

HGK

Mit uns ist zu rechnen!



Besuch mich auf
der Internorga
in Halle B1.OG,
Stand 206

INTER
NORGA

Vom 13. bis 17. März 2026 in Hamburg

DAS MITGLIEDERMAGAZIN

HGK-AKTUELL KOMPAKT

März 2026

NEUE MITGLIEDSBETRIEBE
NEUE LIEFERPARTNER

NACHTRAG LIEFERANTEN-KÜNDIGUNGEN
AUFSTELLUNG NEUER LIEFERPARTNER

INTERVIEW: DIE ENTSCHEIDUNG
FÜR HGK-E-RECHNUNG

EINE KULINARISCHE REISE
NACH KAMBODSCHA

VOM ABFALL
ZUM ROHSTOFF

HOSPITALITY HR AWARD 2025
ANMELDUNG – TRENDTOUR KOPENHAGEN

HGK AUF DER
INTERNORGA

HGK-BRANCHENEVENT 2026
– ZIMMERKONTINGENTE

JETZT BEWERBEN: HOSPITALITYHERO
UND GOLDENER BROKKOLI 2026

Mit der Intergastra in Stuttgart startete die Messesaison 2026 und selbstverständlich sind wir auch in Hamburg vor Ort: auf der Internorga vom 13. bis 17. März. Das HGK-Team freut sich darauf, euch in Halle B1, OG, Stand 206 willkommen zu heißen.

Im Fokus stehen die fünf starken HGK-Leistungsfelder: Digitale Lösungen, Einkaufsvorteile, Renovierung & Modernisierung, Netzwerk sowie Nachhaltigkeit – mit konkreten Mehrwerten für eure Betriebe. Besonderes Augenmerk gilt den digitalen Tools HGK-BackOffice, HGK-AllOrder und HGK-ChefsCockpit. Sie helfen, Prozesse zu automatisieren, Ressourcen effizienter einzusetzen und fundierte Entscheidungen zu treffen. Zudem präsentieren wir eine gesetzeskonforme E-Rechnungsplattform, die sich nahtlos in bestehende Abläufe integriert, begleitet von einem persönlichen Kümmerer-Service für einen reibungslosen Start. Auch einige Partnerunternehmen sind vor Ort und zeigen innovative Lösungen und interessante Angebote. Welche Aussteller du nicht verpassen solltest, erfährst du in dieser Ausgabe. Das HGK-Team wünscht euch viel Spaß beim Lesen.

NACHSTEHEND ERLÄUTERN WIR IHNEN DIE SYMBOLE FÜR DIE INTERAKTIVE NUTZUNG DIESER 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 06.12.2025 bis 03.02.2026



HOTEL HÜBNER
OSTSEEBAD WARNEMÜNDE

Strand-Hotel Hübner
Seestraße 12
18119 Rostock-Warnemünde
hotel-huebner.de

Jagdhaus Eiden
HOTEL RESTAURANT AM SEE

Romantik Hotel Jagdhaus
Eiden am See
Eiden 9
26160 Bad Zwischenahn
jagdhaus-eiden.de

HOTEL AM FANG

Hotel AM Fang
Höhenweg 1
57334 Bad Laasphe
hotelamfang.de

STEVERBETT
HOTEL
LÜDINGHAUSEN

Steverbett Hotel
Borg 26
59348 Lüdinghausen
steverbett.de

B
ROBOPLANET

ROBOPLANET GMBH
Schatzbogen 39
81829 München
Telefon: 089 420490-120
info@robo-planet.de
robo-planet.de

Artikelprogramm: Robo-
tiklösungen für Büros, den
Einzelhandel, der Gastrono-
mie und Logistikbranche
Ihr Vorteil: 1 % Bonus (ent-
fällt bei Leasinggeschäften)
Preisbasis: 15 % Rabatt lt.
Preisliste (gilt auch für Leasing)
Liefergebiet: bundesweit

R
FRESH 4 YOU
NATURAL FOOD
HEALTHY FOOD

FRESH 4 YOU GMBH
Am Waller Freihafen 1
28217 Bremen
Telefon: 0421 989616-10
info@fresh-4you.de
fresh-4you.de

Artikelprogramm: Obst,
Gemüse, Salate, Bio-Fleisch,
Bio-TK, Ready-Cuts, Kartoffel-
produkte
Ihr Vorteil: 1 % Bonus und
2 % Skonto
Liefergebiet in PLZ: 21000
bis 31800

