



14. S&F -SYMPOSIUM

Modernes Verpflegungsmanagement
Best Practices für Individual-, Gemeinschafts- und Systemgastronomie
12. und 13. Oktober 2017

**Zukunftsbarometer: Maßnahmen zur nachhaltigen
und zukunftsfähigen Entwicklung unserer
Gastronomiebetriebe**

12. Oktober
ProfiMiet-Kommunikationsforum

13. Oktober
Anwendertreffen zum
S&F-Einkaufsportal 2017



Herzlich Willkommen zum

14. S&F-SYMPOSIUM



Wir, die S&F-Gruppe, laden Sie herzlich zu unserem 14. S&F-Symposium am 12. und 13. Oktober 2017 in das Veranstaltungsforum Fürstenfeld in Fürstenfeldbruck ein.

Das Leitthema des diesjährigen Symposiums lautet:

Zukunftsbarometer:

Maßnahmen zur nachhaltigen und zukunftsfähigen Entwicklung unserer Gastronomiebetriebe

**Modernes Verpflegungsmanagement
Best Practices für Individual-, Gemeinschafts-
und Systemgastronomie**

Zielgruppe
Führungskräfte der Gemeinschafts-
verpflegung aus den Bereichen
Verpflegungsbetriebe
Betriebsgastronomie
Krankenhäuser/Kliniken
Senioreneinrichtungen
Schul- und Hochschulverpflegung
Fachplaner und Unternehmensberater
Industrie

Best Practice
Wir bringen Erfahrung & Kompetenz aus
Wissenschaft und Praxis.

Konzepte

Strategien für die Zukunft
Neue Märkte erschließen
Synergiepotenziale erkennen und nutzen
Wirtschaftliche Vorteile durch Kooperationen
Qualitätsmanagement
Verpflegungstechniken und -systeme
Marketing

**Wir freuen uns auf Ihr Kommen und einen regen
Erfahrungsaustausch bei den Fachvorträgen und
im ProfiMiet – Kommunikationsforum.**

**Herzlichst,
Ulrich Fladung und Marcus Seidl**

VERLEIHUNG

10. S&F-Förderpreis für Innovatives Verpflegungsmanagement 2017

Bereits zum 10. Mal wird der Förderpreis für Innovatives Verpflegungsmanagement für besondere betriebliche und/oder besondere wissenschaftliche Leistungen zur nachhaltigen und zukunftsfähigen Verpflegung vergeben. Entscheidende Kriterien für die Experten-Jury sind innovative Konzepte und Lösungen zu den möglichen Themen: Gesundheit, Ökonomie, Ökologie, Gesellschaft und Soziales.



VERGABE

Branchenoscar GV-Manager des Jahres 2017

Einen Höhepunkt des Eventabends des 14. S&F-Symposiums wird die Verleihung des Branchenpreises „GV-Manager des Jahres 2017“ darstellen. Das Fachmagazin für Großgastronomie und Gemeinschaftsverpflegung, **GVmanager**, kürt bereits zum 9. Mal herausragende Persönlichkeiten der Branche.

DONNERSTAG 12. Oktober 2017

MODERATOR



Dr. med. Dr. rer. nat. Klaus Piwernetz
Geschäftsführender Hauptgesellschafter,
Medimaxx GmbH

ab 08.45 Anmeldung, Ausgabe der Tagungsunterlagen

09.00 Weißwurstempfang & Get together in den Foren Silber, Gold und Platin

10.00 Begrüßung & Einführung
Oliver Schrock, Klaus Piwernetz

Kundenerwartungen

10.30 Impulsvortrag:



Der Gast von morgen – vegan, paleo, gluten- und laktosefrei, bio, clean, detox oder doch noch ganz normal?

PD Dr. Thomas Ellrott, Institut für Ernährungspsychologie, Göttingen

11.20 Erfahrungsbericht:



Kundenerwartungen erfüllen: Möglichkeiten und Grenzen

Mathias M. Meyer, Vertreter der Geschäftsführung, Leiter Hochschulgastronomie, Studentenwerk Erlangen-Nürnberg

12.10 Mittagspause & Besuch der Marktplätze



Führung durch die Klosterkirche Fürstenfeldbruck
Treffpunkt um 18 Uhr am Kircheneingang,
www.kloster-fuerstenfeld.de

maier Weinprobe mit Volker Maier
Treffpunkt um 18 Uhr am Ausstellerstand in der Tenne

Innovation

13.50 Impulsvortrag:



Innovative Gemeinschaftsgastronomie – machbar oder Utopie?

