete) und variable Kosten (z. B. Wareneinsatz, Reste) aus. So können Betriebe wirtschaftlicher arbeiten, ohne die Qualität zu gefährden.

EINFACHE ZUBEREITUNG – WENIGER GERÄTE, MEHR PLATZ

Viele Küchen sind klein oder technisch eingeschränkt. High Convenience-Produkte benötigen weniger Geräte und weniger Platz. Sie werden einfach regeneriert – meist durch Erhitzen oder kurzes Aufbereiten. Das erleichtert Abläufe und spart Investitionen in teure Ausstattung.

FLEXIBLE REGENERATION

Ob Kombidämpfer, Konvektomat, Heißluftofen oder Sous-Vide – High Convenience-Produkte lassen sich auf verschiedene Arten fertigstellen. Diese Flexibilität ermöglicht die Nutzung vorhandener Geräte ohne Qualitätsverlust oder

lange Schulungen des Personals.

SICHERHEIT BEI PERSONALENGPÄSSEN

Da die Zubereitung einfach ist, können auch weniger erfahrene Mitarbeitende Speisen in gleichbleibender Qualität servieren. So bleibt der Betrieb selbst bei Fluktuation oder Krankheit handlungsfähig und serviceorientiert.

KALKULATIONSSICHERHEIT UND PLANUNG

High Convenience-Produkte sind portionsgenau und sorgen für klare Kostenstrukturen. Der Wareneinsatz bleibt planbar, Verluste werden reduziert. Durch planbare Haltbarkeit und Lieferzeiten wird auch die Bevorratung einfacher – ein großer Vorteil in Zeiten schwankender Nachfrage.

INDIVIDUELLE WUNSCHGERICHTE

Ein besonderer Pluspunkt bei Forster High Convenience: Wir entwickeln gemeinsam mit unseren Kunden maßgeschneiderte Gerichte, die perfekt zum Stil des Betriebs und den Erwartungen der Gäste passen.

Sprechen Sie uns gerne an – Michael Bansemer zeigt Ihnen, wie Forster Ihre Gastronomie mit individuellen High Convenience-Lösungen unterstützen kann.

KONTAKT

Michael Bansemer
Mobil: 0152 22701069
E-Mail: m.bansemer@wolf-essgenuss.de
www.forster.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 @Christian Schwier, @Wolf
Essgenuss GmbH, Adobe Stock @AkuAku,
@Creativeteam Communication GmbH,
Hannover