

HGK

Mit uns ist zu rechnen!

HGK-GENERAL-
VERSAMMLUNG
15. JUNI 2026, 13.00 UHR

ICD | Internationales
Congress Center Dresden
Saal 4 – 5, Ostra-Ufer 2
01067 Dresden



DAS MITGLIEDERMAGAZIN

HGK-AKTUELL KOMPAKT

April 2026

NEUE MITGLIEDSBETRIEBE

NEUE LIEFERPARTNER

BIST DU BEREIT FÜR
DIE E-RECHNUNG?

LACHS MIT HERKUNFT

WOHLFÜHLEN WIE ZUHAUSE

INTERVIEW MIT MICHEL BAUMGARTNER
VON DER FIRMA LUSINI

VORSTELLUNG
HGK-MITGLIED

JETZT ANMELDEN –
HGK-GENERALVERSAMMLUNG 2026

Die Digitalisierung begleitet uns überall. In Video-Calls, Apps, Social Media und smarten Tools, die unseren Alltag schneller, einfacher und nachhaltiger machen. Doch manchmal fühlt sich dieser digitale Wandel auch chaotisch an: kleinteilig, fragmentiert und ohne klares Gesamtbild. Wie wir dennoch Struktur, Orientierung und echte Prioritäten setzen können, zeigen wir euch auf unserem **HGK-Branchenevent am Montag, den 15. Juni 2026 in Dresden**. Und wir möchten mit euch feiern.

Denn bei aller Digitalität: Das Herz der Hospitality sind wir Menschen.

Freut euch auf die Convention mit Star-Moderatorin Annett Möller und Top-Keynote-Speaker Vince Ebert, die HGK-Generalversammlung und Abendgala. Zudem erwarten euch starke Messe-Highlights unserer Lieferpartner, kulinarische und musikalische Genüsse, die HGK-Verlosung, die Ehrung der Hospitalityheroes und die Verleihung des Catering-Awards Goldener Brokkoli 2026. Ein Tag, den ihr nicht verpassen solltet.

Weitere Informationen findet ihr auf Seite 10 dieser Ausgabe.

Das HGK-Team wünscht euch viel Spaß beim Lesen.

NACHSTEHEND ERLÄUTERN WIR IHNEN DIE SYMBOLE FÜR DIE INTERAKTIVE NUTZUNG DIESES BLÄTTERKATALOGS:



SPRUNGMARKEN: ANKLICKEN UND SIE GELANGEN DIREKT ZUR GEWÜNSCHTEN INFORMATION



LINK ZUM DIREKTEN E-MAIL-KONTAKT



WEITERLEITUNG ZUR HINTERLEGTEN WEBSITE



BILDERGALERIE ÖFFNEN UND WEITERE BILDER ANSEHEN



DIREKTER ANRUF, NUR BEI SMARTPHONE-ANSICHT MÖGLICH

Wie finden Sie die digitale Variante der HGK-Aktuell? Gern erwarten wir Ihre Fragen oder Anmerkungen zu dieser Ausgabe.

KONTAKT

Stephanie Zevenbergen
Tel.: 0511 37422-158
E-Mail: s.zevenbergen@h-g-k.de

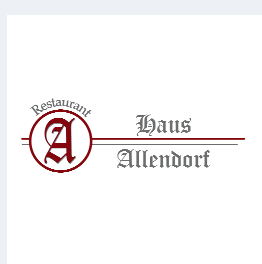
Neue Mitgliedsbetriebe vom 04.02.2026 bis 11.03.2026



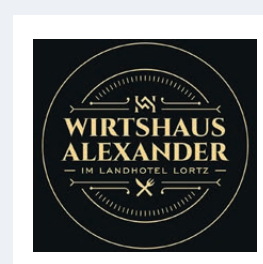
Atrium Hotel Amadeus
Pretzcher Straße 20
06721 Osterfeld
atrium-hotel-amadeus.de



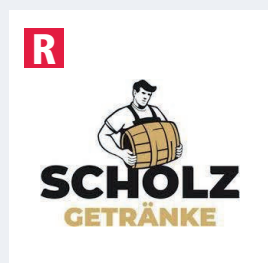
Restaurant Heinrichs
Hauptstraße 1
30916 Isernhagen
restaurant-heinrichs.de



