

DAS MITGLIEDERMAGAZIN

HGK-AKTUELL KOMPAKT

Oktober 2026

NEUE MITGLIEDSBETRIEBE
NEUE LIEFERPARTNER

DIE HÄUFIGSTEN FRAGEN ZU
UNSEREN DIGITALEN LÖSUNGEN

HGK-
WEBINARE

WARME MAHLZEITEN AUCH
OHNE KÜCHE ODER PERSONAL

HYGIENE ALS STILLER
QUALITÄTSBOTSCHAFTER

BIO IST EIN KOMPROMISS –
WILD IST DAS ORIGINAL

WARUM DEINE GASTGEBERKULTUR
WICHTIGER IST ALS JEDER CHATBOT

Digitale Prozesse gehören heute zu jedem Unternehmensalltag. Dennoch stellen sich viele Betriebe vor der Einführung neuer Anwendungen ähnliche Fragen: Wie aufwendig ist die Umstellung? Passen digitale Lösungen zu bestehenden Abläufen? Und welchen konkreten Nutzen bringen sie im täglichen Geschäft?

Die HGK unterstützt ihre Mitglieder dabei, die Chancen der Digitalisierung einfach, praxisnah und gewinnbringend zu nutzen. Ob digitale Rechnungsverarbeitung, zentrale Bestellplattform, aussagekräftige Unternehmenskennzahlen oder die gesetzeskonforme E-Rechnungsverarbeitung: Die digitalen Lösungen der HGK helfen dabei, Arbeitsabläufe zu vereinfachen, Transparenz zu schaffen und wertvolle Zeit zu sparen.

Im direkten Austausch mit unseren Mitgliedern haben wir die häufigsten Fragen zu HGK-BackOffice, HGK-AllOrder, HGK-ChefsCockpit und dem HGK-E-Rechnungsportal gesammelt und beantwortet. Die Antworten zeigen, wie schnell die Einführung gelingt, welche Vorteile die Anwendungen bieten und wie du deinen Betrieb Schritt für Schritt digital weiterentwickeln kannst.

Erfahre außerdem, wie unsere kostenfreien HGK-Webinare zu diesen Themen Wissen vermitteln und wertvolle Impulse liefern. Entdecke, wie einfach Digitalisierung mit den Lösungen und der persönlichen Beratung der HGK sein kann.

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

Neue Mitglieder
von 15.07.2026
bis 11.09.2026

Friedrichs

GASTRONOMIE IN DER
PANORAMA THERME

Restaurant Friedrichs
an der Panorama Therme Beuren
Am Thermalbad 5
72660 Beuren
friedrichs-beuren.com



Schwabenhütte
Am Bruckenbach 10
73207 Plochingen
schwabenhuetten.eatbu.com

B

Oranka

**WOLFGANG JOBMANN GMBH
ORANKA ZENTRALVERTRIEB**

Gutenbergstr. 10/12
21465 Reinbek
Tel.: +49 40 7223026
E-Mail: kundenteam@oranka.de
Oranka.com

Artikelprogramm: Getränkekonzentrate,
Eistee, Erfrischungsgetränke, Saft, Nektar
Ihr Vorteil: 1 % Bonus, 2 % Skonto
Liefergebiet: bundesweit

B

**SCHLARAFFEN-
LAND®**

Loslassen · Entspannen · Genießen

SCHLARAFFENLAND GMBH

Franz-Sauer-Str. 48
AT-5020 Salzburg / Österreich
Tel.: +43 6246 76274-0
E-Mail: office@schlaraffenland.at
schlaraffenland.at

Artikelprogramm: LED Kerzen, LED Deko,
Dekoartikel, Duftkerzen
Ihr Vorteil: 1 % Bonus
Liefergebiet: bundesweit



B

Bundesweite Lieferung möglich

Anzeige

HGK

Mit uns ist zu rechnen!

SAY SOMETHING!



**EMPFEHLE UNS WEITER
UND WIR BEDANKEN UNS MIT 1.000,-€***

Gleich QR-Code scannen und Kollegin
oder Kollegen empfehlen.

Die Aktion ist bis zum 31.12.2026 begrenzt.

**1.000,-€
PRÄMIE**

*Das neue Mitglied und der/die Prämienempfänger*in dürfen nicht identisch sein. Mitglieder, die in einem Konzern verbunden sind, können sich nicht selbst werben. Die Zusendung der Prämie erfolgt nach Erfüllung der für die HGK-Mitgliedschaft erforderlichen Eintrittsregularien des neuen Mitglieds. Voraussetzung für eine Mitgliedschaft ist ein zentralregulierter Umsatz von wenigstens 100.000,- Euro p. a. Der/die Werbende muss aktives HGK-Mitglied sein. Die Aktion ist bis zum 31.12.2026 begrenzt.

