HGK
Mit uns ist zu rechnen!



Vorbeikommen,
reinkommen,
ankommen!

DAS MITGLIEDERMAGAZIN

HGK-AKTUELL

Januar 2026
Intergastra- | Internorga-Ausgabe

INTERGASTRA INTERNORGA

Komm mit uns auf den Branchenmessen 2026 ins Gespräch!

Liebes HGK-Mitglied,

die Messesaison 2026 steht vor der Tür – und selbstverständlich ist die HGK wieder für dich vor Ort. Besuch uns auf der **Intergastra vom 07. bis 11. Februar 2026** in Stuttgart (Halle 7, Stand 7D62) sowie auf der **Internorga vom 13. bis 17. März 2026** in Hamburg (Halle B1. OG, Stand 206).

Unser Team freut sich darauf, persönlich mit dir ins Gespräch zu kommen und dir das umfassende HGK-Portfolio vorzustellen. Im Mittelpunkt stehen unsere fünf Leistungsfelder **Digitale Lösungen, Einkaufsvorteile, Renovierung & Modernisierung, Netzwerk sowie Nachhaltigkeit** – und vor allem die konkreten Mehrwerte, die du daraus für deinen Betrieb ziehen kannst.

Ein besonderer Fokus liegt auf unseren digitalen Tools **HGK-BackOffice, HGK-AllOrder und HGK-ChefsCockpit**. Sie unterstützen dich dabei, interne Prozesse zu automatisieren, wertvolle Ressourcen freizusetzen und eine höhere Planungs- und Entscheidungssicherheit für dein Unternehmen zu gewinnen.

Darüber hinaus präsentieren wir dir mit der **HGK-E-Rechnungsplattform** eine sichere und gesetzeskonforme Lösung für die Erstellung, den Versand und den Empfang von E-Rechnungen. Die Plattform lässt sich nahtlos in bestehende Abläufe integrieren – ganz ohne aufwendige Schulungen. Ein persönlicher Kümmerer-Service begleitet dich dabei Schritt für Schritt und sorgt für einen schnellen und reibungslosen Start.

Auch unsere HGK-Partnerunternehmen sind auf den Messen vertreten und bereichern den Austausch mit spannenden Neuigkeiten und innovativen Lösungen. In dieser Ausgabe stellen wir dir die ausstellenden Liefer- und Dienstleistungspartner näher vor.

Wir freuen uns auf deinen Besuch!

Dein HGK-Team

Inhalt

02 VORWORT

03 NEUE MITGLIEDSBETRIEBE
INFORMATIONEN AUS DEM LIEFERANTENKREIS

04 EINKAUFSVORTEILE, SERVICEKOMPETENZ UND DIGITALES BRANCHEN-KNOW-HOW AUS EINER HAND

09 UNSERE MITAUSSTELLER AUF DER INTERGASTRA UND INTERNORGA 2026

14 VORSTELLUNG HGK-MITGLIED

15 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 | 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: 01 / 2026

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

BILDER: Titel: Golden Dayz/Shutterstock, RIA3322/Shutterstock, WinWin artlab/Shutterstock, Seite 4: Golden Dayz/Shutterstock, Jemastock/Shutterstock, Edvard Nalbantjan/Shutterstock, © Jackcuan/Adobe Stock, Seite 5: ZinetroN/Shutterstock, san kumar art/Shutterstock, focal point/Shutterstock, YAKOBCHUK VIACHESLAV/Stutterstock, Blockfine/Shutterstock, Seite 6: Makistock/Shutterstock, Monster Ztudio/Shutterstock, M-O Vector/Shtterstock, JLco Julia Amaral/Shutterstock, WinWin artlab/Shutterstock, nnattalli/Shutterstock, Seiten 7 und 8: YAKOBCHUK VIACHESLAV/Shutterstock, Blockfine/Shutterstock, Seite 9: © abderahim/Adobe Stock, Seite 14: © Seminar- und Eventzentrum Gut Thansen, Seite 15: © HGK

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

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

Neue Mitgliedsbetriebe

Neue Mitgliedsbetriebe vom 10.11.2025 bis 05.12.2025

Hotel Marianne &
Restaurant Kiek In
Quetzinerstrße 77
19395 Plau am See
hotel-marianne-plau.de

derWaldfrieden
naturparkhotel
Dorfstraße 8
79674 Todtnau
derwaldfrieden.de

INFORMATIONEN AUS DEM LIEFERANTENKREIS

The Magnum Ice Cream Company (TMICC)

Mit Wirkung zum 01.01.2026 wird der Eiscreme-Bereich von Unilever in die neue The Magnum Ice Cream Company (TMICC) ausgegliedert. Dadurch können ab 2026 keine Sonderkonditionen oder Rückvergütungen mehr für die Marken Langnese, Carte D'Or oder Ben & Jerry's gewährt werden.

Anzeige



TOP-MESSEANGEBOTE

Einkaufsvorteile, Servicekompetenz und digitales Branchen-Know-how – alles aus einer Hand.

AUF DER INTERGASTRA IN STUTTGART (07. – 11.02.2026) SOWIE AUF DER INTERNORGA IN HAMBURG (13. – 17.03.2026) HAST DU DIE MÖGLICHKEIT, DAS HGK-TEAM PERSÖNLICH ZU TREFFEN UND DICH AUSFÜHRLICH ÜBER DAS HGK-PORTFOLIO ZU INFORMIEREN.





DIGITALE LÖSUNGEN

HGK-DIGITALE LÖSUNGEN

Mit den digitalen Lösungen der HGK werden deine Arbeitsabläufe leichter, schneller, effizienter und übersichtlicher. Spare Zeit und Geld und steig ein in die digitale Welt der Zukunft – mit **HGK-BackOffice, HGK-AllOrder und HGK-ChefsCockpit**. Zudem bietet das **HGK-E-Rechnungsportal** einen gesetzeskonformen, effizienten und einfachen Austausch von E-Rechnungen. Auf Wunsch erstellen wir auch deine neue, moderne Website.