Restaurant Haus Allendorf
Neuwarendorf 16
48231 Warendorf
haus-allendorf.de



Wirtshaus Alexander
Eberbach 3a
64385 Reichelsheim
landhotel-lortz.de



SCHOLZ GETRÄNKE E.K.
Grenzlandstraße 29
01816 Bad Gottleuba
Tel.: 035023 203900

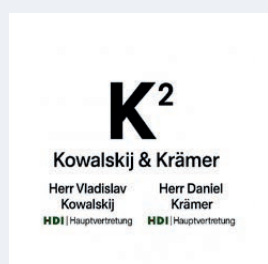
verwaltung@scholz-getraenke.de
scholz-getraenke.de

Artikelprogramm:

Biere, Weine, Spirituosen, Säfte,
Erfrischungsgetränke

Ihr Vorteil: 1 % Bonus

Liefergebiet in PLZ: 01000 bis 01999



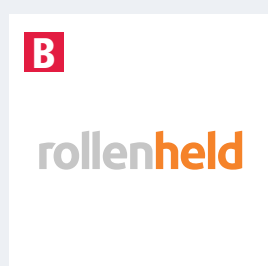
KOWALSKIJ & KRÄMER GBR
In Heldern 8
31832 Springe
Tel.: 0178 4153093

vladislav.kowalskij@hdi.de
hdi.de/betreuer/agentur-vladislav-kowalskij

Artikelprogramm:

Versicherungen (branchenspezifische
Lösungen, Betriebshaftpflicht, Sachwerte/
Erträge, Schutz für besondere Risiken,
Cyberversicherung) u. v. m.

Preisbasis: lt. Angebot



KVITTO GMBH

Robert-Koch-Straße 18
40764 Langenfeld
Tel.: 02173 297510

kundenservice@kvitto.de
rollenheld.de

Artikelprogramm:

Büromaterial, Kopierpapier, Kassenrollen,
Thermorollen und EC-Rollen

Ihr Vorteil: 2 % Bonus

Büroheld ist eine eingetragene
Marke der kvitto GmbH



**GILDE HANDWERK MACRANDER
GMBH & CO. KG**
Dingdener Straße 199
46395 Bocholt
Tel.: 02871 1880

verkauf@gildehandwerk.com
gildehandwerk.com

Artikelprogramm:

Geschenkartikel, Dekoration und
kreative Wohnaccessoires

Ihr Vorteil: 5 % Rabatt pro Auftrag,
1 % Bonus



R Regionale Lieferung möglich

B Bundesweite Lieferung möglich

B

Fink 

FINK GMBH & CO. KG

Dingdener Str.199
46395 Bocholt
Tel.: 02871 9960

contact@fink-living.de
fink-living.de

Artikelprogramm:

hochwertige Wohnaccessoires,
Deko- und Geschenkartikel

Ihr Vorteil: 1 % Bonus

B

SESES DRINKS

SESES DRINKS GMBH

Coburger Straße 7 - Gebäude 2
96472 Rödental
Tel.: 09561 6759000

info@seses-drinks.com
seses-drinks.com

Artikelprogramm:

Fruchtreduktionen als Premixes für Limos,
Spritz, Cocktails und Spritz 0%

Ihr Vorteil: 1 % Bonus

B

 **Bentley** | **MO
OR**

BENTLEY EUROPE BV

Gietijzerstraat 44
3534 AV Utrecht
Tel.: +31 85 0069026

info@bentleyeurope.com
bentleyeurope.com

Artikelprogramm:

hochwertige Hotelaccessoires wie
Bügelzubehör, Wasserkocher,
Willkommenstabletts, Gebäckablagen,
Schreibtischzubehör und Babybetten

Ihr Vorteil: 1 % Bonus

B

 **HSI ECO-TECH**

HSI ENERGIE GMBH

Villacher Straße 7
9300 St.Veit an der Glan / Österreich
Tel.: +43 664 2473786

office@hsi-ecotech.com
hsi-ecotech.com

Artikelprogramm:

24 h Kompostiermaschinen,
Batteriespeicher

Ihr Vorteil: 1 % Bonus

Liefergebiet: bundesweit und Österreich



R Regionale Lieferung möglich

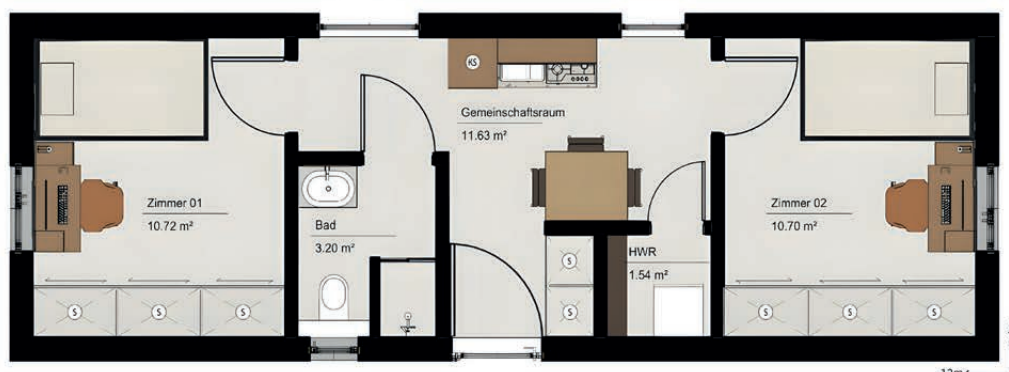
B Bundesweite Lieferung möglich

Anzeige

loft.heim

Mitarbeiterunterkunft

Kostenlos auch bei 100% Finanzierung



109.900,-€_{netto}

Schlüsselfertig, KfW 55, voll möbliert, Küchenzeile,
Badezimmer, Fassade/Dach individuell gestaltbar

-5% HGK Rabatt -2% Skonto

Wir sind für Sie da | Mail: info@loftheim.de | Tel: 0511 93 63 44 -146

Die E-Rechnung kommt. Bist du bereit?

Ab 2025 schreibt der Gesetzgeber vor, dass Rechnungen zwischen Unternehmen in einem digitalen Format ausgestellt werden müssen. Das betrifft alle – auch Betriebe in der Gastronomie und Hotellerie. Wir begleiten DICH sicher und unkompliziert durch die Umstellung.

SO LÄUFT DIE EINFÜHRUNG AB

2025

SEIT JANUAR 2025

Empfang verpflichtend

Alle Unternehmen müssen eingehende E-Rechnungen entgegennehmen können. Das Versenden ist noch nicht vorgeschrieben.

2026

ÜBERGANGSFRIST

Der richtige Moment zum Handeln

Die Sendepflicht greift noch nicht vollständig – aber die Zeit zum Vorbereiten läuft. Wer jetzt startet, vermeidet späteren Druck.

2027

AB JANUAR 2027

Sendepflicht ab 800.000 € Umsatz

Betriebe mit einem Jahresumsatz über 800.000 € müssen Rechnungen ab dann ausschließlich im gesetzlichen Format versenden.

2028

AB JANUAR 2028

Sendepflicht für alle Betriebe

Ab diesem Datum gilt die Pflicht unabhängig von der Betriebsgröße. Eine herkömmliche PDF-Rechnung ist dann nicht mehr ausreichend.

WAS DIE ÜBERGANGSFRIST 2026 BEDEUTET

Bis Ende 2026

Rechnungen per PDF oder Papier bleiben zulässig – vorausgesetzt, dein Geschäftspartner stimmt dem zu.

Kleinere Betriebe

Wer im Vorjahr unter 800.000 € Umsatz hatte, darf noch bis Ende 2027 im bisherigen Format abrechnen. Eingehende E-Rechnungen müssen aber schon heute verarbeitet werden können.

Gut zu wissen

Ein PDF trägt manchmal das Label „E-Rechnung“ – gesetzlich gilt es trotzdem nicht. Entscheidend ist das hinterlegte digitale Datenformat.

Hinweis: Die Übergangsfrist bietet Spielraum – ist aber kein Aufschub. Wer die Umstellung 2026 angeht, ist rechtzeitig vor den Stichtagen abgesichert.

WAS DU VON UNS BEKOMMST

SCHNELL UND EINFACH:

Onboarding & Kümmerer-Service

Wir richten alles für dich ein und stehen dir persönlich zur Seite – von der Einrichtung bis zum laufenden Betrieb.

KOSTENFREI:

6 Monate für HGK-Mitglieder

Alle HGK-Mitglieder zahlen in den ersten 6 Monaten keinen Cent. Einstieg ohne finanzielles Risiko.

RECHTSSICHER:

Gesetzliche Anforderungen erfüllt

Unsere Lösung erfüllt alle aktuellen gesetzlichen Vorgaben – und wird laufend aktuell gehalten.

SICHER IST SICHER:

Made in Germany

Unsere Server stehen in Deutschland und unterliegen der DSGVO. Deine Daten sind bei uns gut aufgehoben.

Bereit für den nächsten Schritt?

Sprich uns an – wir schauen gemeinsam, was für deinen Betrieb passt und wie wir die Umstellung so einfach wie möglich gestalten.

