

HGK

Mit uns ist zu rechnen!

Frohe Weihnachten UND EINEN GUTEN RÜTSCH

HGK-E-RECHNUNG –
WAS IST ZU BEACHTEN

SEITE 5

DER GOLDENE BROKKOLI 2026 –
JETZT BEWERBEN

SEITE 7

ZIMMERRENOVIERUNG IN EINEM ZEITLOS,
MODERNEN UND FUNKTIONALEN STIL

SEITE 8

DAS MITGLIEDERMAGAZIN

HGK-AKTUELL

Dezember 2025

Wir wünschen Ihnen eine schöne Adventszeit und eine stimmungsvolle Vorbereitung auf Weihnachten

Liebe HGK-Mitglieder,

ein ereignisreiches Jahr voller Höhepunkte neigt sich dem Ende zu, und wir blicken auf viele erfolgreiche und inspirierende Projekte zurück. Unser Messeauftritt im März auf der Internorga in Hamburg stand ganz im Zeichen der Digitalisierung in der Hospitality: Die digitalen Lösungen der HGK unterstützen Betriebe dabei, ihre Effizienz zu steigern und eine zeitgemäße Unternehmensführung umzusetzen. Die präsentierten Systeme HGK-BackOffice (Kreditorenmanagementsystem), HGK-AllOrder (kostenloses Bestelltool) sowie das Steuerungstool HGK-ChefsCockpit helfen dabei, Kosten zu senken, Personalressourcen zu entlasten und strategische Entscheidungen optimal vorzubereiten. Zudem begleitet die HGK ihre Mitglieder mit umfassender digitaler Expertise bei der Umstellung auf die E-Rechnung – von der Beratung über die Implementierung bis zur Sicherstellung gesetzeskonformer Abläufe.

Auch in den weiteren Leistungsfeldern „Einkaufsvorteile“, „Renovierung & Modernisierung“ und „Nachhaltigkeit“ erhielten Besucherinnen und Besucher einen klaren und praxisnahen Einblick in das umfangreiche Angebot der HGK.

Das HGK-Branchenevent mit der Generalversammlung, Convention und Rahmenprogramm inklusive der Verleihungen des Golden Brokkolis sowie des Hospitalityheroes war in Würzburg erneut ein voller Erfolg. Zahlreiche Mitglieder sowie Interessentinnen und Interessenten nutzten den Austausch über aktuelle Lösungen für den Hospitality-Bereich mit den HGK-Expertinnen und -Experten sowie den anwesenden Liefer- und Dienstleistungspartnern.

Die beiden HGK-TrendTouren auf Mallorca und in München mit Besuch der Wiesn rundeten die Netzwerkaktivitäten des Jahres 2025 stimmungsvoll ab.

Wir danken Ihnen, liebe HGK-Mitglieder, für Ihr Vertrauen sowie die wertvolle Zusammenarbeit und freuen uns darauf, auch im kommenden Jahr neue Projekte gemeinsam voranzubringen.

Ihnen, Ihren Familien und Ihren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern wünschen wir friedvolle, schöne Weihnachtstage sowie ein gesundes und erfolgreiches neues Jahr.

Ihr HGK-Team

Inhalt

- 02 VORWORT
- 03 NEUE MITGLIEDSBETRIEBE |
NEUE DIENSTLEISTUNGSPARTNER
- 04 WEINGUT HUNN: DIE ALKOHOLFRIE WEINLINIE |
GEKÜNDIGTE LIEFERANTEN 2025
- 05 HGK-E-RECHNUNG – WAS IST ZU BEACHTEN
- 06 VORBEREITUNG AUF DIE
MEHRWERTSTEUERSENKUNG
- 07 DER GOLDENE BROKKOLI – JETZT BEWERBEN
- 08 EINE ZIMMERRENOVIERUNG UNTER DEM ASPEKT
ZEITLOS, MODERN UND ZUM WOHLFÜHLEN!
- 10 VORSTELLUNG HGK-MITGLIED
- 11 VORSTELLUNG HGK-MITARBEITERIN

Impressum

**VERLAG / HERAUSGEBER
UND ANSCHRIFT DER REDAKTION:**
HGK Hotel- und Gastronomie-Kauf eG
Yorckstraße 3 | 30161 Hannover
Tel: 0511 37422-100 | Fax: 0511 3742244
info@h-g-k.de | h-g-k.de
rechtliche Vertretung / Vorstandsvorsitzender: Dr. Urban Uttenweiler

VERANTWORTLICH:
Rowina Schymiczek, Leiterin Marketing, PR und Online-Vermarktung

REDAKTION:
Redaktionsausschuss der HGK Hotel- und Gastronomie-Kauf eG

HERSTELLUNG:
WIESENDANGER medien GmbH
Dr.-Schalk-Straße 27 | 82418 Murnau

AUFLAGE: 12 / 2025

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

BILDER: Titelbild: Adobe Stock © P, Seite 2 bis Seite 11: Adobe Stock © Hyrma, Seite 4: © Weingut Kilian Hunn, Adobe Stock © kieferpix, Seite 5: Adobe Stock © Mediaparts, Seite 6: Adobe Stock © Frank H, Seiten 8 und 9: © Strandhotel Löchner Haus, Seite 10: © Schloss Lautrach, Seite 11: © HGK