HGK-BackOffice zentralisiert und verkürzt aufwendige Prozesse der Rechnungsverarbeitung. Eingangsrechnungen liegen digital, strukturiert und jederzeit übersichtlich vor – inklusive offener Posten, bezogener Produkte, Mengen und Preisschwankungen.

HGK-AllOrder verhindert einen „wilden Einkauf". Alle Bestellungen bei allen Lieferanten laufen über ein zentrales System. So weißt du jederzeit, wer bestellt hat und zu welchen Konditionen. Nach der kostenfreien Registrierung startest du sofort – einfach, schnell und smart.

HGK-Website ermöglicht dir eine professionelle Internetpräsenz. Wir erstellen deine neue Website, pflegen sie bei Bedarf und stellen ein intuitives Backend bereit, sodass du Inhalte einfach selbst bearbeiten kannst. Erlebe auf der Messe 2026, wie HGK-Lösungen deine Betriebsprozesse digitalisieren, vereinfachen und zukunftssicher machen.

MESSEANGEBOT

Keine Erstellungsgebühr für das Website-Paket New (Andere Pakete abzüglich 99,- € + MwSt.).

HGK | ChefsCockpit

HGK-CHEFSCOCKPIT

Mit **HGK-ChefsCockpit** behältst du jederzeit die volle Kontrolle über dein Unternehmen. Alle **relevanten Kennzahlen** – von Umsatz und Wareneinsatz über Personalkosten bis hin zur Zimmerauslastung – werden **übersichtlich, tagesaktuell** und an einem zentralen Ort angezeigt. So erkennst du Potenziale sofort, triffst fundierte Entscheidungen und steuerst deinen Betrieb effizient. Egal, ob du ein kleines Boutique-Hotel führst oder eine große Gastronomie betreibst.

Noch einfacher wird es dank der neuen direkten Schnittstelle zu edtime. Ab sofort fließen alle relevanten Personaldaten automatisch in Echtzeit ins ChefsCockpit-System. Du hast eine sofortige Transparenz über die Produktivität deiner Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die verkauften Speisen pro Service-Stunde oder die Housekeeping-Zeiten pro Zimmer. So lassen sich Personalressourcen optimal planen und Einsätze effizient steuern.

Mit nur einem Login erhältst du alle Kennzahlen gebündelt und aktuell – ohne zwischen Systemen zu wechseln, ohne aufwendige Berechnungen und ohne Datenchaos. Keine verstreuten Zahlen, kein Jonglieren mit mehreren Systemen, keine Verzögerungen – alles, was du für eine smarte und profitable Unternehmenssteuerung brauchst, steht auf Knopfdruck bereit.

KONTAKT

HGK-Team Digitale Lösungen
Tel.: 0511 37422-226
E-Mail:
HGK-BackOffice: backoffice-support@h-g-k.de
HGK-AllOrder: allorder@h-g-k.de
HGK-ChefsCockpit: chefscockpit@h-g-k.de





HGK | E-Rechnung

HGK-E-RECHNUNG

Seit dem **1. Januar 2025** ist in Deutschland der Empfang elektronischer Rechnungen im B2B-Bereich verpflichtend. Die Anforderungen steigen weiter: Ab dem **1. Januar 2027** entfallen in den meisten Fällen fast alle Ausnahmen. Unternehmen müssen dann E-Rechnungen im gesetzlich vorgeschriebenen **EN 16931-Format** ausstellen und empfangen können. Klassische Papierrechnungen oder einfache PDF-Dokumente sind dann nicht mehr zulässig. Um Verzögerungen, zusätzliche Kosten oder rechtliche Risiken zu vermeiden, ist eine rechtzeitige Anpassung von Prozessen, Zuständigkeiten und IT-Systemen entscheidend.

Mit der **HGK-E-Rechnungsplattform** steht dir eine sichere, gesetzeskonforme Lösung zur Verfügung. Sie ermöglicht die **Erstellung, den Versand und den Empfang von E-Rechnungen** nahtlos in deine bestehenden Abläufe – ohne komplizierte Schulungen. Ein persönlicher **Kümmerer-Service** begleitet dich Schritt für Schritt beim Onboarding und sorgt für einen schnellen, reibungslosen Start.

Erste Anwender berichten bereits von **deutlich reduziertem manuellen Aufwand**, mehr Effizienz und spürbaren Zeitersparnissen im Tagesgeschäft. So macht die HGK-E-Rechnungsplattform den Umstieg auf E-Rechnungen einfach, sicher und zukunftsfähig.

Das Team HGK-E-Rechnung beantwortet dir gern vorab deine Fragen.

KONTAKT

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

RENOVIERUNG & MODERNISIERUNG

HGK-RENOVIERUNG & MODERNISIERUNG

Maßgeschneiderte Lösungen für dein Renovierungsprojekt. Mit uns findest du die ideale Lösung für dein Projekt – individuell auf deine Bedürfnisse abgestimmt. Unsere Partner im Bereich **Renovierung & Modernisierung** bieten dir einen umfassenden handwerklichen und kreativen Service aus einer Hand – sei es für Hotelzimmer, Bäder oder öffentliche Bereiche.

Profitiere von der Erfahrung und Qualität unseres Partnernetzwerks bei der **Planung und Umsetzung** von Renovierungen und Modernisierungen. Die Teams von **Bachhuber Contract und Managed by Mutschler** übernehmen dabei die Projektleitung, koordinieren alle Abläufe und sorgen für eine termingerechte Umsetzung, sodass dein Projekt effizient und zuverlässig realisiert wird.

