

# HGK

Mit uns ist zu rechnen!

DAS MITGLIEDERMAGAZIN

## HGK-AKTUELL KOMPAKT

Juni 2026

NEUE  
MITGLIEDSBETRIEBE

NEUE  
LIEFERPARTNER

EIN LEBEN FÜR  
DIE FRÜCHTE

MAXIMALE PROZESSKONTROLLE  
DURCH EIGENFERTIGUNG

WARUM DAS HOTEL-GYM ZUM  
BUCHUNGSKRITERIUM WIRD

KLASSIKER ALS  
WAHRE GOLDGRUBE

BATTERIEN IM HOTEL- UND  
GASTRONOMIEALLTAG

HGK-DIGITALE LÖSUNGEN UND WEITERE  
HGK-ANGEBOTE AUF DER CONVENTION

MESSANGEBOTE UNSERER  
AUSSTELLENDEN LIEFERPARTNER

Mit großer Freude heißen wir euch am Montag, den 15. Juni 2026 zur diesjährigen HGK-Generalversammlung mit Convention und Abendveranstaltung im ICD / Internationales Congress Center Dresden willkommen. Freut euch auf inspirierende Ideen, bereichernde Gespräche und ein vielseitiges Programm – darunter auch die Keynote von Vince Ebert, mit besonderen Impulsen zur Digitalisierung. Nutzt die Gelegenheit, euch mit Kolleginnen und Kollegen auszutauschen, neue Kontakte zu knüpfen und frische Perspektiven für euren beruflichen Alltag zu gewinnen.

Darüber hinaus erhaltet ihr vor Ort einen umfassenden Einblick in unsere HGK-Serviceangebote: Speziell für die Hotellerie und Gastronomie entwickelt, unterstützen unsere digitalen Lösungen mit einem starken Leistungsspektrum den nachhaltigen Erfolg in der Branche. Mehr dazu findet ihr auf den Seiten 8 und 9 in dieser Ausgabe.

Zudem erwartet euch auf den folgenden Seiten ein abwechslungsreicher Überblick unseres Portfolios. Im Fokus stehen **HGK-ChefsCockpit**, das Betriebsdaten vernetzt und Planung sowie Controlling erleichtert und **HGK E-Rechnung** für effiziente und gesetzeskonforme Prozesse. Erlebt außerdem Innovationen unserer Lieferpartner, Trends und die Auszeichnung der Hospitalityheroes.

Den stimmungsvollen Abschluss bildet unser Gala-Abend mit eindrucksvollen Show-Acts und der feierlichen Verleihung des Catering-Awards „Goldener Brokkoli“, für herausragende Leistungen in der Kita- und Schulverpflegung.

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 Mitglieder vom 11.04.2026 bis 11.05.2026

## NEUE MITGLIEDSBETRIEBE



Inselhotel König  
Bülowallee 8  
26548 Norderney  
inselhotel-koenig.de

**LOGIERHAUS**  
NORDERNEY · EST. 1896

Logierhaus  
Norderney GmbH  
Friedrichstraße 11  
26548 Norderney  
logierhaus-norderney.de



Insellust Resort  
Neue Straße 6b  
26757 Borkum  
insellust-borkum.de



Steins Traube  
Poststraße 4  
55126 Mainz-Finthen  
steins-traube.de



Berghotel –  
Restaurant Zollersteighof  
Zollersteighof 2  
72461 Albstadt  
hotel-restaurant-  
zollersteighof.de



Gasthof Stern  
Kirchplatz 10  
86368 Gersthofen  
gasthof-stern-  
gersthofen.de



Restaurant &  
Bar Zur Zill  
Schwörhausgasse 19  
89073 Ulm  
zur-zill.de



## NEUE LIEFERPARTNER



### DOPPLER H. WÜRFELINGSDOBLER GMBH

Adolf-Kolping-Str. 3  
84359 Simbach am Inn  
Tel.: +49 8571 9122-0  
E-Mail: office@dopplerschirme.com  
dopplerschirme.com

**Artikelprogramm:** Gastroschirme und  
individualisierte Regenschirme  
**Ihr Vorteil:** 1 % Bonus

Mehr dazu auf Seite 4, wo sich das Unter-  
nehmen mit seinen Produkten vorstellt.



**B** Bundesweite Lieferung möglich



### FREUNDE DER ERFRISCHUNG GMBH

Haferwende 29 b3  
28357 Bremen  
Tel.: +49 421 1651-2700  
E-Mail: info@unverfroren.de  
unverfroren.de

**Artikelprogramm:** Slush-Eis, Softeis,  
Frozen Drinks (Frappé oder Shakes),  
Maschinen und Zubehör  
**Ihr Vorteil:** 1 % Bonus

In dieser Ausgabe präsentiert sich das  
Unternehmen auf Seite 6 mit einem  
Einblick in seine Produkte.

Anzeige

**SESES DRINKS**  
Eine Flasche. Unendliche Möglichkeiten.

Ihr findet uns jetzt bei HGK!

**SESES DRINKS**  
kostenloses  
Probepaket

einfach den QR-Code scannen  
& Probepaket anfordern



## Ein Leben für die Früchte

Im **Jahr 1879** begann die Familie Darbo, aus Früchten Konfitüren, Sirupe und feine Fruchtliköre herzustellen. Sowohl im **Lebensmitteleinzelhandel** als auch in der **Gastronomie** konnte Darbo nach und nach seinen Marktanteil und sein Sortiment **ausbauen** und – nicht zuletzt aufgrund der Treue seiner Kunden – die **Marktführerschaft** bei Konfitüre und Honig in Österreich erringen.

Der Erfolg in Österreich war eine **schöne Bestätigung** für den eingeschlagenen Weg, und so wagte man auch den einen oder anderen Blick über die **Grenzen hinaus**. Immer häufiger gelang es nun, die feinen Konfitüren, Honige und Sirupe auch in die Regale **jenseits heimischer Grenzen** zu platzieren. Mitte der **1990er Jahre** entstand zudem die Idee, Zubereitungen aus Früchten für Molkereien, Bäckereien und Konditoreien herzustellen, und so fanden die feinen Früchte von Darbo auch ihren Weg in so manchen Faschingskrapfen und ins Fruchtojoghurt.

Darbo ist heute ein **namhaftes mittelständisches Familienunternehmen**, das an vier **Tiroler Standorten** tätig ist und hochwertige Produkte für den Lebensmitteleinzelhandel, für die Gastronomie und Hotellerie sowie für weiterverarbeitende Lebensmittelunternehmen herstellt.

