



15. S&F-SYMPIOSIUM

Modernes Verpflegungsmanagement
Best Practices für Individual-, Gemeinschafts- und Systemgastronomie
11. und 12. Oktober 2018



DEUTSCHE
HOTELAKADEMIE



Das Wasser. Seit 1742.



ITW FOOD EQUIPMENT GROUP



Innovationen – Konzepte – Management:
Professionalität mit Pfiff

S&F-Gruppe
Modernes Verpflegungsmanagement
Einkauf-Planung-Beratung



DIE NEUE SPÜLMASCHINEN- GENERATION 2018

- kein manuelles Trocknen
- intelligent vernetzt
- kein manuelles Polieren
- kein Dampf

Spülen mit HOBART: einfacher geht's nicht!

www.hobart.de



Herzlich Willkommen

auf dem 15. S&F-Symposium



*Sehr geehrte Gäste des
15. S&F-Symposiums,*

wir freuen uns, Sie auf unserer
Veranstaltung im wunderbaren
Ambiente des
Veranstaltungsforums Fürstenfeld
begrüßen zu dürfen.

Interessante Vorträge, fachlicher
Austausch, branchenspezifische
Produktinformationen sowie ein
Gala-Abend mit Live-Musik
erwarten Sie in den nächsten zwei
Tagen.

Am Donnerstag Abend werden die
mit Spannung erwarteten

GVmanager des Jahres verliehen und am Freitag dürfen wir erneut den
S&F-Förderpreis an einen von Ihnen übergeben.

Das Team der S&F-Gruppe wünscht Ihnen zwei fachlich interessante und
kommunikative Tage. Und es Ihnen gefallen hat, freuen wir uns auf Ihr
Kommen auch im nächsten Jahr am **10. und 11. Oktober 2019**.

Herzliche Grüße

das Team der S&F-Gruppe

Die Vorträge zum Mit- oder Nachlesen sowie die Teilnehmerliste
finden Sie unter:

<https://bit.ly/2NlletG> **Passwort:** 15Symp_2018



Das WLAN Passwort lautet: S&F_2018

Mittwoch 10. Oktober 2018

ab 15.30 Uhr Oberschleißheim
Das Hotelkompetenzzentrum stellt sich vor

Donnerstag 11. Oktober 2018

MODERATOR



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

08:45 ___ Anmeldung, Ausgabe der Tagungsunterlagen

09:00 ___ Weißwurststempfang & Get together in den Ausstellereforen

10:00 ___ Begrüßung & Einführung:
Dominik Deffke & Klaus Piwernetz

Themenbereich 1: Digitalisierung

10:30 ___ Impulsvortrag:



Digitalisierung,
Trends und Innovationen in der
Hospitality
Martin Schmitz

11:20 ___ Erfahrungsbericht:



Möglichkeiten und Grenzen der
Digitalisierung in der
Gemeinschaftsgastronomie
Gregor Fricke

12:10 ___ Mittagspause & Besuch der Marktplätze

In diesem
Jahr wird
das Abend-
event von
den Blues
Brothers
unterstützt.



Themenbereich 2: Arbeitnehmerüberlassung

13:50 ___ Impulsvortrag:



Rechtliche Grundlagen
und aktuelle Rechtsprechung
Vanessa Meyenburg

14:40 ___ Erfahrungsbericht:



Arbeitnehmerüberlassung in der
betrieblichen Praxis
Jeffrey Pötzsch

15:30 ___ Kaffee- und Snackpause in den Ausstellereforen

Themenbereich 3: Abfallvermeidung

16:10 ___ Impulsvortrag:



Nachhaltiges Abfallmanagement in
Betriebsrestaurants
Linda Chalupova

17:00 ___ Erfahrungsbericht:



Ideen gegen Lebensmittelverschwendung und
deren praktische Umsetzung bei den LWL-Kliniken
Thomas Voß

17:50 ___ Ausklang des Tages
auf den Ausstellereforen

18:00 ___ Weinevent mit Volker Maier oder alternativ Kirchenführung

19:30 ___ **Eventabend in der Tenne mit Preisverleihung:**
Kulinarisches aus dem Verpflegungskonzept der
Jugendnationalmannschaft der Köche sowie
Köstlichkeiten vom Büffet

**Unser Partner GVmanager kürt die
„GV-Manager des Jahres 2018“**



FREITAG 12. Oktober 2018

08:30 ___ Besuch der Marktplätze Food & Technik

08:50 ___ Einführung in die Fachvorträge
Klaus Piwernetz

Themenbereich 4: Betriebliches Gesundheitsmanagement

09:10 ___ **Impulsvortrag:**



Erfolgsfaktor Gesundheitsmanagement im
Verpflegungsbetrieb
Sven Bach

10:00 ___ **Erfahrungsbericht:**



Betriebliches Gesundheitsmanagement in der
Küchenpraxis
Ralf Gremme

10:50 ___ Kaffee- und Snackpause in den Ausstellerforen

11:30 ___ **Verleihung Förderpreis für Innovatives
Verpflegungsmanagement 2018 – Laudatio und
Kurzvortrag des Preisträgers**

12:30 ___ **Special Professionalität mit Pfiff:**



Die Unternehmensstrategie der
Finkbeiner Kantinen GmbH
Christian Adam

13:20 ___ Kurz-Statements der Referenten zum Thema
„Innovationen – Konzepte – Management“

13:50 ___ Zusammenfassung und Ausblick
Oliver Schrock & Klaus Piwernetz

Das Gesamtprogramm der Veranstaltung steht ab Mitte August
zum Download im Internet bereit.