KONTAKT

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

DAS PARTNERNETZWERK RENOVIERUNG & MODERNISIERUNG

amtico flooring
bachhuber
HOLZ UND RAUM MANNHEIM
IDEAL TEXTIL
INFLOOR GIRLOON carpet made in Germany
MANAGED BY MUTSCHLER HOTEL UND TECHNIK. ERFAHRUNG UND IDEEN.
SCHMIDT LEUCHTEN
schümmer innenausbau
WIEDEMANN GRUPPE



NETZWERK

HGK-NETZWERK

Ganz nah dran sein! Von **Erfa- und Einkaufsgruppen** bis hin zu **TrendTouren** – bei uns bleiben keine Fragen offen. Wir bieten dir eine Netzwerkplattform, die fachlichen Input und Austausch ermöglicht, sowohl in kleinen Gruppen innerhalb der HGK-Einkaufsgruppen und HGK-TrendTouren als auch in größerer Runde auf Messen oder bei unserem Branchenevent. So entstehen für alle Teilnehmenden neue Synergien.

Persönliche Begegnungen, interessante Gespräche im Kollegenkreis, hochwertige Unterhaltung und gemeinsame Erlebnisse prägen unsere Formate. Freu dich in diesem Jahr auf die **HGK-Generalversammlung mit Rahmenprogramm in Dresden**.

Nutze außerdem auf den **Branchenmessen 2026** die Gelegenheit, direkt mit dem HGK-Team ins Gespräch zu kommen und dich über unsere Veranstaltungen zu informieren.



HGK-Generalversammlung mit Convention und Rahmenprogramm
am 15.06.2026
in Dresden

Solltest du vorab Fragen zu unseren Veranstaltungen haben, dann wende dich gern an Jacqueline Kass.

KONTAKT
Jacqueline Kass
Tel.: 0511 37422-148
E-Mail: j.kass@h-g-k.de



NACHHALTIGKEIT

HGK-NACHHALTIGKEIT

Nachhaltigkeit leicht gemacht – mit HGK. Wir möchten unseren Mitgliedern das **nachhaltige Handeln und Einkaufen** so einfach wie möglich machen. Unter diesem Leitgedanken haben wir bereits verschiedene Angebote in unser Portfolio aufgenommen – und es kommen kontinuierlich neue Leistungen hinzu.

Ein Highlight ist unser **First-Move Canvas**: eine visuelle Vorlage, mit der die ersten Schritte zu einer nachhaltigen Ausrichtung systematisch skizziert werden können. Auf unserer Website **hgk-nachhaltigkeit.de** finden Sie dazu eine praktische Ausfüllhilfe sowie weitere wertvolle Informationen rund um das Thema Nachhaltigkeit.

Ein weiteres kostenfreies Angebot ist die **persönliche Einkaufsanalyse**. Auf Wunsch werten wir deine vorhandenen Daten aus, zeigen vergleichbare, nachhaltigere Artikel und neue Lösungsansätze auf. Durch die Aufnahme neuer Partnerlieferanten mit Fokus auf Nachhaltigkeit wächst das Angebot an Alternativen kontinuierlich.

Zusätzlich bieten wir **Einsteiger-Workshops** vor Ort an, in denen grundlegende Kenntnisse vermittelt und die ersten Schritte gemeinsam mit deinem Team festgelegt werden. So schaffen wir Bewusstsein, stiften Sinn und geben direkte Unterstützung für eine nachhaltige Unternehmensausrichtung.

Besuche uns auf unserem **HGK-Stand** und komm mit uns ins Gespräch – wir zeigen dir, wie deine ersten Schritte in Richtung Nachhaltigkeit aussehen können.

KONTAKT
Jan Suwalski
Tel.: 0511 37422-163
E-Mail: j.suwalski@h-g-k.de



EINKAUFSVORTEILE

Auf den Branchenmessen triffst du das HGK-Team und kannst dich persönlich über das HGK-Portfolio informieren.

HGK-EINKAUFSVORTEILE
Profitiere von gewinnbringenden Einkaufsvorteilen: Das Messe-Angebot unseres Lieferpartners Salm.
Dieses Angebot ist **vom 07.02. bis 15.03.2026** gültig. Die Lieferung der aufgeführten Artikel erfolgt bis Bordsteinkante, ohne weitere Dienstleistungen. **Die Bestellung kannst du unter hgk-allorder.de vornehmen.**

Gemüseschneider
Robot Coupe CL 50 Ultra – 1 V
Leistung: 550 W
Drehzahl: 375 U/min
Verarbeitungsmenge: bis 150 kg/h
Art.-Nr.: 24465
Listenpreis: 1.950,00 € + MwSt.

HGK-Aktionspreis:
1.560,00 € + MwSt.

Automatik-Entsafter
Robot Coupe J80 Buffet
Leistung: 700 W
Durchsatz: 120 L/h
Schüssel, Sieb und Reibscheibe aus Edelstahl
Art.-Nr.: 56200B
Listenpreis: 1.950,00 € + MwSt.
HGK-Aktionspreis:
1.560,00 € + MwSt.

Winterhalter
Bistroreiniger F420e, 12 kg
Umweltfreundlicher, flüssiger, alkalischer Reiniger für alle Wasserbereich
Art.-Nr.: 8152578
Listenpreis: 77,50 € + MwSt.

HGK-Aktionspreis:
54,64 € + MwSt.

Robot Coupe 6-Scheiben-Set Gastronomie
1 & 3 mm Schneidescheiben
2 mm Reibescheiben
4 x 4 mm Julienne
10 x 10 x 10 mm Würfel
Art.-Nr.: 1929W
Listenpreis: 948,00 € + MwSt.
HGK-Aktionspreis:
758,40 € + MwSt.

Stabmixer
Robot Coupe Micromix
Leistung: 220 W
Drehzahl: 1500 – 14.000 U/min
Messer, Mischkopf und Stab: 165 mm – ganz aus Edelstahl
Art.-Nr.: 34950
Listenpreis: 265,00 €
HGK-Aktionspreis:
149,99 € + MwSt.

Winterhalter
Universalklarspüler
B100 N, 10 Liter
Neutraler, hochkonzentrierter Klarspüler für alle Einsatzbereiche
Art.-Nr.: 914000
Listenpreis: 64,50 €

HGK-Aktionspreis:
45,47 € + MwSt.