Die **Herstellung** der feinen Darbo Fruchtkompositionen beginnt dort, wo die **besten Früchte** wachsen. Ob in freier Natur gesammelt oder am Feld geerntet, bereits **vor Ort wird entschieden**, welche Früchte gut genug für die Zubereitung im Hause Darbo sind. Vor allem die **Auswahl der geeigneten Obstsorten**, welche unter **günstigen Rahmenbedingungen** angebaut, gepflegt und bei idealem Reifegrad gepflückt werden, ist von entscheidender Bedeutung. So werden beispielsweise **besonders zarte** und

**geschmacksintensive Marillen** oder **wildwachsende Preiselbeeren und Heidelbeeren** verwendet.

**Jahrzehntelange Erfahrungen** und vertrauensvolle Lieferantenbeziehungen beim Früchteeinkauf ergeben einen **Vorsprung** bei der Beschaffung von **qualitativ hochwertigen** Früchten. So entstehen erlesene Fruchtkreationen aus den besten Anbaugebieten der Welt.

**Auf der HGK-Convention am 15. Juni 2026 habt ihr die Möglichkeit, direkt mit dem Darbo-Team ins Gespräch zu kommen und euch über das Sortiment zu informieren.**



v.l. Martin und Klaus Darbo

### KONTAKT

Sebastian Frölke  
Vertriebsleiter Deutschland  
A. Darbo AG  
Dornau 18  
A-6135 Stans/Tirol  
Tel.: +49 160 99843534  
E-Mail: Sebastian.Froelke@darbo.at  
darbo.com



© Romantikhof Seefischer GertPerauer



© Die Deantnerin



© Istra Fortuna, Rabac



© Ritzenhof – Hotel und Spa am See, Alexander Haiden

## Maximale Prozesskontrolle durch Eigenfertigung

Die globalen **Beschaffungsmärkte** haben sich in den vergangenen Jahren spürbar **verändert**. Lieferketten, die lange als stabil galten, geraten zunehmend unter Druck. Schwankende Rohstoffverfügbarkeiten, komplexere Transportwege und unplanbare Umwelteinflüsse **erschweren** die **Planungssicherheit**. Besonders Gastronomen und Hoteliers stehen damit vor der Herausforderung, wirtschaftlich zu investieren und gleichzeitig auf **langlebige Produkte** sowie verlässliche Lieferpartner setzen zu können.

Vor diesem Hintergrund **verändert** sich auch die **Bedeutung von Produktion und Herkunft**. Europäische Fertigung wird heute nicht mehr ausschließlich als Qualitätsmerkmal wahrgenommen, sondern zunehmend als strategischer Vorteil. Regionale Lieferanten, die selbst produzieren und direkten Zugriff auf ihre Fertigungsstandorte haben, können **flexibler** auf **Marktveränderungen** reagieren, Prozesse enger steuern und **Lieferzeiten** besser absichern. Kurze Wege und **transparente Abläufe** schaffen jene Verlässlichkeit, die für Gastronomiebetriebe in einem dynamischen Marktumfeld immer wichtiger wird.

Wie stark **hochwertige Verarbeitung** und **langlebige Qualität** heute an Bedeutung gewinnen, zeigt sich unter anderem im Außenbereich vieler Betriebe. Terrassen, Gastgärten und Hotelaußenflächen sind längst **fester Bestandteil** moderner **Gastronomiekonzepte**. Sie prägen den **ersten Eindruck**, beeinflussen die **Aufenthaltsqualität** und tragen wesentlich zur Wahrnehmung eines Betriebs bei. Entsprechend hoch sind die **Anforderungen** an Materialien, Optik, Verarbeitung und Verlässlichkeit. Genau hier setzt die Zusammenarbeit der HGK mit der Marke doppler an. Das **österreichische Familienunternehmen mit Produktion in Europa** spezialisiert sich seit Jahrzehnten auf **Lösungen** für den professionellen **Außenbereich**. Zum Sortiment zählen **langlebige Gastroschirme, maßge-**

**schneiderte Gartenmöbelauflagen sowie individualisierbare Regenschirme.**

Um den Anforderungen des gastronomischen Einsatzes gerecht zu werden, setzt doppler auf **hauseigene Entwicklung und Fertigung in Europa**. Dadurch lassen sich Prozesse eng steuern, Qualitätsstandards konsequent absichern und **Kundenwünsche** flexibel umsetzen. **Jahrzehntelange** Erfahrung, technisches Know-how und präzise Verarbeitung sorgen zudem für Lösungen, die nicht nur optisch überzeugen, sondern vor allem den **Belastungen des täglichen Betriebs** standhalten.

Parallel zu den veränderten Rahmenbedingungen in internationalen Lieferketten wandelt sich auch der **Blick auf Nachhaltigkeit**. Im Mittelpunkt steht zunehmend die langfristige Nutzbarkeit von Produkten. **Produktentwicklung** bedeutet daher nicht nur **ressourcenschonende Herstellung**, sondern vor allem die Möglichkeit, Produkte über **viele Jahre** hinweg wirtschaftlich und funktional im Einsatz zu halten. **Austauschbare** Komponenten, **reparaturfähige** Konstruktionen und **hochwertige** Materialien gewinnen dabei spürbar an Bedeutung. Gerade dieser Ansatz zeigt, wie eng **Nachhaltigkeit, Wirtschaftlichkeit und europäische Produktion** heute miteinander verbunden sind: Produkte werden langlebiger konzipiert, **Ersatzteile und Komponenten** bleiben verfügbar und **Servicewege** können deutlich effizienter gestaltet werden.

### KONTAKT

Stefan Lorenz  
doppler H. Würflingsdobler GmbH  
Adolf-Kolping-Str. 3  
84359 Simbach am Inn  
Tel.: +49 151 14194241  
E-Mail: stefan.lorenz@dopplerschirme.com  
dopplerschirme.com/gastro



## Fit für die Zukunft: Warum das Hotel-Gym zum Buchungskriterium wird

### MODERNE FITNESSANGEBOTE ALS WETTBEWERBSVORTEIL

Im Gastgewerbe verändert sich der Anspruch an Fitnessangebote deutlich. Der klassische Trainingsraum im Keller reicht vielen Gästen heute nicht mehr aus. Sie erwarten eine moderne, professionelle und motivierende Umgebung, die zu ihrem aktiven Lebensstil passt. Für Hotels entsteht daraus die Chance, sich mit einem durchdachten Fitnessbereich klar vom Wettbewerb abzuheben.

### VERÄNDERTE ERWARTUNGEN DER GÄSTE

Ob Business-Gast, Workation-Reisender oder Erholungssuchender: Bewegung ist für viele Menschen ein fester Bestandteil des Alltags. Ein hochwertiges Hotel-Gym kann daher die Buchungsentscheidung positiv beeinflussen und die Zufriedenheit während des Aufenthalts steigern.