Der Förderpreis zur Gemeinschaftsgastronomie

Hoffnung darauf, dass der Förderpreis den Verantwortlichen der Verpflegungsbetriebe Mut macht, neue und ungewöhnliche Wege zu gehen, um sich erfolgreich weiterzuentwickeln. Darum zeichnen wir jährlich Projekte aus der Gemeinschaftsgastronomie mit besonderer Strahl- und Innovationskraft aus. Gerade in wirtschaftlich schwierigen Zeiten ist es unerlässlich, sich mit den speziellen Herausforderungen, vor denen das moderne Verpflegungsmanagement heute steht, auseinanderzusetzen und immer wieder über den eigenen Tellerrand zu schauen.

Der Förderpreis wird für besondere betriebliche oder wissenschaftliche Leistungen zur nachhaltigen und zukunftsfähigen Verpflegung vergeben. Wir hoffen, Fachleute aus der Branche sowie sonstige interessierte Institutionen und Personen zusammenzubringen, um gemeinsam Konzepte zu entwickeln oder von den vorgestellten Projekten das eine oder andere in das eigene Unternehmen zu übernehmen.

DONNERSTAG 11. Oktober 2018

ProfiMiet – Kommunikationsforum

KOORDINATION



Marco Schulz

Berater für
Verpflegungsmanagement

Treten Sie in den persönlichen Dialog mit fachkundigen Ansprechpartnern. Die Gelegenheit sich unverbindlich auszutauschen und zu kommunizieren. Denn: 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:

Die S&F Einkaufsdienstleistungen



*Oliver Schrock,
Prokurist GB
Einkauf und Beratung,
S&F-Gruppe*

Tisch 3:

Speisereste verwerte ich mit Köpfchen! Einfach – hygienisch – wirtschaftlich.



Hannes Braun, Leiter Vertrieb Deutschland, MEIKO GREEN Waste Solutions GmbH

Tisch 4:

Zur freien Verfügung für individuelle Netzwerkgespräche der Symposiumsteilnehmer



11.20 – 12.10

Tisch 1:

Schulverpflegung ist mehr als nur ein warmes Mittagessen!



Dr. Michael Polster, 1. Vorsitzender Deutsches Netzwerk Schulverpflegung (DNSV)

Tisch 2:

Treffen mit der Referentin
Linda Chalupova



Tisch 3:

Energieeffizienz in der Großküche
Christian Peter, Geschäftsführer Hotelkompetenzzentrum GmbH



Tisch 4:

Zur freien Verfügung für individuelle Netzwerkgespräche der Symposiumsteilnehmer



13.50 – 14.40

Tisch 1:

Digitalisierung in der Gemeinschaftsverpflegung – Pflicht oder Kür? “

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



Tisch 2:

Treffen mit dem Referenten
Gregor Fricke



Tisch 3:

So geht Meisterschule heute!
Merle Losem, Geschäftsführerin, DHA Deutsche Hotelakademie



Tisch 4:

Zur freien Verfügung für individuelle Netzwerkgespräche der Symposiumsteilnehmer



DONNERSTAG 11. Oktober 2018

ProfiMiet – Kommunikationsforum

KOORDINATION



Marco Schulz

Berater für
Verpflegungsmanagement

14.40 – 15.30

Tisch 1:

Großküchenplanung - die wichtigsten technischen, bautechnischen und logistischen Voraussetzungen/Grundlagen.



Ulrike Kolb, Hans-Georg Kolb, Geschäftsführung Planungsbüro Kolb

Tisch 2:

Treffen mit der Referentin
Vanessa Meyenburg



Tisch 3:

Die ErfFoodService stellt sich vor: Erfahrungsaustausch unter Machern aus Gastronomie und Industrie - wie geht das?



