GEMEINSAM
SIND WIR
STARK.

HOGAST
Mein Plus

GESCHÄFTS- UND NACHHALTIGKEITSBERICHT 2021 2022

INHALT

04 EDITORIAL DER GESCHÄFTSFÜHRUNG
06 EDITORIAL DES AUFSICHTSRATS
08 ÜBER UNS
10 TOURISTISCHER LAGEBERICHT
11 AKTIVITÄTEN 2021/2022
12 BILANZ
14 NACHHALTIGKEITSBERICHTERSTATTUNG
16 AUSBLICK
18 DIE ORGANE
20 TOP-30-MITGLIEDER UND -LIEFERPARTNER
21 SPONSOREN
22 IMPRESSUM

6 %
STROMPRODUKTION DURCH PHOTO-VOLTAIK IN DER HOGAST-ZENTRALE

403.373
DURCHSCHNITTSUMSATZ/ MITGLIED

3
TOCHTERFIRMEN:
HOGAST DEUTSCHLAND
HOTEL GASTRO POOL
HANDOVER

10 MIO.
+ 90 %
HOGAST RÜCKVERGÜTUNG

1.348,8 MIO.
+ 85 %
UMSATZ HOGAST-UNTERNEHMENSGRUPPE

15 MIO.
REGIONALER BONUS
(BEZIEHT SICH AUF DEN UMSATZ VORJAHR)

976,6 MIO.
+98,5 %
UMSATZ HOGAST-EINKAUFSGENOSSENSCHAFT

500 TSD.
+ 25 %
BONIFIKATIONEN

3.451
+ 198
MITGLIEDSBETRIEBE

2021 2022

MAG. (FH) ALLEGRA FROMMER
Vorständin

GEMEINSAM SIND WIR STARK.

Betrachtet man sich die letzten Jahrzehnte, so sind wir wirtschaftlich stets gewachsen und haben die positiven Seiten der Globalisierung erleben dürfen. Jedes Jahr war von positivem Wachstum in schwindelerregenden Höhen geprägt. Und unser Anspruch, dass dies stets möglich sein **muss,** ist ebenfalls gewachsen.

Und dann – wie aus dem Nichts – kommt Covid-19. Nicht nur eine Welle des Virus – nein zahlreiche Einschnitte und Tiefen haben uns ereilt. Der Glaube, dass nach einer kurzen Krise alles wieder wird wie es war, wurde uns mittlerweile genommen und wir lernen nun mit dieser Situation und auch mit Unsicherheiten allgemein umzugehen.

Die dazu noch auftauchende Kriegssituation in der Ukraine hat die allgemeine Verunsicherung verstärkt, die Märkte reagieren – und heute stehen wir zu alledem noch einer wachsenden Inflationsrate gegenüber, die uns auch nicht gerade aufatmen lässt.

Ist das Glas nun also wirklich nur noch halb leer?
Hören die Krisen gar nicht mehr auf?
Soll es denn in dieser Art weitergehen?

Alleine wäre diese Situation mehr als beängstigend – gemeinsam ist die Last besser zu „er"-tragen. Umso mehr können wir uns als HOGAST-Familie, als echte Community, freuen die Themen und Probleme der gegenwärtigen Zeit gemeinsam lösen zu können.

Gerade in Zeiten wie diesen besinnen wir uns auf einen der ältesten Gedanken überhaupt: **Gemeinsam sind wir stark!**

Der Informationsaustausch, der gemeinsame Einkauf, das geballte Know-How von unseren Mitgliedern, Mitarbeitern und Lieferpartnern führt zu den bestmöglichen Lösungsansätzen und zeigt doch eines – wir werden die Herausforderungen überstehen und uns darum bemühen die richtigen Entscheidungen für die Zukunft zu treffen – nicht nur für uns alleine, sondern für **alle gemeinsam.**

Allegra Frommer

© Foto Kücher

WERNER MAGEDLER
Aufsichtsratsvorsitzender

CHALLENGE ACCEPTED

EIN ERNEUT EREIGNISREICHES WIRTSCHAFTSJAHR IST NUN ZU ENDE. WIE ERGING ES DEN MITGLIEDERN 2021/2022?
Das ist eine besonders diffiziele Frage. Erneut hat die Branche Covid-Turbulenzen aushalten müssen. Wieder war die Planbarkeit in Frage gestellt und wieder hat jeder Einzelne von uns kreativ werden müssen, um auf die Gegebenheiten des Marktes zu reagieren. Das hat viel Kraft und Energie gekostet – uns aber auch resilienter gemacht.

COVID-19 IST NUN NICHT MEHR DAS THEMA DER STUNDE, SONDERN INFLATION, KRIEGSSITUATION UND PERSONALMANGEL. WIE GEHT MAN HIER GUT GERÜSTET IN DIE ZUKUNFT?
Jeder Betrieb weiß welche Herausforderungen täglich zu bewältigen sind – ich denke da kann man niemanden etwas vormachen. Aber es ist auch eine Chance den eigenen Betrieb zu durchleuchten und Dinge zu verändern. Die HOGAST hilft aktiv dabei und ich bin gerade bei diesen Preissteigerungen froh einen starken Partner zu haben um nicht dem Markt alleine ausgeliefert zu sein.