Unseren Partnerlieferanten Salm KG kannst du persönlich auf dem HGK-Stand anlässlich der Intergastra in Stuttgart besuchen. Bei Fagen zum umfangreichen Sortiment der Firma Salm KG steht dir Jasmin Jung vorab gern zur Verfügung:
Tel.: 0721 96404-63 | E-Mail: jung.jasmin@salm-karlsruhe.de



EINKAUFSVORTEILE

HGK-EINKAUFSVORTEILE
Auf der Internorga vom **13.03. bis 17.03.2026** in Hamburg triffst du das Team der Firma Hubensack und kannst dich persönlich über das umfangreiche Sortiment informieren. Profitiere von gewinnbringenden Einkaufsvorteilen unseres Partnerlieferanten.

Die Lieferung der aufgeführten Artikel erfolgt bis Bordsteinkante, ohne weitere Dienstleistungen. Das Angebot hat vom 13.03. bis 31.03.2026 Gültigkeit. Die Bestellung kannst du unter **hgk-allorder.de** vornehmen.

VAMA Vakuumiergerät VacBox 370
Art.-Nr.: V481001
Listenpreis: 2.995,00 € + MwSt.

HGK-Aktionspreis:
1.969,00 € + MwSt.

Meiko Gläserspülmaschine M-iClean US*
Art.-Nr.: M465250
Listenpreis: 6.456,00 € + MwSt.
HGK-Aktionspreis:
4.289,00 € + MwSt.

NordCap COOL LINE Saladette SL 9
Art.-Nr.: H416613
Listenpreis: 709,00 € + MwSt.

HGK-Aktionspreis:
679,00 € + MwSt.

Dynamic Mix-/Rührstab Junior Kombi 225
Art.-Nr.: D421009
Listenpreis: 770,00 € + MwSt.

HGK-Aktionspreis:
599,00 € + MwSt.

Rational Brat-und Backblech GN 1/1 530 x 325 mm
Art.-Nr.: R440056
Listenpreis: 73,00 € + MwSt.
HGK-Aktionspreis:
49,00 € + MwSt.

APS Elektrischer Suppentopf schwarz
Maße: Ø 38 cm, H: 36,5 cm, 10 Liter, 230 V
Art-Nr.: A111774
Listenpreis: 148,00 € + MwSt.
HGK-Aktionspreis:
98,00 € + MwSt.

Unseren Lieferpartner Chr. Hubensack GmbH kannst du persönlich auf dem HGK-Stand anlässlich der Internorga in Hamburg besuchen. Bei Fragen zum umfangreichen Sortiment steht dir das Hubensack-Team unter
Tel.: 0511 9595965 oder
per E-Mail: auftrag@hubensack.de
gern vorab zur Verfügung.

*Die Montage sollte durch einen konzessionierten Handwerker erfolgen und ist im Preis nicht enthalten.

Die aufgeführten Aktionspreise sind von der Messe-Rabatt-Aktion ausgeschlossen.



Unsere Mitaussteller auf der Intergastra und Internorga 2026

UNSERE HGK-LIEFER- UND DIENSTLEISTUNGSPARTNER ZEIGEN EXKLUSIV FÜR HGK-MITGLIEDER INTERESSANTE ANGEBOTE UND INNOVATIVE PRODUKTE.

CHR.HUBENSACK

INTER NORGA

CHR. HUBENSACK GMBH

Seit 175 Jahren steht Hubensack für Einkauf, wie er sein sollte – einfach, schnell und vernetzt. Wir planen und realisieren Großküchen als komplette Projekte: von Table Top über Kücheninventar bis hin zu Equipment für Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung. Digital wie analog, im Online-Shop, im Bestellsystem HGK-AllOrder oder vor Ort in Hannover-Misburg – Hubensack liefert alles aus einer Hand.

MESSEANGEBOT

10 % auf die erste Bestellung.

Siehe Messe-Angebot Internorga auf Seite 8.

DELTA
LIEFERANT DER GASTRONOMIE

INTERGASTRA INTER NORGA

DELTA FLEISCH

Die DELTA Fleisch Handels GmbH mit Hauptsitz in Hamburg beliefert Kunden aus Gastronomie und Hotellerie, Catering, Feinkost, Kreuzfahrt sowie Schlachtereien national und international täglich frisch mit exklusiven, hochwertigen Nahrungsmitteln. Anders, als der Firmenname vermuten lässt, umfasst das Produktportfolio aber viel mehr als nur Fleischwaren: Auch Fisch und Meeresfrüchte, erlesene Molkereiprodukte sowie Delikatessen und Desserts höchster Güte zählen zum breiten Produktportfolio. Frisches Obst und Gemüse, Blumen, hochwertige Essige und Öle sowie Weine komplettieren das Angebot und machen DELTA zu einem der führenden Partner der Gastronomie und Hotellerie. Dabei lässt das Angebot keine Wünsche offen: Über 8.000 verschiedene Lebensmittel können bei DELTA geordert werden. Jährlich werden so über 20.000 Tonnen frische Lebensmittel an die Kunden ausgeliefert.

DHA DEUTSCHE HOTELAKADEMIE

INTERGASTRA INTERNORGA

DEUTSCHE HOTELAKADEMIE

Die Deutsche Hotelakademie (DHA) bietet berufsbegleitende Weiterbildungen für Fach- und Führungskräfte aus der Hotellerie und Gastronomie an. In den staatlich anerkannten & zugelassenen Weiterbildungen wird parallel zum Job anwendungsorientiertes Fachwissen von Experten aus der Praxis vermittelt. Die Deutsche Hotelakademie (DHA) arbeitet mit einem praxisorientierten, mediengestützten Lernsystem, das sich saisonalen Schwankungen, Schichtdiensten und langen Arbeitszeiten flexibel anpasst. Das Lernsystem bietet ein Maximum an Flexibilität und macht mobiles, digitales Lernen möglich. Die Teilnehmer profitieren u. a. von flexiblen Seminarterminen, webbasierten Live-Trainings, einer umfangreichen Lernplattform und der Möglichkeit, Lernpausen einzulegen oder Prüfungsorte frei auszuwählen.