KONTAKT

HGK-Team E-Rechnung

Tel.: 0511 37422-344

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

h-g-k.de/cms/leistungen-produkte/digitale-loesungen/hgk-e-rechnung



Glen Douglas: Der Lachs mit Herkunft

Das Frischeparadies gilt seit Jahrzehnten als Adresse für hochwertige Lebensmittel und eine Sortimentsphilosophie, die auf Transparenz, Herkunft und handwerkliche Sorgfalt setzt. Produkte werden dort nicht zufällig ausgewählt, sondern nach klaren Kriterien: verantwortungsvolle Erzeugung, nachvollziehbare Herkunft und ein Geschmack, der die Geschichte des Produkts erzählt. Mit diesem Anspruch – „Unser Bestes für Genuss“ – wird das Sortiment kontinuierlich weiterentwickelt. Der Glen Douglas Lachs ist ein Beispiel dafür, wie konsequent diese Werte umgesetzt werden.

EIN RAUES TAL, DAS CHARAKTER SCHENKT

Westlich der schottischen Highlands, in klaren, kalten Meerwasserlöchern, wachsen die Glen Douglas Lachse unter Bedingungen auf, die weit über gängige Standards hinausgehen. Drei Jahre lang trotzen sie Wind und Strömung, entwickeln ein festes, saftiges Fleisch und werden ohne Antibiotika, Medikamente oder chemische Zusatzstoffe aufgezogen – mit gentechnikfreier Fütterung. Die naturnahe Haltung prägt nicht nur die Struktur des Fisches, sondern auch seinen Geschmack.

QUALITÄT, DIE ANERKENNUNG FINDET

Seit 1992 trägt der Glen Douglas Lachs das französische Label Rouge – als erster Fisch überhaupt und bis heute als einziges nicht-französisches Produkt. Zusätzlich wurde er vom Frischeparadies mit dem QSFP-Siegel ausgezeichnet, das nur an Lebensmittel vergeben wird, die besonders hohe Qualitätsanforderungen erfüllen. Diese doppelte Anerkennung macht deutlich, warum der Lachs im Sortiment hervorgehoben wird: Er steht exemplarisch für Produkte, die Herkunft, Handwerk und Qualität vereinen.

WENN NATUR IM GESCHMACK WEITERLEBT

Beim Aufschneiden zeigt sich die Handschrift seiner Herkunft: ein festes, leuchtendes Fleisch mit feiner Marmorierung. Ob roh als Sashimi, sanft gegart, leicht geräuchert oder gebeizt – der Glen Douglas Lachs behält Struktur, Saftigkeit und seinen charaktervollen Geschmack. Er harmonisiert mit frischen, zitrischen Noten ebenso wie mit milden Gemüsebegleitern. Damit eignet er sich besonders für leichte Gerichte im Frühling, überzeugt jedoch ebenso in allen anderen Jahreszeiten.

MEHR ALS EIN PRODUKT

Der Glen Douglas Lachs steht für Werte, die im Frischeparadies eine zentrale Rolle spielen: verantwortungsvolle Erzeugung, nachvollziehbare Herkunft und eine Qualität, die man schmeckt. Er erzählt eine Geschichte von Geduld, von Landschaft und von Menschen, die mit Sorgfalt arbeiten – und genau diese Geschichten machen ihn zu einem Produkt, das im Sortiment eine besondere Stellung einnimmt. Erhältlich exklusiv bei deinem Frischeparadies.



KONTAKT

JETZT NEUKUNDE WERDEN!

Deine regionale Ansprechperson findest du online auf frischeparadies.de oder wende dich direkt per E-Mail an: neukunde@frischeparadies.de



kela – Wohlfühlen wie zuhause

Ob Hotel, Restaurant, Ferienwohnung oder Bürogebäude: **Räume** entfalten **ihre Wirkung** dann, wenn sich Menschen darin wohlfühlen. Genau dort setzt die Keck & Lang GmbH mit ihrer **Marke kela** an. Seit mehr als **120 Jahren** steht das Unternehmen mit Sitz auf der schwäbischen Alb für hochwertige Accessoires für Bad und Küche. Aus dieser Tradition heraus ist kela zu einer **international agierenden Marke** gewachsen, die Qualität, Design und Funktionalität konsequent miteinander vereint.

Heute bedeutet das für uns: Unter der Marke kela entwickeln und vertreiben wir **zeitgemäße Produkte** für **Küche und Bad**. Wir schaffen Lösungen, die langlebig sind, im täglichen Einsatz überzeugen und Räume spürbar aufwerten.