Michael Möhring, möhrings foodservice-kompetenz

Tisch 4:

Zur freien Verfügung für individuelle Netzwerkgespräche der Symposiumsteilnehmer



16.10 – 17.00

Tisch 1:

Personalvermittlung: Karriere-chancen für Führungskräfte



Marcus Seidl, Geschäftsführer der Gesellschafter S&F-Gruppe

Tisch 2:

Treffen mit dem Referenten
Jeffrey Pöttsch



Tisch 3:

Professionelle Gastronomiekonzepte



Axel Kammerl, Gastronomieberatung

Tisch 4:

Zur freien Verfügung für individuelle Netzwerkgespräche der Symposiumsteilnehmer



FREITAG 12. Oktober 2018



Anwendertreffen zum S&F-Einkaufsportal 2018

MODERATOREN



Claus Wobbe
Geschäftsführer,
coptec GmbH



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

Anwendertreffen zum S&F-Einkaufsportal 2018

Am Freitag, den 12. Oktober 2018 von 9:00 Uhr bis ca. 12:00 Uhr findet im Säulensaal das diesjährige Anwendertreffen zum S&F-Einkaufssystem statt.

Teilnehmer sind aktuelle Anwender sowie Interessenten des internetbasierten S&F-Einkaufssystems.

Im Rahmen des Anwendertreffens bieten wir den Teilnehmern die Möglichkeit zum fachlich-praktischen Austausch und stellen die neuesten und geplanten Erweiterungen des S&F-Einkaufssystems vor.

Geplante Themenbereiche sind u. a.:

- Vorstellung des aktuellen Layouts 3.0, hier speziell: Cockpit-Funktion
- Erfassung der Menüwünsche interner und externer Kunden im Rahmen des Vertriebsmoduls, hier speziell: Auftrag, Lieferschein, Rechnung
- Vorstellung weiterer aktueller Systemneuerungen
Fachlicher Austausch der Teilnehmenden und Diskussion

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

Internetbasiertes S&F-Einkaufsportal

Das internetbasierte S&F-Einkaufsportal zählt mit mehr als 350 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 diesem Zuge wird den angeschlossenen Einrichtungen das internetbasierte S&F-Einkaufssystem ebenfalls kostenfrei bereitgestellt, welches heute mehr als 500 Food- und Non Food-Lieferanten umfasst und neben dem klassischen Einkaufsmodul viele weitere Funktionalitäten, z.B. im Bereich des Lagermanagements oder der Rechnungsprüfung, umfasst. Über die Zusatzmodule „Produktion“ (Rezeptverwaltung, Speiseplanung, Nährwertberechnung, Disposition) sowie „Vertrieb“ (Menü- und Speisenerfassung für interne und externe Kunden, Kassenanbindung) besteht somit die Möglichkeit, ein vollumfängliches Einkaufs-, Warenwirtschafts- und Menübestellsystem aus einer Hand zu nutzen. Darüber hinaus können die gesetzlichen Anforderungen der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) zur Deklaration der Allergene und Zusatzstoffe weitestgehend automatisiert erfüllt werden. Weitere Informationen unter: www.sundf-gruppe.de.



TRANSPARENT INTELLIGENT PERFEKT



ressourcenschonende Produktion



nachhaltige Färbung



ethische Grundwerte



keine Kinderarbeit



weberei-pahl.de

WEBEREI **PAHL**
GERMANY

txGroup efficiency

Begrüßung & Einführung

Donnerstag 10:00 Uhr Plenum

Begrüßungsworte der S&F-Gruppe zum 15. S&F-Symposium

Dominik Deffke, Prokurist Planung S&F-Gruppe



Dominik Deffke ist gelernter Koch (IHK) mit mehrjähriger Berufserfahrung in der Hotellerie, Gemeinschaftsgastronomie und im Eventcatering. Hinzu kommen Hochschulabschlüsse in den Fachbereichen Ökotrophologie und Wirtschaftswissenschaften. Er kam nach dem Hochschulstudium und Tätigkeiten in Planungs- und Beratungsbüros 2009 zur S&F-Gruppe und ist seit fünf Jahren Geschäftsbereichsleiter für das S&F-Planungsbüro. Zudem verantwortet er als Prokurist Teile der Geschäftsführung des Unternehmens. Herr Deffke bekleidet eine Gastreferenz an der Hochschule Niederrhein in Mönchengladbach im Fachbereich Ökotrophologie mit Schwerpunkt in Gestaltung von Cateringsystemen und Planung von Verpflegungsbetrieben und gibt sein Wissen kontinuierlich weiter bzw. erweitert dieses durch neue Impulse aus der Forschung und Wissenschaft. Außerdem machte sich Herr Deffke als Fachbuchautor einen Namen in aktuellen Literatur-Publikationen und veröffentlicht regelmäßig für Branchen- und Fachmagazine.

Im Rahmen seiner beruflichen Laufbahn sammelte Herr Deffke vielfältige Erfahrungen als Projektmitarbeiter, Projektleitung und Führungskraft in Planungs- und Beratungsprojekten für namhafte Bauherren und Betriebs-träger der Verpflegungsbranche. Er entwickelt mit seinen Mitarbeitern Konzeptionen für Verpflegungsbetriebe in wirtschaftlicher, prozessorientierter und infrastrukturell technischer Hinsicht und setzt diese erfolgreich in Bauvorhaben für die Bauherren um.

