

HGK

Mit uns ist zu rechnen!

DAS MITGLIEDERMAGAZIN

HGK-AKTUELL KOMPAKT

September 2026

HGK-BACKOFFICE – ENTLASTUNG FÜR EINKAUF,
BUCHHALTUNG UND GESCHÄFTSLEITUNG

SICHERER STANDORT
MIT PHILIPS AED

WEIN
IM KEG

TORK PAPERIRCLE
VERÄNDERT DIE BRANCHE

DIE PERFEKTE
ZIMMERUNTERHALTUNG

GEWINNERINNEN UND GEWINNER
GOLDENER BROKKOLI 2026

HGK-TRENDTOUR 2026:
INSPIRATIONEN AUS KOPENHAGEN

Wer kennt es nicht? Rechnungen treffen auf unterschiedlichen Wegen ein, Freigaben verzögern sich und wichtige Informationen müssen mühsam zusammengesucht werden. Im hektischen Arbeitsalltag kosten solche Prozesse nicht nur Zeit, sondern auch wertvolle Ressourcen.

*Genau hier setzt unser **Rechnungsmanagementsystem HGK-BackOffice** an. Es unterstützt dich dabei, deine Rechnungsbearbeitung einfacher, transparenter und effizienter zu gestalten. Von der Erfassung eingehender Rechnungen über die Freigabe bis hin zur Zahlungsabwicklung läuft der gesamte Prozess digital und übersichtlich an einem Ort zusammen.*

Besonders mit Blick auf die zunehmende Bedeutung der E-Rechnung und die kommenden gesetzlichen Anforderungen lohnt es sich, frühzeitig die richtigen Weichen zu stellen. Mit HGK-BackOffice bist du bereits heute bestens aufgestellt und kannst den weiteren Entwicklungen entspannt entgegentreten. Darüber hinaus helfen intelligente Auswertungen, Preiskontrollen und moderne KI-Unterstützung dabei, bessere Entscheidungen zu treffen und Potenziale im Einkauf frühzeitig zu erkennen.

Wir möchten dir in dieser Ausgabe auf den Seiten 2 und 3 zeigen, wie digitale Prozesse den Arbeitsalltag spürbar erleichtern können.

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



SPRUNGMARKEN: ANKLICKEN UND DU GELANGST 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 findest du die digitale Variante der HGK-Aktuell? Gern erwarten wir deine Fragen oder Anmerkungen zu dieser Ausgabe.

KONTAKT

Stephanie Zevenbergen
Tel.: +49 511 37422-158
E-Mail: s.zevenbergen@h-g-k.de



HGK-BackOffice – Entlastung für Einkauf, Buchhaltung und Geschäftsleitung

Mit unserem Kreditorenmanagementsystem HGK-BackOffice **reduzierst** du den **manuellen Aufwand** in der **Rechnungsbearbeitung** auf ein Minimum. Statt Belege zu suchen, Informationen nachzufragen oder Freigaben nachzuverfolgen, profitierst du von transparenten Prozessen, automatisierten Workflows und klaren Verantwortlichkeiten.

Von der **Prüfung und Kontierung** eingehender Rechnungen bis hin zur **Freigabe** und Zahlungsabwicklung begleitet HGK-BackOffice den gesamten Prozess digital. Das spart Zeit, beschleunigt Freigaben und schafft Freiräume für die wirklich wichtigen Aufgaben im Arbeitsalltag.

DIGITALISIERUNG – WENIGER PAPIER, MEHR ÜBERSICHT, MEHR FLEXIBILITÄT!

HGK-BackOffice digitalisiert den gesamten Rechnungsprozess

Wir empfangen für unsere Kunden **sämtliche Eingangrechnungen**, unabhängig davon, ob diese per E-Mail, elektronisch per EDI oder klassisch per Post eingehen. Die **Dokumente** werden **zentral verarbeitet** und **digital bereitgestellt**. Dank der browserbasierten Lösung hast du **jederzeit** und von **überall Zugriff** auf deine Rechnungen. Alle relevanten **Rechnungs- und Artikeldaten**, inklusive Preisprüfungen und Auswertungen, stehen dir jederzeit online zur Verfügung.

E-RECHNUNG? – EINFACH MIT UNS

Immer mehr Lieferanten und Dienstleister versenden ihre Rechnungen bereits als **E-Rechnung** im Format **ZUGFeRD** oder **XRechnung**.

Der **1. Januar 2027** kommt schneller, als viele Unternehmen denken. Bereits heute versenden zahlreiche Lieferanten ihre Rechnungen ausschließlich per E-Rechnung. Eine **verspätete Umstellung** kann zu erheblichem Zeitdruck, erhöhtem Projektaufwand, **Störungen bestehender Prozesse** und vermeidbaren Risiken führen.