BEI ALLEN LÖSBAREN FAKTOREN. WIE SCHÄTZEN SIE DIE AKTUELLE PERSONAL-SITUATION EIN?
Der lang propagierte Fachkräftemangel ist mittlerweile ein allumfassender Mitarbeiter-Mangel geworden. Nicht nur in unserer Branche – sondern der gesamte Arbeitsmarkt ist betroffen. Wir als HOGAST haben verstanden, dass wir nun alle Hebel in Bewegung setzen müssen. Einerseits in der Suche nach Arbeitskräften auf allen, also auch internationalen, Märkten. Aber – und das ist entscheidend – wir müssen aktiv sein in der Ausbildung von Fachkräften für die Zukunft. Das Lehrlingsstipendium ist dabei ein erster Schritt – wir arbeiten aber an weiteren Konzepten in diesem Bereich.

WELCHE VERÄNDERUNG SEHEN SIE ALS NOTWENDIG INNERHALB DER HOGAST, UM FÜR DIE ZUKUNFT GERÜSTET ZU SEIN?
Die HOGAST ist und war stets eine wichtige Säule und hat tatkräftig unterstützt. Nichts desto trotz stehen Veränderungen an, um den Mitgliedern mehr Service anzubieten. Somit wird HOGAST nicht „nur" Einkaufsgenossenschaft sein, sondern sich Richtung „Full-Service"- Unternehmung entwickeln.

Werner Magedler

© Franz Neumayr

EIN ECHTER PLAYER IM TOURISMUS

WIR GESTALTEN ZUKUNFT

WER WIR SIND.
Die HOGAST ist eine auf die Hotellerie und Gastronomie spezialisierte Einkaufsgenossenschaft. Der Unternehmenszweck ist es, durch Bedarfsbündelung für alle Mitgliedsbetriebe Vorteile im Einkauf zu schaffen und Unterstützung bei der Prozessoptimierung zu bieten. Die HOGAST ist ein modernes, schlagkräftiges Dienstleistungsunternehmen, das im Geschäftsjahr 2021/2022 inklusive Inkasso-Umsätze einen Umsatz von 976,6 Mio. Euro (Gruppenumsatz: 1.348,8 Mio. Euro) erzielt hat. Neben den Preisvorteilen sind Beratung und Service zu den wichtigsten Leistungsfaktoren geworden. Mehr als 3.450 Mitgliedsbetriebe (HOGAST-Gruppe gesamt: 6.900) profitieren bereits von den HOGAST-Leistungen und genießen Preisvorteile, exklusive Serviceleistungen und eine erhebliche Zeitersparnis im täglichen Geschäftsablauf. Zur Firmengruppe der HOGAST gehören die Tochterfirmen HOTEL GASTRO POOL GmbH, Anif (100 %), HANDOVER Beschaffungsdienstleistungs GmbH, Anif (51 %) und HOGAST Einkaufsgesellschaft für das Hotel- und Gastgewerbe mbH, München (100 %).

WAS WIR TUN.
Der Anspruch der HOGAST ist, die Mitglieder in allen Beschaffungsfragen zu unterstützen. Das betrifft Food & Beverage, Verbrauchs- und Investitionsgüter genauso wie Personalbeschaffung, Versicherungen, Qualitätsmanagement und Verwaltungsarbeiten. Wir schließen mit unseren Vertragslieferpartnern Vereinbarungen über die Gestaltung der Lieferverträge mit den Genossenschaftsmitgliedern ab und übernehmen das Delkredere und die Zentralregulierung. Unsere Mitglieder kommen so in den Genuss optimaler Konditionen, individueller Beratung und effizienter Prozesse.

DER GRÜNDUNGSGEDANKE.
Eine kleine oberösterreichische Erfa-Gruppe mit sieben Betrieben legte 1975 den Grundstein für die heute – gemessen an der Zahl der Mitglieder sowie am Umsatz – größte österreichische Einkaufsgenossenschaft für Hotellerie und Gastronomie. Der Grundgedanke war die Schaffung von Preisvorteilen durch eine überbetriebliche Mengenbündelung sowie die Entlastung der einzelnen Betriebe von Routineaufgaben.

UNSERE MISSION.
Durch ihr zukunftsweisendes Beschaffungsmanagement optimiert die HOGAST die Personal-, Sach- und Prozesskosten der Mitglieder. Durch diese Entlastung ermöglichen wir unseren Mitgliedern die volle Konzentration auf ihre Kernkompetenzen und leisten einen entscheidenden Beitrag zu ihrem nachhaltigen wirtschaftlichen Erfolg. Mitgliedsbetriebe haben einen signifikanten Vorteil gegenüber anderen Marktteilnehmern. Die HOGAST ist für die Mitglieder ein fairer und zuverlässiger Partner.

UNSERE VISION.
Die HOGAST-Gruppe ist als führende Einkaufs- und Dienstleistungsorganisation im deutschsprachigen Raum ein Gesamtdienstleister für Beherbergungs-, Bewirtungs- und Betreuungsbetriebe sowie andere touristische Einrichtungen. Die positive Entwicklung des Unternehmens wird durch differenziertes qualitatives Wachstum sichergestellt. Im Vordergrund steht stets der praktische Nutzen für die Betriebe, das Dienstleistungsspektrum wird daher stetig an die Bedürfnisse der Mitglieder angepasst und erweitert.