VON DER IDEE BIS ZUM FERTIGEN PROJEKT. REALISIERE DEINE AUSSTATTUNGSPROJEKTE MIT KELA.

Ein gelungenes Ambiente trägt maßgeblich dazu bei, dass Menschen sich willkommen fühlen, gerne wiederkommen und positive Eindrücke weitertragen. Diesen Anspruch verfolgen wir bei kela. Egal, ob Modernisierung, Umbau, Neubau oder Ersatz einzelner Artikel: Mit einem breiten Sortiment für Bad und Küche bieten wir flexible Lösungen für unterschiedlichste Ausstattungprojekte. Dabei stehen Gestaltungsfreiheit, Ästhetik und eine effiziente Umsetzung im Fokus.

ALLES AUS EINER HAND. BREITE VIELFALT. HARMONISCH AUF EINANDER ABGESTIMMT.

Mit rund 1.700 Produkten bieten wir ein Sortiment, das sich flexibel an individuelle Anforderungen anpassen lässt. Eigene Produktentwicklungen sowie die Nähe zum Markt und zum Kunden sorgen dafür, dass Design und praktische Anforderungen optimal zusammenspielen. Abgestimmte Serien, verlässliche Nachbestellmöglichkeiten und eine unkomplizierte Ersatzteilversorgung schaffen dabei Sicherheit und sparen Zeit. In der Küche zeigen sich die Details: Pfannen und Töpfe, die zuverlässig funktionieren, clevere

Küchenhelfer für reibungslose Abläufe und stilvolle Küchentextilien, die Farbe und Wohnlichkeit in den Raum bringen. Im Bad eröffnen Handtuchkollektionen und Kosmetikeimer vielseitige Möglichkeiten für stimmige Farbkonzepte, während Badaccessoires wie Seifenspender, WC-Garnituren oder Zahnpflegebecher in unterschiedlichen Materialien, Formen und Stilen Gestaltungsspielräume bieten.

PARTNERSCHAFTLICH. PERSÖNLICH. VERLÄSSLICH.

Als HGK-Lieferpartner stehen wir für hochwertige Bad- und Küchenaccessoires und eine Zusammenarbeit auf Augenhöhe. Persönliche Beratung, individueller Service und lösungsorientiertes Denken sind für uns selbstverständlich.

Mit unserer **Sortimentsvielfalt** entwickeln wir **Ausstattungskonzepte**, die Budget, Designansprüche und Zeitpläne berücksichtigen und Räume mit **Charakter und Atmosphäre** schaffen. Seit 2014 leiten Michael Kasper und Marcel Michalek die Keck & Lang GmbH. Unter ihrer Führung wird die Positionierung der Marke weiter gestärkt, **nachhaltiges Wachstum gefördert** und der Aufbau langfristiger Kundenbeziehungen konsequent verfolgt. Der **Leitgedanke** bleibt dabei derselbe: **Fühl Dich zuhause.**



KONTAKT

Florian Biegert
Leitung Vertrieb Objektgeschäft –
Prokurist bei kela
Tel.: 07332 8233
E-Mail: fbiegert@kela.de
kela.de



Michel Baumgartner



Effizienz trifft Atmosphäre – Im Gespräch mit Michel Baumgartner, Leiter Key Account Management LUSINI Deutschland

Wie schaffen es Hotels, Restaurants und Caterer, **trotz knapper Teams** eine **hohe Servicequalität** und eine **stimmige Atmosphäre** zu halten? Wir haben mit Michel Baumgartner gesprochen. Er verantwortet bei LUSINI Deutschland das Key Account Management und begleitet Betriebe vom kleinen Stadthotel bis zum Ferienresort.

Wie positioniert sich LUSINI in diesem Spannungsfeld zwischen Effizienz und Gästelerlebnis?

LUSINI versteht sich als One-Stop-Shop für die Hospitality in Europa – mit den **eigenen Marken VEGA (Möbel & Tischkultur), ERWIN M. (Textilien), JOBELINE (Berufsbekleidung) und PULSIVA** sowie **kuratierten Partnermarken**. Uns reicht es aber nicht, nur Produkte zu liefern. Wir hören zu, schauen in die Abläufe, prüfen Markenbild und Budget – und stellen daraus Lösungen zusammen: von Möbeln über Geschirr und Wäsche bis hin zu Berufsbekleidung, individueller Möblierung, Logistikservices und – wo sinnvoll – digitalen Tools. Unsere Services und insbesondere die Premium & Project Services dienen als Klammer, um solche Projekte von der Idee bis zur Umsetzung zu begleiten, ohne selbst Generalunternehmer zu sein.