Neue Mitgliedsbetriebe

Neue Mitgliedsbetriebe
vom 14.10.2025 bis 10.11.2025

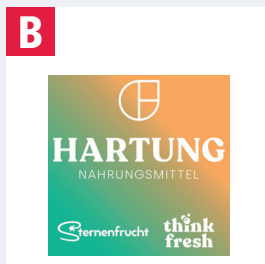


Hotel Neues Tor GmbH
Biberacher Straße 1
74206 Bad Wimpfen
neuestor.de



Land-gut Hotel Waldesruh
Bostelwiebeck 14
29575 Altenmedingen
waldesruh-hotel.com

Neue Liefer- und Dienstleistungspartner



Hartung Nahrungsmittel GmbH & Co. KG
Am Mühlenwege 3
38704 Liebenburg
Tel.: 05346 9201200
info@hnm.biz
hartung-nahrungsmittel.de

Artikelprogramm:
Saft-/Tee- und Erfrischungs-
getränkonzentrate
sowie Trockenprodukte
Ihr Vorteil:
1 % Bonus, 2 % Skonto



WOLTERS cat & dog GmbH
Otto-Hahn-Straße 2
27283 Verden
Tel.: 04231 72077-0
info@wolters-cat-dog.de
wolters-cat-dog.de

Artikelprogramm:
Futter und Snacks für Hunde
und Katzen und Zubehör
Ihr Vorteil: 1 % Bonus, 2 % Skonto

B Bundesweite Lieferung möglich

GASTFREUNDSCHAFT ...



**JETZT GRATIS:
ENTRÉE
PROBIERPAKET
MIT 5 KAPSELN
HIER
BESTELLEN!**

**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

Neu im Sortiment beim Weingut Hunn: die alkoholfreie Weinlinie IMAGINAER



Unser Partnerlieferant, das Weingut Hunn, präsentiert eine rundum neue Kreation für seine alkoholfreien Weine und Sekte.

Der Markt für alkoholfreie Genussmomente wächst stetig und die neue Linie **IMAGINAER** setzt dabei auf moderne Verfahren zur besonders schonenden Entalkoholisierung.

Die Kollektion umfasst drei neue Produkte:

- **IMAGINAER Weißer alkoholfreier Wein (0,75 l) – Sauvignon Blanc & Rivaner**
- **IMAGINAER Roter alkoholfreier Wein (0,75 l) – Pinot Noir**
- **IMAGINAER Sparkling alkoholfreier Sekt (0,75 l)**

Für unterwegs oder den kleinen Genuss gibt es den weißen und roten Wein zusätzlich in der handlichen **0,25-l-Flasche**.



Gern berät Sie Joachim Wimmer und freut sich auf Ihre Kontaktaufnahme.

KONTAKT

Joachim Wimmer
Weingut Kilian Hunn
Tel.: 0151 72893218
E-Mail: wimmer@weingut-hunn.de
weingut-hunn.de

Gekündigte Lieferanten 2025

Lief.-Nr.	Firma
71249	Aliseo GmbH
72530	G & M Gourmet GmbH
74263	Lochmann Berufskleidung GmbH
74623	Getränke Lange
74801	Menke & Stein GmbH
74978	Getränkegroßhandel Schwarz
75388	Walter WESEMEYER GmbH
75429	Elele GmbH - Obst & Gemüse Gastroservice
75497	Pfalzfrisch Gastro-Service
75552	Konway GmbH
75640	Viconnect GmbH
75705	Duschking GmbH
75832	Elastica Matratzen-Schaumstoffe-Zubehör
75845	Hotel-Werk Hotelbedarf und Ausstattung
80041	J.D. Geck GmbH
80059	Optitherm Sander GmbH
80064	Green Drive Systems AG
80066	Maxxmora Deutschland GmbH
80098	BÖCKELT GmbH
80106	Berufsmesser.de GmbH
80117	Confiserie Möhlenkamp OHG
80120	EcolineStar
80122	eastwest-trading GmbH
80132	Mark Wengenroth Consultig e.K.
80141	Astro Lighting (Europe) B.V.

Bitte beachten Sie, dass die genannten Firmen (sortiert nach Lieferanten-Nummern) ab dem 1. Januar 2026 nicht mehr dem Lieferantenstamm der HGK angehören und somit nicht mehr abgerechnet werden können.

Fragen Sie in der HGK-Zentrale oder bei Ihrer zuständigen Einkaufsberaterin bzw. Ihrem Einkaufsberater nach alternativen HGK-Lieferpartnern.

