HGK

Mit uns ist zu rechnen!



DRESDEN 2026

MESSE I EVENT I GENERALVERSAMMLUNG I GALA

DAS MITGLIEDERMAGAZIN

HGK-AKTUELL

Juli 2026 – Sonderausgabe

DIGIDADA in Dresden – ein Branchentreffen, das begeisterte!

Liebe HGK-Mitglieder,

Dresden wurde in diesem Jahr zum lebendigen Treffpunkt unserer HGK-Community und bot Mitgliedern, Lieferpartnern und Gästen ein Event der besonderen Hospitality-Klasse. Ein vielseitiges Programm mit inspirierenden Impulsen und starkem Austausch machte das Branchentreffen zu einem echten Highlight.

Den Auftakt bildete die Keynote von Vince Ebert, die neue Perspektiven und Denkanstöße lieferte. Auf der Hausmesse standen innovative Konzepte und zukunftsweisende Lösungen im Mittelpunkt. Ergänzt wurde das Programm durch die HGK-Generalversammlung, die Auszeichnung der „Hospitalityheroes“ sowie den festlichen Galaabend mit der Verleihung des „Goldenen Brokkoli“.

Auch wirtschaftlich gibt es Erfreuliches zu berichten: Der Geschäftsbericht 2025 weist einen zentralregulierten Umsatz von 554 Millionen Euro aus. Zudem wurde mit 5,4 Millionen Euro die höchste Netto-Rückvergütung seit Gründung der Genossenschaft ausgeschüttet: Ein starkes Zeichen für die Leistungsfähigkeit unserer Gemeinschaft.

Die zahlreichen positiven Rückmeldungen bestätigen den Erfolg unserer Veranstaltung. Besonders in Erinnerung werden die Keynote, die Verlosung eines Opel Corsa sowie die stimmungsvolle Abendgala mit anschließender Party bleiben.

Unser Dank gilt allen Mitgliedern und Lieferpartnern, die in Dresden dabei waren.

Impressionen findet ihr in dieser Ausgabe, weitere Bilder online unter: **https://www.h-g-k.de/galerie/?sys=51**

Wir freuen uns darauf, euch im kommenden Jahr wieder begrüßen zu dürfen – diesmal in Düsseldorf.

Euer HGK-Team

Inhalt

02 VORWORT

03 NACHRUF ERNST FISCHER

04 NEUE MITGLIEDSBETRIEBE
NEUER LIEFER- UND DIENSTLEISTUNGSPARTNER

05 HGK-HAUSMESSE

10 AUSSTELLENDE HGK-LIEFER- UND DIENSTLEISTUNGSPARTNER

11 HGK-E-RECHNUNG UND HGK-CHEFSCOCKPIT

12 HGK-GENERALVERSAMMLUNG

14 HGK-HOSPITALITYHEROS 2026

18 GALAABEND

24 SCHNAPPSCHÜSSE VOLLER SPASS

26 STIMMEN VON UNSEREN GÄSTEN

30 VORSTELLUNG HGK-MITGLIED

31 VORSTELLUNG HGK-MITARBEITERIN

Impressum

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

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

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

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

AUFLAGE: 07 / 2026

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

BILDER: Titelbild sowie die Seiten: 3, 5, bis 23: © Matthias Merz – Bamberg, Seite 30: © Bernhard Dohne, Seite 31: © Nadin Salzmann

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

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

Nachruf

Wir trauern um unseren ehemaligen Aufsichtsratsvorsitzenden Ernst Fischer



Ernst Fischer gehörte dem Aufsichtsrat der HGK seit 2001 an und führte ihn von 2005 bis 2018 als Vorsitzender. In dieser Zeit hat er das Gremium mit Gespür für das Wesentliche und mit seiner Leidenschaft für die Branche mit großer Kontinuität geführt.

Doch Ernst Fischer war nicht nur ein erfahrener Aufsichtsrat. Er war ein profunder Kenner des deutschen Gastgewerbes. Als Präsident des DEHOGA, erst auf Landes-, später auf Bundesebene, hat er sich viele Jahre aktiv für die Branche eingesetzt und ihr stets eine starke Stimme gegeben. Er war ein Brückenbauer, der mit Überzeugung und Beharrlichkeit für die Unternehmen und Unternehmer des Gastgewerbes eintrat.

Ernst Fischer wusste um die Belange und Herausforderungen der Hospitality. Denn der auslandserfahrene gelernte Küchen- und Serviermeister war auch selbst Gastgeber. Gemeinsam mit seiner Ehefrau hat er traditionsreiche Betriebe geführt, darunter viele Jahrzehnte lang das Landhotel „Hirsch“ in Tübingen-Bebenhausen. Aufsicht und Rat standen daher bei ihm stets auf einem betriebspraktischen Fundament. Diese Bodenhaftung, gepaart mit seinem ausgeprägten Gespür für Menschen in den Betrieben und seiner Intuition für die große Politik in Berlin, machte den Träger des Bundesverdienstkreuzes (2001) und den mit der Brillat-Savarin-Plakette (2013) geehrten Ernst Fischer zu einer Branchenpersönlichkeit.

Die deutsche Hospitality-Branche und auch die HGK haben Ernst Fischer viel zu verdanken.

Unser tiefes Mitgefühl gilt seiner Frau Brigitte und seinen Angehörigen.

Aufsichtsrat, Vorstand und Mitarbeitende der HGK Hotel- und Gastronomie-Kauf eG

Neue Mitgliedsbetriebe

Neue Mitgliedsbetriebe vom 12.05.2026 bis 10.06.2026

Pension Schwalbenhof
Altenburger Straße 59
08058 Zwickau
pension-schwalbenhof-zwickau.de

Kulturcatering Berlin GmbH
Bornholmer Straße 5
10439 Berlin
kulturcatering-berlin.de

Hotel & Restaurant Zur Mühle
Kirchstraße 78
46514 Schermbeck
gaststaette-zur-muehle.de

Schrolls Catering GmbH
Ludwig-Ehrhard-Str. 6
64653 Lorsch
schrolls-catering.de

Blume Hausach
Hotel & Gastro oHG
Eisenbahnstraße 26
77756 Hausach
blume-hausach.de

Neuer Liefer- und Dienstleistungspartner

AED360-PROCARDIO
Vlierberg 4-5b
3755 BS Eemnes / Niederlande
Tel.: +31 35 3333515
E-Mail: info@aed360.eu
aed360-provardio.com

Artikelprogramm:
Automatischer externer Defibrillator (AED)
Ihr Vorteil: 1 % Bonus

B Bundesweite Lieferung möglich

Anzeige



DIGIDADA in Dresden – ein Branchenevent mit großer Resonanz

Am 15. Juni 2026 wurde das Internationale Congress Center Dresden zum Treffpunkt der HGK-Community: Zur diesjährigen HGK-Hausmesse kamen zahlreiche Mitglieder und Lieferpartner zusammen, um sich auszutauschen, zu vernetzen und neue Impulse mitzunehmen.

Die Veranstaltung bot den idealen Rahmen, um bekannte Gesichter wiederzusehen und zugleich neue Kontakte zu knüpfen. In inspirierender Atmosphäre standen Innovationen, Trends und persönliche Begegnungen im Mittelpunkt.

Neben der Hausmesse selbst umfasste das Programm auch die HGK-Generalversammlung sowie eine festliche Gala, die den Tag stimmungsvoll abrundete.



Im Internationalen Congress Center Dresden fand das diesjährige HGK-Branchenevent statt.



Die charmante Annett Möller, bekannt aus Medien und TV, moderierte die HGK-Hausmesse an.



Annett Möller bittet Dr. Urban Uttenweiler, Vorstandsvorsitzender der HGK (links), sowie Lung-Wa Ayuto, Leiter Einkauf und Generalbevollmächtigter der HGK (Mitte), auf die Bühne. Beide eröffnen die HGK-Hausmesse und begrüßen die anwesenden Mitglieder sowie Partnerlieferanten.