HGK-BackOffice **verarbeitet** bereits heute alle **gängigen E-Rechnungsformate**. So kannst du der weiteren Digitalisierung deiner Rechnungsprozesse entspannt entgegensehen und bist für zukünftige Anforderungen bestens gerüstet.

ZAHLN UND PREISENTWICKLUNGEN JEDERZEIT IM BLICK BEHALTEN

Fundierte Daten sind die Grundlage erfolgreicher Geschäftsentscheidungen und ein **wichtiges Argument** bei Verhandlungen mit Lieferanten.

Deshalb verfügt HGK-BackOffice über ein integriertes Berichtswesen mit **umfangreichen Auswertungsmöglichkeiten**. Die enthaltene Artikelauswertung zeigt dir beispielsweise auf **einen Blick**, wie sich deine Einkaufspreise im Zeitverlauf entwickelt haben.

Darüber hinaus sorgt die integrierte Preiskontrolle dafür, dass Preisentwicklungen jederzeit transparent und nachvollziehbar bleiben. Preisabweichungen können frühzeitig erkannt und gezielt analysiert werden.

Auf der folgenden Seite weiterlesen >

Zusätzlich bieten wir dir eine kostenfreie Einkaufsanalyse an. Dabei prüfen wir deine Einkaufsdaten und identifizieren Einsparpotenziale, Preisentwicklungen sowie Optimierungsmöglichkeiten innerhalb deiner Beschaffungsprozesse. So erhältst du **wertvolle Erkenntnisse**, um fundierte Entscheidungen zu treffen und deine **Verhandlungsposition** gegenüber Lieferanten nachhaltig zu stärken.

EINGANGSRECHNUNGEN INTELLIGENT VERWALTEN

In vielen Unternehmen treffen jeden Monat hunderte von Rechnungen ein. Damit dabei nichts verloren geht und die **Bearbeitung effizient** erfolgt, bietet HGK-BackOffice individuelle **Workflow-Einstellungen**, die auf die **Anforderungen deines Unternehmens** zugeschnitten werden können. So erhält jeder Nutzer genau die Berechtigungen, die er benötigt und sieht ausschließlich die für ihn **relevanten Belege**. Das sorgt für klare Zuständigkeiten, transparente Prozesse und eine schnelle Rechnungsbearbeitung.

LERNENDE RECHNUNGSKONTIERUNG

HGK-BackOffice unterstützt dich auch bei der **Kontierung von Eingangsrechnungen**. Wiederkehrende Kontierungen können ganz einfach als Standard hinterlegt werden. Zusätzlich hilft eine KI-gestützte Kontierung, indem **passende Kontierungsvorschläge** automatisch erkannt und vorgeschlagen werden. Bei zukünftigen Rechnungen greift das System auf diese Informationen zurück und unterstützt die Bearbeitung mit **intelligenten Empfehlungen**. Dadurch

reduziert sich der Aufwand für die **Finanzbuchhaltung deutlich**, manuelle Arbeitsschritte werden minimiert und Rechnungen können schneller verarbeitet werden.

WIR HABEN DEIN INTERESSE GEWECKT?

Dann sei dabei, wenn wir am **8. Oktober 2026 um 11:00 Uhr** in unserem Webinar die **wichtigsten Funktionen** des HGK-BackOffice-Systems präsentieren. Erfahre, welche Vorteile das System bietet und wie diese in der Praxis effektiv genutzt werden können.

Gerne beraten wir dich auch in einem individuellen Gespräch dazu, wie wir mit dem HGK-BackOffice-System deine Prozesse in Verwaltung und Buchhaltung nachhaltig vereinfachen und effizienter gestalten können.

**JETZT ZUM WEBINAR
HGK-BACKOFFICE ANMELDEN**

KONTAKT

HGK-Team Kundenbetreuung Digitale Lösungen
Tel.: +49 511 37422-226
E-Mail: backoffice-support@h-g-k.de

Anzeige

Ahnert

Ihr Gastro-Spezialist &
Großhandels-Partner

Entdecken Sie die Welt
Premiumprodukte auf höchstem Niveau



Nüsse, Kerne, Saaten | Trockenfrüchte



Treatments | Gastgeschenke



Shop- & Retailprodukte & Lösungen



Barsnacks | Frühstücksspezialitäten

Jetzt kontaktieren

Ahnert GmbH | Im Rohnweiher 11-13 | 53797 Lohmar

+49 2205 90321-0

info@ahnert.gmbh

www.ahnert.gmbh



Jetzt schon an
Weihnachten
denken und
vorbestellen!