Du hast beschrieben, dass LUSINI im Betrieb denkt und nicht nur im Produkt. Was heißt das für dich konkret im Alltag eines Betriebs?

Ganz konkret heißt das: Wir starten nicht bei der Frage „Welcher Stuhl gefällt Ihnen?“, sondern bei der Situation im Alltag. Wenn ich zum Beispiel nur drei statt fünf Personen im Service habe, darf der Raum keine zusätzliche Arbeit erzeugen – er muss mitarbeiten. Das beginnt damit, in Szenarien zu denken: Frühstück, Nachmittagsbetrieb, Abendservice. Idealerweise brauche ich für den Wechsel nur wenige definierte Schritte, die zwei Personen schnell schaffen. Die Möblierung bleibt stehen, die Grunddecke bleibt – verändert wird die Ebene darüber mit Läufern, Platzsets, Kerzen oder einzelnen Signature-Tellern und Gläsern. So verändert sich das Bild, ohne dass komplett neu eingedeckt werden muss.

Auch die Möbel selbst sind Teil dieses Denkens: Stühle, die sich gut greifen lassen, pflegeleichte Bezüge, Tische, die sich schnell umstellen lassen. Serien von VEGA, die in Lobby, Bar und Zimmer funktionieren, reduzieren Varianten – das vereinfacht Nachkauf, Lagerhaltung und Einarbeitung. Bei der Tischkultur setzen viele Betriebe auf eine belastbare Basisserie für Frühstück und Bankett und ergänzen nur punktuell für den Abend.

Fortsetzung auf der folgenden Seite >

Das schafft klare Logiken im Spülbereich und spart jedes Mal Minuten beim Clearing. So wird aus einzelnen Produkten ein stimmiges Konzept, das optisch überzeugt und im Alltag mit knapp besetzten Teams wirklich tragfähig ist.

Und draußen – wie wird die Terrasse zum Umsatzbringer, ohne das Team zu überlasten?

Wir empfehlen, sie wie einen kleinen eigenen Betrieb zu denken: mit klaren Laufwegen, definierten Stationen und leichten, stapelbaren Möbeln, die sich schnell gruppieren lassen. Mobile Elemente von VEGA wie die Outdoor-Bar Baruba oder der Servierwagen Sprinter können als Theke, Kaffeestation oder mobile Bar genutzt werden. So kann der Service dorthin rücken, wo die Gäste sind, ohne dauerhafte Zusatzstationen aufzubauen.

Spannend ist außerdem das Thema Saisonverlängerung: Decken, Kissen, Heizstrahler und Windschutz ermöglichen zusätzliche Abende im Frühjahr und Herbst. Wer dazu eine passende „Warm-up-Karte“ anbietet, generiert zusätzlichen Umsatz auf Flächen, die früher als „zu kalt“ galten – mit klaren Abläufen und ohne das Team zu überfordern.

Welche Rolle spielt Berufsbekleidung in diesem Gesamtbild?

Gäste nehmen immer das Gesamtbild wahr – und das Team ist ein ganz wesentlicher Teil davon. Berufsbekleidung ist Markeninszenierung: Sie transportiert Stil, Anspruch und Haltung eines Hauses, noch bevor das erste Wort fällt. Gleichzeitig muss sie alltagstauglich sein. Wenn Jacken zwicken oder Stoffe nach wenigen Wäschen müde wirken, spürt man das sofort in der Stimmung.

Mit JOBELINE bieten wir Berufsbekleidung, die man im besten Fall auch außerhalb des Dienstes gerne tragen würde: modische Schnitte, personalisierbar mit Logo oder Namen, und gleichzeitig funktional – von der Küche bis zum Service. Wenn sich Mitarbeitende in ihrer Kleidung wiederfinden und trotzdem klar „on duty“ sind, steigt automatisch Professionalität und Präsenz im Gastraum.

Was sollten Gastgeber als Erstes prüfen, wenn sie Effizienz und Atmosphäre neu denken wollen?