Erik A. Leonavicius, Inhaber REINVENTIS, München, www.restaurantmarketing.de

14.40 Erfahrungsbericht:



Umsetzung innovativer Konzepte

Phillip Preuß, L & D GmbH, Grafschaft

15.30 Kaffee- und Snackpause in den Foren Silber, Gold und Platin

Re-Organisation

16.10 Erfahrungsbericht:



Vom Versorger zum gastronomischen Dienstleister – die Gastronomie der Allianz München Schwabing

Stefan Burghart, QM und Sachbearbeitung Gastronomie, Allianz Deutschland AG, München

17.00 Erfahrungsbericht:



Re-Organisation – ein Entwicklungsprozess in den Verpflegungsbetrieben der Samariterstiftung Nürtingen

Regina Munz, Leitende Referentin Hauswirtschaftliche Beratung und Einkauf, Samariterstiftung Nürtingen

17.50 Ausklang des Tages auf den Foren Silber, Gold und Platin

18.00 Weinevent mit Volker Maier alternativ Kirchenführung im Kloster Fürstenfeldbruck

19.30 Eventabend in der Tenne mit Preisverleihung:
Kulinarisches von Sternekoch Axel Kammerl sowie Köstlichkeiten vom Buffet, Unterhaltungsprogramm durch die Sängerin Charming-Voice

Unser Partner **GVmanager** kürt die „GV-Manager des Jahres 2017“

FREITAG 13. Oktober 2017

08.30 ___ Besuch der Marktplätze der Foren Silber, Gold und Platin

08.50 ___ Einführung in die Fachvorträge
Klaus Piwernetz

Markenstrategien

09.10 ___ Impulsvortrag:



Wie Markenstrategien die Gastronomie verändern
Reinhold Sobotzick, Geschäftsführer, Markenpartner
Agentur für Kommunikation GmbH, Düsseldorf

10.00 ___ Erfahrungsbericht:



Verpflegungskonzept und Markenversprechen der
Klinik Buchinger Wilhelmi
Hubert Hohler, Bereichsleiter Gastronomie, Klinik
Buchinger Wilhelmi GmbH, Überlingen

10.50 ___ Kaffee- und Snackpause in den Foren Silber, Gold und Platin

11.30 ___ Verleihung des 10. Förderpreises für Innovatives
Verpflegungsmanagement 2017:
Laudatio und Kurzvortrag des Preisträgers

12.30 ___ HR-Spezial:



Mitarbeiterbegeisterung 4.0 und Spirit im Unternehmen: Aktuelle Trends und Impulse
Thomas Pütter, Eulzer & Pütter – Agentur für Unternehmensentwicklung, Trier

13.20 ___ Kurz-Statements

der Referenten zum Thema
„Zukunftsbarometer Gemeinschaftsgastronomie“

13.50 ___ Zusammenfassung und Ausblick
Klaus Piwernetz, Dominik Deffke

14.00 ___ Verlosung

Verlosung • Verlosung • Verlosung

Mitmachen und gewinnen

Im Rahmen des 14. S&F-Symposiums verlosen wir an die Teilnehmer attraktive Preise.

1. Preis:

Gutschein für das Vier-Sterne-Hotel Lärchenhof in Meransen/Maranza in der Almenregion Gitschberg Jochtal.
Der Gutschein enthält zwei Wohlfühltag für zwei Personen inklusive 3/4-Verwöhnspension.

2. Preis:

Teilnahme am S&F-Workshop „Verpflegungsbetrieb 4.0“ im November in Landsweiler oder im Februar 2018 in Augsburg im Wert von 290 €

3. Preis:

Ein Jahres-Abo aus dem Verlag B&L MedienGesellschaft nach Wahl (nicht übertragbar)



DONNERSTAG 12. Oktober 2017

ProfiMiet – Kommunikationsforum

KOORDINATION



Fabian Maaß,
Leiter Innendienst & Support,
S&F-Gruppe

Bereits zum dritten Mal bieten wir Ihnen in diesem Jahr die Möglichkeit zum persönlichen Dialog mit fachkundigen Ansprechpartnern und die Gelegenheit sich unverbindlich auszutauschen und zu kommunizieren.

Neben den Vorträgen aus allen Bereichen der Gemeinschaftsgastronomie möchten wir unseren Teilnehmern und Ausstellern vor allem eines bieten: Zeit für Gespräche abseits vom üblichen Messetrubel.

10.30 – 11.20

Tisch 1:

Sie haben Probleme mit Ihrer Spülküche? Wir haben die Lösungen mit individuellen Konzepten!



Dirk Lienkämper,
Vertriebsleiter D2D
Facility Services,
ProfiMiet GmbH

Tisch 2:

Kampf um Talente. Was brauchen die Führungskräfte von morgen?



Florian Schmitz,
Consultant, Mer-
curi Urval GmbH

Tisch 3:

Die Alternative zur Speisestetonne – Einfach. Hygienisch. Wirtschaftlich.