Dr. Urban Uttenweiler stellt die HGK als Gastgeberin vor und lädt die anwesenden Mitglieder ein, sich ganz als Gäste zu fühlen. Gleichzeitig hebt er hervor, dass sich die HGK freut, in diesem Jahr wieder die Anwesenden verwöhnen zu dürfen.

Vince Eberts Top-Keynote „BIG DADAISMUS“ Ein inspirierender Blick auf die Digitalisierung – fundiert, humorvoll und mit gesundem Menschenverstand!

Ein besonderes Highlight unseres Branchenevents war die Keynote von Vince Ebert. Der Kabarettist und Diplom-Physiker nahm die Teilnehmenden mit auf eine ebenso humorvolle wie nachdenkliche Reise durch die Welt der Digitalisierung.

Unter dem Titel **„BIG DADAISMUS – Mit gesundem Menschenverstand durch die Digitalisierung“** räumte er mit verbreiteten Mythen, überzogenen Heilsversprechen und düsteren Zukunftsvisionen der Geschäftswelt von morgen auf. Mit treffendem Humor und wissenschaftlichem Blick zeigte er auf, warum sich das selbstfahrende Auto möglicherweise nie vollständig durchsetzen wird, in welchen Bereichen Menschen selbst intelligentesten Computern überlegen bleiben und weshalb soziale Netzwerke keineswegs eine Erfindung des digitalen Zeitalters sind.

Mit seinem unterhaltsamen und zugleich inspirierenden Vortrag regte Vince Ebert dazu an, technologische Entwicklungen differenziert zu betrachten und den gesunden Menschenverstand als wichtigen Kompass für die Zukunft zu nutzen. Ein Impuls, der bei den Teilnehmenden großen Anklang fand und hervorragend zu den Herausforderungen und Chancen unserer Branche passt.



Vor seiner anschließenden Keynote stellt sich Vince Ebert, Diplom-Physiker, Kabarettist, Buchautor und Moderator, dem Publikum vor.

Er zeigt in seiner Keynote die Chancen und Herausforderungen der Digitalisierung – zwischen Effizienz und digitalem Dadaismus.





Mit seiner pointierten Sicht auf die Digitalisierung begeistert Vince Ebert das Publikum.

Er fesselt die Gäste mit seinen interessanten Ausführungen …





…. und sorgt dabei für so manche Lacher.



Im Anschluss an seine Keynote nimmt sich Vince Ebert Zeit für persönliche Gespräche, signiert sein Buch „Lichtblick statt Blackout“ und steht für Selfies bereit.

Zahlreiche Messe-Highlights laden zum Entdecken, Staunen und Netzwerken ein.

Der Tag stand ganz im Zeichen wertvoller Impulse, inspirierender Gespräche und zukunftsorientierter Ideen. Die HGK-Partner präsentierten innovative Produkte, durchdachte Lösungen und besondere Highlights für die Hospitality-Branche.



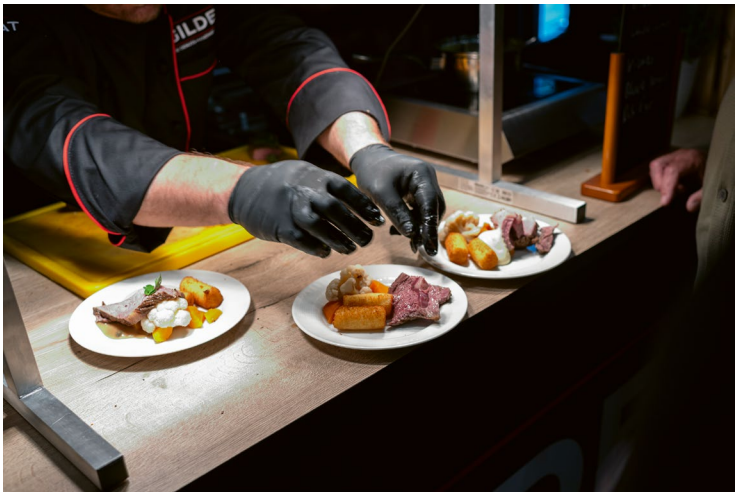
Zahlreiche Mitgliedsbetriebe nutzen die Hausmesse in Dresden, um sich über die HGK-Fokusthemen ChefsCockpit und E-Rechnung sowie über moderne Lösungen und aktuelle Entwicklungen bei rund 50 Partnerlieferanten zu informieren.



Ein breites Angebot an Köstlichkeiten lädt zum Genießen und Probieren ein …



… und wird ansprechend und appetitlich in Szene gesetzt.



GILDE- Ihr Partner für das Lebensmittelhandwerk eG präsentiert den Gästen: Rib-Eye vom irischen Black-Angus-Rind | Béarnaise-Espuma | Kroketten

Die große HGK-Verlosung – wer startet künftig im neuen Auto durch?

Auch diesmal ließ das verloste Auto das Gesicht des Gewinners strahlen.



Als Glücksfee zog Annett Möller (rechts) das Gewinnerlos. Thomas Keller vom Autohaus Siebrecht (Mitte) gibt den Gewinner bekannt und Lung-Wa Ayuto (links) wartet gespannt.



Jörg Dattler vom Schloßbergrestaurant Dattler kann es kaum glauben – er hat tatsächlich den Opel Corsa gewonnen!



Die Freude ist riesig und die Heimfahrt im neuen Opel Corsa gleich gesichert! v. l. Lung-Wa Ayuto, Jörg Dattler und Thomas Keller.

Anzeige

100 JAHRE Lyreco Energizer HGK Mit uns ist zu rechnen!

MEHR POWER.
WENIGER AUFWAND.
NUR FÜR HGK-MITGLIEDER: EXKLUSIVE PROMO-BUNDLES UND VORTEILSPREISE.



Promo-Bundle 1
20 x ALKALINE MAX PLUS AA
+ 20 x ALKALINE MAX PLUS AAA
+ 2 x CR2032 LITHIUM Knopfzelle 3V
21.865.556



Sonderpreis
15,99

Promo-Bundle 2
50 x ALKALINE MAX PLUS AA
+ 50 x ALKALINE MAX PLUS AAA
+ 12 x CR2032 LITHIUM Knopfzelle 3V
21.865.567



Sonderpreis
39,99

Angebote gelten bis 31.12.2026 - Alle Preise sind Nettopreise

Ihre Lyreco-Ansprechpartner:
Christoph Braukmann (christoph.braukmann@lyreco.com)
Paul Salbach (paul.salbach@lyreco.com)

MEHR IM AKTUELLEN FLYER
ODER BEI IHREM LYRECO-ANSPRECHPARTNER!

Spannende Gespräche, inspirierende Eindrücke und wertvolles Networking

Die Mitglieder der HGK tauschen sich persönlich mit Partnerlieferanten aus, um sich über neue Produkte und aktuelle Trends zu informieren.



v. l. Carsten Himmelberg und Cyrano de Sante Fare von DIPASCH D.P.Schmits GmbH freuen sich auf den direkten und persönlichen Austausch mit den HGK-Mitgliedern.



Das Team von Froneri sorgt mit einer leckeren Vielfalt an Kuchen und Eis für genussvolle Momente bei den Gästen.



Björn Reulecke von Deutsche See präsentiert Lachs zum Probieren.

Für anregende Gespräche im HGK-Leistungsfeld „Renovierung und Modernisierung" stehen Bachhuber Contract und Managed by Mutschler als kompetente Ansprechpartner und -partnerinnen zur Verfügung.



Martina Postner von der Firma Bachhuber Contract.



v. l. Lennart Fath, Julia Muschler von der Firma Managed by Mutschler, Janis Großkinsky von der Firma Amtico und Lisa Mutschler von Managed by Mutschler.