R
ahncke-papier

**FRIEDRICH JAHNCKE GMBH
& CO. KG**
Borsigstraße 2
21465 Reinbek
Telefon: 040 650601-0
info@jahncke-papier.de
jahncke-papier.de

Artikelprogramm: Verpa-
ckungen für Lebensmittel,
Außer Haus Artikel, Gastrono-
mie- und Hygienebedarf
Ihr Vorteil: 1 % Bonus und
2 % Skonto
Liefergebiet in PLZ: 20000
bis 22799



R Regionale Lieferung möglich

B Bundesweite Lieferung möglich

Nachtrag gekündigte Lieferanten 2025

Mit den nachstehenden Liefer- und Dienstleistungspartnern wurde die Zusammenarbeit **zum 31.12.2025 beendet**.
Somit ist eine Abrechnung über die HGK nicht mehr möglich.

Lief.-Nr.	Firma
80036	N.E.W. Development GmbH
80050	HASE GmbH + Co. KG inkl. der Betriebsstätten(# 80051 Osnabrück, # 80052 Leipzig, # 80053 Münster)
80070	Fischer GmbH

Neue Liefer- und Dienstleistungspartner auf einen Blick

Wir haben unseren Partnerkreis weiter ausgebaut und freuen uns, folgende Liefer- und Dienstleistungspartner begrüßen zu dürfen. Nachstehend findest du eine Zusammenfassung der **seit dem 1. Januar 2025 neu gelisteten Unternehmen**. In den nächsten Ausgaben der Aktuell stellen wir regelmäßig neue Partnerunternehmen vor.

Name	Ort	Sortiment
Peter Riegel Weinimport GmbH	Orsingen-Nenzingen	Wein, Spirituosen, alkoholfreie Weine, Weinpfund
Dschinn GmbH & Co. KG	Orsingen-Nenzingen	Brände und Spirituosen (auch alkoholfrei)
S. Limani GmbH	Duisburg	Obst, Gemüse
Wolter Papier GmbH	Delmenhorst	Verpackungen, Verpackungsmaterial
Hefe van Haag GmbH & Co. KG	Celle	Fleisch- und Wurstwaren, TK-Backwaren, Salate, Molkereiprodukte
Gutekunst Obst & Gemüse	Starnberg	Obst, Gemüse, Convenience-Produkte
GK-ecotrade GmbH	Lünen	Kassenbedarf und Zubehör, Hygiene- und Einwegartikel, Arbeitsschutzprodukte
digi access GmbH	Leverkusen	Softwareentwickler, Barrierefreie Websites
Nexaro GmbH	Wuppertal	Reinigungsroboter
Medientechnik KEUK GmbH	Swisttal	Medientechnik
Keck & Lang GmbH	Böhmenkirch	Küchen und Badeaccessoires
ratiotec GmbH & Co. KG	Essen	ratiotec CONNECT (Pager-, Service- und/oder Kellnerruf, digitale Temperaturkontrolle, Table Tracking) und Bargeldmanagement
WOLF Essgenuss GmbH	Schwandorf	High Convenience
Hartung Nahrungsmittel GmbH & Co. KG	Liebenburg	Soft-/Tee- und Erfrischungsgetränkekonzentrate sowie Trockenprodukte
WOLTERS cat & dog GmbH	Verden/Aller	Futter und Snacks für Hunde und Katzen und Zubehör

BEI FRAGEN STEHEN
DIR 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

Anzeige



EXKLUSIV FÜR NEUKUNDEN
10 % Rückvergütung im ersten Monat



FRISCHE PARADIES

QUALITÄT VON PROFIS
FÜR PROFIS

flexibel und individuell

ENTDECKEN SIE DIE ULTRAFRISCHE MIT UNSERER TOP-AUSWAHL:

➔ Frischeparadies Campo Beef

➔ QSFP Glen Douglas Lachs

➔ QSFP Marensin Maishähnchenkeule





JETZT NEUKUNDE WERDEN!

Finde online deine regionale Ansprechperson oder wende dich direkt per E-Mail an neukunde@frischeparadies.de



v. l. Zoli Rudics, Joanne Marinay, Jan Imhoff

Effizient, digital, zukunftssicher: Die Entscheidung für die HGK-E-Rechnung

Die Hubert Imhoff GmbH in Essen steht seit 1922 für Qualität, Zuverlässigkeit und gelebte Gastfreundschaft. Das familiengeführte Unternehmen in vierter Generation betreibt renommierte Locations wie das Parkhaus Hügel und bietet individuelles Event- und Gourmetcatering für 5 bis 5.000 Gäste.