### DURCHDACHTE PLANUNG FÜR MEHR NUTZERKOMFORT

Entscheidend ist eine intelligente Raumplanung. Cardio-, Kraft- und funktionale Trainingsbereiche sollten sinnvoll strukturiert sein und auch Angebote für Mobility, Yoga oder Entspannung berücksichtigen. Da häufig kein Trainer vor Ort ist, müssen die Geräte intuitiv bedienbar, sicher und komfortabel nutzbar sein. Eine durchdachte Anordnung sorgt zusätzlich für Bewegungsfreiheit, Übersicht und eine angenehme Trainingsatmosphäre.

### WIRTSCHAFTLICHKEIT UND FLEXIBLE FINANZIERUNG

Auch wirtschaftlich zählt ein starkes Konzept. robuste Geräte, langlebige Materialien und wartungsfreundliche Technik reduzieren langfristig Kosten und sichern die Investition. Flexible Finanzierungsmodelle wie Leasing und Mietkauf helfen, den Gerätepark aktuell zu halten und Kosten planbar zu gestalten.

### GANZHEITLICHE LÖSUNGEN MIT SERVICE

Gefragt sind heute ganzheitliche Lösungen statt einzelner Geräte. Anbieter wie Dyaco mit der Marke Spirit Fitness begleiten Hotels von der Planung bis zur Umsetzung und verbinden Design, Funktionalität und Wirtschaftlichkeit. Ergänzend arbeiten wir mit langjährigen Servicepartnern zusammen, die professionelle Montagen sowie Wartungen der Fitnessgeräte anbieten – für einen zuverlässigen Betrieb von Anfang an.

### SPIRIT LIVE ERLEBEN

Ein weiterer Vorteil ist unsere moderne Ausstellung im Raum Köln und Nürnberg. Auf über 800 m² können zahlreiche Spirit-Produkte live erlebt, verglichen und getestet werden. So erhalten Hoteliers einen direkten Eindruck von Gerätequalität, Bedienkomfort und Trainingsgefühl.

So wird das Hotel-Gym vom Nebenangebot zum Aushängeschild – und zu einem wichtigen Faktor für die Gästezufriedenheit von morgen. Wir, das Dyaco-Team, stehen für einen persönlichen Austausch gerne zur Verfügung.

# SPIRIT

powered by dyaco



KONTAKT

Oliver Schoer  
Dyaco Europe GmbH  
Am Westufer 1  
50259 Pulheim  
Tel: +49 2238 468210  
Mail: [oliver.schoer@dyaco.de](mailto:oliver.schoer@dyaco.de)



# Slush-Eis, Softeis und Frozen Frappé sind nicht nur Klassiker auf jeder Sommerkarte, sondern auch eine wahre Goldgrube für alle Arten von Gastronomie.

Frozen Drinks und Softeis kommen in den Frühlings- und Sommermonaten immer gut an. Für die Betreiber sind das aber vor allem besonders margenträchtige Produkte, die nur sehr geringe Investitionen und wenig Aufwand erfordern.

## **FROZEN FRAPPÉ: MEHR ALS KALTER KAFFEE!**

Besonders in den wärmeren Monaten ist die Nachfrage nach kühlen und erfrischenden Getränken hoch. Frozen Frappé spricht vor allem Kaffeeliebhaber/innen an, die sich nach einer Erfrischung mit Koffein-Kick sehnen. Mit Schlagsahne und Sauce schön präsentiert, lässt sich der klassische Frappé auch schnell und einfach „upgraden“ – und landet dann gerne mal auf Instagram! Bei nur circa 1,00 € Wareneinsatz und einem Verkaufspreis zwischen 3,00 und 5,00 €, ist die Marge pro Getränk absolut bemerkenswert.

## **SOFTEIS: HOHES UMSATZPOTENZIAL BEI JEDER WETTERLAGE**

Softeis ist ein Dauerbrenner und wird das ganze Jahr über genossen. In der warmen Jahreszeit ist es die perfekte Erfrischung, aber auch in den kühleren Monaten bleibt es dank seiner Vielfalt und der Möglichkeit, es in Kombination mit heißen Desserts anzubieten, ein Verkaufsschlager. Softeis lässt sich problemlos in jedes gastronomische Konzept integrieren. Vom klassischen Becher über kreative Kreationen mit frischen Früchten und Toppings bis hin zu trendigen Soft-Serve-Kombinationen, es gibt unzählige Variationen, die Ihren Gästen schmecken und die Kassen klingeln lassen! Softeis ist einfach zuzubereiten und benötigt keine aufwendige Vorbereitung. Alles, was man braucht, ist eine professionelle Softeismaschine und die passenden Zutaten (ready-to-use Flüssigmix oder Pulver). Diese einfache Handhabung ermöglicht, mehr Umsatz zu generieren, ohne zusätzliche Personalressourcen zu binden. Das Eis wird in Sekunden serviert – schnell und effizient. Im Vergleich zu

anderen Desserts hat Softeis sehr geringe Produktionskosten. Dadurch erzielt man mit jeder verkauften Portion einen hohen Gewinn.

## **SLUSH-EIS: DIE UNWIDERSTEHLICHE VERSUCHUNG**

Überall wo Kinder unterwegs sind, ist Slush-Eis der absolute Renner. Daher ist es aus Freizeitparks, Kinos, Fast Food Restaurants, Trampolin-Parks, Zoos, Freibädern, Eisdielen, Strandpromenaden oder Kiosken nicht mehr wegzudenken. Es gibt kaum ein Produkt, das so viel Marge wie Slush-Eis erzielt. Die Kosten für eine 300-ml Portion liegen z.B. bei ca. 0,35 €. Der Verkaufspreis liegt i.d.R. zwischen 2,50 € und 4,00 €. Da man ohne Maschine kein Slush produzieren kann, bekommt man das Produkt nur in der Außer-Haus-Gastronomie. Anders als bei Softdrinks oder Eis am Stiel, kann sich der Konsument also nicht ärgern, dass ein Becher Slush das Doppelte oder Dreifache kostet im Vergleich zum Supermarkt.

Seit mehreren Jahren schon tendiert der Markt stark zu zuckerfreiem Slush. Die Kinder freuen sich nach wie vor auf ein leckeres süßes Slush, die Kaufentscheider (Eltern) lassen sich aber einfacher überzeugen!

Für Erwachsene: Alle SLUSHYBOY®-Konzentrate sind eine hervorragende Basis für die Herstellung von alkoholischen Frozen Cocktails. Ihren Ideen sind dabei keine Grenzen gesetzt.