Mach deinen Standort herzsicher – mit dem Philips AED

NEU FÜR HGK-MITGLIEDER: AB SOFORT IST DER ZUVERLÄSSIGE PHILIPS AED ÜBER HGK-ALLORDER ZU BESTELLEN.

Gastfreundschaft ist mehr als gutes Essen und ein freundliches Lächeln. Den ganzen Tag gibst du alles, damit sich deine Gäste wohlfühlen. Doch was geschieht, wenn ein Gast oder eine Mitarbeiterin beziehungsweise ein Mitarbeiter **plötzlich einen Herzstillstand** erleidet? Bist du darauf vorbereitet? Es kann jeden treffen – **ohne Vorwarnung**.

EIN AED RETTET LEBEN

Bei einem plötzlichen Herzstillstand zählt **jede Sekunde**. Innerhalb von sechs Minuten muss mit der Reanimation begonnen und ein Schock abgegeben werden, sonst sinkt die

Überlebenschance mit jeder Minute um etwa 10 Prozent.

Bei dir kommen täglich Menschen jeden Alters zusammen. Ein gut erreichbarer AED gehört deshalb genauso zur sicheren Umgebung wie der Brandschutz. Eine stille Gewissheit für deine Gäste und dein Team.

AB SOFORT FÜR HGK-MITGLIEDER VERFÜGBAR

Der renommierte und **zuverlässige Philips AED** ist ab sofort über die **Bestellplattform HGK-AllOrder** für alle HGK-Mitglieder zu attraktiven Konditionen erhältlich, inklusive Servicepaket. So machst du dein Hotel oder dein Restaurant ganz unkompliziert herzsicher.

SICHER. EINFACH. ZUVERLÄSSIG – DER PHILIPS HS1 AED

- Einfache Bedienung: klare Sprachanweisungen führen dich Schritt für Schritt, auch ohne Vorerfahrung
- Quick-Shock-Technologie: minimale Unterbrechung der Reanimation: ein Schock innerhalb von etwa 8 Sekunden nach der Herzdruckmassage
- Umfassende Selbsttests: täglich, wöchentlich und monatlich prüft das Gerät die Elektroden, die interne Elektronik und die Batterie für eine dauerhafte Einsatzbereitschaft
- Kompakt und leicht: nur 1,5 kg inklusive Batterie und Elektroden, ideal für Rezeption, Lobby, Etagenflur, Küche oder Festsaal
- In mehr als 40 klinischen Studien belegt

- FDA-Over-the-Counter-Zulassung: als weltweit erster AED von der US-Zulassungsbehörde FDA für den rezeptfreien Verkauf zugelassen; ein Beleg dafür, dass das Gerät sicher von Laien bedient werden kann

SERVICEPAKET (5 JAHRE)

Kombiniere deinen AED mit dem Rundum-sorglos-Paket:

- Automatische Zusendung von Wartungsmaterialien
- Direkter Zugang zum Störungsdienst bei technischen Problemen
- Kostenloses Ersatzgerät bei Bedarf (z. B. bei einer Störung, die sich nicht telefonisch beheben lässt)
- Kostenlose neue Elektroden nach jedem Einsatz

MACH DEINE GASTFREUNDSCHAFT KOMPLETT

Gib deinen Gästen und Mitarbeitenden die Sicherheit, dass du bereitstehst, wenn es wirklich darauf ankommt. Bestell deinen Philips AED jetzt ganz einfach über **HGK-AllOrder**: https://demo-order.hgk-backoffice.de/de/catalog/company_pricats/66712117. Bei Fragen zum Philips HS1 AED steht dir das AED360-Team gern zur Verfügung.



KONTAKT

AED360-ProCardio
Vlierberg 4-5b
3755 BS Eemnes / Netherlands
E-Mail: info@aed360.eu



(Bio)Wein im Keg – groß denken und sparen



Bioweinspezialist Riegel setzt seit einigen Jahren auf **Wein und Frizzante im Keg** für den Außer-Haus-Markt. Während Wine-on-Tap in den USA boomt und in anderen Ländern Europas auf dem Vormarsch ist, hat die deutsche Gastronomie diesbezüglich noch Luft nach oben. Denn **Weine in leichten Kunststoff- oder Mehrwegfässern** gewinnen an Bedeutung: Sie reduzieren Transportgewicht, senken Kosten in der Lieferkette und werden vor dem Hintergrund der neuen EU-Verpackungsverordnung (PPWR) zunehmend **attraktiver**.