Ob exklusive Privatfeier, anspruchsvolles Restaurant oder Großveranstaltung – jedes Event wird mit höchster Sorgfalt geplant und umgesetzt. Frische, innovative Küche, perfekt geschulter Service sowie eingespielte Teams aus erfahrenen Kräften und Nachwuchstalenten garantieren Professionalität und Herzlichkeit zugleich.

Im Interview erfahren wir, warum sich die Hubert Imhoff GmbH für die HGK-E-Rechnung entschieden hat. Joanne Marinay gibt Einblicke in die Entscheidungsgründe und zeigt auf, welche konkreten Vorteile die digitale Rechnungsverarbeitung für das Unternehmen bietet.

Warum habt ihr euch für das Produkt der HGK entschieden?

Wir waren auf der Suche nach einem zuverlässigen Anbieter, da unser bestehendes System die Abwicklung von E-Rechnungen nicht ermöglicht. Uns war wichtig, eine gesetzeskonforme Lösung zu finden, die sich unkompliziert in unsere Abläufe integrieren lässt. Mit HGK-E-Rechnung haben wir genau das gefunden: eine Software, die leicht verständlich ist und ohne großen technischen Aufwand

umgesetzt werden kann. Für uns war entscheidend, dass die Lösung praxisnah ist und im Arbeitsalltag wirklich funktioniert – und genau das bietet die HGK.

Wie habt ihr das Onboarding insgesamt erlebt – eher unkompliziert oder mit Hürden?

Das Onboarding haben wir als sehr unkompliziert erlebt. Das Tool der HGK ist klar gegliedert und gut verständlich aufgebaut, sodass man sich schnell zurechtfindet. Unsere Rechnungen werden sofort automatisch im System erfasst und als E-Rechnung bereitgestellt. Jederzeit ist der Status der Rechnung sichtbar. Positiv hervorzuheben ist zudem, dass Rückmeldungen der Nutzer aktiv aufgenommen werden. Diese Erfahrungswerte fließen kontinuierlich in die Weiterentwicklung ein, sodass das System stetig optimiert wird, praxisnah und im Sinne der Anwender.

Was war die größte Herausforderung im Onboarding-Prozess?

Die größte Herausforderung lag zunächst in der korrekten Abbildung verschiedener Rechnungspositionen, wie beispielsweise Trinkgelder oder Anzahlungen. Hier war es wichtig, eine saubere und gesetzeskonforme Lösung zu finden, die gleichzeitig praktikabel im Tagesgeschäft bleibt.

Wie empfannt ihr die Kommunikation und die Reaktionszeit während der Einführung und wurdet ihr zum Thema E-Rechnung gut aufgeklärt und beraten?

Die Erläuterungen zur Umsetzung der E-Rechnung waren

Fortsetzung auf der folgenden Seite >

durchweg verständlich und klar formuliert, sodass wir uns gut abgeholt fühlten. Gerade bei einem Thema, das viele Betriebe vor neue Anforderungen stellt, war diese transparente Kommunikation sehr hilfreich. Besonders positiv haben wir den persönlichen Kümmerer-Service erlebt: Bei Fragen stand jederzeit ein Ansprechpartner telefonisch zur Verfügung oder reagierte zeitnah auf E-Mails. Offene Punkte oder individuelle Anforderungen wurden aufgenommen und systemseitig geprüft. Insgesamt hatten wir das Gefühl, gut beraten zu sein und während der gesamten Einführung kompetent begleitet zu werden.

Gab es technische Anforderungen oder Anpassungen, die ihr vornehmen musstet und wie konnten die bestehenden Prozesse angepasst werden?

Ja, es waren einige technische Anpassungen erforderlich. Beispielsweise musste das Thema Anzahlungen firmenintern geklärt werden, um eine korrekte Abbildung in der E-Rechnung sicherzustellen. Zudem wurden unsere bestehenden Rechnungsformate angepasst und die notwendigen Informationen entsprechend in die neuen Formate eingepflegt. Das bedeutete zunächst etwas Abstimmungsaufwand, den wir gut umsetzen konnten. Besonders wichtig war für uns, dass die bestehenden Prozesse nicht komplett neu gedacht werden mussten, sondern Schritt für Schritt an die Anforderungen der E-Rechnung angepasst werden konnten. Mit der richtigen Begleitung durch die HGK war dies gut umsetzbar und nachhaltig in die Abläufe zu integrieren.