Matthias Fischer von Dr.SCHNELL (rechts) erläutert die Vorteile der ökologischen Reinigungsprodukte MILIZID ECO.



v. l. Marc-Oliver Berndt und Samantha Cali beraten zur HGK-E-Rechnung.



Mit dem ChefsCockpit werden Daten aus unterschiedlichen Systemen gebündelt und in aussagekräftige Kennzahlen für die Unternehmenssteuerung verwandelt. v. l. Persönlich, kompetent, praxisnah: Marcel Blau, Philipp Nusser und Subahar Parameswaran beraten Interessierte zu HGK-ChefsCockpit.

Digitale Lösungen für die Zukunft: HGK unterstützt bei E-Rechnung und Unternehmenssteuerung

Auf der HGK-Hausmesse in Dresden konnten sich zahlreiche Mitglieder über die innovativen digitalen Lösungen der HGK für ihren Betrieb informieren. Für alle, die nicht vor Ort sein konnten oder die Inhalte noch einmal nachlesen möchten, haben wir die wichtigsten Informationen zusammengefasst.

FIT FÜR DIE E-RECHNUNG: EINFACH, SICHER UND GESETZESKONFORM

Die Einführung der E-Rechnung schreitet weiter voran und bringt neue Anforderungen für Unternehmen mit sich. Ab 2027 müssen Betriebe mit einem Jahresumsatz von mehr als 800.000 Euro elektronische Rechnungen ausstellen können, ab 2028 gilt diese Verpflichtung für alle Unternehmen.

Mit **HGK-E-Rechnung** steht Mitgliedsbetrieben eine cloudbasierte Lösung zur Verfügung, die den Umstieg unkompliziert, sicher und effizient gestaltet. Der Empfang und Versand elektronischer Rechnungen werden zentral über eine Anwendung abgewickelt – ganz ohne aufwendige IT-Infrastruktur oder umfangreiche Schulungsmaßnahmen. Das System macht die Umwandlung von PDF-Rechnungen zum zentralen Bestandteil seiner Funktionalität: PDF-Dokumente werden automatisch und zuverlässig in die gesetzlich vorgeschriebenen E-Rechnungsformate umgewandelt. Die Verarbeitung erfolgt auf Servern in Deutschland, die Datenübertragung ist verschlüsselt und erfüllt hohe Sicherheitsstandards. Darüber hinaus lässt sich die Lösung an bestehende Kassen-, Hotel- oder Buchhaltungssysteme anbinden. Ein besonderer Mehrwert ist der umfassende **Onboarding- und Kümmerer-Service**: Von der Einrichtung bis zum laufenden Betrieb begleitet das HGK-Team die Betriebe persönlich und sorgt für einen reibungslosen Start.

KONTAKT

HGK-Team E-Rechnung
Tel.: + 49 511 37422-344
E-Mail: e-rechnung@h-g-k.de

HGK-CHEFSCOCKPIT: ALLE KENNZAHLEN AUF EINEN BLICK

Wer seinen Betrieb erfolgreich steuern möchte, braucht jederzeit Zugriff auf verlässliche Zahlen. Genau hier setzt das **HGK-ChefsCockpit** an.

Die digitale Lösung bündelt alle wichtigen betriebswirtschaftlichen Kennzahlen übersichtlich an einem Ort – tagesaktuell, individuell auf den jeweiligen Betrieb zugeschnitten und jederzeit abrufbar. Statt mühsam Daten aus verschiedenen Tabellen und Auswertungen zusammenzutragen, genügt ein einziger Log-in.

Umsätze, Deckungsbeiträge, Break-even-Point, Cashflow, Preisuntergrenzen oder RevPAR: Alle relevanten Kennzahlen stehen inklusive Vorjahresvergleich übersichtlich zur Verfügung und schaffen die Grundlage für fundierte Entscheidungen. Das gemeinsam mit Eagle Control entwickelte ChefsCockpit ist exklusiv für HGK-Mitglieder zu attraktiven Sonderkonditionen erhältlich. Aus mehr als 100 Kennzahlen erstellen die Experten ein individuelles Cockpit, das genau auf die Anforderungen des jeweiligen Betriebs abgestimmt ist.

Der Vorteil: Entwicklungen werden frühzeitig sichtbar, Chancen können schneller genutzt und Herausforderungen rechtzeitig erkannt werden. So wird das HGK-ChefsCockpit zum wertvollen Steuerungsinstrument für eine erfolgreiche Unternehmensführung in der Hospitality-Branche.

Interessiert? Das HGK-Team stellt dir gerne dein persönliches ChefsCockpit vor und zeigt, welche Potenziale diese Lösung für deinen Betrieb bietet.

KONTAKT

HGK-Team ChefsCockpit
Tel.: + 49 511 37422-226
E-Mail: chefscockpit@h-g-k.de

HGK-Generalversammlung

UM 13.00 UHR FAND DIE HGK-GENERALVERSAMMLUNG IM SAAL 4-5 STATT.

Die HGK blickt auf ein erfolgreiches Geschäftsjahr 2025 zurück und festigt ihre Rolle als zentrale Einkaufs- und Dienstleistungskooperation der Hospitality-Branche. Trotz schwieriger Marktbedingungen wuchs sie stärker als der Gesamtmarkt: Der zentralregulierte Umsatz stieg auf 554 Mio. Euro, die Erlöse um rund 5 Prozent im Vergleich zum Vorjahr. Die Netto-Rückvergütung erreichte mit 5,4 Mio. Euro erneut einen Höchstwert und brachte den Mitgliedern spürbare Vorteile.

Während die Branche weiterhin von schwacher Nachfrage, steigenden Kosten und Ergebnisdruck geprägt ist, setzt die HGK gezielt auf Entlastung. Im Fokus stehen neben wirtschaftlichen Vorteilen vor allem effizientere Prozesse. Ein zentraler Hebel ist die Digitalisierung: Mit der Mehrheitsbeteiligung an Eagle Control stärkt die HGK ihre Kompetenz im Bereich Business Intelligence. HGK-ChefsCockpit ermöglicht einen umfassenden Betriebsvergleich und liefert eine fundierte Datenbasis für bessere Entscheidungen.

Auch bei der E-Rechnung unterstützt die HGK ihre Mitglieder mit einer cloudbasierten End-to-End-Lösung, die gesetzliche Vorgaben vereinfacht und Abläufe optimiert. Ergänzt wird dies durch Systeme wie HGK-BackOffice und die Bestellplattform HGK-AllOrder.

Die Entwicklung zeigt: Die HGK wandelt sich vom Einkaufsoptimierer zum ganzheitlichen Prozesspartner. Ziel ist es, Komplexität zu reduzieren, Freiräume zu schaffen und Betriebe im Alltag nachhaltig zu entlasten. Der Rekordbonus unterstreicht den Erfolg dieses Ansatzes und die Stärke einer Gemeinschaft, die ihre Potenziale bündelt.



HGK-Aufsichtsratsvorsitzender Hans-Hubert Imhoff begrüßt die Anwesenden und eröffnet die Generalversammlung.



Gemäß Beschlussfassung der HGK-Generalversammlung wird Dr. Stefan Touchard die Versammlungsleitung übertragen.



Dr. Urban Uttenweiler, HGK-Vorstandsvorsitzender, berichtet über die geschäftliche Entwicklung und das Geschäftsjahr 2025.



Das Prüfungsergebnis wird von Michael Rehbock vom Genossenschaftsverband e. V. Hannover verlesen.



Bastian Heiser stellt sich zur Wahl und wird in den Aufsichtsrat gewählt.



Patrick Rothkopf vom Hotel-Restaurant Bei Rothkopfs stellt sich den anwesenden Mitgliedern vor und wird neu in den Aufsichtsrat gewählt.