MESSEANGEBOT

Wir bieten für die Messebesucherinnen und -besucher verschiedene Gewinnspiel-Aktionen an. Zum einen ein Gewinnspiel, welches über Social Media läuft. Zum anderen ein Gewinnspiel, welches direkt vor Ort stattfindet

---

EDEKA FOODSERVICE Handelshof

INTERGASTRA

EDEKA FOODSERVICE HANDELSHOF MANAGEMENT GMBH

EDEKA Foodservice und Handelshof sind verlässliche Partner der Hotellerie und Gastronomie. Mit einem breiten Sortiment, flexibler Logistik und persönlicher Betreuung unterstützen wir Betriebe dabei, ihre Gäste jederzeit auf höchstem Niveau zu versorgen. Dabei setzen wir auf Qualität, Frische und regionale Stärke – für nachhaltigen Erfolg und gelebte Verantwortung vor Ort.

EVENT RENT — Event & Exhibition Equipment

INTERNORGA

EVENT RENT GMBH

Die Firma Event Rent ist ein mittelständiges Familienunternehmen, welches heute in der ersten und zweiten Generation geführt wird. 1989 zunächst als Veranstaltungsservice gegründet, entwickelte sich Event Rent zu einem internationalen Event- & Messedienstleister. Event Rent ist der perfekte Partner für deine Veranstaltung jeglicher Art. Von den Kleinen und Feinen wie Geburtstagspartys, Hochzeiten, Sommerfeste und Weihnachtsfeiern bis hin zu den Großen und Famosen wie Messeauftritte, Jubiläen, Firmen- und Publikumsveranstaltungen. So verschieden die Möglichkeiten, so unterschiedlich sind natürlich auch deine Anforderungen und Wünsche. Zur Erfüllung deiner Wünsche steht dir unser vielfältiges Produktportfolio zur Verfügung.

---

gfl COSMETICS

INTERNORGA

GFL SA

GFL Cosmetics – Dein Partner für hochwertige Hotelkosmetik
Seit 1995 steht GFL Cosmetics für Qualität, Innovation und nachhaltige Pflegeprodukte, die weltweit in Hotels, Resorts, SPAs, Kreuzfahrtschiffen und Airlines geschätzt werden. Die in Mailand entwickelten Kosmetiklinien verbinden elegantes Design, hochwertige Inhaltsstoffe und praktische Spendersysteme zu einem durchdachten Gesamtkonzept, das Komfort, Stil und Wohlbefinden vereint.

GVS GROUP

INTERNORGA

GVS-GROSSVERBRAUCHERSPEZIALISTEN EG

Die GVS. Spezialisten für Hospitality! Strategische Sortimente, digitale Services, Feinlogistik oder Fortbildungsmanagement – die GVS Group gestaltet Hygiene neu und bietet echte Perspektiven. Der Anspruch: Gemeinsam stark für eine saubere, lebenswerte und nachhaltige Welt, in der es mehr denn je auf solide Leistung, innovatives Denken und vertrauensvolle Zusammenarbeit ankommt.

GLOBAL OFFICE GMBH

global office – Wir entlasten dein Team und begeistern deine Gäste. In Hotels und Restaurants zählt jede Sekunde – und genau hier setzen wir an. global office sorgt dafür, dass Anrufe, Reservierungswünsche und Gästebelange zuverlässig bearbeitet werden, auch dann, wenn dein Team alle Hände voll zu tun hat.

Mit unserem hybriden Ansatz in der Gästekommunikation kombinieren wir die Servicekompetenz echter Menschen mit modernen Voicebot-Lösungen. Deine Anrufer können dich rund um die Uhr ohne Wartezeiten erreichen und alle relevanten Auskünfte erhalten. Hierbei haben sie die Wahl, ob sie mit digitalen Assistenten oder unseren echten Telefonengeln sprechen möchten - oder beides effizient miteinander verbinden. Wir sichern deine Erreichbarkeit, steigern Auslastung und schaffen echte Entlastung im Alltag. So bleibt dir mehr Zeit für das, was wirklich zählt: herausragende und persönliche Gastfreundschaft.

INTERGASTRA

HAGLEITNER HYGIENE

Hagleitner ist das führende Unternehmen für professionelle Hygieneprodukte- und -lösungen in der Hotellerie und Gastronomie. In Zell am See wird geforscht, entwickelt und produziert. Hier entstehen digitale und nachhaltige Reinigungs-, Desinfektions- und Pflegemittel, Kosmetik sowie Spender, Dosiergeräte und Apps.

INTER NORGA

HEINRICH SALM KG

Die Heinrich Salm KG ist dein zuverlässiger und kompetenter Ansprechpartner für Gastronomie, Lebensmitteleinzelhandel und Großküchentechnik. Hier findest du ein großes Sortiment an Neu- und Gebrauchtgeräten von namhaften Qualitätsmarken sowie preiswerte Alternativen. Ebenso unterstützen wir tatkräftig bei der bedarfsgerechten Planung deiner passgenauen Küchenlösung. Besuche uns gerne in unserem Ladengeschäft in Karlsruhe oder in unserem Onlineshop www.salmgastro.de, um dir einen Eindruck von unserem gesamten Produktportfolio zu machen.

Siehe Messe-Angebot Intergastra auf Seite 7.

INTERGASTRA

IGEFA SE & CO. KG

Wir halten ganz Deutschland am Laufen.
Die igefa ist ein B2B-Fachgroßhändler und genießt als Branchenführer hohes Renommee. Zu unserem Angebot gehören Produkte und Dienstleistungen aus den Bereichen Reinigung und Hygiene, Pflege und medizinische Hilfsmittel, Hotelkosmetik und Wellness, Arbeitsschutzausrüstung und Berufsbekleidung, Einwegverpackungen sowie Gastronomiebedarf.