## **KONTAKT**

Maik Schwarzer  
Tel.: +49 421 1651-2700  
E-Mail: maik.schwarzer@unverfroren.de  
unverfroren.de

# Unsichtbar, aber unverzichtbar – Batterien im Hotel- und Gastronomiealltag

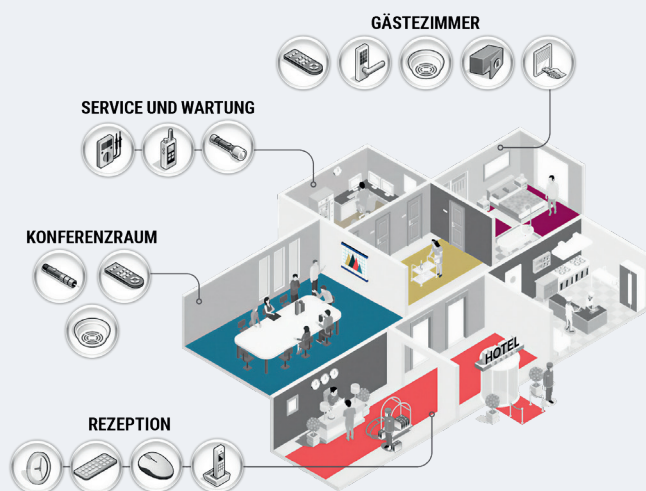
Energie, auf die du dich verlassen kannst, Batterielösungen für Hotellerie & Gastronomie. Ob an der Rezeption, im Gästezimmer, im Konferenzraum oder im Servicebereich: Der Alltag in Hotellerie und Gastronomie ist geprägt von zahlreichen batteriebetriebenen Geräten.

## MEIST UNSCHENBAR – ABER UNVERZICHTBAR.

Elektronische Schließsysteme, Fernbedienungen, Rauchmelder, Waagen, Thermometer, Präsentations- und Konferenztechnik oder Servicegeräte im Backoffice funktionieren nur dann zuverlässig, wenn die Energieversorgung stimmt. Bitte beachte die derzeit laufende Aktion zu Batterien für HGK-Mitglieder. Gern lassen wir dir den Aktionsflyer zukommen.

## GERADE DORT, WO GÄSTE BETROFFEN SIND, SIND AUSFÄLLE KEINE OPTION:

Eine nicht funktionierende Zimmerkarte, leere Batterien im Rauchmelder oder Technikprobleme im Konferenzraum



beeinträchtigen Sicherheit, Komfort und den professionellen Eindruck deines Hauses.

Hinzu kommt: Geräte werden häufig genutzt, müssen flexibel einsetzbar sein und unabhängig von festen Stromanschlüssen jederzeit funktionieren. Batterien sorgen für Mobilität, Ausfallsicherheit und reibungslose Abläufe. Gleichzeitig steigen die Anforderungen an Nachhaltigkeit und eine fachgerechte Entsorgung der eingesetzten Energiespeicher.

## BATTERIERECYCLING – EINFACH RICHTIG GEMACHT

Was passiert mit verbrauchten Batterien? Leider landen viele noch immer im Restmüll und stellen dort ein Risiko für Umwelt und Gesundheit dar. Dabei enthalten Batterien wertvolle Rohstoffe, insbesondere Metalle, die nahezu unbegrenzt recycelt werden können.

Bei Lyreco haben wir unsere Nachhaltigkeitsmaßnahmen fest in unserer Strategie verankert und legen großen Wert auf das Recycling von Produkten. Unser Ziel ist es, unsere Kunden beim Recycling zu unterstützen, die Recyclingquote von Produkten zu erhöhen und gemeinsam mit unseren Partnern Verantwortung zu übernehmen. Aus diesem Grund haben wir mit unserem Partner Energizer die Gratis-Recycling-Sammelbox (Art.Nr. 17.931.901) ins Leben gerufen – eine praktische Lösung, um das Batterierecycling in Unternehmen zu vereinfachen.

**Wir stellen auf der HGK-Convention am 15. Juni 2026 in Dresden aus uns freuen uns auf deinen Besuch an unserem Stand.**

## SO ENTSORGEN SIE BATTERIEN KORREKT:

- Gib keine beschädigten Batterien in den Sammelbehälter.
- Am besten klebst du die Pole der Batterien mit durchsichtigem Klebeband ab und leg niemals Metallgegenstände in deinen Sammelbehälter, um Kurzschlüsse zu vermeiden.
- Werf deine Batterien zur Entsorgung niemals ins Feuer, um mögliche Explosionen oder auch den Austritt von Giftstoffen zu vermeiden.
- Entnimm Batterien oder Akkus stets vor der Entsorgung oder Rückgabe aus elektronischen Geräten.
- Achte darauf, dass der Sammelbehälter regelmäßig entleert wird.



**JETZT ANSEHEN –  
AKTIONSFLYER MIT  
TOP-PREISEN FÜR  
BATTERIEN!**



**KONTAKT**

Christoph Braukmann  
Tel.: +49 152 22838105  
E-Mail: christoph.braukmann@lyreco.com  
Lyreco.de



# HGK-ChefsCockpit und E-Rechnung: Digitale Steuerung und effiziente Prozesse auf der Convention im Mittelpunkt

Digitale Lösungen sind heute ein zentraler Erfolgsfaktor für Unternehmen – vorausgesetzt, sie werden sinnvoll eingesetzt und konsequent in bestehende Abläufe integriert. Genau hier setzen die **Fokusthemen HGK-ChefsCockpit und HGK-E-Rechnung** an: Sie zeigen praxisnah, wie sich komplexe Anforderungen mit intelligenten, anwenderfreundlichen Tools effizient bewältigen lassen. Während das **HGK-ChefsCockpit als Kennzahlensystem** Betriebsdaten aus unterschiedlichen Quellen bündelt und damit eine fundierte Planung, Preisgestaltung und ein wirksames Controlling ermöglicht, schafft die **HGK-E-Rechnungsplattform** die **Grundlage für die gesetzeskonforme, digitale Abwicklung von Rechnungsprozessen**.

Beide Tools stehen für Lösungen, die nicht abstrakt bleiben, sondern **konkrete Mehrwerte** im Arbeitsalltag liefert: von höherer Transparenz über reduzierte manuelle Aufwände bis hin zu schnelleren und besseren Entscheidungen. Ergänzt wird dieser praxisorientierte Ansatz durch die **Special-Keynote von Vince Ebert „Mit gesundem Menschenverstand durch die Digitalisierung“**. Sie rückt den Menschen und den klaren Nutzen in den Mittelpunkt und zeigt, wie Unternehmen digitale Transformation mit Augenmaß, Struktur und Weitsicht gestalten können.

In der Verbindung aus technologischer Innovation und pragmatischem Denken entsteht so ein **ganzheitlicher Blick auf die digitalen Lösungen der HGK**: verständlich, umsetzbar und konsequent auf nachhaltigen Erfolg ausgerichtet. **Lies hierzu die folgenden Informationen.**

## **HGK-CHEFSCOCKPIT: DEIN BETRIEB AUF EINEN BLICK UND IMMER EINEN SCHRITT VORAUS.**

Du willst wissen, wie dein Betrieb wirklich läuft? Nicht erst am Monatsende, sondern jetzt? Mit dem HGK-ChefsCockpit hast du alle wichtigen Kennzahlen deines Hauses jederzeit zentral im Griff – tagesaktuell, übersichtlich und individuell auf deinen Betrieb zugeschnitten.