COVID-19 **PRÄGTE UNSERE BRANCHE**

Nach dem ersten Corona-Krisenjahr 2020 war auch das Jahr 2021 für die Tourismus- und Freizeitwirtschaft, Gastronomie, Reise- und Veranstaltungsbranche aufgrund der anhaltenden Auswirkungen der COVID-19-Pandemie mit enormen Herausforderungen verbunden. Nach einem schwierigen Jahresstart konnte jedoch zumindest die Ferienhotellerie im Sommer aufatmen und eine erfolgreiche Saison verzeichnen.

Oberste Priorität der Bundesregierung ist seit Pandemie-Beginn, das Gesundheitssystem vor einer Überlastung zu schützen und die Betriebe bestmöglich in der Krise zu unterstützen. Daher wurden die Unterstützungsmaßnahmen verlängert und stetig adaptiert. Ein genauer Blick auf die Entwicklung des Jahres 2021 zeigt, dass fast das ganze erste Halbjahr 2021 aufgrund des Infektionsgeschehens von Beschränkungsmaßnahmen geprägt war. Internationale Reisebeschränkungen und Betretungsverbote erforderten wieder höchste Flexibilität, um Gästen auch in Krisenzeiten einen erholsamen Urlaub zu ermöglichen und Arbeitsplätze im Tourismussektor zu sichern.

Die Sommersaison erwies sich für die Ferienhotellerie hingegen als Lichtblick und hat gezeigt, dass die Reiselust ungebrochen ist und Österreich nichts von seiner Anziehung eingebüßt hat. Vor allem in den Ferienregionen konnte eine sehr positive Bilanz verzeichnet werden, mancherorts wurden gar Rekordergebnisse erzielt. Im Herbst führten stark steigende Infektionszahlen jedoch abermals zu weitreichenden Beschränkungsmaßnahmen.

Erst Mitte Dezember entspannte sich das Infektionsgeschehen und ermöglichte wieder erste Lockerungen. Der Wintertourismus erholte sich dennoch schnell. In einigen Skigebieten erreichte die Auslastung sogar phasenweise fast das Niveau der Vorkrisenjahre. Ein anderes Bild zeichnete sich für die Stadthotellerie ab – denn neben den europäischen Nahmärkten und Großbritannien sind vor allem Fernmärkte wie die USA, Russland und China bedeutsam. Dort bestanden fast durchgängig Reisebeschränkungen, die Österreich nicht beeinflussen kann. Die fehlenden Touristen in den Städten waren auch für die Gastronomiebetriebe spürbar. Für die Nachtgastronomie und die Veranstalterbranche blieb die Situation besonders herausfordernd. Es wurden alle Hebel in Bewegung gesetzt, um die besonders betroffenen Branchen durch maßgeschneiderte Wirtschaftshilfen zu unterstützen.

Der heimische Tourismus gehört zu den Hauptbetroffenen der COVID-19-Pandemie. Dennoch haben die Unternehmerinnen und Unternehmer die Maßnahmen solidarisch mitgetragen und mit ihren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern höchstmögliche Sicherheit gewährleistet. Besonders hervorzuheben sind auch sämtliche Branchenvertreterinnen und -vertreter, die in diesem herausfordernden Jahr einer weiteren Belastungsprobe standgehalten haben. Den Touristikerinnen und Touristikern ist es zu verdanken, dass Österreich selbst in schwierigen Zeiten eines der beliebtesten Urlaubsländer Europas geblieben ist.

Quellen: Bundesministerium für Landwirtschaft, Regionen und Tourismus („Tourismus Österreich 2021

AUF UNSERE **STÄRKEN FOKUSSIERT**

Es sind vier Themen, die aus HOGAST-Sicht in Zukunft über die Wettbewerbsfähigkeit der Mitglieder entscheiden werden: Nachhaltigkeit, Digitalisierung, Regionalität und individuelle Betreuung. Schon in den vergangenen Jahren hat sich die Einkaufsgenossenschaft intensiv mit diesen Schwerpunkten befasst. Im Wirtschaftsjahr 2021/2022 wurde dieser Fokus verstärkt.

1. NACHHALTIGKEIT

In der HOGAST-Gruppe wird der Nachhaltigkeit seit Langem ein bedeutender Platz eingeräumt, zum Beispiel mit dem „Green Building"-zertifizierten Bürogebäude in Anif oder den nachhaltigen Produkten und Sortimenten im Bestellsystem myHOGAST. Aber der Prozess ist nie zu Ende, daher haben wir uns auch im Wirtschaftsjahr 2021/2022 in allen Bereichen um nachhaltige Lieferpartner und Produktalternativen bemüht und unseren Mitgliedern damit den Weg in eine ressourcenschonende Zukunft geebnet.