Wie zeitaufwendig war die Umstellung?

Die eigentliche Einrichtung, inklusive Zugang, war innerhalb kurzer Zeit abgeschlossen. Damit war die technische Basis

schnell geschaffen. Seitdem werden unsere Rechnungen direkt als E-Rechnung übermittelt. Sollte es einmal eine Herausforderung geben, nehmen wir Kontakt mit der HGK auf und erhalten zeitnah Unterstützung. Gemeinsam wird dann eine praktikable Lösung gefunden. Insgesamt war die Umstellung für uns gut planbar und mit überschaubarem Zeitaufwand verbunden, vor allem durch die strukturierte Begleitung.

Wenn ihr heute zurückblickt: Was würdet ihr anderen Mitgliedern empfehlen, die noch keine E-Rechnungslösung haben?

Ich kann HGK-E-Rechnung auf jeden Fall empfehlen. Unsere persönlichen Erfahrungen im Onboarding-Prozess waren durchweg positiv und unkompliziert. Natürlich mussten wir intern kleinere Anpassungen vornehmen – dies ließ sich jedoch problemlos umsetzen. Besonders attraktiv ist, dass das erste halbe Jahr für HGK-Mitglieder kostenfrei ist. Dieser Zeitraum ist ideal, um die Abläufe kennenzulernen und das System in Ruhe zu integrieren. Aus unserer Sicht bietet HGK-E-Rechnung eine praxisnahe, zukunftssichere Lösung, die sich gut in bestehende Prozesse einfügt und den Einstieg in die E-Rechnung deutlich erleichtert.

KONTAKT

Hubert Imhoff GmbH
Freiherr-vom-Stein-Straße 209
45133 Essen
Tel.: 0201 247040
E-Mail: info@imhoff-essen.de
imhoff-essen.de

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 31.12.2026 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 31.12.2026 begrenzt.



Kreislaufwirtschaft durch Kunststoffrecycling: Vom Abfall zum Rohstoff

Kunststoffrecycling ist heute ein **fester Bestandteil** der industriellen Realität – nicht mehr Vision, sondern gelebter Alltag. In Deutschland zeigt sich das besonders deutlich: Die **werkstoffliche Recyclingquote** für Kunststoffverpackungen im Gelben Sack erreichte 2023 einen neuen Rekord von **68,9 Prozent**. Seit 2018 ist dieser Wert damit um fast 27 Prozentpunkte gestiegen. Ein klarer Beleg dafür, dass **Recyclingstrukturen** funktionieren und kontinuierlich **ausgebaut** werden.

Rund **vier von fünf Konsumverpackungen aus Kunststoff** gelten heute als **hochwertig recyclingfähig**, und ein großer Teil der in Deutschland recycelten Kunststoffe stammt bereits aus diesem Bereich. Damit ist Kunststoff längst nicht mehr nur Problemstoff, sondern auch **Rohstoffträger** in einem Kreislaufsystem, das Schritt für Schritt stabiler wird.

Auch jenseits der klassischen Verpackungsanwendungen zeigt sich: Eine funktionierende Kreislaufwirtschaft ist der Schlüssel, um **Kunststoffe verantwortungsvoll** zu nutzen. In Bereichen wie Reinigung, Gebäudemanagement, Gesundheitswesen oder Lebensmittelverarbeitung sind **Kunststoffe oft schwer zu ersetzen**, etwa aus Hygienesichtpunkten oder aufgrund ihres Gewichts- und Bruchvorteils. Gerade dort kommt es darauf an, die Materialien so lange wie möglich im Kreislauf zu halten und ihren ökologischen Fußabdruck über **mehrere Nutzungszyklen** zu verteilen.

Kreislaufwirtschaft bedeutet in diesem Zusammenhang mehr als nur das Sammeln und Sortieren von Abfällen. Sie beginnt beim Design von Produkten, setzt sich fort über die Auswahl geeigneter Materialien und reicht bis zu verlässlichen Recyclingpfaden und einer **bewussten Entscheidung**

für Rezyklateinsatz. Je besser ein Produkt auf Sortier- und Recyclingfähigkeit ausgelegt ist, desto größer ist die Chance, dass aus einem „Verbrauchsgut“ wieder ein Wertstoff wird. Umgekehrt gilt: Wer Rezyklate gezielt einsetzt, schafft Nachfrage und sichert damit die **wirtschaftliche Basis** für weitere Investitionen in Recyclingtechnologien.