BEI FRAGEN STEHEN
IHNEN FOLGENDE
HGK-MITARBEITENDE
IN DER ZENTRALE
ZUR VERFÜGUNG:

Robert Bittermann
Tel.: 0511 37422-139
E-Mail: r.bittermann@h-g-k.de

Anette Lukasczyk
Tel.: 0511 37422-159
E-Mail: a.lukasczyk@h-g-k.de

Verena Schrader
Tel.: 0511 37422-157
E-Mail: v.schrader@h-g-k.de



**ANGEBOT
VERLÄNGERT
6 MONATE
KOSTENFREI**

HGK-E-Rechnung – was ändert sich zum 1. Januar 2026

Das Jahr 2025 nähert sich seinem Ende. Auch in diesem Jahr blieb die Digitalisierung das prägende Thema und mit ihr verändern sich weiterhin die gesetzlichen Anforderungen an die Rechnungsstellung in Deutschland.

WAS ÄNDERT SICH ZUM 1. JANUAR 2026

Auf den ersten Blick wirkt vieles wie gewohnt, doch die Umstellung auf die E-Rechnung kann zeitintensiv sein und erfordert eine sorgfältige Anpassung interner Abläufe und Systeme. Prüfen Sie daher frühzeitig, ob Ihre Prozesse und IT-Infrastruktur die Anforderungen an die elektronische Rechnungsverarbeitung erfüllen. Beginnen Sie möglichst bald mit den notwendigen Vorbereitungen, um einen reibungslosen Übergang sicherzustellen.

BITTE BEACHTEN SIE:

Da es bislang nur wenige zertifizierte Anbieter gibt, müssen sich Unternehmen auf längere Wartezeiten für den gesetzeskonformen Versand und Empfang von E-Rechnungen einstellen.

WICHTIGER AUSBLICK FÜR UNTERNEHMEN:

Ab dem 1. Januar 2027 entfallen in den meisten Fällen sämtliche Ausnahmen. Ab diesem Zeitpunkt müssen alle Unternehmen E-Rechnungen im vorgeschriebenen Format ausstellen und empfangen können. Papierrechnungen sowie einfache PDF-Rechnungen sind dann nicht mehr zulässig.

UNSER TIPP:

Mit der HGK-E-Rechnung sind Sie optimal auf die kommenden Anforderungen vorbereitet.

- Gesetzeskonforme Erstellung, Versand und Empfang von E-Rechnungen
- Einfache Integration in bestehende Abläufe
- Persönlicher Support bei allen Fragen rund um die Umstellung – Wir kümmern uns!

Jetzt anmelden und rechtzeitig für die Umstellung auf die E-Rechnung gerüstet sein.



Hier geht es zur Registrierung:

QR-Code scannen oder
<https://www.hgk-erechnung.de/jetzt-anmelden/index.html>) im Browser eingeben.

Bei allen Fragen rund um die E-Rechnung ist das HGK-Team gern für Sie da.

KONTAKT

HGK-Team E-Rechnung
Tel.: 0511 37422-344
E-Mail: e-rechnung@h-g-k.de
[hgk-erechnung.de](https://www.hgk-erechnung.de)



Zurück zu 7 % – So bereiten Sie Ihren Betrieb auf die Mehrwertsteuer-Senkung 2026 vor



Endlich **Entlastung** für die Gastronomie: Ab 2026 soll die Mehrwertsteuer auf Speisen wieder dauerhaft bei 7 % liegen. Falls noch nicht geschehen, ist es an der Zeit, die **notwendigen Vorbereitungen** zu treffen.

Diese konkreten Maßnahmen sollten Sie jetzt annehmen

Die **Gastronomiebranche** hat in den letzten Jahren **einiges durchgemacht** – Pandemie, Inflation, Personal-mangel, steigende Energie- und Wareneinkaufskosten. Die zeitweise reduzierte Mehrwertsteuer auf Speisen war ein wichtiger Rettungsanker. Mit dem **angekündigten** dauerhaften **Steuersatz von 7 %** ab 2026 kommt nun endlich Planungssicherheit zurück – und eine Chance zur wirtschaftlichen Erholung und Stärkung der Wettbewerbsfähigkeit von Restaurants.

1. KALKULATION & PREISSTRATEGIE FRÜHZEITIG ANPASSEN – WAS TUN?

- Überprüfen Sie die Preiskalkulationen.
- Simulieren Sie verschiedene Szenarien mit 7 % statt 19 % – was bedeutet das für Ihren Deckungsbeitrag?
- Überlegen Sie, ob und wie Sie Ihre Preise ab 2026 anpassen möchten: Geben Sie die Steuerersparnis weiter (als Wettbewerbsvorteil) oder nutzen Sie diese zur Stabilisierung Ihrer Marge?

Wenn Sie die Preise bewusst nicht senken, sollten Sie dies transparent kommunizieren – etwa durch Hinweise auf gestiegene Rohstoff- oder Personalkosten, die Sie dadurch besser auffangen können.