„Wir gehen davon aus, dass die Nachfrage nach alternativen Getränkeverpackungen für Weine in der Gastronomie zukünftig deutlich steigen wird“, erklärt Henry Mühlbauer, Verkaufsleiter für Norddeutschland bei Riegel Bioweine. „Besonders deutlich zeigt das unser italienischer VA BENE Frizzante im 25 Liter-Edelstahlfass. Unser Absatz ist seit Mitte 2025 um das 5-fache gestiegen.“ Mit dem fertig gemischten VENEZIANO Bio Aperitivo Spritz (20 l) **baut Riegel seine Range von Kegs** aus. Gemeinsam mit der Edelbrennerei Mattia Walcher aus Südtirol wurde die fruchtig-bittere Rezeptur mit dem typischen Spiel von Kräutern und Bitterorange ohne künstliche Aromen und Farbe entwickelt. Der fertige **Bio-Spritz aus Italien** darf **nicht** mit **chemisch-synthetischen Hilfsmitteln** stabilisiert werden, was sich eindeutig auf den Geschmack auswirkt. Auch preislich steht das 20 l Keg konventionellen Marken in nichts nach.

QUALITÄT ÜBERZEUGT

Pascal Rubertus ist leidenschaftlicher Bäckermeister und betreibt seit Mai 2026 seine zweite Bäckerei, das Backstein West in Leipzig. Ein Ort, wo Kunst, Musik und die Leidenschaft für die italienische Küche und gute Produkte zu Hause sind. In Italien hat er Frizzante im Fass entdeckt und schließlich auch beim Großhändler in seiner Nähe gefunden. Bio ist für ihn Standard, aber die Qualität muss stimmen. „Wir wollen uns bewusst von den Produkten der großen Getränkehersteller abheben. Über die Begleitküh-

lung der Zapfanlage ist unser Frizzante konstant gut gekühlt und spart besonders beim Mischen von Spritzgetränken viel Zeit.“ Nicht nur kleinere (Kultur)Betriebe wollen weg vom Mainstream und mit besonderem Qualitätsanspruch überzeugen. Auch das Tollwood Nachhaltigkeitsfestival in München setzt mit dem Frizzante auf **alternative Getränkeverpackungen und Bioqualität**.

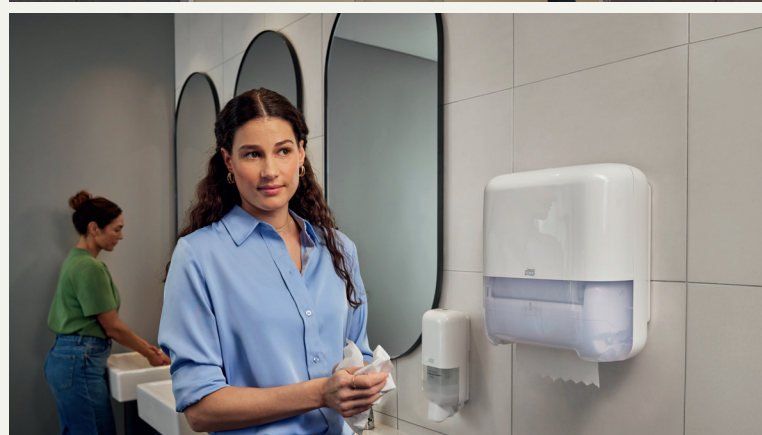
KOSTEN SPAREN

Im Vergleich mit der entsprechenden Menge Wein in einer handelsüblichen 0,75 l-Einwegflasche kann der Weinausschank per Zapfanlage im Keg (20 l/25 l entsprechen ca. 27 bzw. 33 Flaschen) in Gastronomie und im Cateringbereich **Betriebskosten reduzieren**. Einsparpotenzial zeigt sich bei den Verbrauchskosten durch Preisvorteile beim Einkauf, bei den Energie-, Logistik- und den Personalkosten durch **effizienteres Handling** beim glasweisen Ausschank. Dabei bleibt das Produkt unter kontrollierten Bedingungen **mehrere Wochen stabil**, keine Verluste durch Oxidation oder Überlagerung, weniger Schankverluste durch Flaschenreste und kein Glasbruch. Zusammenfassend lässt sich sagen, dass die **wirtschaftlichen Vorteile** und der **Umweltfaktor** beim glasweisen Ausschank von Wein über die Zapfanlage in einem dafür ausgelegten Betrieb überwiegen. Und auch für eine Zertifizierung nach nachhaltig-ökologischen Gesichtspunkten kann der Einsatz von Kegs von Vorteil sein.

Deine Fragen zu diesem Produkt beantwortet dir gern Henry Mühlbauer.