Bernd Voss stellt sich in Dresden zur Wiederwahl und wird in seinem Amt bestätigt.



Alexander Wurster vom Parkhotel Schillerhain wird neu in den Aufsichtsrat gewählt.



Gerald Pütter verabschiedet den Aufsichtsratsvorsitzenden Hans-Hubert Imhoff, der nach seiner 25-jährigen Tätigkeit im Aufsichtsrat nicht mehr kandidierte.



Dr. Urban Uttenweiler verabschiedet seinen Vorstandskollegen, Dr. Hans-Ulrich Kauderer, der den Staffelstab des nebenamtlichen Vorstandes an Gerald Pütter übergibt. Gerald Pütter verabschiedet sich nach 19 Jahren aus dem Aufsichtsrat.



Vorstand und Aufsichtsrat der HGK nach den Wahlen: vordere Reihe v. l.: Dr. Urban Uttenweiler, Bernd Voss, Dorothee Eckes, Karin Krings, Suzann Heinemann.
hintere Reihe v. l.: Patrick Rothkopf, Alexander Wurster, Bastian Heiser, Gerald Pütter

Stage frei: Die neuen Heroes der Hospitality sind da

Junge Talente im Rampenlicht: Der „Hospitalityhero“ würdigt herausragende Nachwuchskräfte der Branche und setzt ein starkes Zeichen für Ausbildung und Zukunft. Von Service über Management bis Küche: Die diesjährigen Gewinnerinnen und Gewinner zeigen eindrucksvoll, wie vielfältig und vielversprechend die Hospitality von morgen ist. Die Auszeichnung wird von der HGK zusammen mit der Gerhard Günnewig Stiftung verliehen.

Die Gewinnerinnen und Gewinner in den drei Kategorien sind:

#feelgoodstar: Chiara Kühle vom Kastens Hotel Luisenhof in Hannover
Ausbildung zur Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie

#businesstalent: Niels Kristoffer Reinbold vom Hotel Hafen Hamburg
Duales Studium BWL – Tourismus sowie Hotel- und Gastronomiemanagement

#masterofcuisine: Amaia Ogorek vom Zum Schloss – Hotel & Restaurant in Amtzell
Ausbildung zur Köchin

#specialaward für Top-Ausbildungsbetrieb: The Charles Hotel, a Rocco Forte Hotel in München

Wir werden euch die Gewinnerinnen und Gewinner in den nächsten Ausgaben der Aktuell vorstellen.



Voller Begeisterung kündigt Annett Möller die mit Spannung erwartete Verleihung der Awards für die Hospitalityheroes 2026 an.



Dr. Urban Uttenweiler (rechts) mit Dagmar Becker-Tewes, Jurymitglied und Geschäftsführerin der Gerhard Günnewig Stiftung (Mitte) bitten den ersten Laudator für die Kategorie #businesstalent auf die Bühne. Annett Möller links im Bild.



Torben Klotz von Delta Fleisch betont in seiner Laudatio, dass Niels Kristoffer Reinbold internationale Erfahrung mit echter Begeisterung für besondere Momente der Gastfreundschaft verbindet. Sein Weg durch Studium, Ausbildung und Auslandseinsätze macht ihn zu einem verdienten #businesstalent.



Große Freude bei Niels Kristoffer Reinbold über die Auszeichnung in der Kategorie #businesstalent: ein starkes Zeichen seines Könnens. v. l. Annett Möller, Torben Klotz, Niels Kristoffer Reinbold, Dagmar Becker-Tewes, Dr. Urban Uttenweiler



In seiner Laudatio macht Rainer Laabs von GILDE deutlich, weshalb Chiara Kühle als #feelgoodstar ausgezeichnet wird. Chiara überzeugt mit Empathie, Professionalität und einer Haltung, die echte Gastfreundschaft spürbar macht.



Chiara Kühle freut sich über den Gewinn in der Kategorie #feelgoodstar v. l. Rainer Laabs, Chiara Kühle, Dagmar Becker-Tewes, Dr. Urban Uttenweiler



In seiner Laudatio hebt Erik Lydzius von der Transgourmet-Gruppe die außergewöhnliche Hingabe und ihren Wunsch nach Weiterentwicklung von Amaia Ogorek hervor. Eine inspirierende Gewinnerin der Kategorie #masterofcuisine.



Strahlend nimmt Amaia Ogorek den Award in der Kategorie #masterofcuisine entgegen. v. l. Annett Möller, Erik Lydzius, Amaia Ogorek, Dagmar Becker-Tewes, Dr. Urban Uttenweiler



Anja Eigen (DHA – Deutsche Hotelakademie) hält die Laudatio für den #specialaward als Top Ausbildungsbetrieb für das The Charles Hotel, ein Rocco Forte Hotel in München, das für sein herausragendes und kontinuierliches Engagement in der Ausbildung ausgezeichnet wird.



Große Freude bei den drei Mitarbeiterinnen des The Charles Hotel, einem Rocco Forte Hotel, die den Preis voller Stolz entgegennehmen. v. l. Annett Möller, Anja Eigen, Dagmar Becker-Tewes, Lena Merlich, Filomena Lucia Wille, Elena Alsfasser, Dr. Urban Uttenweiler



Im Gruppenbild vereinen sich die Hospitalityheroes und ihre Laudatorinnen und Laudatoren, die mit ihrem Engagement die Branche voranbringen.v. l. Dagmar Becker-Tewes, Amaia Ogorek, Rainer Laabs, Chiara Kühle, Erik Lydzius, Torben Klotz, Lena Merlich, Anja Eigen, Filomena Lucia Wille, Niels Kristoffer Reinbold, Elena Alsfasser, Dr. Urban Uttenweiler

Festlicher Galaabend mit feierlicher Verleihung des Goldenen Brokkoli

Ein strahlender Abschluss des HGK Branchenevents 2026 war der festliche Galaabend, der mit einem exquisiten Drei-Gänge-Menü, einem abschließenden Dessertbuffet sowie eindrucksvollen Showacts für unvergessliche Momente sorgte. Die After-Show-Party brachte die Gäste anschließend auf die Tanzfläche.

In diesem eleganten Rahmen ehrte die HGK Unternehmen in drei Kategorien, die sich mit außergewöhnlichem Engagement für eine gesunde, nachhaltige und kindgerechte Ernährung in Kitas und Schulen einsetzen. Die Auszeichnung **„Goldener Brokkoli“** würdigte innovative, inklusive und zukunftsweisende Konzepte in der Gemeinschaftsverpflegung.

AUF DER BÜHNE DER HGK-GALA WURDEN FOLGENDE PREISTRÄGERINNEN UND PREISTRÄGER AUSGEZEICHNET:

- **Kategorie Ernährungsbildung:**
  Albrechthof Catering & Menü GmbH, Polling/Oderding
- **Kategorie Inklusion & Integration:**
  GenussInklusiv gGmbH / AlsterFood GmbH, Hamburg
- **Kategorie Innovation & Vision:**
  VielfaltMenü GmbH, Berlin



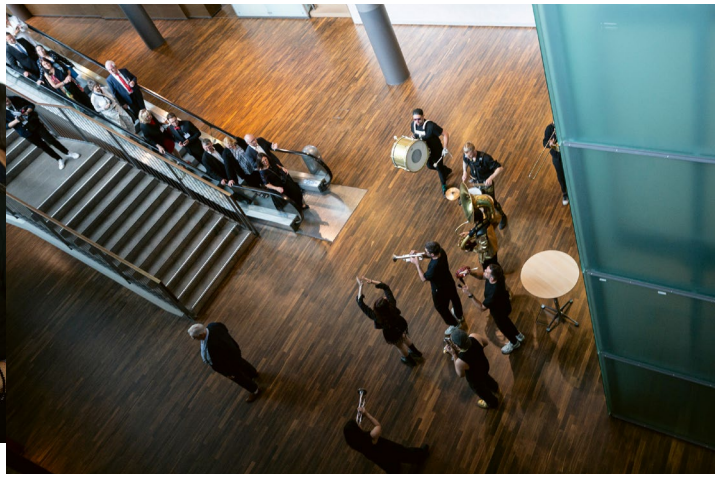
Sektempfang auf der Terrasse des Internationalen Congress Centers Dresden mit beeindruckendem Panoramablick auf die Elbe und die historische Altstadt.



v. l. Jürgen Schnibbe, Dana und Patrick Zepp und Elke Schnibbe genießen die Aussicht.



v. l. Thomas und Andrea Langhauser sowie Rolf und Anita Dieffendahl freuen sich auf den Galaabend.



