

Mit starkem Auftritt in Bonn



Auf der Bühne der diesjährigen HGK-Convention (von links):
Dominik Wetzels, Gerhard Daumüller, Nico Werner, Bernd Werner,
Helmut Schulz, Martin Scharff und Markus Brock / Foto:

HGK/Matthias Merz Nürnberg

Unterstützung bei der Betriebsoptimierung und der Erhöhung ihrer Wettbewerbsfähigkeit bot die HGK Hoteliers, Gastronomen und Caterern Anfang Juni auf der HGK-Convention 2018.

Mit neuen Angeboten aus Food und Non-Food sowie innovativen Dienstleistungen und Konzepten konnten sich die Besucher fit machen für die Zukunft. Mehr als 80 namhafte HGK Liefer- und Dienstleistungspartner präsentierten sich und ihre Angebote im World Conference Center in Bonn und nahmen die Besucher mit auf eine Reise durch Produktwelten für Gastronomie und Hotellerie von heute und morgen. Neben der Fachausstellung erlebte das Branchenpublikum neue und aparte Food-Trends, interpretiert und serviert von drei Vertretern der deutschen Koch-Elite. Beim Showkochen auf der HGK-Bühne ließen Martin Scharff (Scharffs Schlossweinstube Heidelberg), Bernd Werner (Schloss Eberstein Gernsbach) und Sohn Nico Werner die Besucher die neue Anden-Küche mit allen Sinnen genießen.

Appetitlich interessant

Unter dem Motto 'Hola Chile' bereitete Martin Scharff ein Chilenisches Ceviche zu, bei dem unter anderem Norweger Lachs, Thunfisch und Jakobsmuschel eine Rolle spielten. 'Viva Argentina' hieß es bei Bernd Werner mit Zweierlei vom Argentinischen Rind, Süßkartoffeln, Quinoasalat mit Süßkraut und Chip. Für seinen Nachtschmaus kreierte Nico Werner eine peruanische Illanka, roten Sauerkleesud, Mole und ein Papaya-Blüteneis. Wie Gastronomen und Hoteliers Prozesse vereinfachen und ihr Online-Marketing

optimieren, erfuhren diese in der informativen Vortragsreihe der HGK-Convention. So stellten Tino Kaiser (HGK) und Stephan Kern (cisbox) das neue zentrale Bestellsystem HGK-Order vor, mit dem Betriebe ihren Gastronomieeinkauf noch effizienter gestalten können. Welche Vorteile die Einrichtung und Renovierung aus einer Hand bei der Hotelplanung bringt, veranschaulichten Einrichtungs-Expertin Martina Friedrich von der HGK und Jörn Röben, HGK-Interieur. Von der Hotelsanierung bis zur Neueinrichtung von Hotelzimmern, Bädern oder öffentlichen Bereichen in Hotel und Gastronomie. Mit welchen einfachen und gleichzeitig effektiven Maßnahmen heute neue Gäste gewonnen werden können, demonstrierten Online-Marketing-Manager Jan Suwalski (HGK) und Ralf Hummel (ConsultiiQ) in ihrem Vortrag.

Zu den Highlights zählte auch in diesem Jahr die traditionsreiche Warenbörse. Parallel zur HGK-Convention fand für Mitglieder der HGK die Generalversammlung im ehemaligen Plenarsaal des alten Bundestages im WCCB statt. Seine Mitglieder und die teilnehmenden Lieferpartner lud das Unternehmen abends zum Captains Dinner auf die MS RheinEnergie. Zum zweiten Mal wurde außerdem der Azubi-Award verliehen, den HGK im vergangenen Jahr gemeinsam mit der Gerhard Günnewig Stiftung ins Leben gerufen hat. Die Gewinner in diesem Jahr sind Emil Geisler vom Relais & Châteaux Hotel Bülow Palais in Dresden sowie Yasemin Sezer von der Klostergastronomie Marienthal.