KONTAKT

Henry Mühlbauer
Peter Riegel Weinimport GmbH
Steinacker 12
78359 Orsingen-Nenzingen
Tel.: +49 151 54424551
E-Mail: h.muehlbauer@riegel.de
riegel.de



Kreislaufwirtschaft in der Praxis – Wie Tork PaperCircle die Branche verändert

In gastronomischen Betrieben und Hotels ist der **Verbrauch von Papierhandtüchern hoch**, während nachhaltige **Entsorgungs- und Recyclinglösungen** im Alltag oft fehlen. Gleichzeitig erwarten Gäste und Mitarbeitende ein sichtbares Engagement für Umwelt- und Ressourcenschutz. Genau hier setzt Tork PaperCircle an: Der **Recyclingservice** bringt **Kreislaufwirtschaft** erstmals praxistauglich in Wasch- und Sanitärräume und zeigt, wie sich **Nachhaltigkeit** ohne zusätzlichen Aufwand **integrieren** lässt.

VOM ABFALL ZUM WERTSTOFF

Benutzte Papierhandtücher werden separat **gesammelt** statt über den Restmüll entsorgt. **Zertifizierte Partner** holen sie ab und **recyceln** sie in einem Essity-Werk zu neuen **Hygienepapier-Produkten**. So entsteht ein geschlossener Kreislauf, der den **ökologischen Fußabdruck** deutlich reduziert. Betriebe können ihren Abfall um bis zu 20 % reduzieren¹ und gemeinsam mit Tork zur Reduktion des CO₂-Fußabdrucks um bis zu 40 %² beitragen – **ein Vorteil** auch für die Nachhaltigkeitsberichterstattung.

EINFACH IN DEN ALLTAG INTEGRIERBAR

Damit nachhaltige Lösungen **keine Mehrarbeit** bedeuten, ist Tork PaperCircle bewusst **unkompliziert** konzipiert. Die Sammlung erfolgt direkt **im Waschraum** über dafür **vorgesehene Behälter** und innerhalb bestehender Abläufe. Mitarbeitende achten lediglich auf die getrennte Entsorgung, während **Abholung und Recycling vollständig organisiert** werden. Viele Betriebe berichten, dass die Umstellung schnell und reibungslos gelingt.

MEHRWERT FÜR UNTERNEHMEN UND UMWELT

Gerade in Hotellerie und Gemeinschaftsgastronomie, wo **große Mengen Hygienepapier** anfallen, zeigt **das Konzept** Wirkung: weniger Restmüll, niedrigere Entsorgungskosten und ein klares Signal an Gäste und Teams,

dass **Nachhaltigkeit aktiv gelebt** wird. Häufig wird die Einführung mit internen Umweltinitiativen kombiniert, um das Bewusstsein für Kreislaufprozesse weiter zu stärken.

EIN KLEINER SCHRITT MIT GROSSER WIRKUNG FÜR UNTERNEHMEN UND UMWELT

Kreislaufwirtschaft wird für die Branche zunehmend zu einem entscheidenden Faktor: Konzepte wie Tork PaperCircle verdeutlichen, dass **Kreislaufwirtschaft keine Zukunftsvision** mehr ist, sondern bereits heute Praktikabilität, Verantwortung, Effizienz und Wirtschaftlichkeit verbindet.

- ¹ Auf Grundlage der Ergebnisse von Tork PaperCircle-Pilotkunden in Deutschland und den Niederlanden.
- ² Potentielle CO₂-Einsparungen durch Recycling gebrauchter Handtücher im Vergleich zur Verbrennung mit Energierückgewinnung. Die Schätzung basiert auf einer von externen Stellen geprüften Ökobilanz für EU-Durchschnittsbedingungen, bei der die gegenüber der Verwendung von Frischfasern erzielten Prozess- und Energieeinsparungen berücksichtigt wurden. Die potenziellen Einsparungen in kg CO₂-Äquivalenten werden auf der Grundlage der Ergebnisse der Lebenszyklusanalyse und des uns gemeldeten gesammelten Gewichts berechnet. Die Schätzung sollte nicht für Berechnungen des CO₂-Fußabdrucks oder zu Reporting-Zwecken verwendet werden.

KONTAKT

Jessica Henschel
Account Manager
Germany Sales HoReCa
Essity Professional Hygiene Germany GmbH
Sandhofer Straße 176
88305 Mannheim
Tel.: +49 152 37613028
E-Mail: Jessica.Henschel@essity.com
torkglobal.com



So viel Zimmer-Unterhaltung muss sein!