Schluss mit der zeitraubenden Suche in unzähligen Tabellen und Statistiken: Ein Log-in genügt, und du siehst auf einen Blick Umsätze, Deckungsbeiträge, Break-Even, Cashflow, Preisuntergrenzen, RevPAR und vieles mehr, inklusive Vorjahresvergleich.

Gemeinsam mit eagleControl entwickelt und exklusiv für HGK-Mitglieder zu Sonderkonditionen verfügbar, ist das ChefsCockpit dein persönliches Steuerungsinstrument für die Hospitality.

Aus über einhundert Kennzahlen stellen unsere Experten dein individuelles Cockpit zusammen. So erkennst du Entwicklungen frühzeitig und kannst fundierte Entscheidungen auf Basis verlässlicher Zahlen treffen.

## **NEWS: EDTIME MEETS EAGLE CONTROL: DEINE PERSONALKOSTEN ENDLICH IM GRIFF**

Eine starke Nachricht für alle, die ihre Personalkosten genauso präzise steuern wollen wie ihre Umsätze: Eagle Control und edtime sind jetzt miteinander verbunden! Die in edtime erfassten Arbeitszeiten fließen über die neue Schnittstelle nahtlos in Eagle Control ein und werden dort gemeinsam mit Umsätzen und Verkaufsmengen ausgewertet.

Das Ergebnis: mehr Transparenz bei der Personalproduktivität, schnellere Entscheidungen, weniger manueller Aufwand. Du siehst tagesaktuell, wie sich dein Personaleinsatz entwickelt und wo Optimierungspotenziale bestehen. Mehr Überblick. Mehr Planungsfreiheit. Mehr Effizienz.

**Das Team von ChefsCockpit steht dir auf der Convention in Dresden persönlich mit einer Live-Demo zur Verfügung und beantwortet deine Fragen direkt vor Ort oder bereits im Vorfeld.**

## GEWINN ZEIT UND GELD DANK EFFEKTIVER DIGITALER LÖSUNGEN.



## DIGITALE LÖSUNGEN

### HGK-DIGITALE LÖSUNGEN

Die digitalen Lösungen der HGK machen deine Arbeitsprozesse einfacher, schneller, effizienter und transparenter. Spar Zeit und Kosten und tauche ein in die digitale Welt von morgen: mit **HGK-BackOffice**, **HGK-AllOrder** und **HGK-ChefsCockpit**. Darüber hinaus ermöglicht das HGK-E-Rechnungsportal einen rechtssicheren, effizienten und unkomplizierten Austausch von elektronischen Rechnungen. Auf Wunsch unterstützen wir dich außerdem bei der Erstellung deiner neuen, modernen Website.

**HGK-BackOffice** optimiert und beschleunigt komplexe Abläufe in der Rechnungsverarbeitung. Eingehende Rechnungen werden digital erfasst, klar strukturiert und jederzeit übersichtlich dargestellt – inklusive offener Posten sowie detaillierter Angaben zu Produkten, Mengen und Preisentwicklungen.

**HGK-AllOrder** sorgt für strukturierte Einkaufsprozesse und verhindert unkontrollierte Bestellungen. Sämtliche Bestellungen bei allen Lieferanten werden über ein zentrales System abgewickelt. Dadurch ist jederzeit transparent, wer was zu welchen Konditionen bestellt hat. Nach der kostenlosen Anmeldung kannst du direkt loslegen – unkompliziert, schnell und effizient.

Mit unserem Angebot „**HGK-Website**“ erhältst du eine professionelle Online-Präsenz. Wir gestalten deine neue Website, übernehmen bei Bedarf die Pflege und stellen dir ein benutzerfreundliches Backend zur Verfügung, mit dem du Inhalte eigenständig und unkompliziert anpassen kannst. Entdecke auf der Convention in Dresden, wie die HGK-Lösungen deine Betriebsabläufe digital unterstützen, zielführender gestalten und nachhaltig für die Zukunft ausrichten.

### MESSEANGEBOT

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

#### 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-Website: j.suwalski@h-g-k.de

## KENNST DU SCHON eRECH?



Gleich QR-Code scannen und auf [hgk-erechnung.de](https://hgk-erechnung.de) mehr erfahren.



## HGK | E-Rechnung

### HGK-E-RECHNUNG

Seit dem 1. Januar 2025 ist der Empfang elektronischer Rechnungen im B2B-Bereich in Deutschland verpflichtend. Die gesetzlichen Anforderungen werden in den kommenden Jahren weiter verschärft: Ab dem **1. Januar 2027** gelten nur noch in wenigen **Ausnahmefällen Sonderregelungen**. Unternehmen sind dann dazu verpflichtet, E-Rechnungen im standardisierten **Format gemäß EN 16931 sowohl zu versenden als auch zu empfangen**. Traditionelle Papierrechnungen sowie einfache PDF-Dateien werden künftig nicht mehr akzeptiert.

Die Plattform unterstützt Unternehmen dabei, gesetzliche Anforderungen einzuhalten und gleichzeitig manuelle Bearbeitungsschritte deutlich zu reduzieren.

Um Verzögerungen, zusätzliche Kosten und rechtliche Risiken zu vermeiden, ist es entscheidend, Prozesse, Verantwortlichkeiten und IT-Strukturen frühzeitig entsprechend anzupassen.

Mit der **HGK E-Rechnungsplattform** steht dir eine **sichere und gesetzeskonforme Lösung** zur Verfügung. Sie ermöglicht die Erstellung, den Versand und den Empfang elektronischer Rechnungen und lässt sich reibungslos in bestehende Arbeitsabläufe integrieren – ganz ohne aufwendige Schulungen. **Ein persönlicher Ansprechpartner** begleitet dich während des **gesamten Onboardings** Schritt für Schritt und sorgt für einen schnellen und unkomplizierten Einstieg.

Erste Nutzer berichten bereits von einer deutlichen Reduzierung manueller Tätigkeiten, einer gesteigerten Effizienz sowie spürbaren Zeitersparnissen im Arbeitsalltag. Damit erleichtert die HGK-E-Rechnungsplattform den Umstieg auf E-Rechnungen und macht ihn zugleich sicher und zukunftsicher.

**Die Teams von HGK-Digitale Lösungen und HGK-E-Rechnung kannst du persönlich in Dresden treffen oder deine Fragen vorab telefonisch klären.**

#### KONTAKT

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

## STARKE EINKAUFSVORTEILE ON TOP – NUR ÜBER DIE HGK.



## EINKAUFSVORTEILE

**Profitier von gewinnbringenden Einkaufsvorteilen: Das Top-Angebot unseres Lieferpartners Heinrich Salm KG.** Das Angebot hat vom 15.06.2026 bis 06.07.2026 Gültigkeit (angegebene Preise zzgl. MwSt.). Die Lieferung der aufgeführten Artikel erfolgt bis Bordsteinkante, ohne weitere Dienstleistungen. Die Bestellung kannst du unter [hgk-allorder.de](http://hgk-allorder.de) vornehmen. Weitere Angebote erhältst du direkt am Stand der Firma Salm auf der HGK-Convention.