Platz für Ihre Notizen finden Sie am Heftende

Digitalisierung, Trends und Innovationen in der Hospitality

Martin Schmitz, Inhaber Schmitz Marketing, Lüdenscheid



Als Marketing Consultant, Dozent und Trainer beschäftigt sich Martin Schmitz seit mehr als fünfzehn Jahren mit vielen Facetten des Marketings. Die Kurzfassung:

- Gründer und Inhaber von Schmitz Marketing
- Vernetzt im Partner-Netzwerk mit 28 Marketingexperten
- Speaker- und Vortragstätigkeiten
- Lehrgangsentwicklung E-Commerce-Management für Deutsche Hotelakademie
- Trainer-Tätigkeit und Vorlesungen für die Lehrgänge Hotelbetriebswirtschaft, F&B Manager und E-Commerce Manager an der Deutschen Hotelakademie
- Gastvorlesungen für diverse Bildungsträger u.a. Internationale Berufsakademie, Hochschule Koblenz - University for Applied Sciences
- Zertifizierter Fachtrainer gemäß ISO 17024
- Zertifizierter Sauerlandberater durch Sauerland Tourismus e.V.
- Veröffentlichungen und Kolumnen in (Fach)Magazinen und Zeitungen
- Mitglied des Fachbeirats der Deutschen Hotelakademie

Möglichkeiten und Grenzen der Digitalisierung in der Gemeinschaftsgastronomie

Gregor Fricke, Leiter der Abteilung Hochschulgastronomie,
Studentenwerk München



Gregor Fricke, gelernter Bürokaufmann und studierter Betriebswirt übernahm im Alter von 27 Jahren als Abteilungsleiter die Verantwortung für den Bereich Hochschulgastronomie beim Studentenwerk München und zeichnet dort seit 2016 auch als stellvertretender Geschäftsführer verantwortlich.

Die Abteilung Hochschulgastronomie kümmert sich um die gastronomische Versorgung von Studierenden, Hochschulbeschäftigten und deren Gästen im Bereich Mittags- und Zwischenverpflegung. Auch das Hochschulcatering gehört dazu. 39 gastronomische Einrichtungen in ganz Oberbayern mit einem täglichen Volumen von bis zu 42.000 Gästen gilt es dabei zu bewirtschaften.

Aufgrund der Expansion vieler bayerischer Hochschulen und Universitäten gehört zu dem Aufgabenbereich von Gregor Fricke die Begleitung von derzeit 23 Neubau- und Sanierungsmaßnahmen – die Gelegenheit also, um mit neuen Konzepten und Visionen die Hochschulgastronomie in ein neues Zeitalter zu katapultieren.

Der BWLER erarbeitet daher zusammen mit seinem Team zeitgemäße Lösungen für kostenoptimierte gemeinschaftsgastronomische Betriebe. Ein Schwerpunkt dabei ist das Thema Selbstbedienung. Als Erster in der Branche hat es Gregor Fricke dabei gewagt, die Gäste einer studentischen Mensa ihr Essen nicht nur selbst zusammenstellen, sondern auch selbst abrechnen zu lassen. U.a. hierfür ist Gregor Fricke nominiert zum GV-Manager des Jahres 2018.

Der Fokus seiner Arbeit liegt dabei neben der Erhöhung der Qualität auf Prozess- und Kostenoptimierung. Unter seiner Leitung konnte bei deutlich gesteigener Gästezufriedenheit der jährliche Fehlbetrag der Hochschulgastronomie um über 30 % gesenkt werden. Das Thema seiner Masterarbeit: die Entwicklung und Optimierung von Prozessen zum Betrieb einer kostendeckenden Mensa bei unveränderten Abgabepreisen, ist dabei eine klare Ansage für die Zukunft

Rechtliche Grundlagen und aktuelle Rechtsprechung

Vanessa Meyenburg, Rechtsanwältin, FA Arbeitsrecht, München



Frau Vanessa Meyenburg ist seit 2012 als Rechtsanwältin im Arbeitsrecht tätig. Seit 2015 trägt sie den Titel „Fachanwältin für Arbeitsrecht“. Sie begann ihre Tätigkeit 2012 im Arbeitsrechtsteam einer mittelständischen Kanzlei in München und wechselte 2013 mit einem der Partner der Kanzlei Herrn Dr. Joachim Huber in die von ihm und Herrn Dr. Dietmar Olsen neu gegründete und auf Arbeitsrecht spezialisierte Kanzlei Dr. Huber Dr. Olsen - Kanzlei für Arbeitsrecht in München. Frau Meyenburg berät und vertritt Arbeitgeber, Arbeitnehmer und Betriebsräte sowohl außergerichtlich als auch gerichtlich in allen Bereichen des individuellen und kollektiven Arbeitsrechts.