Die häufigsten Fragen zu unseren digitalen Lösungen

DIGITALISIERUNG LEICHT GEMACHT: ANTWORTEN AUF DIE FRAGEN UNSERER MITGLIEDER

Die Digitalisierung bietet Unternehmen zahlreiche Chancen, Abläufe zu vereinfachen, Zeit zu sparen und Ressourcen gezielter einzusetzen. Dennoch tauchen bei der Einführung neuer digitaler Lösungen häufig Fragen auf: Wie aufwendig ist die Umstellung? Lassen sich bestehende Prozesse problemlos integrieren? Und welchen konkreten Mehrwert bietet die Anwendung für den Arbeitsalltag?

Als starker Partner begleitet die HGK ihre Mitglieder auf dem Weg der Digitalisierung. Unsere Expertinnen und Experten unterstützen nicht nur bei der Einführung neuer Lösungen, sondern stehen auch im laufenden Betrieb mit persönlicher Beratung und praxisnahen Tipps zur Seite.

Aus den vielen Gesprächen mit unseren Mitgliedern haben wir die häufigsten Fragen rund um unsere digitalen Anwendungen zusammengetragen und beantwortet. So erhältst du einen schnellen Überblick über Funktionen, Vorteile und den konkreten Nutzen für dein Unternehmen.

HGK-BACKOFFICE

BUCHHALTUNG? LÄUFT DIGITAL.

Die digitale Rechnungsverarbeitung reduziert Papieraufwand, beschleunigt Freigabeprozesse und schafft transparente Abläufe.

Muss ich Rechnungen noch ausdrucken und abheften?

Nein. Dokumente werden digital verarbeitet und revisionssicher archiviert.

Wie finde ich eine Rechnung, die bereits mehrere Monate alt ist?

Über die komfortable Suchfunktion können Belege schnell und einfach gefunden werden.

Kann mein Steuerberater auf die Unterlagen zugreifen?

Ja. Digitale Prozesse erleichtern die Zusammenarbeit mit Steuerberatern erheblich.

Wer hat Zugriff auf meine Rechnungen?

Das entscheidest du selbst. Über individuelle Benutzerrechte können Zugriffsberechtigungen flexibel gesteuert werden.

Spart das wirklich Zeit?

Ja. Viele manuelle Tätigkeiten entfallen und Freigabeprozesse werden deutlich beschleunigt.

HGK-ALLORDER

BESTELLEN. KLICKEN. FERTIG.

Mit HGK-AllOrder lassen sich Lieferanten, Produkte und Bestellprozesse in einer zentralen Plattform bündeln. Das vereinfacht den Einkauf und sorgt für mehr Transparenz.

Muss ich für jeden Lieferanten einen eigenen Zugang nutzen?

Nein. Alle angebundenen Lieferanten werden in einer zentralen Bestellplattform zusammengeführt.

Auf der folgenden Seite weiterlesen >

Kann ich meine bisherigen Bestellgewohnheiten beibehalten?

Ja. HGK-AllOrder unterstützt dabei, bestehende Einkaufsprozesse zu digitalisieren, ohne bewährte Abläufe grundlegend zu verändern.

Sehe ich aktuelle Preise und Konditionen?

Ja. Hinterlegte Preise und individuelle Konditionen werden laufend aktualisiert und übersichtlich dargestellt.

Wie lange dauert die Einrichtung?

Der Einstieg ist einfach und ohne aufwendige Einrichtung möglich. Nach der Freischaltung kannst du direkt mit AllOrder starten.

Kann ich auch BackOffice-Daten oder Zentralregulierungsdaten nutzen?

Ja. Bereits verarbeitete Rechnungen liefern die Bestelldaten, sodass keine zusätzliche Datenerfassung erforderlich ist.

HGK-CHEFSOCKPIT

ZAHLEN, DIE FÜHREN.

Wer fundierte Entscheidungen treffen möchte, benötigt jederzeit einen klaren Blick auf die wichtigsten Unternehmenskennzahlen. Das HGK-ChefsCockpit stellt diese Informationen übersichtlich und verständlich bereit.

Welche Kennzahlen sehe ich im ChefsCockpit?

Du erhältst einen kompletten Überblick über die wichtigsten betriebswirtschaftlichen Kennzahlen deines Unternehmens.

Muss ich die Daten selbst eingeben?

Nein. Die Daten werden automatisch aus deinen angeschlossenen Systemen übernommen.

Kann ich Entwicklungen frühzeitig erkennen?

Ja. Trends und Veränderungen werden transparent dargestellt und unterstützen eine vorausschauende Unternehmenssteuerung.

Ist das auch für Nicht-Controller verständlich?

Absolut. Die Informationen werden übersichtlich, verständlich und praxisnah aufbereitet.