### MESSE-ANGEBOT

#### Rührmaschine Robot Coupe RM8

- 7,6 L Edelstahlschüssel mit Handgriff
- Ganzmetallgehäuse
- Asynchronmotor mit Lüftung, besonders langlebig und stabil
- Oberteil lässt sich mit eingesetztem Werkzeug nach hinten kippen
- 3 leistungsstarke Werkzeuge: Besen, Rührer und Knethaken
- Nutzleistung: 700 Watt
- Anschlusswert: 230/50/1 4,1 Amp – Stecker mitgeliefert
- Drehzahl: 60 bis 600 U/min
- Außenmaß: 320 x 513 x 405 mm
- Art.-Nr.: 26230D + 34950

**GRATISZUGABE: 1 STÜCK STABMIXER MICROMIX IM WERT VON 275,00 EURO**

**Listenpreis: 1.890,00 € netto**

**HGK-Aktionspreis: 1.649,00 € netto**

#### Stabmixer Robot Coupe MP 800 Turbo

- Wandhalterung aus Edelstahl
- Anzahl der Gedecke: 300–1200+ Portionen
- Verarbeitungsmenge: bis ca. 400 l
- Leistung: 1000 W
- Anschlusswert: 230 V
- Drehzahl: 9.500 U/min.
- Stablänge: 740 mm
- Gesamtmaß: Ø 125 x 1130 mm
- Gewicht: 9,2 kg
- Art.-Nr.: 34890L

**Listenpreis: 1.665,00 € netto**

**HGK-Aktionspreis: 1.248,75 € netto**

#### Winterhalter MonoMatik 3 inkl. WSE-Kit Enthärter/ Entkalker

- Durchflussleistung: 20 l/min
- Wasseranschluss: 3/4" Zu- und Ablauf
- Zulauftemperatur: max.: 50 °C
- Außenmaße: 570 x 260 x 505 mm
- Salzverbrauch: 0,27 kg pro Regenerierung
- Regenerierdauer: 10 min
- Art.-Nr.: 20000850

**Listenpreis: 1.608,00 € netto**

**HGK-Aktionspreis: 1.133,64 € netto**

#### Winterhalter PT-M Haubenspülmaschine mit Klarspüler-/und Reinigerdosiergerät inkl. Standardkorbpaket und Sauglanzen

- Außenmaße: 750 x 825 x 1535 mm (mit geöffneter Haube 2010 mm)
- Lichte Einfahrtshöhe: 440 mm
- Arbeitshöhe: 850 mm
- Korbabmessungen: 500 x 500 mm
- Boilerheizkörper: 6,40 kW
- Art.-Nr.: 517V0018

**Listenpreis: 14.820,00 € netto**

**HGK-Aktionspreis: 10.448,10 € netto**

#### Winterhalter UC-S Untertischspülmaschine integrierte Chemiebehälter für Reiniger und Klarspüler inkl. Standardkorbpaket

- Außenmaße: 460 x 617 x 725-760 mm
- lichte Einfahrtshöhe: 309 mm
- Füße höhenverstellbar: +35 mm
- Korbabmessungen: 400 x 400 mm
- Gewicht: 59 kg
- Art.-Nr.: 011V0006

**Listenpreis: 6.389,00 € netto**

**HGK-Aktionspreis: 4.504,25 € netto**

#### Winterhalter Umkehrosmose AT Excellence-S

- min. Permeatleistung: 1,5 l/min
- Produktwasserausbeute max.: 60%
- Zulauftemperatur max: 35 °C
- Leistungsaufnahme: 320 W
- Stromanschluss: 200-240 V / 50-60 Hz / 1,4-2,0 A
- Außenmaß: 205 x 420 x 505 mm
- Art.-Nr.: 200V0001

**Listenpreis: 2.624,00 € netto**

**HGK-Aktionspreis: 1.849,92 € netto**

GEKONNT RENOVIEREN  
UND MODERNISIEREN MIT STIL,  
DESIGN UND INDIVIDUALITÄT.



ZEIG, DASS NACHHALTIGKEIT EIN  
MUST-DO IST, KEIN NICE-TO-HAVE.



## RENOVIERUNG & MODERNISIERUNG

### HGK-RENOVIERUNG & MODERNISIERUNG

Individuelle Konzepte für dein Renovierungsvorhaben. Gemeinsam mit uns entdeckst du die optimale Lösung für dein Vorhaben und passgenau auf deine Anforderungen zugeschnitten. Unsere Partner im Bereich Renovierung & Modernisierung stellen dir einen ganzheitlichen handwerklichen und kreativen Service aus einer Hand bereit: für Hotelzimmer, Bäder oder öffentliche Bereiche. **Nutze** die Expertise und Qualität unseres Partnernetzwerks bei der Konzeption und Realisierung von Renovierungen und Modernisierungen. Die Teams von **Bachhuber Contract** und **Managed by Mutschler** übernehmen hierbei die **Projektsteuerung**, organisieren sämtliche Prozesse und gewährleisten eine **fristgerechte Ausführung**, sodass dein Vorhaben optimal und zuverlässig umgesetzt wird.

#### MESSE-ANGEBOT:

Managed by Mutschler wird dir die Planungskosten bei Beauftragung der Ausführung des Projekts komplett erstatten. Unabhängig von den Kosten der Planung und ab einem Auftragsvolumen von 100.000,00 €. Die Kontaktaufnahme mit der Firma Managed by Mutschler muss auf der HGK-Convention am 15.06.2026 zustande gekommen und die Auftragserteilung bis zum 31.12.2026 erfolgt sein.

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

IDEAL  
TEXTIL

INFLOOR  
GIRLON

mm  
MANAGED BY MUTSCHLER  
HOTEL UND TECHNIK. ERFAHRUNG UND IDEEN.

SCHMIDT LEUCHTEN

schümmer  
innenumbau

WIEDEMANN  
GRUPPE



## NACHHALTIGKEIT

### HGK-NACHHALTIGKEIT

Unser Ziel ist es, unseren Mitgliedern nachhaltiges Handeln und bewusstes Einkaufen möglichst unkompliziert zu gestalten. Von diesem Ansatz ausgehend haben wir bereits diverse Leistungen in unser Angebot integriert und erweitern dieses stetig um weitere Optionen.

Ein besonderes Element ist unser First-Move Canvas: eine visuelle Vorlage, mit der sich die ersten Schritte hin zu einer nachhaltigen Ausrichtung strukturiert darstellen lassen. Auf unserer Website **hgk-nachhaltigkeit.de** findest du hierzu eine praktische Ausfüllhilfe sowie zusätzliche nützliche Informationen rund um das Thema Nachhaltigkeit.