Hannes Braun,
Geschäftsführer,
BioTrans Deutsch-
land GmbH

Tisch 4:

Zur freien Verfügung für individuelle Netzwerkgespräche der Symposiumsteilnehmer



11.20 – 12.10

Tisch 1:

Kochologische Lösungen und Konzepte im Kontext der heutigen Herausforderungen!



Sebastian Wendrock, Key-
Account-Manager,
Palux AG

Tisch 2:

Der Caterer in Verantwortung über das Ernährungsverhalten seiner Gäste. Gesundheitskennziffer und Gesundheitstransparenz als Gegengewicht zur Kostendiskussion. **Christian Feist,** Geschäftsführer, gesoca



Tisch 3:

Treffen mit dem Referenten
Thomas Ellrott



Tisch 4:

Zur freien Verfügung für individuelle Netzwerkgespräche der Symposiumsteilnehmer



13.50 – 14.40

Tisch 1:

Maximale Effizienz bei minimalem Budget für die Spülküche – Colged 3.0 und „Useful Innovation“



Robert Simon,
Vertriebsleiter,
Colged Deutschland – Eurotec
SRL

Tisch 2:

Helden für den Gast?



Julia Thombansen,
Geschäftsführung,
MUTmanagement
GmbH

Tisch 3:

Treffen mit dem Referenten
Mathias M. Meyer



Tisch 4:

Zur freien Verfügung für individuelle Netzwerkgespräche der Symposiumsteilnehmer



DONNERSTAG 12. Oktober 2017

ProfiMiet – Kommunikationsforum

KOORDINATION



Fabian Maaß,
Leiter Innendienst & Support,
S&F-Gruppe

14.40 – 15.30

Tisch 1:

Schulverpflegung ist mehr als nur ein warmes Mittagessen!



Dr. Michael Polster,
Deutsches
Netzwerk Schul-
verpflegung e.V.

Tisch 2:

Nachweis und Sicherstellung der Kontaktstellenhygiene im Prozess der Speiserverteilung im Krankenhaus



Thomas Meyer,
Geschäftsführer-
der Gesellschaf-
ter, HYSYST®
Deutschland
GmbH & Co. KG

Tisch 3:

Treffen
mit dem Referenten
Erik A. Leonavicius



Tisch 4:

Zur freien Verfügung
für individuelle
Netzwerkgespräche der
Symposiumsteilnehmer



16.10 – 17.00

Tisch 1:

Menschen am Limit: Mehr PS bei weniger Belastung – geht noch was?



Roland Heibel,
Berater, Trainer und
Coach, Beratung
360° Training,
www.rolandheibel.de

Tisch 2:

Treffen
mit dem Referenten
Phillip Preuß



Tisch 3:

So geht Meisterschule heute!



Merle Losem,
Geschäftsführerin,
DHA Deutsche
Hotelakademie

Tisch 4:

Zur freien Verfügung
für individuelle
Netzwerkgespräche der
Symposiumsteilnehmer



17.00 – 17.50

Tisch 1:

Personalvermittlung:
Karrierechancen für
Führungskräfte



Marcus Seidl,
Geschäfts-
führender Gesell-
schafter,
S&F-Gruppe

Tisch 2:

Treffen
mit dem Referenten
Stefan Burghart



Tisch 3:

Sicher durch Ausschrei-
bungsprojekte: Tipps und
Hinweise zu Leistungsver-
zeichnissen



Uwe Thiele,
Berater für
Verpflegungs-
management,
S&F-Gruppe

Tisch 4:

Zur freien Verfügung
für individuelle
Netzwerkgespräche der
Symposiumsteilnehmer



FREITAG 13. Oktober 2017



Anwendertreffen zum S&F-Einkaufsportal 2017

MODERATOREN



Claus Wobbe,
Geschäftsführer,
coptec GmbH



Oliver Schrock,
Prokurist,
Einkauf & Beratung
S&F-Gruppe

Am Freitag, den 13. Oktober 2017, von **9 bis ca. 12 Uhr**, findet im Säulensaal das Anwendertreffen zum S&F-Einkaufssystem statt.

Teilnehmen können aktuelle Anwender sowie Interessenten des internetbasierten S&F-Einkaufssystems. Im Rahmen des Anwendertreffens stellen wir den Teilnehmern die neuesten und geplanten Erweiterungen des Systems vor.

Geplante Themenbereiche sind u. a.:

- Praxisbeispiel: Erfassung der Menüwünsche interner und externer Kunden im Rahmen des neuen Vertriebsmoduls (Kundenverwaltung, Produktionsplanung, Kommissionierung, Tourenplanung)
- Praxisbeispiel: Erfassung der Stationsbedarfe zur revisionssicheren internen Verrechnung
- Vorstellung weiterer aktueller Systemneuerungen (z. B. Speisenerfassung, Lagermanagement, Inventuren, Kasse)
- Diskussion und Ausblick zur weiteren Systementwicklung

Des Weiteren werden wir über das aktuelle System diskutieren, Änderungsanregungen sowie Wünsche gerne aufnehmen und soweit möglich zur besseren Nutzung der Anwender umsetzen.