Mit schwungvoller Musik bringt die Marching Kapelle die Gäste in Stimmung und begleitet sie in den großen Saal zum Galaabend.



Auf der Bühne setzt die Marching Kapelle das Programm fort, bevor der Galaabend offiziell beginnt.



Dr. Urban Uttenweiler eröffnet den Galaabend und tritt dabei in einen Dialog mit seinem digitalen Avatar-Zwilling.



Als Servicepersonal verkleidet bringen die Singing Waiters die Gäste zum Lachen.



Im Rahmen der Verabschiedung von Hans-Hubert Imhoff aus dem Aufsichtsrat würdigt Dr. Urban Uttenweiler seine Arbeit. Rowina Schymiczek übergibt ihm dabei das Abschiedsgeschenk. v. l. stehend: Inga Nissen, Hans-Hubert Imhoff, Dr. Urban Uttenweiler, Rowina Schymiczek, Annett Möller



Dr. Urban Uttenweiler verabschiedet Gerald Pütter aus dem Aufsichtsrat anlässlich seines Wechsels in den Vorstand, wo er künftig das Amt des nebenamtlichen Vorstands innehat und überreicht ihm das Abschiedsgeschenk. v. l. Annett Möller, Rowina Schymiczek, Dr. Urban Uttenweiler und Gerald Pütter.



Dr. Urban Uttenweiler gratuliert dem langjährigen Mitglied Andrea Riemann vom Hotel Riemann herzlich zu ihrem 120-jährigen Jubiläum. v. l. Annett Möller, Dr. Urban Uttenweiler, Andrea Riemann, Detlef Buschbeck



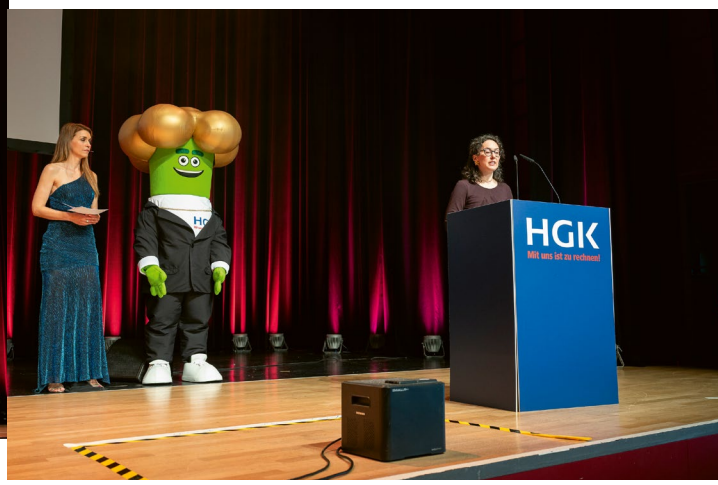
Bewegende Worte von Dr. Urban Uttenweiler (rechts) an Ralf J. Kutzner (Mitte), der frühere Direktor der Hotels Bülow Palais und Bülow Residenz in Dresden. Links: Annett Möller



v. l. Dr. Urban Uttenweiler und Götz Friedrich Rubien stehen für eine langjährige Verbundenheit und den fortgesetzten Austausch über den aktiven Berufsalltag hinaus.



Den Auftakt für die Verleihung des Goldenen Brokkoli bildet ein eigens produziertes Tanzvideo. v. l. das GoBro-Maskottchen und Annett Möller



Simone Scharfenberg (Preisträgerin 2025 von der diakonia Dienstleistungsbetriebe GmbH) hält die Laudatio für die Kategorie Inklusion & Integration.



Die Sieger in der Kategorie Inklusion & Integration: GenussInklusiv gGmbH/ Alster Food GmbH in Hamburg. v. l. Annett Möller, Lars Eddelbüttel, Amadeus Hajek, GoBro, Simone Scharfenberg



Frederike Sophia Adden (Preisträgerin 2025 von der Karotte Partyservice GmbH) hält die Laudatio für die Kategorie Ernährungsbildung.



Sieger in der Kategorie Ernährungsbildung: Albrechthof Catering & Menü GmbH in Polling/Oderding v. l. GoBro, Martin Albrecht und Frederike Sophia Adden



Teresa Buntić (Preisträgerin 2025 von der LEHMANNs Gastronomie GmbH) hält die Laudatio für die Kategorie Innovation & Vision.



Die Sieger in der Kategorie Innovation & Vision: Vielfalt Menü GmbH in Berlin. v. l. GoBro, Julia Linder, Daniel Buse, Teresa Buntic, Markus Grube



Die Siegerinnen und Sieger des Goldenen Brokkoli 2026: v. l. Martin Albrecht, GoBro, Lars Eddelbüttel, Amadeus Hajek, Markus Grube, Teresa Buntić, Frederike Sophia Adden, Simone Scharfenberg, Julia Linder, Daniel Buse



Wassilis, Fabian und Martin von Starbugs Comedy sorgen mit ihrem Humor für zahlreiche Lacher im Publikum.



Die 600 Gäste genießen den Galaabend bei einem exquisiten Drei-Gänge-Menü im Internationalen Congress Center Dresden. Den krönenden Abschluss bildete das Dessertbuffet, das auf der Terrassenebene serviert wird.



Mit großer Vorfreude auf den bevorstehenden Galaabend: v. l. Torsten Meyer und Uwe Oeltjen



Mit schwungvollen Klängen sammelt die Marching Kapelle die Gäste ein …



… und begleitet sie auf die Terrassenebene zur After-Show-Party mit Dessertbuffet, DJ und Live-Band.



Die leckeren Dessert-Variationen sind ein süßer Höhepunkt des Abends.



Die inTone Band heizt den Gästen ordentlich ein und sorgt für beste Unterhaltung.



Die Tanzfläche wird rasch zum Mittelpunkt des Abends.



v. l. Brigitte und Alf Schulz sind in Partystimmung.



v. l. Josef und Susanne Ostler sowie Susanne und Kai Duda haben viel Spaß auf der Party.



v. l. Suzann Heinemann, Claudia Zilz und Frank Heinemann genießen die gute Stimmung des Abends.



v. l. Gut gelaunt verbringen Kim Fehrmann, Sven Buth und Jacqueline Kass einen schönen Abend miteinander.



Dagmar Becker-Tewes ist begeistert von ihrem Bild als Pancake-Kunstwerk.

Das hat richtig Spaß gemacht! Lustige Bilder aus der Fotobox.




CHEEEEEESE!

Austausch, Inspiration, Netzwerk: Das sagen die Teilnehmenden zum HGK-Event in Dresden

Anja Eigen
DHA Deutsche Hotelakademie

„Das war eine soooo unfassbar tolle Veranstaltung und der Avatar-Dialog am Anfang wirklich sehr smart. Chapeau und Gratulation zu diesem großartigen Event."

Cyrano de Sainte Fare
D.P. Schmits (dipasch) Textilgroßhandel GmbH

„Wir bedanken uns bei euch für eine erneut rundum gelungene Convention.

Es hat uns großen Spaß gemacht, dabei zu sein. Neben vielen interessanten Gesprächen konnten wir auch wertvolle neue Kontakte knüpfen und mit nach Hause nehmen.