2. KOMMUNIKATION MIT GÄSTEN – EHRlich UND CLEVER

Viele Gäste haben die Steueranpassung und die Diskussionen darum mitverfolgt. Das bietet Chancen:

So überzeugen Sie kommunikativ:

- Nutzen Sie die Steuersenkung ab 2026 als positiven Anlass in Ihrem Marketing: z. B. durch Aktionen, Specials oder ein „7 %-Jubiläumsmenü“.
- Erklären Sie transparent, was Sie mit dem finanziellen Spielraum machen: z. B. Investitionen in Qualität, Personal oder Nachhaltigkeit.

Halten Sie Ihr Team auf dem Laufenden – damit jeder im Service Fragen souverän beantworten kann.

3. SYSTEMCHECK: IST DAS KASSENSYSTEM BEREIT?

Auch die Technik muss mitspielen. Sie sollten mit Ihrem Kassenanbieter sprechen und klären:

- Wie lässt sich der Steuersatzwechsel technisch abbilden?
- Können verschiedene Steuersätze (z. B. für Getränke, Take-away) korrekt und getrennt erfasst werden?

Welche Schulung benötigt Ihr Team im Umgang mit den neuen Einstellungen?

4. MENÜGESTALTUNG: SPIELRÄUME KREATIV NUTZEN

Mit einer geringeren Steuerlast haben Sie neue Möglichkeiten, Ihre Speisekarte gezielter zu gestalten:

- Setzen Sie auf Gerichte mit höheren Margen und saisonalen Zutaten.
- Nutzen Sie die Zeit, um die beliebtesten Gerichte auszubauen oder neue Konzepte (z. B. Snack-Formate, Sharing-Angebote) zu testen.
- Analysieren Sie regelmäßig Ihre Verkaufszahlen und passen Sie das Angebot strategisch an.

Achten Sie dabei immer auf ein gutes Preis-Leistungs-Verhältnis – besonders im Hinblick auf Gäste, die durch die Preissteigerungen der letzten Jahre verunsichert sind.

5. FINANZIELLE POLSTER SCHAFFEN!

Nutzen Sie die kommenden Monate, um Rücklagen aufzubauen. Die steuerliche Entlastung kann Ihnen helfen, die Liquidität zu verbessern – aber nur, wenn die Finanzen aktiv gesteuert werden.

Unterstützung durch den Steuerberater oder Finanzdienstleister helfen dabei, um gezielt Liquiditätspuffer zu schaffen und Investitionen für 2026 klug zu planen.

6. TEAMWORK STATT STILLSTAND – ALLE MITNEHMEN!

Die Rückkehr zu 7 % betrifft das gesamte Team: von der Buchhaltung über die Küche bis zum Service. Es sollten alle mit an Bord sein:

- Planen Sie Schulungen ein (z. B. zu neuen Kassenfunktionen oder zur Kommunikation mit Gästen).
- Besprechen Sie mit Ihrem Team, wie die Steuerentlastung genutzt werden soll – und beziehen Sie Ihre Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in die Ideenfindung und Umsetzung mit ein.
- Auch ein Bonusprogramm für Mitarbeitende aus der Steuerersparnis kann ein starkes Zeichen setzen.

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

DER GOLDENE
BROKKOLI
2026



Bis zum
1. April 2026
bewerben!

HGK-CATERING-AWARD 2026

Jetzt auf goldener-brokkoli.de bewerben!

Der Goldene Brokkoli – Auszeichnung für nachhaltige Kita- und Schulverpflegung

Die **HGK** würdigt mit dem **Goldenen Brokkoli** herausragende Leistungen im Bereich nachhaltiger Kita- und Schulverpflegung. Der Branchenaward hebt **kreative, ressourcenschonende Konzepte** hervor, die den steigenden Anforderungen an eine hochwertige, flächendeckende Verpflegung von Kindern gerecht werden.

WER KANN SICH BEWERBEN?

Catering-Unternehmen, die wirtschaftlich tragfähige Lösungen für eine **verantwortungsvolle Verpflegung** in **Kitas und Schulen** umsetzen. Besonderes Augenmerk liegt auf der Herkunftssicherung von **Lebensmitteln**, der **Reduktion von Abfall** und der **Nährstoffdichte** der angebotenen **Speisen**. Mit dem ab 2026 geltenden Rechtsanspruch auf ganztägige Bildung und Betreuung für Grundschüler gewinnt das Thema weiter an Bedeutung.