Zugegeben, rein optisch machen die TVs von heute, vor allem eingeschaltet, deutlich mehr her als noch vor Jahren. Mattscheiben haben sich zu UltraHD-Displays gemausert, die den Betrachter immer näher in den Bann ziehen können und alte Abstandsregeln über Bord werfen.

ABER WELCHE VORTEILE HABEN SICH FÜR DEN HOTELBETRIEB ERGEBEN?

Schon früh war klar, dass viele TVs leicht zu installieren und zu warten sein mussten. Der **Hotelmode** war geboren mit **Klonen und Bedienungssperren** gegen allzu kreative Gäste. Ist das der Stand, den du noch in deinem Haus hast?

WAS KÖNNEN AKTUELLE HOTEL-TVs HEUTE:

Ganz klar sind **zwei Forderungen** nach **Gasterlebnis** und **Kostensenkung**. Der Gast erwartet heute nicht nur TV der alten Schule, sondern eine **Vielzahl** von **integrierten Streaming-Apps** und ein leichtes Verbinden der eigenen Smartgeräte, egal welches Herstellers. Mit Netflix u. a. bei der Filmunterhaltung und vielen CAST-Möglichkeiten mit z. B. dem Sportevent-Streaming ist dann die Abendunterhaltung gesichert.

UND WELCHE FEATURES HELFEN KOSTEN SENKEN?

Wesentlich ist, dass der TV-Inhalt gepflegt bleibt und zwar ohne mit einem USB-Stick durch alle Zimmer laufen zu müssen. Das wird ermöglicht durch eine **zentrale TV-Steuerungssoftware**, die von den großen Herstellern für deine Geräte angeboten wird.

Diese Software soll die Geräteeinstellungen, die Senderliste und eventuelle Inhalte **leicht erstellen** lassen. Inhalte am TV erübrigen ein gedrucktes A-Z, sind aktuell und schaffen Platz im Zimmer.

Daneben sind sie ein wichtiges Instrument der **Gast-Kommunikation**. Warum Sightseeing-Ziele, Taxis, Fahrradverleih, Fitnessstudios, Restaurants etc. umsonst empfehlen? Ist es unmöglich, sich für solche Werbungen bezahlen zu lassen – sicher nicht!

Empfehlungswerbung kann dein TV aktiv refinanzieren! Mit gezielter Information punktest du also nicht nur bei deinen Gästen, sondern auch bei den Dienstleistern in deiner Nähe.

Egal, wie du heute oder künftig TV-Signale empfangst, wir beraten dich gerne!

KONTAKT

Jürgen Weidenhausen
Inhaber der
WEIDENHAUSEN HOTELTV-Projekte
Tel.: +49 89 93940508
E-Mail: jw@hoteltv24.de
hoteltv24.de



ERNÄHRUNGSBILDUNG



v. l. GoBro, Martin Albrecht und Frederike Sophia Adden

INKLUSION & INTEGRATION



v. l. Lars Edelbüttel, Amadeus Hajek, GoBro, Simone Scharfenberg

Verleihung Goldener Brokkoli 2026: Schulverpflegung, die weiterdenkt

Beim HGK-Award „Goldener Brokkoli“ stehen die Verpflegung und **Ernährungsbildung** in **Kitas und Schulen** im Mittelpunkt. Ein Thema, das häufig diskutiert wird, oft jedoch vor allem dann, wenn **Herausforderungen sichtbar** werden: steigende Kosten, Personalmangel, geringe Akzeptanz oder komplexe Rahmenbedingungen. Die Preisträgerinnen und Preisträger des Jahres 2026 zeigen eindrucksvoll, dass es auch anders geht. Mit **kreativen Ideen, großem Engagement und zukunftsweisenden Konzepten** setzen sie neue Maßstäbe für eine gesunde, nachhaltige und attraktive Gemeinschaftsverpflegung. Ausgezeichnet wurden Projekte in den **Kategorien Ernährungsbildung, Inklusion & Integration** sowie **Innovation & Vision**, die jeweils mit einem Preisgeld von 2.500 Euro dotiert sind.