Ihr habt einmal mehr gezeigt, wie wichtig Zusammenhalt und gegenseitige Unterstützung in unserer Branche sind. Niemand wird das Gastgewerbe allein am Leben halten – gemeinsam können wir jedoch viel bewegen, die Branche stärken und ihre Zukunft aktiv mitgestalten.

Ein herzliches Dankeschön an das HGK-Team für die hervorragende Organisation und den inspirierenden Tag!"

Gerald Pütter
HGK-Vorstand

„Auf der Convention war von Anfang an gut was los, und wir hoffen, dass auch die Aussteller gute neue Kontakte knüpfen konnten. Man konnte alle Stände ohne Schlangen und Gedränge gut erreichen und war dadurch auch gastronomisch gut versorgt.

Ein absoluter Glücksgriff war die Moderatorin Annett Möller, die war so super, natürlich, locker, zeigte Emotionen und war perfekt vorbereitet!

Die Auswahl der Showacts war ebenfalls sehr gelungen, der Keynote-Speaker hat alle Teilnehmenden gefesselt und sehr gut unterhalten. Abends jagte ein Highlight das nächste: die „Blaskapelle" hat gleich zu Beginn (und am Ende nochmal) super eingeheizt und hat dafür gesorgt, dass durch den „Herdentrieb" alle Gäste, trotz der Raumwechsel, zusammenblieben. Die Starbugs waren einfach nur klasse und superlustig!! Die später dauerhaft volle Tanzfläche sprach für die richtige Musik zum Abtanzen. Die Band hat ja wohl kaum mal eine Pause gemacht...

Auch gastronomisch lief der Abend perfekt: schöne Optik der Tische bei Ankunft der Gäste „von oben", prima Essen, gute Weine und sehr netter umsichtiger Service ließen Gastronomen- und Hotelier-Herzen höherschlagen.

1000 Dank für die tolle Organisation an das gesamte stets fröhliche und zumindest nach außen immer entspannt wirkende Team!"

Jessica Henschel
Essity GmbH

„Was für eine beeindruckende Veranstaltung: Rund 600 Gastronomen aus ganz Deutschland, ein mitreißendes Programm und eine Atmosphäre, die inspiriert und verbindet.

Für uns als Aussteller ist es jedes Mal etwas Besonderes zu erleben, wie viel Kraft im Miteinander steckt und wie wertvoll echte Begegnungen sind. Ein herzliches Dankeschön an die HGK, die uns dafür diese außergewöhnliche Bühne geschaffen hat."

Dagmar Becker-Tews
Gerhard Günnewig Stiftung

„Ich fand die Veranstaltung toll: Location, Gastronomie, Preisträgerinnen und Preisträger sowie die Verleihung, Programm, Gala – es stimmte einfach alles!

Vielen Dank, dass wir wieder mit den Hospitalityheroes dabei sein durften."

Rainer Laabs
Vorstandssprecher der GILDE –
Ihr Partner für das Lebensmittelhandwerk eG

„Mit der HGK-Convention 2026 in Dresden haben wir erstmals an einer Veranstaltung der HGK teilgenommen. Das Event war hervorragend organisiert und bot den idealen Rahmen für den Austausch innerhalb der Branche. Die vielen fachlich hochwertigen Gespräche sowie die durchweg positive Resonanz auf unseren Stand haben unsere Erwartungen übertroffen. Darüber hinaus konnten wir zahlreiche neue und wertvolle Kontakte knüpfen.

Unser Dank gilt dem gesamten HGK-Team für die professionelle Organisation und die sehr gute Zusammenarbeit. Die HGK-Convention haben wir als eine starke Plattform für Austausch und Vernetzung kennengelernt – und wir freuen uns darauf, auch künftig Teil dieses Netzwerks zu sein.

Nochmals vielen Dank für alles – wir blicken mit großer Wertschätzung und Freude auf diese gelungene Veranstaltung zurück."

Sven Buth
IBO Schädlingsbekämpfung und Desinfektion GmbH

„Herzlichen Dank für die Einladung zu diesem herausragenden Branchenevent - es war wieder einmal ein absolutes Highlight im Kalender! Die Chance, sich in entspannter Atmosphäre mit so vielen bekannten Gesichtern auszutauschen als auch das Who-is-who persönlich kennenzulernen hat einen unmessbaren Wert. Abgerundet durch den kulinarischen Part und ein Unterhaltungsprogramm, das für jeden Geschmack etwas zu bieten hatte – wir haben den Tag sehr genossen und freuen uns bereits jetzt auf das kommende Event!"

Patrick Czako
Hotel Königshof Am Funkturm

„Die Veranstaltung in Dresden war gut organisiert und es hat allen sehr gut gefallen."

Christoph Hins
Hügli Nahrungsmittel GmbH

„Die Veranstaltung in Dresden war wirklich toll – es hat riesigen Spaß gemacht und ich habe die Zeit sehr genossen. Die Veranstaltungen mit Euch haben mir über die Jahre immer viel Freude bereitet."

Hans-Hubert Imhoff
Hubert Imhoff GmbH

„Mit einigen Tagen Abstand möchte ich mich noch einmal für die perfekte Organisation der Generalversammlung in Dresden herzlich bedanken.

Ihre Premiere war eine wirklich gelungene Veranstaltung!"

Ingo Raabe und Carola Jordan-Raabe
ehemals Hotel-Restaurant Conni

„Wir möchten nochmals ein ganz dickes Dankeschön für das diesjährige Branchenevent 2026 in Dresden aussprechen!

Die Messe war sehr schön, vor allem was an Speisen und Getränken angeboten wurde und Vince Ebert war auch sehr unterhaltsam.

Der Galaabend war top, angefangen von dem Empfang mit verschiedenen Aperitifs und die Band, die einen in den Saal gelotst hat, die eingedeckten Tische und die Stellweise dieser sowie das leckere Menü und die tollen Shows, der Abschluss mit Tanzbar war auch sehr gelungen: ein rundum super Tag von einem tollen Team der HGK geleitet!"

Christoph Braukmann & Paul Salbach
Lyreco Deutschland GmbH

„Die Generalversammlung war eine äußerst gelungene Veranstaltung. An unserem Messestand konnten wir viele konstruktive Gespräche führen und hatten zudem die Gelegenheit, zahlreiche interessante Kontakte zu knüpfen. Die Gala war ein weiteres Highlight – alles rundum sehr gut organisiert, wir fühlten uns sehr wohl."

Niels Kristoffer Reinbold
Hotel Hafen Hamburg
Gewinner des Hospitalityero-Awards 2026
in der Kategorie #businesstalent

„Wir möchten uns nochmals herzlich bei Ihnen und bei dem gesamten HGK-Planungsteam für den Abend bedanken. Dieser wird uns sicherlich im Kopf bleiben."

Florian Biegert
Keck & Lang GmbH

„Das Branchenevent war für uns eine rundum positive und erfolgreiche Erfahrung.

Wir haben die zahlreichen wertvollen Gespräche, das große Interesse an unseren Produkten und Dienstleistungen sowie den offenen und konstruktiven Austausch sehr geschätzt. Die Messe bot uns eine ausgezeichnete Plattform, um bestehende Kontakte zu pflegen, neue Geschäftskontakte zu knüpfen und aktuelle Entwicklungen sowie Anforderungen aus der Praxis besser kennenzulernen.

Darüber hinaus konnten wir viele interessante Impulse und Anregungen für unsere zukünftige Arbeit mitnehmen. Die positive Atmosphäre, die hohe Besucherqualität und die vielfältigen Möglichkeiten zum Networking haben wesentlich zum Erfolg unserer Messeteilnahme beigetragen. Für die gelungene Organisation und die Schaffung dieses wertvollen Branchentreffpunkts bedanken wir uns herzlich.