Ein weiteres kostenfreies Angebot stellt die individuelle Einkaufsanalyse dar. Gerne prüfen wir deine vorhandenen Daten, identifizieren ähnliche, nachhaltigere Produkte und zeigen alternative Lösungswege auf. Durch die Integration neuer Partnerlieferanten mit nachhaltigem Fokus wächst die Auswahl an Alternativen kontinuierlich. Darüber hinaus bieten wir Einsteiger-Workshops vor Ort an, in denen Basiswissen vermittelt und erste Maßnahmen gemeinsam mit Ihrem Team definiert werden. So schaffen wir Aufmerksamkeit, geben Orientierung und leisten konkrete Unterstützung für eine nachhaltige Unternehmensausrichtung.

Besuch uns in Dresden und tritt mit uns in den Dialog. Wir zeigen dir, wie die ersten Schritte in Richtung Nachhaltigkeit aussehen können.

Du kannst uns auch gern jederzeit anrufen.

KONTAKT

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

PROFITIER VOM KNOW-HOW EINES  
GROSSEN NETZWERKES.



NETZWERK

#### HGK-NETZWERK

Immer nah dran! Von **ERFA- und Einkaufsgruppen bis zu TrendTouren** – bei uns bleiben kaum Fragen unbeantwortet. Wir stellen dir eine Netzwerkplattform bereit, die fachlichen Austausch und wertvollen Input fördert, sowohl in kleineren Formaten innerhalb der HGK-Einkaufsgruppen und HGK-TrendTouren als auch in größerer Runde auf den Leitmessen wie Intergastra oder Internorga und bei unserem jährlichen Branchenevent.

So ergeben sich für alle Beteiligten neue Synergien. Persönliche Treffen, spannende Gespräche im Kollegenkreis, anspruchsvolle Unterhaltung sowie gemeinsame Erlebnisse zeichnen unsere Formate aus.

**Solltest du Fragen zu unseren Veranstaltungen oder zur HGK-TrendTour Kopenhagen haben, dann wende dich gern an Jacqueline Kass.**

KONTAKT

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



#### HGK-TRENDTOUR KOPENHAGEN VOM 28. BIS 31. AUGUST 2026

Unsere letzte Veranstaltung des Jahres führt uns auf eine inspirierende **TrendTour** und gönnt uns zugleich einen besonderen Aufenthalt in einer der faszinierendsten Städte Europas. Kopenhagen überzeugt mit skandinavischer Leichtigkeit, kreativer Urbanität und einer Lebensweise, die Genuss und Entspannung harmonisch verbindet.

Drei Tage lang erleben wir das lebendige Flair der dänischen Hauptstadt hautnah – geprägt von ikonischem Design, kulinarischen Highlights und einer ordentlichen Portion Hygge. Auf dem Programm stehen ausgewählte Höhepunkte der Stadt: ein Besuch im traditionsreichen Tivoli, genussvolle Entdeckungen auf dem angesagten Street-Food-Markt Reffen sowie kulinarische Vielfalt in den Torvehallerne. Eine atmosphärische Hafenrundfahrt eröffnet neue Blickwinkel auf die Stadt, während besondere Orte und sorgfältig ausgewählte Genussmomente das einzigartige Lebensgefühl Kopenhagens greifbar machen. Genügend Freiraum zum Erkunden, Entspannen und Treibenlassen ist dabei selbstverständlich eingeplant: Ideal für alle, die Dänemarks Trendmetropole von ihrer schönsten Seite kennenlernen möchten.

**FÜR WEITERE INFORMATIONEN UND  
ZUR ANMELDUNG HIER KLICKEN!**

Anzeige

## MICHELIN @ HGK

### SICHTBARE EXZELLENZ:

### DIE OFFIZIELLEN

### MICHELIN-STERNE

### AUF IHRER KOCHJACKE



Die gezeigte Kochjacke: Modell BASIL2 Farbe Weiß 43,00 €\*, Farbe Schwarz und Beige 49,86 €\*  
\* zzgl. Übergrößenzuschläge bei Gr. 4XL

Rhein-Main-Tex bietet mit **BEST of UNIFORM** hochwertige Berufsbekleidung für Hotellerie, Gastronomie und Handwerk. Mit viel Erfahrung, verlässlichen Lieferketten und starken europäischen Partnern betreut das Unternehmen bundesweit namhafte Betriebe – zuverlässig, persönlich und fair im Preis. Das Aushängeschild ist die Marke **LAFONT**, exklusiv in Deutschland durch Rhein-Main-Tex vertrieben.

Als einzige offiziell autorisierte Marke hat **LAFONT** das exklusive Recht, die MICHELIN-Sterne & das Logo auf Kochjacken zu sticken. Dank dieser exklusiven Lizenz garantiert LAFONT, dass jede Stickerei – ob 1, 2 oder 3 Sterne – originalgetreu, geprüft und offiziell anerkannt ist. Nur so bleibt die symbolische Bedeutung des **MICHELIN**-Sterns gewahrt: **ein Zeichen für höchste gastronomische Perfektion.**

Weitere Marken finden Sie auf [www.bestofuniform.de](http://www.bestofuniform.de) – mit diesen können Sie den Charakter Ihres Unternehmens perfekt präsentieren.

## WIR DANKEN UNSEREN PARTNERN UND SPONSOREN



## Unsere Liefer- und Dienstleistungspartner auf der HGK-Convention 2026

FREU DICH AUF INTERESSANTE ANGEBOTE UND INNOVATIVE PRODUKTE UNSERER HGK-PARTNER (ANGEGEBENE PREISE ZZGL. MWST.).

### DAS HAUS DARBO

So schmecken nur die besten Früchte. So schmeckt nur erlesener Honig. So schmeckt nur Darbo. Und das bereits seit mehr als 140 Jahren – denn das Familienunternehmen steht seit der ersten Stunde für die liebevolle Verarbeitung von Früchten zu feinen Fruchterzeugnissen wie Konfitüren und Sirupen. Heute kann Darbo auf eine erstaunliche Erfolgsgeschichte zurückblicken, in der von Generation zu Generation Erfahrung und Know-how stets weitergegeben und perfektioniert wurden.

#### MESSE-ANGEBOT

**20 % Onlineshop-Rabatt auf die Dosierfläschenspenders**

### CONSULTIIQ GMBH

Eine Hotelbuchung ohne Check der Bewertungen ist heute undenkbar! Hotels, die aktiv viele authentische Bewertungen generieren, profitieren von einer höheren Auffindbarkeit im Internet und bekommen dadurch deutlich mehr Buchungen – auf den Portalen und provisionsfrei direkt auf der eigenen Hotelwebsite. Optimierte deine Gastkommunikation, verteile Bewertungen automatisiert, seien Sie immer informiert, was im Internet über dein Hotel geschrieben wird und beantworte all deine Bewertungen mit der Unterstützung von KI.