Drei Fragen helfen beim Einstieg: Erstens: Wo verlieren wir heute am meisten Zeit, ohne dass der Gast das merkt – Wege, Suchzeiten, Umbauten? Zweitens: Welche Elemente unserer Ausstattung unterstützen uns wirklich, welche machen es komplizierter – von Möbeln über Tischkultur und Textilien bis hin zur Lagerung? Drittens: Wo könnte externe Unterstützung helfen, schneller zu guten Lösungen zu kommen – etwa über Beratung, Musterservice, 3D-Visualisierung oder auch mit Hilfe von Servicerobotern! Wer diese Fragen ehrlich beantwortet, sieht schnell, wo die größten Hebel liegen. Und genau dort setzen wir mit Sortiment, Service und Netzwerk an – damit Effizienz nicht nach Verzicht aussieht, sondern nach einem Gästerlebnis, das in Erinnerung bleibt.

KONTAKT

Michel Baumgartner
Tel.: 0176 10264708
E-Mail michel.baumgartner@lusini.com
lusini.com



Gebäudeansicht 1880



Gebäudeansicht 1906



Gebäudeansicht 2023

120 Jahre Hotel Riemann – Tradition, Wandel und gelebte Gastfreundschaft in vier Generationen

Zum **120-jährigen Jubiläum** blickt das Hotel Riemann auf eine **bewegte** und zugleich **beeindruckende** Geschichte zurück. Seit Generationen steht das Haus für Gastfreundschaft, Beständigkeit und die gelungene Verbindung von Tradition und zeitgemäßem Komfort.

Die **Wurzeln des Hauses** reichen bis in das Jahr 1811 zurück. Damals wurde das traditionsreiche Schützenhaus errichtet, das viele Jahrzehnte später zur Grundlage einer **bemerkenswerten Erfolgsgeschichte** werden sollte. Im Jahr 1906 erwarb August Riemann das Anwesen.

Gemeinsam mit seiner Ehefrau Marie entwickelte er das Haus zu einem **gastronomischen Mittelpunkt** und legte damit den Grundstein für die bis heute andauernde Familientradition.

Wir gratulieren dem Hotel Riemann herzlich zum 120-jährigen Jubiläum und wünschen viel Erfolg und alles Gute für die Zukunft. Auf der folgenden Seite stellen wir euch die Inhaberin - Andrea Riemann - vor, die das traditionsreiche und zugleich modern aufgestellte Haus führt.

Vorstellung HGK-Mitglied

Andrea Riemann vom Hotel & Restaurant Riemann



Nach meiner Ausbildung zur Hotelfachfrau habe ich gemeinsam mit meiner Oma den Betrieb geleitet, da mein Vater einen schweren Unfall hatte und seitdem berufsunfähig war.

Nachdem mein Sohn geboren war und meine Großmutter aus Altersgründen ausschied, unterstützte mich mit großem Engagement meine Mutter Ingrid, ohne sie wäre eine Fortführung des Betriebes nicht möglich gewesen.

Heute leite ich das Hotel in vierter Generation. Der Betrieb wird kontinuierlich modernisiert und renoviert, auch im Bereich der Digitalisierung wird ständig aktualisiert.

„Für den Beruf in der Hotellerie und Gastronomie braucht es Toleranz, Flexibilität und Durchhaltevermögen.“

STECKBRIEF

I Besonders gefällt mir an der HGK:

Das Bestellsystem HGK-AllOrder ermöglicht es mir, meine Bestellungen anhand individuell angelegter Bestelllisten schnell und effizient direkt an die jeweiligen Lieferanten zu übermitteln. Auch das Team in der HGK-Zentrale unterstützt mich bei Anfragen – beispielsweise zu Kleininventar – stets freundlich, kompetent und zuverlässig. Darüber hinaus schätze ich den persönlichen Austausch mit Kolleginnen und Kollegen beim jährlichen Branchenevent, dessen Abendveranstaltung jedes Jahr ein ganz besonderes Highlight darstellt.

I Der ideale Tag startet

mit einem gemeinsamen Mitarbeiterfrühstück.

I Wenn ich mal nicht im Betrieb bin,

dann bin ich gerne mit dem E-Bike und Freunden in der Harzer Umgebung unterwegs – einfach zwei Stunden radeln, um den Kopf freizubekommen und neue Energie zu tanken.

I Wen würdest du gerne mal treffen (auch historische Person):

Hape Kerkeling

I Mein Lieblingsgericht:

Lege mich da nicht fest, probiere gern immer mal wieder etwas Neues aus.

I Ich arbeite in der Gastronomie, weil

es mir wichtig ist, die gewachsene Familientradition fortzuführen und das Erbe unseres Hauses auch für kommende Generationen zu bewahren. Es ist ein sehr schöner, wenn auch sehr fordernder Beruf.