Wir nehmen zahlreiche neue Kontakte und inspirierende Ideen mit und freuen uns bereits auf die kommende Veranstaltung."

Hans Kielmayer
Joseph Westiform GmbH

„Wir durften das Branchenevent der HGK in Dresden besuchen. Tolle und inspirierende Gespräche liegen hinter und vor uns. Wir haben einen faszinierenden, tiefen und spannenden Einblick in die Welt der Hotel- und Gastronomiebranche erhalten.

Vielen Dank an die Veranstalter für die professionelle Organisation und Durchführung. Es war ein rundum gelungenes Event!"

Joachim Wimmer
Weingut Kilian Hunn

„Zuerst einmal ist es mir ein Bedürfnis, mich bei dem Organisationsteam und der HGK zu bedanken, dass ich bereits so viele Jahre mit Ihnen zusammenarbeiten und an den Veranstaltungen teilnehmen darf.

Seit 2006 darf ich nun bereits mit der HGK zusammenarbeiten. Dies schätze ich wirklich sehr.

Auch die Generalversammlung mit Convention und Galaabend in Dresden war wieder eine sehr gelungene und schöne Veranstaltung, auf der ich sehr viele interessante Gespräche führen konnte.

Die Resonanz war sehr positiv und alle, mit denen ich gesprochen habe, fanden die Veranstaltung sehr gelungen.

Ich freue mich sehr auf weitere gemeinsame Veranstaltungen."

Zahlreiche positive Rückmeldungen gingen zudem über die Social-Media-Kanäle der HGK bei uns ein. Die folgenden Kommentare geben einen Eindruck von der positiven Resonanz:

Suzann Heinemann
Schlosshotel Blankenburg

„Die HGK-Veranstaltung in Dresden hat mir wieder gezeigt, was unsere Branche im Kern ausmacht: Herzlichkeit, Nähe, Gastfreundschaft und echter Austausch. Diese Offenheit ist für mich die DNA der Hospitality. Menschen begegnen sich, sprechen miteinander, hören zu, denken gemeinsam weiter."

Heinrich Salm KG

„Es war ein rundum gelungenes Event, vielen Dank."

Martina Postner
Bachhuber Contract

„Intensiver Austausch tagsüber, glanzvoller Abschluss am Abend!

Ein inspirierender Tag auf der HGK eG – Generalversammlung liegt hinter uns. Tagsüber standen der intensive Dialog, wertvolle Branchen-Insights und das gemeinsame Gestalten der Hotelzukunft im Fokus. Es ist immer wieder großartig zu sehen, wie viel bewegt werden kann, wenn die Branche zusammenkommt.

Als stolzer Lieferpartner und Sponsor freuen wir uns von Bachhuber Contract ganz besonders, jetzt den perfekten Übergang zu erleben: Der Vorhang hebt sich für die große Abendveranstaltung mit Show und Gala! Ein herzliches Dankeschön an das gesamte Team der HGK für die gewohnt professionelle und hervorragende Organisation dieser Generalversammlung."

GVS GROUP

„Ein herzliches Dankeschön an die HGK eG für einen beeindruckenden Convention-Tag in Dresden!

Unser Team vor Ort hat sich sehr über die interessanten Begegnungen, inspirierenden Gespräche und neuen Impulse gefreut."

VORSTELLUNG HGK-MITGLIED

BERNHARD DOHNE VOM HOTEL STRANDPERLE IN CUXHAVEN



Meine Karriere begann klassisch: Von 1980 bis 1983 absolvierte ich eine Ausbildung zum Hotelfachmann im Conti Hansa Hotel in Kiel. Erste Berufserfahrungen sammelte ich im Maritim Hotel Bad Sassendorf, bevor ich von 1984 bis 1985 bei der Bundeswehr diente. Anschließend arbeitete ich zwei Jahre als Rezeptionist im Crest Hotel Bremen und sammelte internationale Erfahrung im Coventry Hotel in England. Zurück in Deutschland begann ich meine Rezeptionstätigkeit im 5-Sterne-Hotel Aukamm in Wiesbaden. Danach wechselte ich 1990 zur Maritim Hotelgesellschaft nach Kiel, zunächst als Empfangschef und für zwei Jahre als F&B-Manager und stellvertretender Hoteldirektor. 1994 wurde ich als stellvertretender Hoteldirektor ins Maritim Hotel Bremen versetzt. Dort wurde ich 1997 zum Hoteldirektor befördert. Es folgten Stationen als Hoteldirektor im Maritim Hotel Berlin sowie ab 2010 als Regionaldirektor, zuständig für die norddeutschen Maritim Hotels. Seit 2012 war ich zudem Mitglied des Aufsichtsrats der Maritim Hotelgesellschaft. Vier Jahre später zog es mich nach Cuxhaven, wo ich die Aufgabe als Geschäftsführer des 5-Sterne-Hotels „Strandperle" übernahm. Seit 2020 bin ich Mitinhaber des Hotels, welches neben dem Stammhaus noch das Bellevue, das Seeschlößchen und das Landhaus „Stutzi" umfasst. Darüber hinaus engagiere ich mich im Vorstand des DEHOGA-Stadtverbandes Cuxhaven.

> *„Erwarte nicht, entflammt zu werden, wenn du selbst keine Leidenschaft hast, die entflammt werden kann!"*

KONTAKT

Hotel Strandperle Duhnen
Duhner Strandstraße 15
27476 Cuxhaven-Duhnen
Tel.: 04721 40060
E-Mail: info@strandperle-hotels.de
strandperle-hotels.de

STECKBRIEF

Besonders gefällt mir an der HGK:
Die Betreuung durch den zuständigen Gebietsleiter mit regelmäßigen Vor-Ort-Besuchen und guter, branchenbezogener Kommunikation. Die Unterstützung durch den Innendienst ist sehr zuverlässig und geduldig; insbesondere die zeitnahen Angebotsvergleiche für Ersatzbeschaffungen sind äußerst hilfreich, da eine eigene, aufwendige Recherche entfällt. Zudem sorgt die transparente Übersicht über die angeschlossenen Lieferpartner für eine hohe Nachvollziehbarkeit.

Der ideale Tag startet bei mir:
Mit einer schönen zwischenmenschlichen Begegnung, geprägt von einem freundlichen Lächeln und sympathischer Ausstrahlung. Besonders genieße ich entspannte Spaziergänge mit meiner Dackeldame Paula.

Wenn ich mal nicht im Betrieb bin,
dann verbringe ich meine Freizeit gerne mit meiner Familie, treffe Freunde, gehe laufen oder Rad fahren und unternehme Städtetouren, um neue Eindrücke zu sammeln.

Wen würdest du gerne mal treffen (auch historische Person):
Barack Obama - eine Persönlichkeit, die mich inspiriert hat, insbesondere durch seine Haltung, seine Empathie und seinen Umgang mit globalen wirtschaftlichen Herausforderungen.

Mein Lieblingsgericht:
Von meiner Frau zubereitetes Hühnerfrikassee mit Reis oder die asiatische Küche, besonders gerne Sushi.

Ich arbeite in der Hotellerie, weil
es ein abwechslungsreicher Beruf ist, der von menschlichen Begegnungen lebt, nie langweilig wird und mich immer wieder vor neue Herausforderungen stellt und auch darin, die anspruchsvollen Seiten erfolgreich zu meistern.

Das motiviert mich richtig:
Wenn Menschen mitdenken, vorausschauend handeln und dabei empathisch auftreten.

VORSTELLUNG HGK-MITARBEITERIN

NADIN SALZMANN – ONLINE-MARKETING-MANAGERIN



Ich bin ausgebildete Kauffrau für Marketingkommunikation und habe meine Leidenschaft für digitales Marketing in den Bereichen Technikhandel und Automobil zum Beruf gemacht. In den vergangenen Jahren durfte ich mich um digitale Marketingmaßnahmen, Social Media, Content-Erstellung und Website-Management kümmern. Kurz gesagt: alles, was Marken sichtbar macht und Geschichten erzählt.