#### MESSE-ANGEBOT

**Premium Version: 299,00 € Setup statt 599,00 €, monatliche Lizenzgebühr 99,00 € statt 109,00 €**  
**Premium Version inkl. KI: Setup 399,00 € statt 799,00 €, monatliche Lizenzgebühr 119,00 € statt 139,00 €**

## KECK & LANG GMBH

kela - Wohlfühlen wie Zuhause! Ihr kompetenter Partner bei der Ausstattung mit ästhetischen und funktionellen Bad- & Küchen-Accessoires. Egal ob Modernisierung, Umbau oder Neubau – die Keck & Lang GmbH verfügt mit ihrer Produktmarke kela über ein umfangreiches Sortiment zur hochwertigen Ausstattung von Bad & Küche. Dabei legt kela großen Wert auf Qualität, Ästhetik, Kundenorientierung und Reaktionsschnelligkeit. Hochwertige Wohnaccessoires, die Design, Funktion und Qualität vereinen – alles aus einer Hand!

### MESSE-ANGEBOT

**Wir gewähren 5 % zusätzlichen Rabatt auf die Erstbestellung im Zeitraum vom 15.06.2026 bis zum 31.07.2026.**

## ELIS TEXTILMANAGEMENT GMBH

Perfekte Wäsche. Zuverlässiger Service. Für unvergessliche Gästerlebnisse. Elis unterstützt Hotellerie und Gastronomie mit einem nachhaltigen Miet- und Servicekonzept für Textilien, Arbeitskleidung und Hygieneprodukte. Wir liefern, holen ab, reinigen und ersetzen – effizient, flexibel und in konstant hoher Qualität. So reduzierst du Aufwand, Kosten und Ressourcenverbrauch. Konzentriere dich auf deine Gäste – wir kümmern uns um den Rest. Elis – dein Partner für Qualität, Effizienz und Entlastung in Hotellerie und Gastronomie.

### MESSE-ANGEBOT

**2 Monate kostenfrei: Schließ bis zum 31. Dezember 2026 einen Vertrag mit uns über 48 Monate ab und sicher dir eine Gutschrift im Wert von 2 Monats-Rechnungen.**

## EDTIME

Zeitmanagement, das zur Hotellerie und Gastronomie passt. In Restaurants, Bars und Hotels zählt jede Minute. Mit Edtime wird die Zeiterfassung einfach, digital und rechtssicher. Dienstpläne lassen sich flexibel erstellen, Arbeitszeiten werden minutengenau dokumentiert und Überstunden sowie Zuschläge automatisch berechnet. Statt Zettelwirtschaft und Excel-Chaos sorgt Edtime für Übersicht, Transparenz und Entlastung im Arbeitsalltag. So bleibt mehr Zeit für das, was wirklich zählt: zufriedene Gäste und ein starkes Team. Einfach planen. Einfach erfassen. Einfach entspannter arbeiten.

### MESSE-ANGEBOT

**Sonderkonditionen: edtime für 2,00 € anstatt 2,25. edtime PLUS für 4,00 € anstatt 4,50 €. Preise je Mitarbeiter pro Monat. Grundpaket umfasst mindestens 10 Personen.**

## LYRECO DEUTSCHLAND GMBH

Lyreco – Dein Partner für den modernen Arbeitsplatz. Lyreco unterstützt HGK-Mitgliedsbetriebe deutschlandweit mit zuverlässigen Lösungen für Arbeitsplatz, Büro und Verwaltung. Mit Lyreco erhältst du alles aus einer Hand: einfach bestellt, schnell geliefert und persönlich betreut. Deine Vorteile:

- Große Auswahl: über 19.500 Artikel – Bürobedarf, Catering, Hygiene, Arbeitsschutz und Büromöbel
- Schnelle Lieferung: meist innerhalb von 24 – 48 Stunden
- Persönlicher Ansprechpartner mit HGK-Erfahrung
- PSA-Fachberatung: maßgeschneiderter Arbeitsschutz für Küche, Facility und Verwaltung

### MESSE-ANGEBOT

**Wir haben seit dem 01.03.2026 eine HGK-Ener-gizer Batterie-Aktion, diese stellen wir ebenfalls vor.**

## DR.SCHNELL GMBH & CO.KG AA

Ganzheitliche Hygienelösungen für alle, die mehr erwarten. DR.SCHNELL ist ein Familienunternehmen in siebter Generation. Unser Handeln entspringt einer tiefen Überzeugung: Hygiene neu zu denken, um Reinigung wirklich zu verändern. Aus unserer Sicht darf Sauberkeit nicht nur sichtbar für uns Menschen sein, sondern auch spürbar. Weiter gedachte Reinigungslösungen sind unsere Antwort auf die Anforderungen an eine Zeit, in der Verantwortung zählt. Verantwortung für uns. Und für die, die nach uns kommen. Wir begleiten Sie dabei, Sauberkeit nachhaltig und professionell umzusetzen. Als verlässlicher Partner stehen wir in ganz Europa an deiner Seite – mit Produkten, Schulungen, digitalen Lösungen, Services – und vor allem: mit Menschen, die unsere Mission leben. Am Ende geht es uns um eines: dass unsere Hygiene- und Reinigungslösungen deinen Alltag ein Stück einfacher machen – und unsere Umwelt entlasten.

### MESSE-ANGEBOT

**Kostenfreier Hygienecheck im Wert von 150,00 € Check beinhaltet : 1. Information über kritische Punkte der Hygiene – 2. Check der Geschirrspülmaschine, Hygiene, Chemie, Dosierung + Prozess**

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:  
Seite 1: Rawpixel.com/Shutterstock.com,  
Seite 3: © A.Darbo AG, Seite 5: © Dyaco  
Europe GmbH, Seite 6: © Freunde der Erfri-  
schung GmbH, Seite 7: © Lyreco Deutschland  
GmbH, Seite 8: YAKOBCHUK VIACHESLAV/  
Shutterstock.com, Blockfine/Shutterstock.com

Seite 9: Studio Romatic/Shutterstock.com  
Seite 10: Golden Dayz/Shutterstock.com, Je-  
mastock/Shutterstock.com, Edvard Nalbantjan/  
Shutterstock.com | Zinetron/Shutterstock.com,  
san kumar art/Shutterstock.com, focal point/  
Shutterstock.com, Seite 11: StratfordProductions/  
Shutterstock.com, Zakhar Mar/Shutterstock.com |  
JLco Julia Amaral/Shutterstock.com, WinWin artlab/  
Shutterstock.com, nnattali/Shutterstock.com,  
Seite 12: Makistock/Shutterstock.com, Monster  
Ztudio/Shutterstock.com, M-O Vector/Shutterstock.  
com | Sina Ettmer Photography/Shutterstock.com.