DIE AUSZEICHNUNG WIRD IN DREI KATEGORIEN VERGEBEN:

1. **Inklusion & Integration:** Ausgezeichnet werden Catering-Unternehmen, die Menschen mit Handicap und Mitarbeitende mit Migrationshintergrund gezielt integrieren, Arbeitsplätze schaffen und individuelle Förderung ermöglichen. Vielfalt im Team wird als gelebte Haltung verstanden.
2. **Ernährungsbildung:** Catering-Unternehmen, die ökologische Verantwortung mit wirksamer Ernährungsbildung verbinden, gesunde und regionale Speisen anbieten und Kinder für bewusste Ernährung begeistern, stehen hier im Fokus.
3. **Innovation & Future:** Prämiert werden visionäre Ideen, wie digitale Lösungen, erneuerbare Energien oder kreative Konzepte, die bereits umgesetzt sind oder konkret geplant werden und die Zukunft der Verpflegung gestalten.

Die Gewinnerinnen und Gewinner erhalten je Kategorie **2.500 Euro Preisgeld**. Die feierliche Preisverleihung findet am **15. Juni 2026** im Rahmen des HGK-Branchenevents in Dresden statt.

Alle Informationen zur Bewerbung sind unter goldener-brokkoli.de verfügbar. Bewerbungsschluss ist der **1. April 2026**.

Gern beantwortet Ihnen Rowina Schymiczek hierzu Ihre Fragen.

KONTAKT

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



VORHER



NACHHER



NACHHER



VORHER



NACHHER



NACHHER

Eine Zimmerrenovierung unter dem Aspekt zeitlos, modern und zum Wohlfühlen!

Das Strandhotel Löchnerhaus zählt zu den **traditionsreichsten Häusern** am **Bodensee**. Seit mehr als hundert Jahren prägt es die Insel Reichenau und **begeistert Gäste** mit seiner **besonderen Lage, herzlichen Gastfreundschaft** und einer **familiären Atmosphäre**. 1908 als Kurhaus Reichenau erbaut und 1925 erweitert, steht das Löchnerhaus bis heute für **unverwechselbare Momente** – ob beim Urlaub, Restaurantbesuch oder bei Veranstaltungen. Auf der sonnigen Südseite der Insel gelegen, genießen Gäste einen **einzigartigen Blick** über den Bodensee bis zur Halbinsel Hori, spektakuläre Sonnenuntergänge und die **unmittelbare Nähe zur Schweiz**. Die ruhige Lage am Ende der Stedigasse bietet Erholung fernab des Verkehrs, zugleich aber mitten im Naturparadies Reichenau. Über den **privaten Seezugang** erreicht man **direkt den Bodensee** – ideal für eine Abkühlung oder um die besondere Atmosphäre am Wasser zu erleben.

Um den hohen Ansprüchen des Hauses und seiner Gäste weiterhin gerecht zu werden, standen **umfassende Renovierungsarbeiten** und die **Modernisierung der 40 Zimmer** sowie der **Flure** an.

Die **Zusammenarbeit mit Managed by Mutschler** nahm während der HGK-Generalversammlung 2022 ihren Anfang. Aus dem **inspirierenden Austausch** und einem **anschließenden Besuch** von **Christian und Julia Mutschler** entstand schnell die gemeinsame Überzeugung, dass das **vorgeschlagene Konzept** zur Modernisierung der Zimmer und Flure ideal zum Löchnerhaus passt.

Unter der **Leitung von Managed by Mutschler** wurden alle 40 Zimmer **zeitlos, funktional und harmonisch** gestaltet, inklusive **moderner Klimatisierung, neuer Brandschutztüren** und **hochwertiger Materialien**, die für ein behagliches Ambiente sorgen. Da alle Gewerke in einer Hand des Mutschler-Teams lagen, verlief die Umsetzung effizient und abgestimmt.

Im Interview berichtet **Julia Röpke, Direktorin des Strandhotels Löchnerhaus**, von ihren Erfahrungen während dieses umfangreichen Projekts.

Welche Bereiche wurden renoviert und welche Zielsetzung hatten Sie dabei?

Während unserer Saisonpause wurden von Januar bis Mitte April 2025 alle 40 Zimmer renoviert und mit Klimaanlage ausgestattet, wie es sich viele unserer Gäste gewünscht hatten. Zudem wurden die Badezimmertüren überarbeitet. Darüber hinaus erfolgten die Renovierung der Flure sowie auf allen drei Etagen der Austausch der Türen gegen moderne Brandschutztüren. Da unser Stammgästedurchschnittsalter bei etwa 70 Jahren liegt, war es unser Ziel, eine moderne, zeitlose und funktionale Einrichtung zu schaffen, in der sich unsere langjährigen Gäste weiterhin wohlfühlen. Gleichzeitig möchten wir mit dem neuen Design auch jüngere Gäste ansprechen. Jedes Zimmer sollte dabei eine ganz eigene, persönliche Note erhalten und sich bewusst von den anderen unterscheiden.



Welche konkreten Maßnahmen beinhaltete der Umbau?