Kann ich verschiedene Zeiträume vergleichen?

Ja. Unterschiedliche Zeiträume lassen sich gegenüberstellen, sodass Entwicklungen leicht erkennbar werden.

HGK-E-RECHNUNG

DIGITAL. SICHER. GESETZESKONFORM.

Mit dem cloudbasierten E-Rechnungsportal der HGK können Unternehmen E-Rechnungen einfach empfangen und verarbeiten – sicher, effizient und gesetzeskonform.

Muss ich meine bestehende Software wechseln?

Nein. Das E-Rechnungsportal wird an deine bestehende Softwarelandschaft angebunden.

Wir nutzen DATEV! Funktioniert das ebenfalls?

Egal, ob PMS, Kasse, Word Excel etc. Eine vollautomatische DATEV-Schnittstelle sorgt für die direkte Übertragung der Belege. Für die Einrichtung werden lediglich die Berater- und Mandantennummer benötigt.

Werden Geschäftspartner künftig noch Rechnungen akzeptieren, die keine E-Rechnungen sind?

Ab 1.1.27 wird die elektronische Rechnung zum Standard. Nicht konforme Rechnungen können abgelehnt und müssen anschließend korrigiert werden.

Was passiert, wenn ich nichts unternehme?

Kann eine versendete E-Rechnung nicht empfangen werden, gilt sie als nicht zugestellt. Dies kann zu Verzögerungen, Mahnungen und weiteren Problemen führen. Deshalb empfiehlt sich eine frühzeitige Umstellung.

Wie schnell kann ich starten?

Maximal 14 Tage nach der Buchung steht das System zur Verfügung. Zudem kann die Lösung derzeit noch bis zum 31. März 2027 kostenfrei getestet und kennengelernt werden.

Kann ich im E-Rechnungsportal auch Rechnungen erstellen?

Nein. Das Portal dient als „Übersetzer“. Es wandelt vorhandene Rechnungsdaten in die gesetzlich geforderten E-Rechnungsformate um und verarbeitet diese weiter. Das Portal lässt sich mit vielen bestehenden Systemen verbinden und unterstützt dich bei der Verarbeitung deiner E-Rechnungen.

Gemeinsam die digitale Zukunft gestalten

Digitale Lösungen entfalten ihren größten Nutzen, wenn Technologie und persönliche Unterstützung Hand in Hand gehen. Deshalb bietet die HGK nicht nur leistungsfähige Anwendungen, sondern begleitet ihre Mitglieder auch mit individuellem Support und praxisnaher Beratung. Unser Ziel ist es, Arbeitsabläufe zu vereinfachen, Transparenz zu schaffen und Unternehmen dabei zu unterstützen, die Herausforderungen einer zunehmend digitalen Branche erfolgreich zu meistern. Partnerschaftlich, kompetent und zukunftsorientiert begleiten wir unsere Mitglieder auf ihrem Weg in die digitale Zukunft.

DEINE VORTEILE AUF EINEN BLICK:

- Effizientere Prozesse im Einkauf und in der Verwaltung
- Weniger manueller Aufwand und mehr Transparenz
- Bessere Steuerungsmöglichkeiten durch aktuelle Kennzahlen
- Gesetzeskonforme und sichere E-Rechnungsverarbeitung
- Persönliche Beratung und Unterstützung durch das HGK-Expertenteam
- Digitalisierung muss nicht kompliziert sein. Mit den digitalen Lösungen der HGK wird sie einfach, praxisnah und direkt im Unternehmensalltag nutzbar.

Gern beantworten wir dir in einem persönlichen Gespräch deine individuellen Fragen.

KONTAKT

HGK-Team Anwendungsbetreuung
Digitale Lösungen
Tel.: +49 511 37422-226
E-Mail: digitale-loesungen@h-g-k.de



HGK-Webinare: Wissen, das dich weiterbringt

Die Anforderungen an die Hospitality-Branche verändern sich kontinuierlich. Mit den kostenfreien HGK-Webinaren bleibst du über aktuelle Entwicklungen, Trends und wichtige Branchenthemen stets auf dem Laufenden. Unsere Expertinnen und Experten vermitteln kompakt, praxisnah und verständlich wertvolles Wissen, das sich direkt im Arbeitsalltag anwenden lässt.

Die Webinare liefern hilfreiche Impulse und konkrete Handlungsempfehlungen für deinen Unternehmenserfolg. Die Inhalte sind auf die Anforderungen unserer Mitgliedsbetriebe zugeschnitten und bieten einen echten Mehrwert. Wähle jetzt deinen Wunschtermin und melde dich kostenlos zu einem unserer Webinare an.