Seit 2014 ist Frau Meyenburg zudem als Referentin im individuellen und kollektiven Arbeitsrecht tätig. Sie übernimmt arbeitsrechtliche Schulungen für verschiedene Schulungsanbieter und bietet auch individuell zusammengestellte Schulungen für z.B. Führungskräfte und Betriebsräte in den Bereichen des individuellen und kollektiven Arbeitsrechts an.

Auch im Medienbereich ist Frau Meyenburg eine gefragte Expertin für rechtliche Themen (z.B. RTL und Bild am Sonntag). Darüber hinaus veröffentlicht sie als Mitautorin des Online-Newsletters „Personalszene“ regelmäßig Beiträge zu verschiedenen arbeitsrechtlichen Themen.

Platz für Ihre Notizen finden Sie am Heftende

Donnerstag 14:40 Uhr Plenum

Arbeitnehmerüberlassung in der betrieblichen Praxis

Jeffrey Pöttsch, Geschäftsleitung, ElbeZeit GmbH, Dresden



„Jeffrey Pöttsch ist Geschäftsführer der ElbZeit GmbH sowie der CrashIce GmbH. Beide Unternehmen sind Tochtergesellschaften der Sächsischen Dampfschiffahrts-GmbH & Co. Conti Elbschiffahrts KG.

Nach seiner Ausbildung zum Hotelfachmann, mehreren Stationen in der Hotellerie mit Fokus im F&B Management führt er seit 1998 das Catering auf den Schiffen der größten und ältesten Raddampferflotte der Welt. Zuerst als Direktor eines eigenständiges HILTON Unternehmens und seit 2013 als Geschäftsführer der ElbeZeit GmbH, einer 100% Tochtergesellschaft der Sächsischen Dampfschiffahrt. Aktuell betreibt die ElbeZeit neben dem Catering an Bord die Flughafen- und Zoogastronomie in Dresden sowie das Catering bei zahlreichen Veranstaltungen in verschiedensten Locations in und um Dresden.

Das Firmenportfolio der Sächsischen Dampfschiffahrt wurde 2016 um einen überregional agierenden Personaldienstleister, die CrashIce GmbH ergänzt. Die CrashIce verfügt über einen Pool von bis zu 500 Mitarbeitern und ist als Personaldienstleister überwiegend im Event-, Gastronomie- und Hotelbereich aktiv.

Neben seiner Tätigkeit studierte Herr Pöttsch berufsbegleitend Tourismuswirtschaft an der FH Schmalkalden. Er engagiert sich im lokalen wie regionalen Tourismusnetzwerk und ist Mitglied im Leadersclub Deutschland, DEHOGA Sachsen sowie im Bundesarbeitgeberverband der Personaldienstleister BAP.“

Platz für Ihre Notizen finden Sie am Heftende

Nachhaltiges Abfallmanagement in Betriebsrestaurants

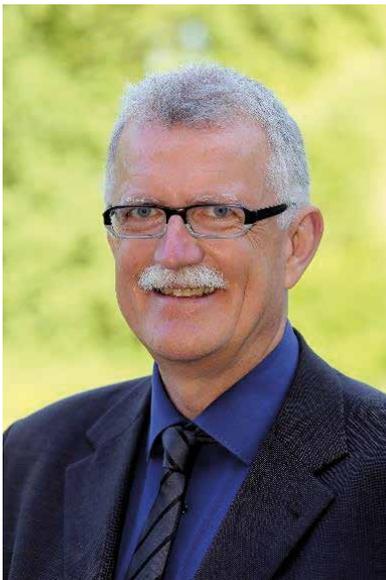
Dr. Linda Chalupova, Fachfrau für Managementsysteme und Gemeinschaftsverpflegung, Hamburg



- Studium Ökotrophologie (B. Sc.), Food Science (M. Sc.), Promotion im Bereich Nachhaltigkeit und Abfallmanagement in Gemeinschaftsverpflegung (Dr. oec. troph.)
- Seit 2014 in der Privatwirtschaft beschäftigt. Verantwortlich für die Integration von Managementsystemen aus den Bereichen Qualität, Umwelt, Energie, Lebensmittelsicherheit, soziale Standards, Arbeitssicherheit, Datenschutz, Nachhaltigkeit, Ausbildung und Compliance Management
- Ist als Fachreferentin unterwegs. Bietet Workshops sowie Unterstützung rund um das Thema Managementsysteme
- Verfügt über ein breites Netzwerk an Kontakten aus der Wirtschaft und Wissenschaft
- Berufs- und Ausbildungsstationen unter anderem in folgenden Unternehmen: Compass Group Deutschland GmbH; Aramark Holdings GmbH & Co. KG; BELL AG Schweiz; Kampffmeyer Food Innovation GmbH; SGS Germany GmbH; Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg - Forschungs- und Transferzentrum "Nachhaltigkeit und Klimafolgenmanagement"; Cartoflex GmbH Cartonagen, Verpackungen, Displays