Für **DEISS und die SUND Group** ist dieser Gedanke seit vielen Jahren **handlungsleitend**. Unser Verständnis von Kreislaufwirtschaft kommt nicht aus der Theorie, sondern aus der Praxis: von ganz frühen Ansätzen wie der **Wiederverwendung von Kaffeesäcken** in der Speicherstadt bis hin zu modernen Hochleistungsfolien mit hohem Post-Consumer-Rezyklatanteil. Heute arbeiten wir mit unseren Partnern daran, **anspruchsvollere Rezyklate** in konstant hoher Qualität einzusetzen und gleichzeitig neue Stoffströme zu erschließen, die bislang kaum genutzt wurden.

Ein Beispiel dafür ist die Nutzung des **Kunststoffanteils aus Getränkekartons** im Rahmen unseres Projekts RE:SOURCE PLUS, das im Laufe des Jahres 2026 auf dem Markt kommen soll. Hier wird der Kunststoff aus dem Kartonverbund getrennt, zu Rezyklat aufbereitet und anschließend für die **Herstellung leistungsfähiger Abfallsäcke** eingesetzt. Was zuvor als schwer verwertbare Restfraktion galt, wird so Teil eines geschlossenen Kreislaufs und zeigt sehr konkret, wie sich Kreislaufwirtschaft in unserem Anwendungsbereich umsetzen lässt.

KONTAKT

Nils Janßen
Nationaler Key Account Manager
Tel.: 0151 26611114
E-Mail: n.janssen@deiss.de
deiss.de



Aromen, Menschen, Verantwortung – Eine kulinarische Reise nach Kambodscha

Der Text ist
sehr lang

Als HELA-Gewürzwerk zu einer **kulinarischen Reise nach Kambodscha** einlud, war schnell klar: Es geht um weit mehr als Gewürze. Anlass war die **Gewürzreihe CHAMKAR**, deren **fair gehandelte** Produkte direkt bei kambodschanischen Kleinstbauern angebaut werden. Ziel war es, Menschen, Traditionen und Projekte hinter den Produkten erlebbar zu machen.

Ein zentraler Programmpunkt waren **Besuche traditioneller Märkte**. Schon beim Betreten eröffnete sich eine Welt **intensiver Eindrücke**: frische Kräuter, aromatische Gewürze, eine Vielfalt an Obst, Gemüse sowie Fisch und Fleisch aus der Region. Einkauf und Handel folgen hier **eigenen kulturellen und klimatischen Gegebenheiten** und zeigen, wie selbstverständlich Frische und Nähe zum Produkt in der kambodschanischen Küche verankert sind. Farben, Düfte und Aromen verdeutlichen, warum das Land gastronomisch als Geheimtipp Südasiens gilt.

Gemeinsam mit **lokalen Köchinnen und Köchen** wurden aus den Marktprodukten Gerichte zubereitet – ohne starre Rezepte, dafür mit **Intuition** und **handwerklicher Erfahrung**. Die Teilnehmenden erlebten, wie stark die Khmer Küche auf Balance, Textur und Frische setzt und wie unmittelbar sich Herkunft im Geschmack widerspiegelt.

Besonders prägend war der Besuch bei **Chef Nak, Botschafterin** der traditionellen kambodschanischen Küche. Für eines ihrer **Kochbücher international ausgezeichnet**, engagiert sie sich für den Erhalt authentischer Rezepte. Mit großer Ruhe zeigte sie die Herstellung einer klassischen Currypaste: Zutaten werden im Mörser Schritt für Schritt und in der richtigen Reihenfolge verarbeitet. So entsteht die feine Textur, die für die **kambodschanische Küche** charak-

teristisch ist. Diese Begegnung machte deutlich, wie sehr kulinarische Identität von Präzision und Handwerk lebt.

Ein weiterer Höhepunkt war der **berühmte Kampot-Pfeffer**, einer der aromatischsten der Welt. Seine frischen, ätherischen Noten überzeugen längst Spitzenköche – auch Heiko Antoniewicz, der ihn nach Jahren wieder für sich entdeckte. Die Reise zeigte, wie stark Herkunft, Klima und Handwerk die **Qualität** eines **einzelnen Korns** prägen.

Neben kulinarischer Inspiration spielte Verantwortung eine zentrale Rolle. Die **CHAMKAR Linie** unterstützt Schulen in der Region; der Gewinn fließt vollständig in **lokale Bildungsprojekte**. Zudem wird die Lieferkette transparent offengelegt. So verbindet HELA hochwertige Produkte mit gesellschaftlichem Engagement – und zeigt, dass **Genuss und Nachhaltigkeit** zusammengehören.