HGK-BACKOFFICE – MEHR ÜBERBLICK, WENIGER AUFWAND

In unserem Webinar erfährst du, wie du mit HGK-BackOffice dein Eingangsrechnungsmanagement zentralisiert und administrative Abläufe deutlich effizienter gestaltest. Entdecke, wie digitale Prozesse Papierberge reduzieren, Transparenz schaffen und dein Team im Büroalltag spürbar entlasten.

Deine Vorteile auf einen Blick:

- ✓ Zentrale Rechnungsbearbeitung statt Arbeiten in mehreren Systemen
- ✓ Weniger Aufwand und Fehlerquellen durch automatisierte digitale Prozesse
- ✓ Volle Transparenz über Belege und Unternehmenszahlen jederzeit und ortsunabhängig
- ✓ Zeit- und Kostenersparnis durch schnellere Abläufe und einen modernen Workflow

Donnerstag, 08.10.2026
von 11.00 Uhr bis 11.30 Uhr

JETZT ANMELDEN

E-RECHNUNG – GUT VORBEREITET AUF DIE NEUEN ANFORDERUNGEN

Die E-Rechnung wird für Unternehmen zunehmend zum Standard. In unserem Webinar erfährst du, welche Anforderungen auf dich zukommen, welche Schritte jetzt wichtig sind und wie die HGK dich bei der Umstellung unterstützt. So bereitest du dein Unternehmen optimal auf die neuen Vorgaben vor und profitierst gleichzeitig von optimierten Abläufen

Das erwartet dich:

- ✓ Gesetzliche Anforderungen und Fristen im Überblick
- ✓ Wichtige Schritte für eine erfolgreiche Umstellung
- ✓ Praktische Tipps für den Umgang mit E-Rechnungen
- ✓ Unterstützung durch die HGK und Zeit für deine Fragen

Montag, 19.10.2026
von 11.00 Uhr bis 11.30 Uhr

JETZT ANMELDEN

ALLORDER – BESTELLUNGEN EINFACH ZENTRAL STEUERN

Bestellungen bei verschiedenen Lieferanten, unterschiedliche Bestellwege und fehlende Transparenz kosten im Arbeitsalltag wertvolle Zeit. Mit HGK-AllOrder bündelst du deine Bestellprozesse auf einer zentralen Plattform und behältst jederzeit den Überblick über Lieferanten, Bestellungen und Bestellhistorien.

Deine Vorteile auf einen Blick:

- ✓ Ein Login für alle Lieferanten und Bestellungen
- ✓ Schnellere Bestellprozesse durch hinterlegte Bestelllisten und Standardmengen
- ✓ Mehr Transparenz über Bestellungen und Bestellhistorien
- ✓ Flexibel nutzbar im Büro, in der Küche oder unterwegs

Donnerstag, 05.11.2026
11.00 Uhr bis 11.30 Uhr

JETZT ANMELDEN



Warme Mahlzeiten – auch ohne Küche oder Personal

Es gibt Momente, da wird **zuverlässige Verpflegung** zu einer Herausforderung. Was tun, wenn plötzlich eine große Zahl Menschen versorgt werden muss, aber sich die Infrastruktur im Ausnahmezustand befindet: **kein Strom, kein Personal, keine Zutaten?**

Oder stellen Sie sich vor, Ihr Hotelgast hat Hunger, aber keine Möglichkeit, sich etwas zu Essen zu besorgen: **zu spät, zu weit abgelegen, zu müde.**

Für solche Situationen gibt es eine Lösung: **fertig gekochte und gefriergetrocknete Gerichte**, die durch die Zugabe von Wasser zu einer **vollständigen Mahlzeit** werden.

EIN KONZEPT – VIELE VORTEILE

Ein wesentlicher Vorteil liegt in der **einfachen Zubereitung**. Beutel öffnen, Sauerstoffabsorber herausnehmen, Wasser hinzufügen und warten. Nach ungefähr 15 Minuten Ziehzeit wird noch einmal umgerührt – fertig. Heißes Wasser zwischen 70 und 100 Grad Celsius wird empfohlen, im Notfall ist laut Konzept aber auch **kalt Wasser möglich**.

Gerade in einer Krisensituation kann diese **unkomplizierte Zubereitung** entscheidend sein. Es muss **nicht gekocht werden, Abwasch entfällt** und auch größere Gruppen lassen sich schnell versorgen. Gleichzeitig können die benötigten Mengen einfach geplant und kalkuliert werden.

Besonders interessant ist diese Lösung auch für Hotels in Regionen, in denen Restaurants und Lebensmittelgeschäfte nicht in unmittelbarer Nähe liegen. Der Gast bleibt **unabhängig von Öffnungszeiten** und muss insbesondere bei einer späten Anreise nicht erst auf die Suche nach einer Verpflegungsmöglichkeit gehen.

Eine weitere Besonderheit ist die **lange Lagerfähigkeit**.