Ideen gegen Lebensmittelverschwendung und deren praktische Umsetzung bei den LWL-Kliniken

Thomas Voß, stv. Kaufm. Direktor, Umweltmanagementvertreter,
LWL – Kliniken Münster & Lengerich



1979 – 1982 Fachhochschulstudium an der Fachhochschule für Öffentliche Verwaltung in Münster als Dipl.-Verwaltungswirt

1982 – 1987 Einkäufer für die Sonderschulen und Schülerinternate des Landschaftsverbandes Westfalen-Lippe (LWL)

1987 – 1988 Sachbearbeiter beim LWL für Bedarfsplanung Werkstätten und Wohnheime für behinderte Menschen

1988 – 1992 Stellv. Verwaltungsleiter der Westfälischen Klinik für Psychiatrie Münster (heute LWL-Klinik Münster)

1992 – 1995 Referent für KKH-Entwicklungsplanung beim LWL

seit 1995 Abteilungsleiter Wirtschaft, Versorgung und Technik der LWL-Klinik Münster

seit 1999 EMAS-Umweltmanagementvertreter der LWL-Klinik Münster

seit 2003 Abteilungsleiter Wirtschaft, Versorgung und Technik der LWL-Klinik Lengerich

seit 2010 ehrenamtl. Mitglied des BioMentoren-Netzwerkes

seit 2011 EMAS-Umweltmanagementvertreter der LWL-Klinik Münster

seit 2016 Stellvertretender Kaufmännischer Direktor der LWL-Kliniken Münster und Lengerich

seit 2016 stimmberechtigtes Mitglied (Vertreter der Wirtschaftsunternehmen) im Umweltgutachterausschuss, einem unabhängigen Multi-Stakeholder-Beratungsgremium des Bundesumweltministeriums.

Erfolgsfaktor Gesundheitsmanagement im Verpflegungsbetrieb

Sven Bach, Praxis für Ernährungstherapie, Stuttgart



Staatl. geprüfter Diätassistent, Universitätsklinikum Ulm;
Qualifizierter Diät- und Ernährungsberater, VFED; Ernährungsberater, VDD;
Praxisbegleiter Schulverpflegung, DGE-BW

Ich bin seit 20 Jahren als Ernährungstherapeut tätig und habe langjährige Erfahrung im Bereich Gesundheitstage, Motivationsvorträge, Seminare und Kochworkshops in der betrieblichen Gesundheitsförderung.

Des Weiteren führe ich zwei erfolgreiche Praxen in Stuttgart und in Horb am Neckar, wo ich Patienten mit ernährungsabhängigen Erkrankungen therapiere. Ich war selbst übergewichtig (141 kg) und habe durch meine Gewichtsreduktion die Berufung gefunden. Seit 10 Jahren bin ich regelmäßig für verschiedene Funk- und Fernsehsender als Ernährungsexperte tätig.

Nach 6-jähriger Tätigkeit als Diätassistent und stellvertretender Diätküchenleiter im Städt. Krankenhaus Sindelfingen wagte ich den Schritt in die Selbstständigkeit.

Seit April 2007 bin ich erfolgreicher Inhaber der Sven Bach – Praxis für Ernährungstherapie in Stuttgart und Horb am Neckar.

2015 ist mein erstes Buch „Der Fettsack – eine Abrechnung mit Diäten und ihrem Freund – dem Jo-Jo-Effekt“ erschienen, im Januar 2016 mein zweites Buch „Der Gesundheitskochkurs – Cholesterin senken“. Mein drittes Buch „Der Gesundheitskochkurs – Diabetes“ ist im August 2016 erschienen. Am 09.01.2017 wurde das vierte Buch „Der Gesundheitskurs – Arthrose“ veröffentlicht. Mein fünftes Buch wird im Herbst 2018 veröffentlicht und das sechste Buch wird ab Anfang 2019 im Handel erhältlich sein. www.sven-bach.de

Platz für Ihre Notizen finden Sie am Heftende

Freitag 10:00 Uhr Plenum

Betriebliches Gesundheitsmanagement in der Küchenpraxis

Ralf Gremme, Küchenleiter, LWL-Klinik Münster,
Vorstandsmitglied VKK e. V.



Beruflicher Werdegang

1977 Ausbildung zum Konditor

1984 Ausbildung zum Koch

1989 Küchenmeister Lehrgang

1991 Diätetisch geschulter Koch DGE

1994 Studium zukunftsorientierte Ernährung und
Verpflegungssysteme

Herr Gremme hat in über 40 Jahren in seinen Tätigkeiten und Funktionen in der Gastronomie, der Erwachsenenbildung und in der Gemeinschaftsverpflegung sehr viel Berufserfahrung gesammelt.

Seit 2013 leitet Ralf Gremme die Küche der LWL Klinik in Münster und hat in dieser Funktion maßgeblich dazu beigetragen, dass das Thema Nachhaltigkeit und BIO weit vorangetrieben wurde.