Die Reise vermittelte weit mehr als kulinarisches Wissen: Sie erzählte die Geschichten hinter den Aromen und weckte den Wunsch, **Qualität neu zu denken** – vom Marktstand bis zur eigenen Gewürzmühle.

Deine Fragen zu den CHAMKAR Gewürzen von HELA sowie den Besonderheiten dieser Gewürzreihe beantwortet dir gern Kai Lautenbach

KONTAKT

Kai Lautenbach
Key Account Manager HoReCa
Gastronomie und Foodservice
Tel.: 0160 97238179
E-Mail: Kai.Lautenbach@hela.eu
hela.eu/unsere-marken/chamkar/



Lieblingsfamilie: v. l. Rowina Schymiczek, Lung-Wa Ayuto, Martina Mittendorf, Norman Kretschmer, Dr. Urban Uttenweiler, Chi Trung Khuu



SEETELHOTELS: Dr. Urban Uttenweiler, Lung-Wa Ayuto, Arleta Brandt, Christin Betzel, Rowina Schymiczek



Peters – Das Genusshotel: v. l. Dr. Urban Uttenweiler, Lung-Wa Ayuto, Hamza Zbida, Kevin Lelleck, Claus Peter, Rowina Schymiczek

Hospitality HR Award 2025: Deutsche Hotelakademie zeichnete die besten Arbeitgeber-Konzepte der Branche aus

Am **26. November 2025** wurden **16 Hospitality HR Awards** für herausragende Arbeitgeber-Konzepte vergeben. Ausgezeichnet wurden u.a. ein Hotel mit Fokus auf mentale Gesundheit, ein von Auszubildenden geführtes Restaurant sowie ein Systemgastronomiekonzept mit Inklusion im ersten Arbeitsmarkt. Der seit 2013 verliehene **Branchenpreis würdigt** innovative HR-Strategien in der Hospitality. Initiatorin Merle Losem betont die Strahlkraft moderner Personalstrategien, Otto Lindner bezeichnet den Award als Schaufenster für Ideen, Mut und Innovation.

WIR GRATULIEREN UNSEREN HGK-MITGLIEDERN!

Die **drei Gewinner des HGK-Ehrenpreises** beim Hospitality HR Award sind SEETELHOTELS, Lieblingsfamilie und Peters – Das Genusshotel in der Wingst. **SEETELHOTELS** überzeugte mit ganzheitlicher Nachwuchsförderung, die

Fachkompetenz, Eigenverantwortung, Inklusion und Nachhaltigkeit verbindet. **Lieblingsfamilie** schafft Lebens- und Arbeitsperspektiven für Menschen aus Drittstaaten und verknüpft Recruiting mit gesellschaftlicher Verantwortung. **Peters – Das Genusshotel** wurde für das Projekt „Genussgarten als Lern- und Arbeitsraum“ ausgezeichnet, eine Kooperation mit Auszubildenden und einer Grundschule.

KONTAKT

Anja Eigen
Deutsche Hotelakademie
Poller Kirchweg 99
51105 Köln
Tel.: 0221 42292910
team@dha-akademie.de
dha-akademie.de



HGK-TrendTour Kopenhagen vom 28. bis 31. August 2026 – Velkommen til København!

WILLKOMMEN ZUR TRENDTOUR KOPENHAGEN – DEINER ENTSPANNTEN AUSZEIT IM HERZEN SKANDINAVIENS!

Tauche ein in das pulsierende Flair der dänischen Hauptstadt und erlebe drei **unvergessliche Tage voller Sightseeing, Kulinarik und echter Hygge**.

Unsere **exklusive Tour** führt dich zu den angesagtesten **Hotspots** der Stadt: vom magischen Tivoli über den Reffen Street-Food-Markt bis hin zu den Markthallen der Torvehallerne und dem angesagten Meatpacking District.

Freu dich auf eine stimmungsvolle Hafentour, besondere Geschmackserlebnisse und das einzigartige Lebensgefühl,

das Kopenhagen so besonders macht. Lass dich treiben, genieße, entdecke – und erlebe die **Trendmetropole Dänemarks** von ihrer schönsten Seite.

Klingt nach deinem perfekten Kurztrip? Dann sichere dir jetzt deinen Platz und sei dabei!