Die gefriergetrockneten Gerichte benötigen **keine Kühlung** und können bei Temperaturen zwischen 10 und 30 Grad Celsius gelagert werden. Die Haltbarkeit wird mit bis zu acht Jahren angegeben. Dabei bleiben durch die Gefrier-trocknung **99,7 Prozent der Vitamine und Nährstoffe erhalten**.

ANGEBOT UND VARIANTEN

Auch geschmacklich soll die Notlösung mehr sein als reine Zweckverpflegung. Zur Auswahl stehen unter anderem **Hähnchen-Curry mit Reis, Kartoffelpüree mit Hähnchen, Rindfleisch-Kartoffel-Eintopf, Pasta Bolognese mit Rinderhackfleisch, ein veganes Süßkartoffel-Curry sowie Milchreis mit Himbeeren**.

Für größere Einsatzlagen gibt es die Gerichte als **BigBags**. Ein Beutel mit rund drei Kilogramm Inhalt ergibt etwa zwölf Kilogramm fertiges Gericht – genug für **rund 30 Portionen**. Daneben sind Portionsbeutel erhältlich, die jeweils rund 400 Gramm fertige Mahlzeit ergeben.

Das Prinzip ist denkbar einfach: Wenn die nötige Infrastruktur für warmes Essen nicht zur Verfügung steht, soll eine Mahlzeit trotzdem möglich sein – **schnell, unkompliziert, nährstoffreich und lecker**.

Hast du Fragen? Das Team von Frischdienst Union hilft dir gerne weiter.

KONTAKT

Jessica Gottschalk
Key-Account-Managerin Foodservice
Frischdienst Union GmbH
Tel: +49 5423 3190-0
Mobil: +49 172 5178427
E-Mail: jessica.gottschalk@Frischdienst-Union.de
frischdienst-union.de

Hygiene als stiller Qualitätsbotschafter: Wie durchdachte Konzepte Gäste überzeugen und Prozesse optimieren



Hygiene ist in der Hotellerie nicht immer auf den ersten Blick sichtbar, aber immer entscheidend. Sie wirkt im Hintergrund und entfaltet gerade dadurch ihre volle Wirkung. Als erfahrener Partner und Großhändler für den professionellen Hygienebedarf weiß die **Kurt Müller GmbH**, wie stark gerade diese Details den Gesamteindruck eines Hauses prägen.

Ein sauberer Waschraum, angenehm weiches Toilettenpapier, hygienisch bereitgestelltes Handtuchpapier und dezent platzierte Kosmetiktücher vermitteln **Qualität und Sorgfalt**. Es sind diese scheinbar kleinen Dinge, die Gäste intuitiv wahrnehmen, und die den Unterschied machen.

Doch der Eindruck entsteht nicht nur im Gästebad. Auch in Servicebereichen, Küchen und Backoffice-Zonen zeigt sich, wie gut ein Betrieb organisiert ist. Hier zahlt sich eine **durchdachte Produktauswahl** aus: Putztuchrollen und Reinigungstücher, leistungsfähige Reinigungsschemie sowie abgestimmte Reinigungsmaterialien sorgen für Effizienz im Alltag. Müllbeutel und -säcke sichern reibungslose Abläufe im Hintergrund, während Servietten im Restaurant oder Frühstücksbereich den gedeckten Tisch abrunden. Genau in diesem Zusammenspiel liegt enormes Optimierungspotenzial, insbesondere dann, wenn Produkte, Verbrauchskonzepte und Logistik intelligent aufeinander abgestimmt sind.

In den letzten Jahren haben sich die Erwartungen der Gäste deutlich verändert. Sauberkeit wird nicht mehr nur vorausgesetzt, sondern bewusster wahrgenommen. Gleichzeitig gewinnen **Nachhaltigkeit** und ein verantwortungsvoller Ressourceneinsatz zunehmend an Bedeutung. Themen wie ressourcenschonende Materialien, optimierte Verbrauchslösungen und effiziente Lieferketten rücken stärker in den

Fokus. Produkte und Systeme werden damit zu stillen Botschaftern eines Hauses und zu einem strategischen Erfolgsfaktor im Wettbewerb.

Für Hoteliers bedeutet das eine doppelte Herausforderung: Steigende Ansprüche erfüllen und gleichzeitig wirtschaftlich arbeiten. Hier kommen durchdachte Spendersysteme ins Spiel, die Verbrauch optimieren, Hygiene verbessern und Prozesse vereinfachen. Entscheidend ist jedoch, die **passende Lösung** für den individuellen Bedarf zu finden.

Genau hier setzt die **Kurt Müller GmbH** an: als unabhängiger Großhandel mit über 40 Jahren Erfahrung in der **professionellen Waschraum- und Betriebs hygiene**. Mit einem umfassenden sowie tiefen Sortiment und fundierter Systemkompetenz unterstützt das Unternehmen Betriebe dabei, ihre Hygienestrukturen ganzheitlich zu optimieren – von der Produktauswahl über Spendersysteme bis hin zu effizienten Versorgungskonzepten.