Das zeigt sich in vielen Auszeichnungen und Nominierungen zu diesen Themen.

Sein Fokus liegt im Tagesgeschäft vor allem auf den wertschätzenden Umgang mit Kollegen und Mitarbeitern.

Herr Gremme engagiert sich seit dem Jahr 2017 im Vorstand des Verbandes der Küchenleiter (VKK).

Platz für Ihre Notizen finden Sie am Heftende

Special Professionalität mit Pfiff

Freitag 12:30 Uhr Plenum

Die Unternehmensstrategie der Finkbeiner Kantinen GmbH

Christian Adam, Betriebsleiter,
Finkbeiner Kantinen GmbH & Co. KG, Stuttgart



Ausbildungen:

1981 bis 1984 Ausbildung zum Restaurantfachmann, Restaurant Die Insel Saarlouis

1993 bis 1995 Ausbildung zum Koch, Hotelfachschule Eckert Regensburg

1997 bis 1999 Ausbildung zum Restaurantmeister, Hotelfachschule Saarbrücken

2000 bis 2001 Ausbildung zum Küchenmeister, IHK Trier

Berufliche Stationen:

von März 2010 bis November 2010 Exécutive Chef de Cuisine, Club Aldiana, Nabeul/Hammamet, Tunesien

von November 2011 bis Oktober 2011 Heimbetriebsleiter, EAS/KAS Oase, Mazar e Sharif, Afghanistan

von November 2011 bis Juni 2012 Club Aldiana, F&B Training / Executive Chef

von Juni 2012 bis Oktober 2012 Wehrübung, Luftlandebrigade 26 Saarlouis

von Oktober 2012 bis März 2013 Küchenchef Palazzo, Mannheim Harald Wohlfahrt

von April 2013 bis September 2013 Wehrübung, Luftlandebrigade 26 Saarlouis

von Oktober 2013 bis März 2014 Küchenchef Palazzo Mannheim, Harald Wohlfahrt

von April 2014 bis September 2014 Exécutive Chef de Cuisine, Club Aldiana Kreta

von Oktober 2014 bis März 2015 Küchenchef Palazzo Mannheim, Harald Wohlfahrt

von Mai 2015 bis September 2015 Exécutive Chef de Cuisine, Club Aldiana Kreta

von Oktober 2015 bis April 2016 Küchenchef Palazzo Mannheim, Harald Wohlfahrt

seit dem 01. Mai 2016 Betriebsleiter Finkbeiner Kantinen GmbH & Co. KG, c/o Vector Informatik, Stuttgart/Weilimdorf

Platz für Ihre Notizen finden Sie am Heftende

Zusammenfassung & Ausblick

Freitag 13:50 Uhr Plenum

Fazit & Ausklang des Symposiums 2018

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



Herr Schrock verfügt über mehrjährige berufspraktische Erfahrungen in der Klinik- und Heimverpflegung sowie Betriebs- und Militärgastronomie. Unter anderem war er als Assistent des Leiters der Betriebsgastronomie der Hamburgischen Electricitäts-Werke (HEW) AG, Hamburg tätig. In der Militärgastronomie war Herr Schrock über fünf Jahre als Projektleiter verantwortlich. Zudem hat er das Studium der traditionell-chinesischen Diätetik an der University of TCM, Chengdu / China absolviert.

Seit nun mehr über 16 Jahren ist Herr Schrock als Unternehmensberater für Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung tätig. In der S&F-Gruppe ist er seit Oktober 2007 beschäftigt. Als Bereichsleiter und Prokurist verantwortet er den Geschäftsbereich S&F- Einkauf, ist nationaler Ansprechpartner für das internetbasierte S&F-Einkaufsportale sowie darüber hinaus zuständig für die Erstellung von Marketing-Konzeptionen.

Als Fachreferent und Fachbuchautor (z.B. „Modernes Verpflegungsmanagement“) ist er bundesweit tätig.

Platz für Ihre Notizen finden Sie am Heftende

S&F-Gruppe

Ihr Partner in der Gemeinschaftsverpflegung



Workshops, Seminare & Inhouse-Schulungen

Mit uns am Ball bleiben

Wir vermitteln Ihnen **schnell und kompakt** die wichtigsten Informationen der Branche

- Bleiben Sie auf dem neuesten Stand
- Aktuelle Trends und **Lösungsansätze für Sie und Ihre Mitarbeiter**
- Strategisches Einkaufsmanagement
- Marketing und Neue Medien: Neue Trends strategisch vermarkten

Unsere Visitenkarte:
Modernes Verpflegungsmanagement³

Partnerschaftliche Lösungen für Einkauf, Planung und Beratung



PROFIMIET

Ihr Partner für Non-Food-Catering

Spülen Sie noch oder mieten Sie schon?