Seit meinem Start bei der HGK im August 2025 bringe ich mein Wissen im Online-Marketing ein und entwickle es stetig weiter. Dank meiner Weiterbildung im Performance Marketing sowie Kenntnissen in SEO und SEA bewege ich mich sowohl in der kreativen als auch in der analytischen Welt des Marketings gerne zwischen Strategie, Zahlen und neuen Ideen. Besonders viel Spaß macht mir die Erstellung von Videocontent. Wenn es um Fotoshootings geht, bin ich ebenfalls gerne mit dabei. Deshalb freue ich mich besonders, das Mitarbeitershooting bei der HGK aktiv mitzugestalten.
Auch privat wird es bei mir selten langweilig. Ob Aquarell-, Acryl- oder Ölmalerei, Branntmalerei oder selbst gestaltete Kostüme für Fotoshootings: kreative Projekte ziehen mich magisch an. Für mich gehört es fast schon zum Hobby, neue Techniken auszuprobieren.

STECKBRIEF

Das esse ich gern:
Sushi, frische Healthy Bowls, Ramen und Kuchen in allen Farben, Formen und Geschmacksrichtungen.

Ohne das könnte ich nicht arbeiten:
Meinen höhenverstellbaren Schreibtisch und einen Curved Monitor. Gerade bei Videoschnitt oder grafischen Projekten möchte ich auf beides nicht verzichten. Und für stressige Momente liegen immer ein paar Quetschbälle auf meinem Schreibtisch griffbereit. Rein vorsorglich natürlich.

Möchte ich gerne mal treffen (auch historisch):
Annett Möller. Die Chance auf dem HGK-Branchenevent habe ich leider verpasst, aber ich gebe die Hoffnung nicht auf.

Ich arbeite in der Marketing-Abteilung, weil
moderne Medien unseren Alltag prägen und ich es spannend finde, aktiv mitzugestalten, wie Menschen die HGK wahrnehmen. Kreativität ist mein ständiger Begleiter und hier habe ich die Möglichkeit, meie Ideen Wirklichkeit werden zu lassen.

Ich gehe nach einem Arbeitstag zufrieden nach Hause,
wenn ich etwas Neues gelernt, meine Fähigkeiten weiter ausgebaut und das Gefühl habe, ein Stück besser geworden zu sein als am Morgen. Und wenn es Kuchen gab, steigen die Chancen auf einen perfekten Tag deutlich.

Ein HGK-Angebot, das mich besonders begeistert:
HGK-AllOrder: persönlicher Support, direkter Kontakt und alle Lieferanten in einem System. Einfach, praktisch und durchdacht.

Meine Lieblings-Lebensweisheit:
„If you lose someone but find yourself, you won."

> *„Creativity is intelligence having fun."*

KONTAKT
Nadin Salzmann
Tel.: 0511 37422-162
E-Mail: n.salzmann@h-g-k.de

Unser Bestseller jetzt auch ohne Einlage!

Gemüse Kraftbouillon ohne Einlage – ideal für glatte Saucen & klare Suppen





NEU



- ✓ Klare Bouillon ohne sichtbare Einlage
- ✓ Kräftiger Gemüsegeschmack
- ✓ Leicht löslich & schnell zubereitet

VEGAN

*o.d.A.: Die Rezeptur enthält keine deklarationspflichtigen Zutaten mit allergenem Potential gemäß der Verordnung EU Nr. 1169/2011 (Anhang II). Technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden. **o.d.Z.:** Ohne Deklarationspflicht von Zusatzstoffen auf der Speisekarte. **EVU-VEGAN:** Dieses Produkt ist für die vegane Ernährung geeignet, Informationen zu Allergenen finden Sie beim Verzeichnis der Zutaten.

Unilever Food Solutions

75 Jahre dipasch



Dresden war Toll!

Es hat uns sehr gefreut, Sie so zahlreich auf der HGK Convention treffen zu dürfen.
Wir hoffen, dass auch Sie viele schöne Erinnerungen und spannende neue Impulse mitnehmen konnten.
Wer in diesem Jahr nicht dabei war, hat definitiv etwas verpasst – von inspirierenden Gesprächen über spannende Themen bis hin zu wertvollen Begegnungen.
Ihr dipasch-Team sagt Danke und bis zum nächsten Mal!



DIPASCH - DER TEXTILGROSSHANDEL FÜR DIE HOTELLERIE

12 Jahre Lieferpartner der HGK

Eine starke Partnerschaft!

GEPRÜFTER HGK-LIEFERANT HGK

dipasch ist HGK | AllOrder Lieferpartner!

Wir freuen uns bereits jetzt auf ein Wiedersehen mit Ihnen bei der HGK Convention im nächsten Jahr.

75 Jahre

dipasch



AUS UNSERER HOSPITALITY COLLECTION

KUSCHELIGES HOTELFROTTIER

- 100% Baumwolle
- Walkfrottier
- 450 g/m²

Frottierserie **PREMIUM** Farbe weiß

Handtuch	Duschtuch	Badetuch	Saunatuch
50x100 cm	70x140 cm	100x150 cm 100X180 cm	70x200 cm

*** ab 2,19 €**

* Der Preis gilt für das Handtuch bei einer Abnahme von 20 Stück

www.dipasch.de

Dieser KLICK wird sich für Sie rechnen

Zum Artikel

Wir wünschen Ihnen ein erfolgreiches 2. Halbjahr

JETZT INFORMIEREN!
0511 - 936 344 146

loft.heim

SONDERKONDITIONEN
NUR FÜR HGK-MITGLIEDER!

HOTEL SOLUTION

MOBILHEIME, MODULHÄUSER, LODGE, SPA MODULE, SANITÄR

... nach Ihren Wünschen!





BEISPIELRECHNUNG

109.000,– € netto

Bei 40% Auslastung
90€/Nacht/Appartment

NACH WENIGER ALS 3 JAHREN BEZAHLT!

Darum loft.heim

- Schnell verfügbar
- Garantierter Festpreis
- Voll möbliert
- TOP Dämmwerte
- Kauf, Finanzierung, Leasing & Miete

Gerne unterstützen wir Sie bei der Suche, Auswahl und Finanzierung. Kontaktieren Sie uns jetzt!

+49 (0)511 - 936 344 146
www.loft-heim.de
info@loft-heim.de

LOFTHEIM

MOBILE RAUMLÖSUNGEN

FÜR GLÜCKLICHE GÄSTE





DARUM LOFT-HEIM

- ☑ Schnell verfügbar
- ☑ Garantierter Festpreis
- ☑ Auf Wunsch voll möbliert
- ☑ TOP Dämmwerte
- ☑ Kauf, Finanzierung, Leasing & Miete

100% MOBIL



NEU SPA & SANITÄRMODULE



+49 (0)511 - 936 344 146
www.loft-heim.de
info@loft-heim.de
TOP MESSEANGEBOTE

JEDEN MONAT EIN ATTRAKTIVES ANGEBOT!

HGK
Mit uns ist zu rechnen!

deutschesee®
Fischmanufaktur

Deutsche See
Aktionskalender 2026 – 2. Halbjahr

›› Profitiere monatlich von unseren Qualitätsprodukten zu Sonderpreisen

Du erhältst monatlich per E-Mail das saisonale Deutsche See-Angebot für den kommenden Monat – mit allen Produkten und Aktionspreisen.













Dein Ansprechpartner bei Deutsche See informiert dich gern über unsere Sortimentsvielfalt und Serviceleistungen.

Finde hier die Kontaktdaten deiner zuständigen Deutsche See Niederlassung direkt vor Ort

deutschesee® Fischmanufaktur

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