I Das motiviert mich richtig:

Wenn Stammgäste sich beim Abschied bedanken und sagen, dass es sehr schön war und sie bald wiederkommen. Und wenn mein Team jeden Tag zeigt, dass es gern hier ist, mit Freude arbeitet und diesen Ort als ein Stück Zuhause empfindet. Dann weiß ich, dass wir auf dem richtigen Weg sind.

KONTAKT

*** Superior Hotel & Restaurant Riemann
Sebastian-Kneipp-Promenade 1
37431 Bad Lauterberg
Tel.: 05524 92790
E-Mail: info@riemann-hotel.de
Riemann-hotel.de

DIGIDADA IN DRESDEN

AM 15. JUNI 2026

HGK-BRANCHENEVENT 2026

MESSE | EVENT | GENERALVERSAMMLUNG | GALA



JETZT HIER KLICKEN
UND ANMELDEN!

Beste Aussichten für ein grandioses Fest!

TAGESPROGRAMM AUF EINEN BLICK:

9.00 Uhr

WILLKOMMEN und Start HGK-Convention

10.30 Uhr

SPECIAL GUEST UND TOP-KEYNOTE VINCE EBERT:

„Big Dadaismus – Mit gesundem Menschenverstand durch die Digitalisierung“. In seinem Vortrag rät der **Kabarettist und Diplom-Physiker Vince Ebert** zu mehr Gelassenheit und räumt mit Mythen, Heilsversprechen und Horrordimensionen der Geschäftswelt von morgen auf. Anhand von **humorvollen Beispielen** zeigt er, warum sich das selbstfahrende Auto vielleicht nie durchsetzen wird, wo Menschen selbst dem intelligentesten Computer überlegen sind – und, dass schon steinzeitliche Businessmodelle soziale Netzwerke genutzt haben. Ein **mitreißender Vortrag** für Vordenker, Mitdenker und Nachdenker – also einfach perfekt für uns und unsere Branche!

13.00 Uhr

HGK-GENERALVERSAMMLUNG

15.45 Uhr

DER HOSPITALITYHERO 2026 GEHT ...

... an **drei herausragende Nachwuchstalente** in der **Hotellerie und Gastronomie**. Welche das sind, verraten wir natürlich noch nicht. Aber wir wissen, wie wir sie feiern: mit Standing Ouations u. v. m.

16.30 Uhr

DIE GROSSE HGK-VERLOSUNG!

Wenn man eine Stecknadel fallen hören kann, erwachsene Menschen aufgeregt zappeln, die Spannung greifbar ist und alle ganz kurz aufhören zu atmen – dann ist **HGK-Verlosung!** Wer wird dieses Jahr den **Gewinn heimfahren** ...?

Ab 18.30 Uhr

PRICKELNDES WARM UP

Nach einem Tag mit vielen Inspirationen und spannenden News starten wir nach einer kurzen Pause **prickelnd ins Abendprogramm**: beim Come together – einfach dem „Clink“ der Gläser folgen.

Ab 19.15 Uhr

EIN GENUSS FÜR ALLE SINNE

Es wird **köstlich**, es wird **spannend**, es wird ganz besonders: Nehmen Sie Platz und genießen Sie einen **Galaabend** mit **exklusiven Show-Acts und vielen Highlights**.

Freuen Sie sich auf mitreißende Musik für jeden Geschmack, die **Verleihung des GOLDENEN BROKKOLI**, exklusive Leckerbissen fürs Auge, den Gaumen und die Lachsmuskeln ... und vieles mehr – aber das wird noch nicht verraten.

Ab 22.00 Uhr

AUF ZUR AFTER-SHOW-PARTY!

Tolle Shows gesehen, exzellent gegessen, lang genug gegessen. Jetzt wird gefeiert: **Musik an und dance!** Und wer nicht so gern das Tanzbein schwingt, lässt den Abend entspannt in der **Blue Bar ausklugen** – unserer Smalltalk Lounge für ruhigere Gespräche.

Wir freuen uns auf einen unvergesslichen Abend mit Euch!



Jetzt hier klicken
und anmelden!

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:

Titelbild und Seite 10: © Shutterstock und
© Adobe Stock, Seite 5: © FrischeParadies
GmbH & Co. KG, Seite 6: © Keck & Lang
GmbH, Seite 7: © LUSINI Deutschland
GmbH, Seite 8: © Foto Lindenberg und
© Hotel & Restaurant Riemann, Seite 9:
© Hotel & Restaurant Riemann