KONTAKT

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

JETZT ANMELDEN



INTERNORGA VOM 13. BIS 17. MÄRZ IN HAMBURG

HALLE B1.0G, STAND 206



Digital durchstarten mit HGK – Effiziente Tools für deinen Unternehmenserfolg

Mit den **digitalen Lösungen der HGK** werden Arbeitsabläufe spürbar einfacher, schneller und effizienter. Ob Rechnungsverarbeitung, Einkauf, Kennzahlensteuerung oder Online-Präsenz, die modularen Tools unterstützen Betriebe jeder Größe auf dem Weg in eine zukunftssichere Organisation.

HGK-BackOffice digitalisiert und strukturiert die Rechnungsverarbeitung. Eingangsrechnungen sind jederzeit übersichtlich verfügbar – inklusive offener Posten, Artikel, Mengen und Preisentwicklungen. **HGK-AllOrder** bündelt sämtliche Bestellungen über ein zentrales System und verhindert unkontrollierten Einkauf. So ist jederzeit transparent, wer was zu welchen Konditionen bestellt hat.

Mit dem **HGK-ChefsCockpit** behalten Unternehmer alle wichtigen Kennzahlen im Blick: Umsatz, Wareneinsatz, Personalkosten oder Auslastung werden tagesaktuell und zentral dargestellt. Ein Login genügt, ohne einen Systemwechsel, ohne Datenchaos. Das schafft Transparenz und ermöglicht fundierte Entscheidungen in Echtzeit.

Seit 1. Januar 2025 ist der **Empfang von E-Rechnungen** im B2B-Bereich verpflichtend, ab 2027 gelten nahezu ausnahmslos die Vorgaben des EN-16931-Formats. Die **HGK-E-Rechnungsplattform** ermöglicht eine **gesetzeskonforme**, sichere und nahtlose Integration in bestehende Prozesse. Ein **persönlicher Service** begleitet das Onboarding. Anwender

berichten bereits von deutlich weniger manuellem Aufwand, mehr Effizienz und spürbarer Zeitersparnis.

Auch beim Thema **Website** bietet die HGK eine **Unterstützung** an: Von der professionellen Erstellung bis zur Pflege steht eine moderne Lösung mit intuitivem Backend bereit.

Das HGK-Team freut sich darauf, die digitalen Tools vor Ort persönlich vorzuführen und individuelle Fragen direkt zu beantworten.

Darüber hinaus präsentieren die HGK-Lieferpartner Chr. Hubensack, Delta Fleisch, DHA Deutsche Hotelakademie, Event Rent, gfl Cosmetics, GVS Group, Hagleitner, Igefa, J.J. Darboven, Kimberly-Clark, MEWA, NEXARO und RB-Energieberatung am HGK-Stand ihre Produkte mit **speziellen Messeangeboten**.

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: e-rechnung@h-g-k.de
h-g-k.de



**SAVE
THE DATE**
15. JUNI 2026

AM 15. JUNI 2026 IN DRESDEN

HGK-BRANCHENEVENT 2026

Sicher dir deinen Aufenthalt im Kontingenthotel!

Am Montag, den **15. Juni 2026** findet wieder unser **jährliches Branchenevent** anlässlich der **HGK-Generalversammlung** im Maritim Congress Center Dresden statt.

Expertenwissen, Networking und ein festlicher Ausklang

Freu dich auf ein abwechslungsreiches Programm mit Convention, Generalversammlung und einem exklusiven Galaabend mit vielen Highlights.

Selbstverständlich haben wir auch in diesem Jahr ein **Zimmerkontingent für Frühbucher reserviert**.

Deine offizielle persönliche Einladung zum HGK-Bran-
chenevent 2026 wird dir im April per Post zugehen. Die
Anmeldung zur Veranstaltung wird erst ab diesem Zeitpunkt
ausschließlich online möglich sein.

Bei Fragen zur Veranstaltung steht dir Jacqueline Kass gern
zur Verfügung.