Das Anwendertreffen findet zeitgleich zu den Plenumsvorträgen im Säulensaal statt.

Internetbasiertes S&F-Einkaufsportal

Das internetbasierte S&F-Einkaufsportal zählt mit mehr als 300 Einrichtungen und Verbänden der Gemeinschaftsverpflegung, Gastronomie und Hotellerie zu den führenden Einkaufsgemeinschaften für Food- und Non Food-Produkte in Deutschland.

Die Mitgliedschaft im S&F-Einkaufsverbund ist kostenfrei. In Zusammenarbeit mit der coptec GmbH wurde zudem das internetbasierte S&F-Einkaufssystem entwickelt, welches den angeschlossenen Einrichtungen ebenfalls kostenfrei bereitgestellt wird und heute mehr als 500 angeschlossene Food- und Non Food-Lieferanten umfasst. Über die weiteren (kostenpflichtigen) Zusatzmodule „Produktion“ (Rezeptverwaltung, Speiseplanung, Nährwertberechnung, Disposition) sowie „Vertrieb“ (Speisen- und Bestellerfassung für interne und externe Kunden, Kassenanbindung) besteht die Möglichkeit, ein vollumfängliches Einkaufs- und Warenwirtschaftssystem aus einer Hand zu nutzen. Darüber hinaus können die gesetzlichen Anforderungen der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) zur Deklaration der Allergene und Zusatzstoffe weitestgehend automatisiert erfüllt werden. Nähere Informationen unter: www.sundf-gruppe.de.



VERANSTALTER

Marcus Seidl,
Dipl.-Kfm. Univ.,
Geschäftsführender
Gesellschafter,
S&F-Gruppe



Ulrich Fladung,
Geschäftsführender
Gesellschafter,
S&F-Gruppe



S&F-Consulting – Modernes Verpflegungsmanagement GmbH

Büro (Süd): Derbystraße 9, 85276 Pfaffenhofen, Tel. (08441) 79 79 30
Büro (Nord): Mastholterstraße 230, 59558 Lippstadt, Tel. (02941) 66 04 80
info@sundf-gruppe.de, www.sundf-gruppe.de

ANFAHRT



In Kooperation mit:



Informations- und Ausstellerforum:



Allgemeine Informationen und Anmeldung

Termin: 12. und 13. Oktober 2017
Ort: Veranstaltungsforum Fürstenfeld, Fürstenfeld 12,
82256 Fürstenfeldbruck b. München, www.fuerstenfeld.de

Teilnehmergebühren:
390 € pro Person,
Teilnehmer aus sozialen Einrichtungen: 290 € pro Person,
Studenten: 90 € pro Person; alle Gebühren zzgl. MwSt.

Bei Anmeldung von 2 Personen aus einer Einrichtung 10 % Rabatt, bei 3 Personen 20 % Rabatt, bei 4 Personen ist die 4. Anmeldung frei.
Die Teilnehmergebühr beinhaltet Symposiumsunterlagen, Getränke, Mittagessen und die Teilnahme an der Abendveranstaltung.

Veranstalter
S&F-Consulting – Modernes Verpflegungsmanagement GmbH
Büro (Süd): Derbystraße 9, 85276 Pfaffenhofen, Tel. (08441) 79 79 30
Büro (Nord): Mastholterstraße 230, 59558 Lippstadt,
Tel. (02941) 66 04 80,
info@sundf-gruppe.de, www.sundf-gruppe.de

Meine Anmeldung erfolgt auf Empfehlung des Ausstellers:

Name des Ausstellers _____

Name, Vorname _____

Funktion _____

Name der Einrichtung _____

Straße, Nr., PLZ, Ort _____

Tel./ Fax/ E-Mail _____

Datum, Unterschrift _____

Voraussichtlich nehme ich an der Abendveranstaltung am 12.10. teil:
 Ja Nein

Bei Stornierung bis 14 Tage vor Veranstaltungsbeginn erheben wir eine Bearbeitungsgebühr von 100 € zzgl. ges. MwSt. Danach und bei Nichterscheinen sind wir leider gezwungen, die gesamte Veranstaltungsgebühr zu erheben. Eine Vertretung des gemeldeten Teilnehmers ist selbstverständlich möglich. Mit Ihrer Unterschrift geben Sie die Zustimmung zur Veröffentlichung in der Teilnehmerliste und von Fotografien.

Bitte senden Sie Ihre ausgefüllte Anmeldung an **Fax-Nr.: (08441) 79 79 31 09** oder **online unter: www.anmeldung-symposium.sundf-gruppe.de**