Als familiengeführtes Unternehmen stehen dabei **Verlässlichkeit, persönliche Beratung und langfristige Partnerschaften** im Mittelpunkt. Ziel ist es, nicht nur zu liefern, sondern echten Mehrwert zu schaffen: durch individuelle Lösungen, klare Kommunikation und ein überzeugendes Preis-Leistungs-Verhältnis.

So wird aus einem funktionalen Bereich ein wichtiger Bestandteil des Gesamterlebnisses und aus Hygiene ein echter Qualitätsfaktor.

Die Branchenexperten von der **Kurt Müller GmbH** freuen sich darauf, mit dir im Gespräch deine Verbesserungspotenziale und Vorteile aufzuzeigen.

Hier sind die Kontaktdaten:



KONTAKT

Vivienne Frohn
Key-Account-Managerin
Kurt Müller GmbH
Großhandel für Hygienebedarf
Zeppelinstr. 1-9
50259 Pulheim
Tel.: +49 2234 9286-441
E-Mail: vivienne.frohn@mueller-hygiene.de
mueller-hygiene.de



Bio ist ein Kompromiss. Wild ist das Original.

Paul und Theo Sürmann sind mit der Jagd aufgewachsen. Schon als Kinder standen sie am Zerlegetisch im elterlichen Jagdhaushalt und lernten, was **gutes Wildfleisch** ausmacht – von Spare Ribs bis zur Bratwurst, vom Steak bis zum **Wild-Taco**. Fünf Jahre reifte daraus eine Idee, die im August 2024 endlich Form annahm: **wildAF®**, ein Wildzerlegebetrieb in Detmold, der zeigen will, dass Wild mehr ist als nur der Sonntagsbraten im Winter.

Der Weg dorthin war kein gerader. Ein geplanter Standort in der Nähe von Köln scheiterte – bis durch einen glücklichen Zufall ein Zerlegebetrieb in Detmold frei wurde. Mitten im Lipperland wurde aus der Vision endlich ein Unternehmen. Der Name ist Programm: **„Aromatisch & Frisch“** – ganz nach persönlicher Interpretation.

Mit wildAF räumen Paul und Theo mit einem hartnäckigen Vorurteil auf: Wildfleisch **schmeckt nicht streng, sondern einfach gut**. Es liefert erstklassiges Protein und eine **einzigartige Aromatik** – von Tieren, die frei in Wald und Wiese aufwachsen, ohne Zucht, ohne Mastanlage, ohne Kompromisse. Unter der Marke **wildAF®** steht dieses Versprechen für **ehrliches, rückverfolgbares Fleisch, dank #WildTracker®** – denn mit dem lässt sich die Herkunft des Fleisches **Postleitzahl-genau bestimmen**.

„Wild kann man das ganze Jahr über essen, genau wie jedes andere Fleisch auch“, sagt Gründer Theo. „Man kann es eins zu eins ersetzen – im Gulasch, in der Bolognese, auf dem Grill oder im Sommersalat. Man muss dafür kein besonderes Rezept haben, sondern einfach nur Lust auf gutes Fleisch.“ Genau das ist die Idee hinter wildAF: Vom Steak über die Bratwurst bis zum Wild-Taco zeigt das Unternehmen, dass sich **Wild in jedes Rezept integrieren lässt**.

Als moderner Wildzerlegebetrieb übernimmt wildAF die **Beschaffung, fachgerechte Zerlegung, Verarbeitung und Verpackung von Wildfleisch** – für **Restaurants, Einzel-**

und Fachhändler sowie Endkundinnen und Endkunden direkt. Auch Nebenprodukte werden sinnvoll weiterverwertet, etwa als Tierfutter oder Kausnacks. Neben der Belieferung von Gastronomie und Handel steht in Detmold zudem ein **Werksverkauf** offen.

Für Jäger bietet wildAF mit seiner **24-Stunden-Wildannahme** ein unkompliziertes Angebot, das die Vermarktung von Wild **transparent, flexibel und nachhaltig** macht – ohne Umwege und ohne Aufwand für Jäger.

„In den Wäldern unserer Heimat wachsen Tiere **frei und artgerecht** auf, ernähren sich, wie es die Natur vorsieht – ohne Zucht und Massentierhaltung.“ Für Paul und Theo ist genau das die eigentliche Alternative zu Bio: kein **Siegel-Dschungel, keine Kompromisse, sondern Fleisch aus echter Natur, ehrlich und nachvollziehbar**.