2. DIGITALISIERUNG

Die Digitalisierung kann ein Schlüssel zu mehr Nachhaltigkeit sein; klassisches Beispiel ist die Papiervermeidung durch elektronische Lösungen wie Online-Check-in und digitale Speisekarte. Vor allem geht es hier aber um die Effizienzsteigerung und die Vereinfachung administrativer Abläufe. Die HOGAST hat ihr Lieferpartner-Netzwerk weiter verbreitert. Hinzu kommen die eigenen Online-Systeme myHOGAST und HOGASTJOB, die als Bestell- bzw. Recruiting-Plattform neuesten Standards entsprechen. Dank neuer Funktionen wie der automatisierte EAN-Bestellvorschlag, Preisvergleich der Sonderpreiswarenkörbe im Einkaufskorb sowie der möglichen Ergänzung eines hausinternen Einkaufswerts je Lieferpartner, wurden unseren Mitgliedern in myHOGAST immer mehr Möglichkeiten gegeben, preisbewusst zu bestellen. Der Bestellprozess wurde und wird mit diversen Neuerungen im Sinne der Usability stets optimiert. Nicht zuletzt hat sich auch die Performance des Systems seit Start von myHOGAST deutlich verbessert.

3. REGIONALITÄT

Das Thema Regionalität wird vor allem durch HOGAST.REGIO abgedeckt. 2021/2022 wurden weitere regionale Direktvermarkter von den Vorteilen des Online-Marktplatzes überzeugt. Ziel war und bleibt, den regionalen Einkauf für die Mitglieder zu erleichtern und gleichzeitig den Landwirten eine zusätzliche Absatzmöglichkeit für ihre Produkte zu verschaffen.

4. INDIVIDUELLE BETREUUNG

All das führt zum letzten großen Schwerpunkt. Nicht jede Digitalisierungslösung ist für jeden Betrieb geeignet, nicht jeder REGIO-Partner kommt für jeden Betrieb in Frage und nicht jedes nachhaltige Angebot ist für jeden Betrieb relevant. Die Einkaufs- und Key-Account-Manager der HOGAST haben es sich zur Aufgabe gemacht, für ihre Mitglieder die bestmöglichen individuellen Lösungen zu finden. Das wiederum geht nur vor Ort, wo sich die Beratungsprofis mit den Mitgliedern abstimmen werden. Die einschneidenden Maßnahmen in der Pandemie brachten auch unsere Lieferpartner in Turbulenzen. Unterbrochene Lieferketten und Preisanpassungen waren die Folge. Trotzdem konnten Vereinbarungen mit den Lieferpartner geschlossen werden, die eine wirtschaftliche Einkaufsgrundlage für unsere Mitglieder zum Ergebnis hatte.

Trotz der neuen Schwerpunktsetzung kommt das bisherige Fokusthema der HOGAST nicht zu kurz. Der Preisvorteil gegenüber Nicht-Mitgliedern soll unter anderem durch einen größeren Datenreichtum auf myHOGAST sowie die Fortsetzung der Mengenbündelung (insbesondere: Kontingenteinkäufe) erreicht werden.

JAHRESABSCHLUSS

DIE BILANZ 1. MAI 2021 BIS 30. APRIL 2022

AKTIVA

A. ANLAGEVERMÖGEN	33.479.450,31
B. UMLAUFVERMÖGEN	
I. Forderungen und sonstige Vermögensgegenstände	102.105.646,86
II. Wertpapiere und Anteile	0,00
III. Kassenbestand, Guthaben bei Kreditinstituten	37.134.776,39
C. RECHNUNGSABGRENZUNGSPOSTEN	196.923,30
D. Aktive latente Steuern	488.724,42
SUMME AKTIVA	173.405.521,28

PASSIVA

A. EIGENKAPITAL	
I. Nennkapital	1.914.440,00
II. Rücklagen	31.959.514,06
III. Bilanzgewinn	1.748.765,97
INVESTITIONSZUSCHÜSSE	23.408,92
C. RÜCKSTELLUNGEN	1.409.590,10
D. VERBINDLICHKEITEN	135.968.758,23
E. RECHNUNGSABGRENZUNGSPOSTEN	381.044,00
SUMME PASSIVA	173.405.521,28

DIE GEWINN-UND-VERLUSTRECHNUNG 1. MAI 2021 BIS 30. APRIL 2022

1. Umsatzerlöse	895.594.700,65
2. Sonstige betriebliche Erträge	1.319.031,24
3. Warenaufwand und Aufwendungen für bezogene Leistungen	883.701.578,21
4. Personalaufwand	7.629.190,42
5. Abschreibungen auf immaterielle Vermögensgegenstände und Sachanlagen	441.394,07
6. Sonstige betriebliche Aufwendungen	4.631.401,97
7. Betriebsergebnis Zwischensumme aus Z1 bis Z6	510.167,22
8. Erträge aus Beteiligungen	2.077.500,00
9. Erträge aus anderen Wertpapieren	110.640,14
10. Sonstige Zinsen und ähnliche Erträge	139.095,93
11. Erträge aus Finanzanlagen und Wertpapieren des Umlaufvermögens	849.907,80
12. Aufwendungen aus Finanzanlagen und Wertpapieren des Umlaufvermögens	1.254.533,18
13. Zinsen und ähnliche Aufwendungen	19.311,85
14. Finanzerfolg (Zwischensumme aus Z8 bis Z13)	1.903.298,84
15. Ergebnis der gewöhnlichen Geschäftstätigkeit	2.413.466,06
16. Steuern vom Einkommen und vom Ertrag	439.965,83
17. Jahresüberschuss	1.973.500,23
18. Zuweisung zu Gewinnrücklagen	297.381,32
19. Jahresergebnis	1.676.118,91
20. Gewinnvortrag aus dem Vorjahr	72.334,06
21. Bilanzgewinn	1.748.452,97