KONTAKT

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

ABRUFKONTINGENTE HGK-GENERALVERSAMMLUNG 2026

Maritim Hotel Dresden

Tel.: 0800 3383351
E-Mail: info.dre@maritim.de
Kontingent-Frist: 19.04.2026
Kontingent-Stichwort: HGK 2026
Busshuttle: nicht notwendig (Das Hotel befindet sich
innerhalb des Congress Centers Dresden)

Online buchen

Romantik Hotel Bülow Residenz

Tel.: 0351 8003206
E-Mail: reservierung@buelow-hotels.de
Kontingent-Frist: 15.04.2026
Kontingent-Stichwort: HGK 2026
Busshuttle: Ja

Online buchen

Relais & Châteaux Hotel Bülow Palais

Tel.: 0351 80030
E-Mail: info.palais@buelow-hotels.de
Kontingent-Frist: 15.04.2026
Kontingent-Stichwort: HGK 2026
Busshuttle: Ja

Online buchen

Schloss Hotel Dresden-Pillnitz

Tel.: 0351 2614-0
E-Mail: info@schlosshotel-pillnitz.de
Kontingent-Frist: 30.03.2026
Kontingent-Stichwort: HGK 2026
Busshuttle: Nein

**Hotelzimmer
direkt buchen**

Bitte beachte, dass die Hotelbuchung nicht die Anmeldung zur HGK-Generalversammlung mit Rahmenprogramm ersetzt!

HOSPITALITY HEROES

2026 GESUCHT

1.500 € Siegerprämie!
Jetzt bis **1. April 2026**
auf
hospitalityhero.de
bewerben.

Neue Talente aus der Hospitality-Branche gesucht

WER SICH IMMER WIEDER MIT HERVORRAGENDEN LEISTUNGEN AUSZEICHNET ...

... verdient Anerkennung und zwar den Preis für Auszubildende und Studierende aus Hotellerie und Gastronomie – den **HOSPITALITY HERO 2026 powered by HGK**, in Kooperation mit der **Gerhard Günnewig Stiftung**.

Mit dem Award werden junge Talente in **drei Kategorien** gewürdigt, die durch **besondere Fähigkeiten** oder **ihre Persönlichkeit** in der Welt der Hospitality überzeugen.

Fühlst du dich angesprochen oder kennst du jemanden, auf den das zutrifft? Dann bewirb dich unbedingt auf **hospitalityhero.de** – der Aufwand lohnt sich!

Die drei besten Teilnehmerinnen und Teilnehmer erhalten nicht nur den Titel **HOSPITALITY-HERO** und viel Anerkennung, sondern auch ein Preisgeld von jeweils **1.500 €**. Die Auszeichnung wird **live auf der Bühne** anlässlich des **HGK-Branchenevents am 15. Juni 2026** in Dresden verliehen. Bewirb dich **bis zum 1. April 2026** auf **hospitalityhero.de**!

KONTAKT

Jessica Schmucker
Personalreferentin
Tel.: 0511 37422-230
E-Mail: j.schmucker@h-g-k.de

Bis zum
1. April 2026
auf
goldener-brokkoli.de
bewerben!

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

DER GOLDENE BROKKOLI

2026



Drei Kategorien, attraktive Prämien und viele Chancen

Noch ist alles offen: Beim Catering-Award für nachhaltige Kita- und Schulverpflegung kann jeder gewinnen!

Zeigt uns, wie Nachhaltigkeit in eurem Catering-Betrieb gelebt wird. Welches Konzept sorgt dafür, dass Kinder gut versorgt sind und gleichzeitig die Zukunft ein Stück nachhaltiger wird? In diesem Jahr rücken wir auch eure Ideen, eure gesellschaftliche Verantwortung und eure Visionen in den Mittelpunkt und verleihen den **GOLDENEN BROKKOLI** in drei Kategorien: **Inklusion & Integration, Ernährungsbildung sowie Innovation und Vision.**

Die Siegerinnen und Sieger jeder Kategorie erhalten ein Preisgeld von **2.500 €** und werden live auf der Bühne am **15. Juni 2026** beim HGK-Branchenevent in Dresden geehrt. Bewerbungen sind bis zum **1. April auf goldener-brokkoli.de** möglich!

KONTAKT

Jan Suwalki
Nachhaltigkeitsmanager (TÜV)
Tel.: 0511 37422-163
E-Mail: j.suwalki@h-g-k.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:

Titel: Zinetron/Shutterstock, san kumar art/Shutterstock, focal point/Shutterstock, Seite 4: © Hubert Imhoff GmbH, Seite 6: ©EMIL DEISS KG (GmbH + Co.), Seite 7: Hela Gewürzwerk Hermann Laue GmbH, Seite 8: DHA/Thomas Loris, Sina Ettmer/Adobe Stock, Seite 9: Matthias Merz, Seite 10: © frank peters/Adobe Stock, Seite 11: Osvaldo ChG/Shutterstock, Andreas Novandi Irawan/Shutterstock, HST6/Shutterstock, Seite 12: Deemwave/Shutterstock