Neben der Renovierung der Zimmer wurden auch sämtliche Zimmertüren durch moderne Brandschutztüren ersetzt. Dabei war besonders zu berücksichtigen, dass es sich um einen Altbau handelt. Die Firma Managed by Mutschler hat für unser Hotel ein umfassendes Brandschutzkonzept erstellt und die Abstimmungen mit dem zuständigen Gemeinderat direkt übernommen, um uns vor möglichen Überraschungen zu bewahren.

Auch die Installation einer Klimaanlage in allen Zimmern wurde umgesetzt. Diese lässt sich zentral über eine App steuern, sodass die Räume jederzeit optimal temperiert werden können, besonders im Sommer, wenn sich die Zimmer auf der Südseite stärker aufheizen.

Wie wurde dieses Vorhaben umgesetzt?

Die Projektleitung lag bei der Firma Managed by Mutschler. Dadurch waren alle Gewerke in einer Hand gebündelt, und wir hatten einen zentralen Ansprechpartner für sämtliche Anliegen. Im Rahmen des Leistungsfeldes HGK-Renovierung & Modernisierung waren zudem Netzwerkpartner eingebunden. Der gemeinsam abgestimmte Bauzeitenplan wurde präzise eingehalten.

Gab es besondere Bedingungen, die vor Ort beachtet werden mussten?

Es handelt sich um ein historisches Holzgebäude, dessen besondere Bauweise bei der Renovierung der Zimmer und Flure berücksichtigt und brandschutztechnisch angepasst werden musste. Zudem wurden die Flurböden ebenerdig gestaltet, um kleine Absätze zu beseitigen und so Stolperfallen zu vermeiden.

Wie lief die Zusammenarbeit mit Firma Mutschler in der Praxis ab? Auch in Bezug auf die einzelnen Gewerke, die mit involviert waren.

Die Kommunikation verlief stets sehr gut, und Managed by Mutschler fungierte als zentraler Ansprechpartner. Die Zusammenarbeit war reibungslos. Mit den Handwerkern, die während der Umbauphase vor Ort wohnten und gepflegt wurden, entwickelte sich teilweise ein fast freundschaftliches Verhältnis. Auch spontane Arbeiten wurden schnell umgesetzt, sobald sie bemerkt wurden.

Als Generalunternehmen koordinierte die Firma Mutschler alle Gewerke professionell, zuverlässig und mit einem feinen Gespür für Qualität. Unterstützt wurde sie dabei von

Partnern aus dem HGK-Netzwerk „Renovierung & Modernisierung“, darunter Amtico für Vinylböden, Holz & Raum für die Inneneinrichtung, Schmidt Leuchten für Lampen und Idealtexil für Vorhänge und Stoffdekoration. Zudem wurden örtliche Firmen hinzugezogen, zum Beispiel für Elektroarbeiten oder die Sanitärfirma, die beratend bei der Umsetzung der Klimaanlage tätig war. Die Klimaanlage wurde direkt in das Waschbecken im Badezimmer integriert. Nachhaltige Aspekte wurden ebenfalls umgesetzt: Die Heizkörper wurden nicht ausgetauscht, sondern neu lackiert, um Ressourcen zu schonen.

Wie ist das Feedback Ihrer Gäste zu den neuen Hotelzimmern?

Unsere Stammgäste haben die renovierten Zimmer sehr gut angenommen und fühlen sich dort rundum wohl. Gleichzeitig spricht die moderne Einrichtung auch unsere jüngeren Gäste an.

Sind noch weitere Projekte bzgl. Umbau, Erweiterungen oder Ähnliches geplant?

Im Jahr 2026 wird die Eingangshalle verglast, um die Installation einer Abzugsanlage im Rahmen des Brand-schutzes zu ermöglichen. Außerdem werden die Flure und das Treppenhaus zusammengeführt, um ein einheitliches Raumkonzept zu schaffen.

Schlusswort:

Abschließend kann ich mit großer Zufriedenheit feststellen, dass die gesamte Renovierung nicht nur termingerecht umgesetzt wurde, sondern auch reibungslos verlief. Ein herzliches Dankeschön gilt dem Team der Firma Mutschler, das uns während der gesamten Bauphase mit außergewöhnlichem Engagement, höchster Kompetenz und echter Herzlichkeit begleitet hat – ein Team, das aus jedem Schritt des Projekts eine rundum positive Erfahrung gemacht hat.



KONTAKT

Strandhotel Löchnerhaus
An der Schiffslände 12
78479 Reichenau
Tel.: 07534 8030
E-Mail: info@loechnerhaus.de
loechnerhaus.de



VORSTELLUNG HGK-MITGLIED

DOMINIK SCHMID VOM HOTEL SCHLOSS LAUTRACH



Die Leidenschaft für Gastlichkeit wurde mir in die Wiege gelegt, denn ich wuchs in einer gastronomisch geprägten Familie auf. Den Grundstein meiner Karriere legte ich mit einer Ausbildung zum Hotelfachmann auf Schloss Lautrach. Danach kehrte ich in den elterlichen Betrieb zurück, absolvierte meinen neunmonatigen Grundwehrdienst und sammelte berufliche Erfahrungen im Allgäu sowie in Norddeutschland. 2013 kam ich als Abteilungsleiter nach Lautrach zurück und übernahm ab 2020 die stellvertretende Hotelleitung. Seit Januar 2023 leite ich als Direktor des Schlosses Lautrach ein Team mit 80 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern und zum 1. Juli 2025 übernahm ich die Geschäftsführung. Mit meiner Ernennung setzt das Hotel bewusst auf Kontinuität und Erfahrung: Ich bin eng mit dem Hotel verbunden und habe meine Laufbahn kontinuierlich im eigenen Haus sowie in Hotels im Allgäu und in Norddeutschland aufgebaut.