INTER NORGA

J.J. DARBOVEN GMBH & CO. KG

J.J. Darboven wurde am 21. März 1866 von Johann Joachim Darboven in Hamburg gegründet. Das erfolgreiche hanseatische Familienunternehmen wird mittlerweile in vierter Generation von Albert Darboven geführt. Mit einem umfassenden Produktangebot aus Kaffee (z. B. J.J. Darboven Classics, Alfredo), Tee (EILLES TEE) und Kakao (COCAYA) ist das Unternehmen Marktführer im Außerhausbereich und überzeugt im Lebensmitteleinzelhandel mit Kaffee (z. B. IDEE KAFFEE, EILLES KAFFEE, Café Intención, und Mövenpick). J.J. Darboven steht für Qualität, Tradition und Innovation. Die Firmengruppe ist aktuell in neun europäischen Ländern aktiv.

INTERGASTRA INTER NORGA

INTER NORGA

KIMBERLY-CLARK

Expertise, Qualität & Design
Ob im Waschraum oder in der Küche – mit den Produkten von Kimberly-Clark Professional™ steigerst du das Wohlbefinden deiner Gäste und Mitarbeiter. Die Marken in diesem Segment sind Kleenex® Scott® ICON™, ReNew™ und WypAll®. Wir bieten dir: Spendersysteme, Waschraum & Hygiene, Wischen & Reinigen, Nachhaltigkeitsprogramme und -lösungen

MESSEANGEBOT

Alle Spender für Waschraum & Küche werden den HGK-Mitgliedern kostenlos bereitgestellt.

INTER NORGA

MEWA TEXTIL-SERVICE SE & CO. MANAGEMENT OHG

Die Mewa-Unternehmensgruppe mit Hauptsitz in Wiesbaden gehört zu den führenden Anbietern für Betriebstextilien im Rundum-Service in Europa und ist in Deutschland Marktführer. Ein Schwerpunkt des Angebots ist Berufs- und Schutzkleidung für Gastronomie, Industrie, Handwerk und den Gesundheitssektor. Die B2B-Dienstleistung umfasst die Beratung, Bereitstellung, Pflege, Reparatur und den Austausch der Textilien nach zertifizierten Qualitäts-, Hygiene- und Sicherheitsstandards. Europaweit tragen über 1,1 Millionen Beschäftigte Berufskleidung von Mewa. Mit 53 Standorten und über 6.000 Mitarbeitenden versorgt das Familienunternehmen mehr als 200.000 B2B-Kunden.

Mewa wurde 1908 gegründet und ist Pionier des nachhaltigen Textil-Service. Die Unternehmensstrategie ist konsequent auf Nachhaltigkeit ausgerichtet. Für seine Kundenorientierung sowie sein Qualitäts- und Ressourcenmanagement wurde Mewa mehrfach ausgezeichnet.

INTERGASTRA INTER NORGA

NEXARO GMBH

Nexaro ist ein innovatives Start-up der Vorwerk Gruppe und entwickelt autonome Saugroboter für den professionellen Einsatz – ideal für die Anforderungen der Hotelbranche. In Kombination mit unserer Steuerungssoftware, dem Nexaro HUB, ermöglichen wir eine effiziente und kollaborative Reinigung. Unser Cobotic-Ansatz optimiert Reinigungsprozesse, entlastet Housekeeping-Teams und steigert die Effizienz. Der Nexaro NR 1700 garantiert höchste Sauberkeit und bessere Arbeitsbedingungen – rund um die Uhr.

INTERGASTRA INTER NORGA

RB-ENERGIEBERATUNG

RB-Energieberatung entwickelt maßgeschneiderte Beschaffungsstrategien für Strom und Gas – abgestimmt auf Verbrauch, Struktur und Zielsetzung jedes Betriebs. Wir analysieren Lastgänge, erkennen Lastspitzen, bewerten Termin- und Spotmarktmodelle und zeigen transparent, welche Beschaffungsform in der Praxis wirklich wirtschaftlich funktioniert.

HGK-Mitglieder profitieren von klaren Handlungsempfehlungen samt verständlichen Auswertungen zu Verbrauchsprofilen und Optimierungsmöglichkeiten. Zusätzlich beraten wir strukturiert zu staatlichen Fördermitteln im Bereich Energieeffizienz und Wirtschaftlichkeit: von Energieaudits nach DIN EN 16247-1 über Investitionszuschüsse bis hin zu Förderprogrammen der Bundesförderung für Energieeffizienz in der Wirtschaft (EEW).

Unser Ansatz ist unabhängig, datenbasiert und immer individuell. Ziel ist eine nachhaltige Senkung der Energiekosten und die bestmögliche Nutzung verfügbarer Fördergelder.

RB-Energieberatung: Strategie - Transparenz - Förderung

MESSEANGEBOT

Bewertung, ob der aktuelle Strom- oder Gastarif im Vergleich zu typischen Konditionen anderer HGK-Betriebe wettbewerbsfähig ist.

ROBOPLANET

INTERGASTRA

ROBOPLANET GMBH

Robotik, die entlastet – Service der dich überzeugt.

Als zuverlässiger Partner bietet RoboPlanet dir intelligente Automatisierungslösungen, die deine betrieblichen Abläufe nachhaltig verbessern. Wir begleiten dich mit viel Erfahrung und einem starken Serviceanspruch – von der individuellen Beratung, der Implementierung, bis hin zum Support & Wartung. Gemeinsam finden wir mit dir die passende Lösung, die deine Abläufe effizienter gestaltet, Ihre Prozesse absichert und dein Unternehmen zukunftsorientiert aufstellt.

Intelligenter Robotik-Einsatz für Reinigung, Service, Logistik und Transport.

MESSEANGEBOT

15 % Rabatt // Aktion nur für Besucher dieser Messe bei Vertragsabschluss bis 31. März: Bei Kauf eines Reinigungsroboters: Zubehör im Wert von 300,- € gratis + Servicepaket deiner Wahl für 2 Monate gratis + 2 Flaschen Robolution Reinigungsmittel & bei Kauf eines Lieferroboters: Kostenfreie Implementierung im Wert von 1.365,- € + Servicepaket deiner Wahl für 2 Monate gratis!