DAS SIND DIE GEWINNERINNEN UND GEWINNER DES GOLDENEN BROKKOLI 2026:

ERNÄHRUNGSBILDUNG:

ALBRECHTHOF CATERING & MENÜ GMBH

Der AlbrechtHof aus Polling/Oderding gewinnt in der **Kategorie Ernährungsbildung**. Seit 2010 kocht das Unternehmen kindgerechte Mittagessen. Heute sind es täglich rund 9.000 frische Bio-Menüs für Krippen, Kindergärten und Schulen in fünf Landkreisen. Seit 2018 setzt der AlbrechtHof **ausschließlich Bio-Produkte** ein. Das allein wäre schon erwähnenswert. Richtig interessant wird es aber bei dem, was um das Essen herum passiert. Der AlbrechtHof betreibt eine **eigene Erlebniswelt**, in der Kinder Ernährung nicht als Belehrung kennenlernen. Die Jüngeren gehen mit **Küchenzwerg Zack auf Einkaufsreise**. Ältere Kinder

lösen im Team ein **EXIT-Game** rund um Zucker, Lebensmittelkennzeichnung, Nachhaltigkeit und bewusste Einkaufsentscheidungen. Im Mai 2026 ging Küchenzwerg Zack außerdem gemeinsam mit KIKA-Moderator Juri Tetzlaff auf musikalisch-kulinarische Reise, als Mitmachtheater rund um gesunde Ernährung. Das klingt spielerisch, ist aber ziemlich ernst gemeint. Denn wer möchte, dass **Kinder anders essen**, muss ihnen **Lebensmittel näherbringen**. Nicht mit erhobenem Zeigefinger, sondern durch Anfassen, Riechen, Ausprobieren und Wiedererkennen. Genau das macht der AlbrechtHof.

INKLUSION & INTEGRATION:

GENUSSINKLUSIV GGBH / ALSTERFOOD GMBH

In der **Kategorie Inklusion & Integration** wurden Genuss-Inklusiv gGmbH und AlsterFood GmbH aus Hamburg ausgezeichnet. Mit der Gründung der GenussInklusiv gGmbH hat AlsterFood Mitarbeitende mit Behinderungen aus einem insolvent gegangenen Inklusionsbetrieb vor der Arbeitslosigkeit bewahrt. Heute arbeiten sie in der Zentralküche **gemeinsam und gleichberechtigt** mit den Teams von AlsterFood. Inklusion wird oft sehr groß erklärt. Im Küchenalltag entscheidet sich aber, ob sie **wirklich funktioniert**: bei Schichten, Abläufen, Verantwortung, Kommunikation. AlsterFood zeigt, dass Gemeinschaftsverpflegung auch hier Vorbild sein kann. Integration wird hier außerdem mit Blick auf die kleinen Gäste gelebt. Das Unternehmen geht auf Allergien, religiöse Anforderungen und Schonkost ein. **Verpflegung für alle** klingt einfach. In der Praxis ist es Organisationsarbeit, jeden Tag.

Auf der folgenden Seite weiterlesen >

INNOVATION & VISION


VielfaltMenü



v. l. GoBro, Julia Linder, Daniel Buse, Teresa Buntić und Markus Grube

INNOVATION & VISION: VIELFALTMENÜ GMBH

VielfaltMenü aus Berlin erhält den Goldenen Brokkoli in der **Kategorie Innovation & Vision**. Ausgezeichnet wurde die Stimm-Gabel, ein **sprechender Speiseplan**. Die Idee ist schnell erklärt: Kinder nehmen selbst auf, was es zu essen gibt. Bildkarten zeigen die Zutaten. Ein Audio-Buzzer macht den Speiseplan hörbar. Morgens wird gemeinsam gesprochen, mittags können die Kinder **per Knopfdruck** hören, was auf den Tisch kommt. Die Stimm-Gabel verbindet **Essen mit Sprache**, Beteiligung und Alltagspädagogik. Kinder, die noch nicht lesen können, verstehen den **Speiseplan über Bilder und Ton**. Kinder mit anderer Muttersprache bekommen einen leichteren Zugang. Kinder mit Sprachförderbedarf hören Begriffe, sehen Zutaten und sprechen selbst ein.

VielfaltMenü bringt dafür die passende Erfahrung mit: Das Unternehmen ist seit über 20 Jahren in der Verpflegung aktiv, liefert rund 110.000 Mahlzeiten täglich und arbeitet mit mehr als 1.400 Einrichtungen. Die Stimm-Gabel zeigt, dass **Innovation in der Schulverpflegung** nicht immer groß, teuer oder kompliziert sein muss. Manchmal reicht eine Idee, die genau an der richtigen Stelle im Alltag ansetzt.

Der Goldene Brokkoli möchte vor allem eines: **gute Beispiele** sichtbar machen. Die **ausgezeichneten Projekte** zeigen, wie Schul- und Kitaverpflegung **erfolgreich gestaltet** werden kann und welchen Unterschied engagierte Konzepte im Alltag machen. Ernährungsbildung schafft Verständnis für gutes Essen, Inklusion gelingt durch **praxistaugliche Lösungen**, und Innovation zeigt sich oft in **einfachen Ideen** mit großer Wirkung. Die Gewinnerinnen und Gewinner beweisen, dass **positive Veränderungen** nicht erst in der Zukunft möglich sind, sondern bereits heute gelebt werden.