Stand jeweils 30. APRIL	2019/2020	2020/2021	2021/2022
Umsatz (ohne Inkasso-Umsatz)	838.731.115,87	414.692.558,06	895.594.700,65
durchschnittlicher Umsatz/Mitglied	354.343,52	172.932,68	282.991,00
Gewinn (ohne Gewinnvortrag)	2.442.460,59	2.562.680,92	1.676.431,91
Mitglieder (mit Einkaufsberechtigung)	2.367	2.398	2.421
Mitarbeiter	104	109	111
Bilanzsumme	91.207.534,94	84.167.094,35	173.405.521,28
BONIFIKATIONEN	46.425.152,00	37.677.564,45	25.262.938,77
HOGAST-Rückvergütung	9.791.282,00	5.226.283,22	10.000.499,23
regionaler Bonus	36.633.870,00	32.451.281,23	15.262.439,54
davon Skonto	5.683.100,00	3.413.036,16	5.904.675,09
Abschreibungen auf das Anlagevermögen	381.639,85	439.251,22	441.394,07
Mitarbeiterkosten/Zentralrabatt	35,56 %	50,11 %	38,24 %
sonstige Kosten/Zentralrabatt	15,44 %	-0,11 %	11,76 %
HOGAST-BONIFIKATION/Zentralrabatt	49,00 %	50,00 %	50,00 %
Personalaufwand	7.079.754,50	5.249.447,19	7.629.190,42
Wareneinsatz	826.762.383,89	407.989.764,50	883.701.578,21
Erlöse inkl. HOGAST-BONUS	21.760.013,98	11.929.076,78	21.893.621,67
Zentralrabatt	19.910.138,45	10.475.446,47	19.950.040,64

NACHHALTIG WIRTSCHAFTEN

6 %

STROMPRODUKTION DURCH PHOTOVOLTAIK IN DER HOGAST-ZENTRALE

310 t

IN DER HOGAST-ZENTRALE KLIMANEUTRAL KOMPENSIERT

UNSER **ECHTES ANLIEGEN**

Der Tourismus ist enorm wichtig für den österreichischen Arbeitsmarkt und die österreichische Wirtschaft. Voraussetzung für positive Gästezahlen ist wiederum eine gesunde Umwelt. Die HOGAST übernimmt auf vielen Ebenen ökologische Verantwortung.

NACHHALTIGES GEBÄUDEKONZEPT.

Die HOGAST-Zentrale in Anif wurde 2009 mit dem Ziel errichtet, den Energieverbrauch auf ein Minimum zu reduzieren. Mit einem Verbrauch von 198 MWh im Geschäftsjahr 2021/2022 ist dies erneut gelungen. 6 % des Stroms werden aus einer eigenen Photovoltaikanlage gewonnen, der Rest aus ausschließlich erneuerbaren Quellen zugekauft. Die CO_2-Emissionen aufgrund des Stromverbrauchs liegen seit 2014 bei null.

KLIMANEUTRALITÄTSBÜNDNIS 2025.

Seit dem Jahr 2015 ist die HOGAST Mitglied im „Klimaneutralitätsbündnis 2025". Sämtlicher CO_2-Ausstoß des Unternehmens (Maschinen, Server, Mitarbeiter-Mobilität usw.) wird durch die Unterstützung von Klimaschutzprojekten ausgeglichen. Im Jahr 2021 hat die HOGAST mit ihrer Geschäftstätigkeit 310 Tonnen CO_2 produziert (= standortbasierter CO_2-Wert) und durch die Unterstützung eines Projekts in Nicaragua kompensiert. Die HOGAST ist und bleibt somit klimaneutral.

Energieverbrauch HOGAST-Gebäude		Daraus resultierende Emissionen (marktbasierter CO_2-Wert)
2013/2014	219,8 MWh	6,3 t
2014/2015	215,2 MWh	4,2 t
2015/2016	213,9 MWh	0 t
2016/2017	217,4 MWh	0 t
2017/2018	209,2 MWh	0 t
2018/2019	192,7 MWh	0 t
2019/2020	193,0 MWh	0 t
2020/2021	175,5 MWh	0 t
2021/2022	198,0 MWh	0 t

KONSEQUENTE ENTSORGUNG.

Konsequente Mülltrennung ist für die HOGAST selbstverständlich. Im vergangenen Geschäftsjahr wurden folgende Entsorgungen durchgeführt: Papier (19 Entleerungen à 240 Liter), Karton (53 Entleerungen à 1.100 Liter), Metall (7 Entleerungen à 240 Liter) und Kunststoff (26 Entleerungen à 240 Liter). Die Erlöse aus der Wiederbefüllung sowie dem Wiederverkauf von Leertonern gingen zu Gunsten der Kinderkrebshilfe. Alte Firmenhandys wurden über die Ö3-Aktion wiederverwertet.

LEBENSMITTELABFÄLLE VERMEIDEN.