Unsere Partner und Sponsoren

WEITERE MESSEANGEBOTE FINDEST DU BEI FOLGENDEN PARTNERUNTERNEHMEN:

DELTA LIEFERANT DER GASTRONOMIE
J.J.DARBOVEN SEIT 1866
Vaihinger
KILIAN HUNN WEINGUT
Bitburger
RESCH & FRISCH AM LIEBSTEN IMMER
igefa Immer. Fürs Leben da.
ECOLAB Everywhere It Matters.
Salm Partner der guten Küche
GVS GROUP
mewa
NEXARO secure your success
EVENT RENT Event & Exhibition Equipment
gfl COSMETICS
Kimberly-Clark PROFESSIONAL
EDEKA FOODSERVICE
Handelshof
GASTROKAUF 24 DIREKT VOM HERSTELLER
CHR.HUBENSACK
DHA DEUTSCHE HOTELAKADEMIE
elis Circular services at work
SAGGAU operating supplies & equipment
ROBOPLANET
PUREZZA PREMIUM WATER
RB-Energieberatung
hagleitner Innovative Hygiene.
medien WIESENDANGER | medien
ROESCHLAU
global office DIE TELEFONENGEL

VORSTELLUNG HGK-MITGLIED

SOPHIE VON STUMM UND YANNICK TÄNZER VOM SEMINAR- UND EVENTZENTRUM GUT THANSEN



Sophie von Stumm: Von 2017 bis 2020 absolvierte ich eine 2,5-jährige Ausbildung zur Schifffahrtskauffrau bei einer Hamburger Traditionsreederei mit internationaler Reisetätigkeit und Asienaufenthalten. Nach einem weiteren Berufsjahr folgte ein dreijähriges englischsprachiges Studium in Wirtschaft und Handel mit internationaler Ausrichtung sowie ein sechsmonatiger Weiterbildungsaufenthalt in Amsterdam. Im Jahr 2024 kehrte ich in den elterlichen Betrieb zurück und bin heute für Privatbankette, Personal und Großveranstaltungen verantwortlich.

Yannick Tänzer: Ich habe eine zweijährige Ausbildung zum Hotelfachmann auf Schloss Elmau in Krün, einem international bekannten Luxusresort mit exzellentem Spa, absolviert und 2021 erfolgreich abgeschlossen. Anschließend wechselte ich bewusst zu einem Hamburger Juwelier mit Goldschmiede sowie Uhrenmanufaktur und war dort für Kundenbetreuung und Verkauf zuständig. Es folgten eineinhalb Jahre im Züricher Luxushotel Baur au Lac im Bereich Sales für exklusive Bankett- und Eventleistungen. Seit Mai 2025 bin ich im elterlichen Betrieb tätig und verantworte den Food-&-Beverage-Bereich.

> *„Gastfreundschaft ist für mich mehr als ein Job. Sie ist die Kunst, Menschen ein Zuhause zu schenken, auch wenn sie nur zu Besuch sind."*
>
> **Sophie von Stumm**

STECKBRIEF

Besonders gefällt mir an der HGK:
Yannick: *Die HGK verbindet Bodenständigkeit mit Innovation und frischen Ideen und steht als Partner für ganzheitliche Beratung. Besonders überzeugt mich die kompetente, praxisnahe Betreuung durch den zuständigen HGK-Gebietsleiter.*

Der ideale Tag startet bei mir:
Sophie: *Mit einem starken Kaffee gönne ich mir einen Moment zum Innehalten und sage mir: Ich schaffe alles!*

Wenn ich mal nicht im Betrieb bin,
Yannick: *dann finde ich in der Natur Ruhe und Inspiration zur Reflexion. Diese Momente helfen mir, Berufliches und Privates auszubalancieren. Zudem lasse ich mich in Hamburger Gastronomiebetrieben von Trends inspirieren und setze neue Ideen gezielt im eigenen Betrieb um.*

Wen würdet ihr gerne mal treffen (auch historische Person):
Sophie: *Nelson Mandela fasziniert mich: seine Weisheit, sein Durchhaltevermögen und die Stärke seiner Haltung inspirieren mich.*
Yannick: *Martin Luther King beeindruckt mich durch sein unerschütterliches Durchhaltevermögen und den Mut, seinen eigenen Weg konsequent zu gehen.*

Unsere Lieblingsgerichte:
Sophie: *Am liebsten genieße ich Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren oder gebratene Maultaschen mit viel Butter.*
Yannick: *Meine Favoriten sind Bouillabaisse und klassisches Cordon Bleu.*

Ich arbeite in der Hotellerie, weil
Sophie: *ich es liebe, Orte zu gestalten, an denen sich Menschen wohlfühlen, auch wenn sie nicht zu Hause sind. Kein Tag gleicht dem anderen – jeder bringt neue, vielfältige Erlebnisse.*

Das motiviert mich richtig:
Yannick: *Auch in stressigen Momenten begeistere ich als Gastgeber unsere Gäste mit guter Laune und schaffe eine besondere Atmosphäre, die mich glücklich macht.*

KONTAKT

Seminar- und Eventzentrum
Gut Thansen
Gut Thansen 2
21388 Soderstorf
Tel.: 04132 9333-0
E-Mail: info@gut-thansen.de
gut-thansen.de

VORSTELLUNG HGK-MITARBEITER

ROBIN SCHMIDT – ABTEILUNG EINKAUF



Schon früh haben mich Zahlen begeistert, weshalb ich mich bereits in der 8. Klasse dazu entschied, auf eine Wirtschaftsschule zu wechseln. Nach deren erfolgreichem Abschluss begann ich im Jahr 2017 meine Ausbildung zum Kaufmann im Groß- und Außenhandel, die ich 2020 ebenfalls mit einem positiven Ergebnis absolvierte.

Im Anschluss daran war ich in meinem Ausbildungsbetrieb als Sachbearbeiter im Bereich Export tätig. Parallel dazu begann ich ein Abendstudium zum Fachwirt (Bachelor Professional of Trade and Commerce), den ich 2022 abschloss.