Du möchtest mehr erfahren oder dich auch bewerben?

**HIER GEHT'S ZUM
GOLDENEN BROKKOLI 2027**

KONTAKT

Jan Suwalski
Nachhaltigkeitsmanager (TÜV)
Tel.: + 49 511 37422-163
E-Mail: j.suwalski@h-g-k.de
goldener-brokkoli.de



HGK-TrendTour 2026: Inspirationen aus Kopenhagen

Ende August hieß es für die Teilnehmerinnen und Teilnehmer der HGK-TrendTour: **Willkommen in Kopenhagen!** Vom **28. bis 31. August** stand die dänische Hauptstadt im Mittelpunkt einer **inspirierenden Entdeckungsreise** rund um Gastronomie, Kulinarik und aktuelle Food-Trends.

Ziel der Reise war es, neue **Entwicklungen in der Gastronomie** hautnah zu erleben, innovative Konzepte kennenzulernen und **wertvolle Impulse** für den eigenen Betrieb mitzunehmen. Kopenhagen gilt seit Jahren als eine der **spannendsten Gastro-Metropolen** Europas und bot dafür die ideale Kulisse.

Auf dem abwechslungsreichen Programm standen **zahlreiche Highlights**. Den Auftakt bildete eine gastronomische Führung durch das **berühmte Tivoli**. Nach einem gemeinsamen Mittagsimbiss in der Food Hall blieb ausreichend Zeit, die dänische Hauptstadt auf eigene Faust zu erkunden. Ein **besonderer Programmpunkt** war die exklusive Bootsfahrt durch **Kopenhagens Hafen und Kanäle**. Mit einem persönlichen Guide erhielten die Teilnehmenden interessante Einblicke in die Geschichte und Entwicklung der Stadt und konnten Kopenhagen aus einer ganz **besonderen Perspektive** erleben.

Weitere Stationen der TrendTour waren **die Torvehallerne**, eine der bekanntesten **Markthallen Kopenhagens**, sowie der beliebte **Streetfoodmarkt Reffen**. Beide Orte beeindruckten mit ihrer Vielfalt an **kulinarischen Konzepten** und lieferten zahlreiche Anregungen für die Gastronomie von morgen.

Ein besonderes Highlight erwartete die Reisegruppe am Samstagabend: Im **Restaurant Silo** genossen die Teilnehmenden ein exklusives 4-Gänge-Menü. Das Restaurant befindet sich im 17. Stock eines mehrfach für **Design und Architektur ausgezeichneten** Gebäudes im Stadtteil Nordhavn. Neben den kulinarischen Genüssen begeisterte vor allem der **spektakuläre Ausblick** über Kopenhagen und den ehemaligen Industriehafen.

Begleitet wurde die TrendTour von den **HGK-Lieferpartnern eurodata AG, Lohnmühle und IBO**. Gemeinsam wurden neue Ideen diskutiert, **aktuelle Branchentrends** entdeckt und **wertvolle Kontakte** gepflegt. Die HGK-TrendTour nach Kopenhagen bot damit einmal mehr vielfältige Inspirationen, spannende Einblicke und zahlreiche Denkanstöße für die tägliche Praxis in der Gastronomie.

Schon jetzt vormerken: Die nächste HGK-TrendTour findet Ende September 2027 statt und führt zur Wiesn nach München. Weitere Informationen hierzu werden rechtzeitig bekannt gegeben.

Bei Fragen rund um die HGK-Veranstaltungen steht Jacqueline Kass gern zur Verfügung.

KONTAKT

Jacqueline Kass
Tel.: +49 511 37422-148
E-Mail: j.kass@h-g-k.de
h-g-k.de

VERLAG / HERAUSGEBER
UND ANSCHRIFT DER REDAKTION:
HGK Hotel- und Gastronomie-Kauf eG
Yorckstraße 3 | 30161 Hannover

Tel: 0511 37422-100
info@h-g-k.de | h-g-k.de

Rechtliche Vertretung / Vorstandsvorsitzender:
Dr. Urban Uttenweiler

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

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

BILDNACHWEISE:

Seite 1: shutterstock ©Anatoliy Cherkas,
Seite 2: shutterstock © MMD Creative,
Seite 4: © AED360-ProCardio, Seite 5:
© Peter Riegel Weinimport GmbH, Seite 6:
Essity Professional Hygiene Germany GmbH,
Seite 7: © WEIDENHAUSEN HotelTV-Projekte,
Seiten 8 und 9: © Matthias Merz Fotografie,
Bamberg, Seite 10: © HGK