Ein wichtiges Umweltthema ist auch die Vermeidung von Lebensmittelabfällen, deshalb ist die HOGAST Kooperationspartner der Initiative „United Against Waste". Im Zuge dieser Zusammenarbeit unterstützt die Genossenschaft auch die Küchenprofi(t)-Beratung. Mitgliedsbetriebe erhalten Tipps für die Abfallreduktion, können damit nachhaltiger arbeiten und reduzieren außerdem ihre Wareneinsatz-Aufwendungen.

PRODUKTE UND LIEFERPARTNER.

Über unsere elektronische Bestellplattform myHOGAST können alle Mitglieder auf Produkte und Sortimente zugreifen, die Nachhaltigkeitskriterien erfüllen. Diese Artikel wurden zertifiziert, im Lebensmittelbereich etwa mit Gütesiegeln wie AMA, Fairtrade, UTZ, MSC, ECOCERT, und sind im Bestellsystem speziell gekennzeichnet. Auch die Lieferpartner sind angehalten, ökologische und soziale Standards einzuhalten, die in einem Lieferpartnerkodex festgeschrieben sind.

HOGAST-VERANSTALTUNGEN.

Veranstaltungen der HOGAST in Österreich werden, wenn möglich, als „Green Meetings" durchgeführt. Damit ist auch hier die Einhaltung ökologischer Prinzipien sichergestellt.

KOMPETENT UND IDEENREICH

DIE WEICHEN SIND GESTELLT

Die Welt befindet sich in einem gravierenden Wandel, und so wissen auch wir als HOGAST, dass stetige Veränderung nicht nur dazu gehört, sondern darüber entscheidet, ob wir in Zukunft erfolgreich bleiben können.
In diesem Sinne haben wir die folgenden Themen für das neue WJ 22/23 im Fokus:

VON EINKAUFSBERATUNG ZU PROZESS-BERATUNG

Die Komplexität der Themen in jedem Haus unserer Mitglieder nimmt stetig zu, und so ist uns bewusst, dass es nicht nur um die Verhandlung der Produktpreise geht, sondern auch um die Frage wie Effizienz durch gut geplante Prozesse gehoben werden kann. Unsere Einkaufsmanager können und werden unsere Mitglieder gerne in allen Fragen des Prozessmanagements beraten und tatkräftig bei deren Umsetzung begleiten.

BÜNDELUNG DER STÄRKEN IM KOMPETENZZENTRUM

Die HOGAST-Unternehmensgruppe mit seinen drei Tochtergesellschaften berät in jeder Ebene seine Mitglieder nach bestem Gewissen und maximal möglicher Kompetenz. Umso mehr liegt der Gedanke nahe, die Stärken aller Gesellschaften im Hintergrund zu bündeln und Synergien bestmöglich zu nutzen. In diesem Sinne errichten wir ein Kompentenzzentrum in das unsere Mitarbeiter ihr Know-How für alle Gesellschaften zur Verfügung stellt. Der Vorteil liegt klar auf der Hand – Unsere Experten vertiefen ihr Wissen und erweitern ihr Lieferpartner-Portfolio, um all unsere Mitglieder noch besser servicieren zu können. Speziell im Bereich Non-Food soll somit die Dienstleistungsqualität gehoben und mehr Unterstützung unseren Mitgliedern angeboten werden.

myHOGAST

Unsere Shop-Lösung *myHOGAST* ist bereits seit August 2020 online und befindet sich im laufenden Verbesserungsprozess. Da wir stets an Weiterentwicklung und Optimierung denken, gehen wir auch hier aktiv voran. Ob die Einfachheit in der Bedienung oder die Entwicklung von neuen Features – myHOGAST soll das Online-Bestellen von Waren einfach und leicht verständlich möglich machen.

COMMUNITY-PLATTFORM

Die HOGAST-Familie und ihre Mitglieder sind in den letzten Jahren und Jahrzehnten stark gewachsen. Betrachtet man gar die ganze Unternehmensgruppe, so sind wir insgesamt bei ca. 7000 Mitgliedsbetrieben und rund 1600 Lieferpartnern angelangt. Bei dieser Zahl wird ein Jedem fast schwindelig- und klar ist dabei Eines: Es ist nicht ganz leicht eine umfassende Information für alle zu gewährleisten. Nichts desto trotz lebt jede Unternehmung von guter Kommunikation und so braucht es eine Plattform auf der man sich präsentieren, informieren und austauschen kann. Die HOGAST plant eine Community-Plattform in der sich unsere Mitglieder informieren, unsere Lieferpartner präsentieren und wir uns gegenseitig austauschen können. Gelebte Information und Partnerschaft für eine vertrauensvolle Zusammenarbeit der Zukunft.