Aus persönlichen Gründen entschied ich mich dann für einen Umzug von Bayern nach Niedersachsen. Auf der Suche nach einem zukunftsorientierten und modernen Unternehmen wurde ich auf die HGK aufmerksam. Obwohl ich zu diesem Zeitpunkt noch keine Erfahrung in der Hotellerie und Gastronomie mitbrachte, wollte ich mich dieser neuen Herausforderung bewusst stellen.

Heute unterstütze ich das Einkaufsteam bei vielseitigen Aufgaben und erweitere dabei täglich mein Wissen über diese spannende Branche.

STECKBRIEF

- **Das esse ich gern:**
  Sauerbraten mit Blaukraut und Klößen.
- **Ohne das könnte ich nicht arbeiten:**
  Engagierte, uneigennützige Kolleginnen und Kollegen, die konsequent auf ein gemeinsames Ziel hinarbeiten.
- **Möchte ich gerne mal treffen (auch historisch):**
  Bill Gates
- **Ich arbeite im Einkauf, weil:**
  jeder Tag neue Herausforderungen bietet. Die abwechslungsreichen Aufgaben, Gespräche mit Mitgliedern über konkrete Einkaufsvorteile und Einsparungen sowie Konditionsverhandlungen mit Lieferanten machen diese Tätigkeit besonders spannend.
- **Ich gehe nach einem Arbeitstag zufrieden nach Hause,**
  wenn ich alle Aufgaben erledigt, die Herausforderungen gemeistert und den Kopf frei für Neues habe.
- **Ein HGK-Angebot, das mich besonders begeistert:**
  Wir fördern den Austausch zwischen Mitgliedsbetrieben und Lieferpartnern und zeigen das Dienstleistungsangebot der HGK mit seinen fünf Leistungsbereichen und den jeweiligen Vorteilen.
- **Meine Lieblings-Lebensweisheit:**
  Selbst wenn dir jemand 5 Minuten deines Tages stiehlt, hast du immer noch 1.435 Minuten übrig, um den Tag nach deinen Vorstellungen zu gestalten.

> *„Die with memories, not dreams!"*

KONTAKT
Robin Schmidt
Tel.: 0511 37422-182
E-Mail: r.schmidt@h-g-k.de

Unilever Food Solutions

Die wahre Stärke der Profis

MAIZENA®

„Viele kochen mit Liebe. Ich koche mit Stärke."

Dirk Rogge, Küchenmeister &
Leiter Culinary Fachberatung
Unilever Food Solutions





JEDEN MONAT EIN ATTRAKTIVES ANGEBOT!

HGK
Mit uns ist zu rechnen!

deutschesee®
Fischmanufaktur

Deutsche See
Aktionskalender 2026 – 1. Halbjahr

›› Profitieren Sie monatlich von unseren Qualitätsprodukten zu Sonderpreisen

Jeden Monat erhalten Sie per E-Mail das saisonale Deutsche See-Angebot
für den Folgemonat – inklusive aller Produkte und Aktionspreise.













Ihr Ansprechpartner bei Deutsche See informiert Sie gern über unsere Sortimentsvielfalt und Serviceleistungen.

Finden Sie hier die Kontaktdaten Ihrer zuständigen Deutsche See Niederlassung direkt vor Ort

deutschesee® Fischmanufaktur

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



Wir sehen uns in Hamburg?

INTER NORGA 2026

13. bis 17. März 2026

Halle B4 - Stand 425

Frottierserie „PREMIUM“



100% Baumwolle, Walkfrottier
in hochwertiger Objektqualität
schöne Hoch-/Tiefbordüre
Gewicht: ca. 450 g/qm
koch- und chlorecht
nur in weiß!

2,19 € / Stück*

* beim Handtuch (VE=10)

Handtuch 50x100 cm - Duschtuch 70x140 cm - Badetuch 100x150 und 180 cm - Saunatuch 70x200 cm

WIR freuen uns Sie auf unserem Messestand zu begrüßen

75 Jahre dipasch KOMPETENT- EFFIZIENT- ZUVERLÄSSIG

DER TEXTILGROSSHANDEL FÜR DIE HOTELLERIE

Suche ... Merkzetttel Mein Konto 0,00 €

Hotelbett I Matratzen | Bettwäsche I Bettwaren | Frottier | Tischwäsche | Bankett | Berufsbekleidung | SALE | Blog

Alles Gute und viel Erfolg im neuen Jahr 2026 - Bleiben Sie gesund!





Unsere **HOSPITALITY COLLECTION** bei dipasch.

TOP-Produkte, die Sie als Hotelier ständig im Einsatz haben.

Nicht nur Masse, sondern auch Klasse!

Bei den Bettwaren bieten wir Ihnen unterschiedliche Qualitäten an, wie z. B. PREMIUM, CLASSIC oder BASIC

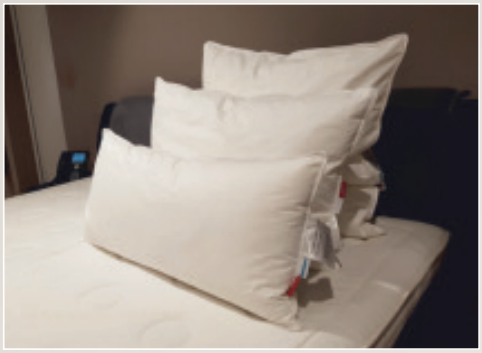


PREMIUM

7-Zonen Tonnentaschenfederkern

Hotelmatratze TFK-Gold

ab **144,90 €**



PREMIUM

Kopfkissen Lavasan mit hoher Stützkraft

ab **13,65 €**



PREMIUM

450 g/m² Walkfrottier- 100% Baumwolle

Handtuch (weiß) **2,19 €**

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 Nettwarenwert Lieferung „frei Bordsteinkante“

Die Preise sind netto zzgl. MwSt.