Privat lebe ich mit meiner Frau und unseren beiden Kindern in Lautrach, bin leidenschaftlicher TSV 1860-München-Fan und engagiere mich als Jugendtrainer.

STECKBRIEF

I Besonders gefällt mir an der HGK:

Ich schätze den kompetenten, schnellen und unkomplizierten Service, wenn es um Angebote für Anschaffungen geht. So konnten wir im letzten Jahr neue Fernsehgeräte sowie eine Durchschub-Geschirrspülmaschine zu sehr guten Preisen erwerben.

I Der ideale Tag startet bei mir:

Ausgeschlafen mit einer Tasse Filterkaffee.

I Wenn ich mal nicht im Betrieb bin,

genieße ich die Zeit mit meiner Frau und meinen beiden Kindern.

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

Aufgrund meines geschichtsträchtigen Arbeitsplatzes würde ich mich gerne mit Albert Einstein austauschen, wie seine heutige Sichtweise wäre.

I Mein Lieblingsgericht:

Pizza Calzone

I Ich arbeite in der Hotellerie, weil

jeder Tag anders ist und wir mit unserem Engagement Menschen immer wieder aufs Neue glücklich machen können.

I Das motiviert mich richtig:

Eine Weisheit, die ich mir immer vor Augen halte, lautet: Glücklichein bedeutet nicht, alles zu bekommen, was man will, sondern das wertzuschätzen, was man bereits hat. Denn wer glücklich ist, geht motivierter durch die Welt und genau das ist mein Antrieb.

„Wir sitzen alle in einem Boot und jeder Mitarbeitende verdient denselben Respekt für seine Arbeit, denn wenn alle Rädchen ineinandergreifen, sind wir am erfolgreichsten.“

KONTAKT

Schloss Lautrach
Schlossstraße 1
87763 Lautrach
Tel.: 08394 9100
E-Mail: hotel@schloss-lautrach.de
schloss-lautrach.de

VORSTELLUNG HGK-MITARBEITERIN

SAMANTHA CALI - TEAMLEITUNG KUNDENBETREUUNG DIGITALE LÖSUNGEN



Ich bin in einer italienischen Familie aufgewachsen, in der Gastfreundschaft und gastronomische Traditionen zum Alltag gehörten. Schon als Kind verbrachte ich unzählige Stunden in unserer Küche und im Familienbetrieb, beobachtete die Abläufe und lernte, was echte Gastfreundschaft bedeutet.

Nach meinem Schulabschluss zog es mich für mehrere Aufenthalte ins Ausland, wo ich nicht nur neue Kulturen und Lebensweisen kennenlernte, sondern auch meine Leidenschaft für Sprachen entdeckte und vertiefte.

Zurück in Deutschland entschied ich mich für eine Ausbildung im sprachlichen Bereich mit den Schwerpunkten Englisch und Spanisch. Diese Ausbildung legte das Fundament für meinen beruflichen Weg und stärkte zugleich meine kommunikativen und organisatorischen Fähigkeiten. Anschließend arbeitete ich viele Jahre im eCommerce-Bereich.

Der Wunsch, meine digitalen Fähigkeiten weiterzuentwickeln, führte mich schließlich zur HGK in den Bereich Digitale Lösungen.

STECKBRIEF

I Das esse ich gern:

Parmigiana di Melanzane – ein italienischer Gemüseauflauf (basierend auf Auberginen).

I Ohne das könnte ich nicht arbeiten:

Die Zusammenarbeit mit meinen Kolleginnen und Kollegen ist ein wichtiger Teil meines Arbeitsalltags.

I Möchte ich gerne mal treffen (auch historisch):

Michael Jackson

I Ich arbeite im Support der Digitalen Lösungen der HGK, weil

mich moderne Technologien begeistern und ich durch unsere digitalen Lösungen den Arbeitsalltag unserer Mitglieder verbessern kann.

I Ich gehe nach einem Arbeitstag zufrieden nach Hause,

wenn ich meine Aufgaben erfolgreich erledigt, im Team gut zusammengearbeitet und spürbare Ergebnisse geschaffen habe.