Ihre Überzeugung ist einfach: **Wer Fleisch isst, sollte gutes Fleisch essen. Und das beste Fleisch kommt nicht aus dem Stall, sondern aus dem Wald.**

BIO IST EIN KOMPROMISS. WILD IST DAS ORIGINAL

Neugierig geworden? Das Team von wildAF® berät dich gerne persönlich und freut sich auf deine Kontaktaufnahme.

KONTAKT

Paul A. Sürmann
Geschäftsführender Gesellschafter
Wild.AF GmbH & Co. KG
Van-Melle-Straße 8
32760 Detmold
Tel.: +49 151 20772355
E-Mail: paul@wildaf.de
wildaf.de



Warum deine Gastgeberkultur wichtiger ist als jeder Chatbot

Ein **Chatbot** beantwortet um 23.17 Uhr die Frage nach dem **WLAN-Passwort**. Er erklärt auf Englisch, wo Gäste parken können, nennt die **Frühstückszeiten** und nimmt vielleicht sogar einen **Reservierungswunsch** auf. Das ist praktisch und kann dein Team spürbar entlasten. Ob sich ein Gast in deinem Haus wirklich gut aufgehoben fühlt, entscheidet sich aber meist an anderer Stelle. Beim **Ankommen**. Bei einem **Sonderwunsch**. Wenn etwas **schief läuft**. Genau dort zeigt sich **Gastgeberkultur**.

Der Chatbot kann viel. Gastgeber sein kann er nicht.

In Hotels und Restaurants wiederholen sich viele Anfragen. Wann ist **Check-in**? Gibt es einen **Parkplatz**? Bis wann gibt es **Frühstück**? Ist ein **Babybett** verfügbar? Solche Fragen jedes Mal persönlich zu beantworten, kostet Zeit, besonders dann, wenn an der **Rezeption** gerade mehrere Gäste warten oder im Restaurant der **Abendservice** läuft.

Automatisierte Kommunikation ist für solche Situationen gemacht. Chatbots können **Standardfragen** rund um die Uhr beantworten, Informationen in mehreren Sprachen auspielen und Anfragen weiterleiten. Für Betriebe mit hohem **Anfragevolumen** oder eingeschränkten **Rezeptionszeiten** kann das eine echte **Entlastung** sein.

Das Problem beginnt erst, wenn aus „digital unterstützen“ unbemerkt „persönlichen Kontakt ersetzen“ wird.

Denn Gäste kommen selten mit ausschließlich standardisierten Bedürfnissen.

Eine Familie erreicht das Hotel nach acht Stunden Autofahrt deutlich später als geplant. Ein Restaurantgast erwähnt

beiläufig, dass seine Begleitung Geburtstag hat. Jemand steht an der Rezeption, weil im Zimmer etwas nicht funktioniert und ist nach einem langen Arbeitstag schon ziemlich genervt. Ein anderer Gast fragt bei der Bestellung nach einer Zutat, weil eine **Allergie** im Spiel ist.

Ein System kann **Informationen liefern**. Die Situation lesen muss ein **Mensch**.

Gastgeberkultur zeigt sich besonders dann, wenn der Ablauf nicht nach Plan läuft

Solange alles funktioniert, fällt guter **Service** manchmal kaum auf. Interessanter wird es beim **Sonderfall**. Angenommen, ein Gast bekommt versehentlich ein anderes Zimmer als gebucht. Der technische Prozess lässt sich sauber abbilden: Buchung prüfen, Zimmer wechseln, neue Zimmerkarte ausgeben. Damit ist der Vorgang administrativ erledigt. Für den Gast möglicherweise noch lange nicht.

Hat sich jemand **entschuldigt**, ohne erst über Zuständigkeiten zu diskutieren? Wurde verstanden, dass der Gast wegen eines Termins in zehn Minuten weiter muss? Genau solche **Details** prägen die **Wahrnehmung** eines Hauses. Gastgeberkultur besteht deshalb weniger aus einem freundlichen Satz im Leitbild als aus dem **Verhalten im laufenden Betrieb**. Sie zeigt sich darin, welche Informationen bei einer **Schichtübergabe** weitergegeben werden, wie viel **Entscheidungsspielraum** Mitarbeitende haben und wie im Team über schwierige Gäste gesprochen wird. Auch ein hervorragend trainierter Chatbot gleicht solche **Schwächen** nicht aus.

Auf der folgenden Seite weiterlesen >

Technik wird besser, wenn sie den persönlichen Service freispielt

Die Konsequenz daraus ist nicht, auf **Chatbots** oder andere **digitale Lösungen** zu verzichten. Im Gegenteil.

Wer seine Mitarbeitenden ständig **Routineaufgaben** erledigen lässt, obwohl diese **automatisierbar** wären, verschenkt genau die Zeit, die für guten **persönlichen Service** fehlt.