AUFSICHTSRAT:

Werner Magedler
Vorsitzender
Rainers Hotel und Hotel Senator, Wien

Peter Ochensberger
Mitglied des Aufsichtsrats
Garten-Hotel, St. Ruprecht/Raab

Stefanie Aniwanter
Mitglied des Aufsichtsrats
SEEGLÜCK Hotel "Die Forelle", Millstatt

Wolfgang Burgschwaiger
Mitglied des Aufsichtsrats
Übergossene Alm Resort, Dienten

Josef Greil
Mitglied des Aufsichtsrats
DER GREIL Wein & Gourmethotel, Söll

Christoph Lorünser
Mitglied des Aufsichtsrats
Traube Braz Alpen.Spa.Golf.Hotel, Braz bei Bludenz

VORSTAND:

Mag. (FH) Allegra Frommer
Vorstandsvorsitzende

Richard Wisdom, MAS
Vorstand

DIE BEIRÄTE DER HOGAST:

Beiräte Nord:

Breitfuß Fritz jun., Sport- und Spasshotel Neuhaus, Saalbach
Erbele Dominik, Hotel Peter und Paul der Wirt, St. Wolfgang
Gerns Dino, Hotel Sonnleiten, Saalbach
Gruber Hans, Sporthotel Cinderella Spa & Resort, Obertauern
Hainbuchner Franz, Hotel Restaurant Häupl, Seewalchen
Hasenauer Thomas, Hotel Restaurant Römerhof, Dorfgastein
Hörl Werner, Romantik Hotel Zell am See, Zell am See
Kerschbaumer Roman, Hotel Kerschbaumer, Rußbach
Lackner Georg, Hotel Lacknerhof, Flachau
Lüftenegger Johann, Alm.Gut, St. Margarethen
Mader Johann, Hotel Mader, Steyr
Roither Johannes, Gasthof Mitten in der Welt, Neußerling
Schönbauer Gerhard, Landgasthof Holznerwirt, Eugendorf
Schürrer Georg, Lindenhof, Spital am Pyhrn
Schütz Johann, Gasthof Die Eidenberger Alm, Eidenberg
Schwaighofer Albert jun., Hotel Adler, Hinterglemm
Segl Georg, Hotel Alpenblick, Zell am See
Steiner Thomas, Hotel Steiner, Obertauern
Winzer Wilfried, Hotel Winzer Wellness & Spa, St. Georgen im Attergau
Ziegelböck Franz, Gasthof Hoftaverne, Almtal

DIE BEIRÄTE DER HOGAST:

Beiräte West:

Burger Stefan, Hotel Berghof, Lech
Eggler Thomas Mag., Hotel Arlberghaus, Zürs
Furtner Manfred, Hotel Wiesenhof, Pertisau
Giselbrecht Christian, Gasthof Alpenblick, Sulzberg
Hopfner Walter, Sporthotel Bichlhof, Kitzbühel
Horngacher Reinhard, Hotel Restaurant Hexenalm, Söll
Jäger Oskar, Familienhotel Jägeralpe, Warth
Luggen Karl, Hotel Adler, Serfaus
Mallaun Christoph, Wellnesshotel Mallaun, See
Meyer Eduard, Valavier Aktivresort, Brand
Oberhöller Dieter, Hotel Montfort, Feldkirch
Putz Thomas, Hotel Standlhof, Uderns
Sailer Josef jun., Hotel Sailer, Innsbruck
Schwenniger Martin, Hotel Schönegg, Seefeld
Seelos Johann, Hotel Residenz Hochland, Seefeld
Steindl Wilhelm, Activ Sunny Hotel Sonne, Kitzbühel
Steiner Hans-Peter, Hotel Austria, Obergurgl
Stöckl Franz, Hotel Kristall, Gerlos
Walser Othmar, Hotel Vier Jahreszeiten, St. Leonhard im Pitztal
Wieser Artur, Brauhaus Falkenstein, Lienz
Wohlwend Gilbert, Berggasthof Uga-Alp, Damüls
Wolf Hannes, Hotel Olympia, Ischgl
Zudrell Jürgen, Panoramagasthof Kristberg, Silbertal im Montafon

DIE BEIRÄTE DER HOGAST:

Beiräte Süd:

Aniwanter Stefanie, Hotel Am See "Die Forelle", Millstatt
Bachler Walter, Bergrestaurant Waldtratte, Bad Kleinkirchheim
Ferner Heinz, Gasthof Ferner, Murau
Gulewicz Alexander, Hotel Seevilla, Altaussee
Gumpitsch Erich, Restaurant Burgruine Landskron, Villach
Gyger Roland, Hotel Schütterhof, Schladming-Rohrmoos
Hochegger Georg, Alpengasthof Hochegger, Bad St. Leonhard
Jernej Horst, Cafe-Restaurant Seerose, St. Kanzian
Kollmanitsch Veronika, Gasthof „Zum Lindenhof", Bad Radkersburg
Krenn Dietmar, Hotel Kärntnerhof, Bad Kleinkirchheim
Monschein Josef, Gasthof Turmwirt, Kindberg
Ogrinigg Rainer, Gut Pössnitzberg, Leutschach
Pirafelner Christoph, Gasthof Zur Ennsbrücke, Admont/Hall
Podsednik Eduard, Hotel Restaurant Grimmingblick, Bad Mitterndorf
Rath Josef, yes – rasten, shoppen und auftanken, Großpesendorf
Rippel Georg, Hotel Mariazellerhof, Mariazell
Stoiser Gerald, Thermenhotel Stoiser, Loipersdorf
Waldner Martin, Hotel Gartnerkofel, Hermagor
Wrann Tono, Wrann Hotels, Velden

DIE BEIRÄTE DER HOGAST:

Beiräte Ost:

Beck Roland , Landhotel Birkenhof, Gols
Funk Isabella, Chattanooga, Wien
Hopfeld Thomas, Hotel Restaurant Drei Königshof, Stockerau
Madar Markus, Madar Café Restaurant zum Fürsten, Melk
Schwartz Thomas, Hotel Restaurant Schwartz, Neusiedl

BEIRÄTE KEY ACCOUNT:

Altendorfer Eduard, Pauls, Linz
Dilly Horst, Dilly's Wellnesshotel, Windischgarsten
Edler Isabella, Glöckl Bräu, Graz
Heymich Karl, Hotel Löwe, Hotel Bär, Serfaus
Kammerlander Peter, Almhof Family Resort & SPA, Gerlos
Koller Karl, Robinson Austria Clubhotel, Villach
Mayer Florian, Leading Family Hotel + Resort Dachsteinkönig, Gosau
Querfeld Irmgard, Cafe Landtmann, Wien
Scheiblauer Johannes, Relax Resort Kothmühle, Neuhofen/Ybbs

WIR ZIEHEN AN EINEM STRANG

Ein gutes Geschäftsergebnis der HOGAST ist in erster Linie ein Erfolg für ihre Mitglieder und Eigentümer sowie für ihre Lieferpartner. Das System der Einkaufsbündelung funktioniert nur dank der Loyalität der Betriebe gegenüber der Genossenschaft und des fairen Miteinanders von Mitgliedern und Partnern. Daraus ergibt sich jene Win-win-Situation, die von der HOGAST angestrebt wird.

DIE 30 UMSATZSTÄRKSTEN MITGLIEDER

nach Betriebsstätten, alphabetisch gereiht:

ALDIANA, Ampflwang im Hausruck
ALDIANA CLUBHOTEL, Bad Mitterndorf
ALPENROSE, Lermoos
ALPENROSE, Maurach/Achensee
AQUA DOME, Längenfeld
DACHSTEINKÖNIG, Gosau
DILLY, Windischgarsten
EDER, Maria Alm
ENGEL, Grän
FEUERBERG, Bodensdorf
GROSSAUER, Handel Graz
HOCHSCHOBER, Turracherhöhe
HÖFLEHNER, Haus im Ennstal
INTERCONTINENTAL, Wien
JUNGBRUNN, Tannheim
KLOSTERBRÄU, Seefeld
KRONECK, Kirchberg
LÖWE BÄR, Serfaus
POSTHOTEL, Achenkirch
QUELLENHOF, Leutasch
REITERS ALLEGRIA, Stegersbach
REITERS RESERVE, Bad Tatzmannsdorf
REITERS SUPREME, Bad Tatzmannsdorf
ROBINSON CLUB AMADE, Kleinarl
ROGNER, Bad Blumau
SCHLOSSHOTEL, Fiss
TAUERN SPA, Kaprun
THERMENZENTRUM, Geinberg
WARMBADERHOF, Villach
WIENERROITHER, Pörtschach

DIE 30 UMSATZSTÄRKSTEN LIEFERPARTNER

alphabetisch gereiht:

AGM Österreich
BRAU UNION, Linz
BROLLI, Graz
Eurogast Österreich
GRABHER & CO Fruchtexpress, Frastanz
GRISSEMANN, Zams
HAGLEITNER, Zell am See
HANDL, Pians
HOLLU, Zirl
KARNERTA, Klagenfurt
KASTNER, Eisenstadt
KELAG Gruppe
KOFLER TIEFKÜHL, Landeck
KRÖSWANG, Grieskirchen
METRO, Vösendorf
MORANDELL, Wörgl
NEURAUTER, Ötztal-Bahnhof
OBST WINKLER, Ötztal-Bahnhof
R&S GOURMETS, Wals
RECHBERGER, Linz
RESCH&FRISCH, Linz
RIEDHART, Wörgl
ROBITSCH, Brückl
SALESIANER, Wien
SALZBURG AG Gruppe
SINNESBERGER, Kirchdorf
TIWAG, Innsbruck
TRANSGOURMET Österreich
VKW, Bregenz
WEDL, Mils

STARKE PARTNERSCHAFTEN

HOGAST
Mein Plus

BEI FRAGEN ZU DIESEM GESCHÄFTSBERICHT WENDEN SIE SICH BITTE AN:

Mag. (FH) Dietmar Winkler, MAS
Bereichsleiter
Marketing/Kommunikation

T: +43 (0)6246 8963 451
F: +43 (0)6246 8963 9451

dietmar.winkler@hogast.at
www.hogast.at

HOGAST Einkaufsgenossenschaft f. d.
Hotel- und Gastgewerbe reg. Gen.m.b.H.
Sonystraße 4, A-5081 Anif

Der Geschäfts- und Nachhaltigkeitsbericht wird nur in digitaler Form aufgelegt. Zur Ressourcenschonung verzichten wir auf eine Printversion sowie den postalischen Versand.
Im Sinne der flüssigen Lesbarkeit können wir die weibliche Formulierung nicht immer hinzufügen. Es werden aber überall gleichermaßen Männer wie Frauen angesprochen.

Bildnachweis © Getty Images (S.1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 10, 12, 13, 14, 16, 18, 20)