I Ein HGK-Angebot, das mich besonders begeistert:

HGK-BackOffice: Das System bietet auf Basis digitalisierter Rechnungen zahlreiche Funktionen. Darunter Auswertungen nach Mengen und Preisen, ein effizientes Rechnungsmanagement sowie weitere praktische Werkzeuge.

I Meine Lieblings-Lebensweisheit:

Das Leben besteht aus kleinen Momenten, denn sie machen den Unterschied.

„Große Ziele erreicht man nicht allein: Zusammenarbeit, Ausdauer und Leidenschaft führen zum Erfolg.“

KONTAKT

Samantha Cali
Tel.: 0511 37422-226
E-Mail: backoffice-support@h-g-k.de



Knorr
PROFESSIONAL

Rosa gebratene Rinderhüfte mit
Jungzwiebel und Rotweinsauce



BASIS TOP. ALLES TOP.

ALLE GUTEN GERICHTE HABEN EINS GEMEINSAM: EINE GUTE BASIS.

Das betrifft einzelne Zutaten ebenso wie vorbereitete Komponenten. Gerade letztere müssen optimal auf die Bedürfnisse des jeweiligen Küchentyps abgestimmt sein. Die vielfältigen Saucen von Knorr Professional wurden speziell für die jeweiligen Küchenprozesse in den unterschiedlichen Profi-Küchen entwickelt. Nur so kann ein natürlicher, intensiver Geschmack bei gleichbleibender Qualität gewährleistet werden. Schließlich hat jede Küche ihre eigenen Herausforderungen, vom Mise en place bis zum Finetuning.

Das Knorr Professional Saucen-Sortiment bietet daher passgenaue Lösungen für jede Art, zu kochen. Um schnell und unkompliziert die optimal abgestimmte Sauce für jeden Küchenprozess zu finden, ist der klar strukturierte Saucen Guide sehr hilfreich. Dank übersichtlicher Darstellung der unterschiedlichen Saucen-Konzepte und Nennung der spezifischen Produktvorteile erkennt jeder Koch sofort, was am besten für welche Anwendung in seine Küche passt. Und einiges an frischen Inspirationen gibt es gleich dazu.

Zu den Rezepten



Zum Saucen Guide



Unilever
Food
Solutions

75 Jahre

dipasch

KOMPETENT - EFFIZIENT - ZUVERLÄSSIG

DER TEXTILGROSSHANDEL FÜR DIE HOTELLERIE

Liebe HGK-Kundinnen und -Kunden,

zum Jahresende möchten wir uns ganz herzlich für Ihre Treue und die angenehme Zusammenarbeit bedanken!

Gemeinsam mit Ihnen konnten wir auch in diesem Jahr vieles bewegen – und wir blicken mit Freude und Zuversicht auf das kommende Jahr.

Wir bedanken uns für das entgegengebrachte Vertrauen, wünschen Ihnen eine wunderschöne Adventszeit, frohe Festtage und einen erfolgreichen Start in das neue Jahr!

Mit herzlichen Grüßen
Ihr dipasch-Team

dipasch sagt Danke

Gemeinsam handeln, Schritt für Schritt,
Erfolg entsteht, wenn man ihn teilt – ein Stück.
Vertrauen wächst, Jahr für Jahr,
durch Partnerschaft, so wunderbar.

Für Treue, Offenheit und Mut
tut Dank uns allen richtig gut.
Wir freuen uns – ganz klar und wahr –
auf's neue, starke Miteinander-Jahr!

Frohe Weihnachten
und ein erfolgreiches neues Jahr!

Ihr dipasch-Team

www.dipasch.de

Dieser **KLICK** wird sich für Sie rechnen



Wer teurer kauft - kauft nicht bei uns!

WIR wünschen Ihnen eine schöne Adventszeit



HOSPITALITY COLLECTION

Folgende Farben stehen Ihnen zur Verfügung:

lemon	anthrazit
beige	sonne
schwarz	schilf
petrol	alpin
stein	navy

in den folgenden Größen:

Gästetuch 30x50 cm
Handtuch 50x100 cm
Duschtuch 70x140 cm
Saunatuch 70x200 cm
Badevorleger 50x70 cm

* für das Handtuch, 50x100 cm, farbig
Artikelnummer: 101349

2,35 € * bei einer Abnahme von 30 Stück

* für den Badevorleger, 50x70 cm, farbig
Artikelnummer: 101367

2,69 € * bei einer Abnahme von 30 Stück



Badvorleger PREMIUM

100% Baumwolle, Zwirnfrottier
umlaufende Hoch- / Tiefrahmenbordüre
Gewicht ca. 600 g/m²
waschbar bis 60°C

Frottierserie PREMIUM

100% Baumwolle, Walkfrottier
schöne Hoch- / Tiefbordüre
Doppelnäht, Längssaum
Gewicht ca. 450 g/m²
waschbar bis 60°C

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!



Ab 500,00 Nettwarenwert Lieferung „frei Bordsteinkante“
Die Preise sind netto zzgl. MwSt.