Wenn die Rezeption zum zehnten Mal am Nachmittag erklärt, dass der Parkplatz hinter dem Gebäude liegt, bleibt weniger **Aufmerksamkeit** für den Gast vor dem Tresen. Wenn Mitarbeitende Reservierungsdaten mehrfach übertragen oder immer dieselben E-Mails tippen, ist die Technik nicht das Problem – ihr **Fehlen** ist es.

Die sinnvollere Rollenverteilung ist klar: **Standardisierte Prozesse** dürfen möglichst reibungslos laufen. Menschen kümmern sich um das, was **Kontext, Aufmerksamkeit und Entscheidung** verlangt.

Das passt auch zu einem Grundgedanken moderner **Digitalisierung in der Hospitality**: Digitale Systeme sollen Mitarbeitende bei **Routineprozessen entlasten** und dadurch Kapazitäten für die **persönliche Gästebetreuung** schaffen.

Deine Gastgebekultur beginnt nicht beim Gast

Ein häufiger Fehler ist, **Servicequalität** ausschließlich über den Gästekontakt zu betrachten. Dabei entsteht sie schon lange vorher.

Ein neuer Mitarbeiter hat seinen dritten Dienst im Restaurant. Es ist voll, mehrere Tische wollen gleichzeitig bestellen und plötzlich fragt ein Gast nach einer Alternative wegen einer **Unverträglichkeit**. Jetzt zeigt sich, wie gut der Betrieb vorbereitet ist.

Weiß der Mitarbeiter, wen er fragen kann? Kennt er die wichtigsten **Abläufe**? Oder versucht er unter Zeitdruck, irgendwie selbst eine Antwort zu finden?

Gastgebekultur braucht deshalb Führung.

Das bedeutet nicht, jede Formulierung vorzuschreiben. Entscheidend ist, dass Mitarbeitende wissen, wofür der Betrieb stehen möchte und was sie selbst **entscheiden dürfen**.

Schau dir die Kontaktpunkte an, an denen dein Team wirklich gebraucht wird

Bei der Einführung eines **Chatbots** wird häufig zuerst auf Funktionen geschaut: Welche Sprachen beherrscht er? Kann er **Buchungen anstoßen**? Lässt er sich mit der Website oder dem **PMS** verbinden?

Mindestens genauso wichtig ist die andere Seite.

Welche Anfragen sollen bewusst bei einem **Menschen** landen?

Eine Frage nach den Frühstückszeiten kann automatisiert beantwortet werden. Eine **Beschwerde** über die Sauberkeit des Zimmers sollte dagegen möglichst schnell bei jemandem ankommen, der **reagieren** kann.

Prüfe deshalb die tatsächlichen **Gästekontakte** in deinem Betrieb. Schau ein paar Tage lang darauf, womit Rezeption, Reservierung oder Service beschäftigt sind. Welche Anfragen sind reine **Informationsabfragen**? Wo müssen Mitarbeitende **regelmäßig nachdenken, Rücksprache halten oder improvisieren**?

Besonders wichtig ist die **Übergabe zwischen Technik und Mensch**. Wenn ein Gast nach zehn Minuten Chat sein Anliegen anschließend komplett neu erklären muss, ist wenig gewonnen. Gute Systeme sorgen dafür, dass Informationen dort ankommen, wo jemand **weiterhelfen** kann.

Gute Gastgebekultur lässt sich nicht installieren

Neue **KI-Tools** werden weiterkommen. **Sprachmodelle** werden natürlicher kommunizieren, Systeme werden mehr **Gästedaten** zusammenführen und immer mehr **Routinekommunikation** übernehmen.

Für Hotels und Restaurants ist das eine **Chance**.

Denn ein Betrieb, der **Standardprozesse gut digitalisiert**, kann seine Mitarbeiter dort einsetzen, wo ihre Arbeit für Gäste besonders wertvoll ist. Voraussetzung ist allerdings, dass es dort auch etwas gibt, das Technik ergänzen kann: **aufmerksame Mitarbeitende, klare Zuständigkeiten und eine Führung, die guten Service ermöglicht**.

Vielleicht beantwortet dein Chatbot künftig schon vor der Anreise fast jede organisatorische Frage. Ob ein Gast wiederkommt, kann trotzdem von einem Moment abhängen, den niemand programmiert hat: Eine Mitarbeiterin merkt, dass jemand **Hilfe braucht**, bevor er danach fragen muss. Ein Kellner erinnert sich an eine Bemerkung vom Beginn des Abends. An der Rezeption wird ein **Problem gelöst**, statt erst erklärt, warum es entstanden ist.

Entdecke weitere praxisnahe Tipps, Trends und Inspirationen für Hotellerie und Gastronomie auf dem HGK-Blog RockTheHotel.

**HIER GEHT'S
ZUM HGK-BLOG
ROCKTHEHOTEL!**