Bauliche Schwierigkeiten, mangelndes Platzangebot, fehlende Anschlussmöglichkeiten für Wasser, Abwasser oder Strom sind nur einige Hürden, die Sie als Betreiber vor ungeahnte Probleme stellen. Hinzu kommt, dass Sie den Hygieneverordnungen gerecht werden müssen. Sparen Sie teure Interimslösungen, die mit baulichen Maßnahmen verbunden sind, und verlassen Sie sich auf uns. Wir von PROFIMIET bieten Ihnen komplette und innovative Interimslösungen, um diese Herausforderungen zu bewältigen. Egal ob Großveranstaltung, Betriebsrestaurant, Hotel, Gesundheitseinrichtung - wir haben die perfekte Lösung für jede Herausforderung.

In eigener Sache

Beratung und Planung S&F-Gruppe und Kolb arbeiten zusammen

Die Kooperation ist seit dem 1. August 2018 offiziell: Die Kolb Planungsgesellschaft aus Oldenburg und das Beratungsunternehmen S&F-Gruppe aus Pfaffenhofen/Lippstadt machen gemeinsame Sache. Robert Baumann von der Fachzeitschrift *rhw praxis sprach* mit den Geschäftsführern beider Unternehmen über die Hintergründe.

Seit über zehn Jahren haben die Geschäftsführer immer wieder Gespräche über eine mögliche Kooperation geführt. „Jetzt ist unsere Blickrichtung passend und auch der Zeitpunkt ist gut, um diese Kooperation am Markt durchzuführen“, sagt Ulrich Fladung von der S&F-Gruppe. Ein gemeinsamer Kunde, der sowohl eine Küchenplanung als auch eine Beratung wünschte, war der Auslöser, diese Idee wieder aufleben zu lassen. Hans-Georg Kolb: „Genau wie die S&F-Gruppe bemerken wir seit langem, dass die Kunden gern alles aus einer Hand haben möchten, statt mit drei oder vier verschiedenen Partnern zu arbeiten.“

Ein Blick zurück aus Sicht der S&F

Nun ist es nicht so, dass die S&F-Gruppe bisher keine Küchenplanung durchgeführt hätte. Im Gegenteil: In der S&F-Gruppe wurden bereits seit Anfang des Jahres 2000 die ersten Fachplanungsleistungen für Kunden erbracht. „Diese jedoch zu Anfang über Planungsbüros, die mit uns bundesweit gearbeitet haben. Um noch größere Aufträge zu erreichen, muss man entsprechende Referenzobjekte vorweisen können, das hat Kolb sehr gut vorgemacht“, so Geschäftsführer Marcus Seidl.

Die Kolb Planungsgesellschaft mit den Geschäftsführern Ulrike und Hans-Georg Kolb arbeitet dabei in einem Team von acht Mitarbeitern. Während sich Ulrike Kolb als Ingenieurin mit ihrem Team um die Planung von Küchen kümmert, arbeitet Hans-Georg Kolb mit seinem Beratungsteam Konzepte aus und kümmert sich um die „sensible Akquise“ von Neukunden und die Kundenbetreuung.

Verpflegung von früh bis spät

Anders als im Care-Bereich liegt bei der heutigen Fachplanung das Hauptaugenmerk nicht mehr auf dem Mittagessen in der Betriebsverpflegung. „Gefragt ist vielmehr eine Verpflegung von früh bis spät! Wir nähern uns hier immer mehr der klassischen Gastronomie“, so Hans-Georg Kolb. Auch seien offene Kommunikationsflächen wichtiger denn je, also Café-Bars, Meeting-Points, auch unter dem Begriff „New Work“ zusammengefasst.



Marcus Seidl & Ulrich Fladung
Gründer und Geschäftsführer der S&F-Gruppe

In eigener Sache

Kunden wie NDR, Lufthansa und Commerzbank

Einer der ersten größeren Aufträge für Kolb war der Zuschlag für das Lufthansa-Konferenzhotel in Seeheim. Zu weiteren Kolb-Kunden zählen die Commerzbank Frankfurt am Main, wo in den berühmten Tower erst eine Küche eingebaut werden musste, die LWL-Kliniken an mehreren Standorten, der NDR Hannover und der Neubau des Spiegel-Verlags in der Hamburger Hafencity.

Ulrike Kolb: „Wir zeigen immer wieder Möglichkeiten, neue Wege zu gehen. Vor allem heißt es „raus aus der Küche, ran an den Gast“ und wie man durch chargenweise Produktion in einzelnen Countern einen schnelleren Durchlauf an Gästen erzielt –

ohne dass Frische und Qualität leiden.“ Patientenverpflegung, Studierendenwerke und Betriebsgastronomie sind die Steckenpferde bei der Kolb Planungsgesellschaft und das soll auch bei der Kooperation mit der S&F-Gruppe so bleiben.



Ulrike und Hans-Georg Kolb
Geschäftsführer der Planungsgesellschaft

Lesetipp

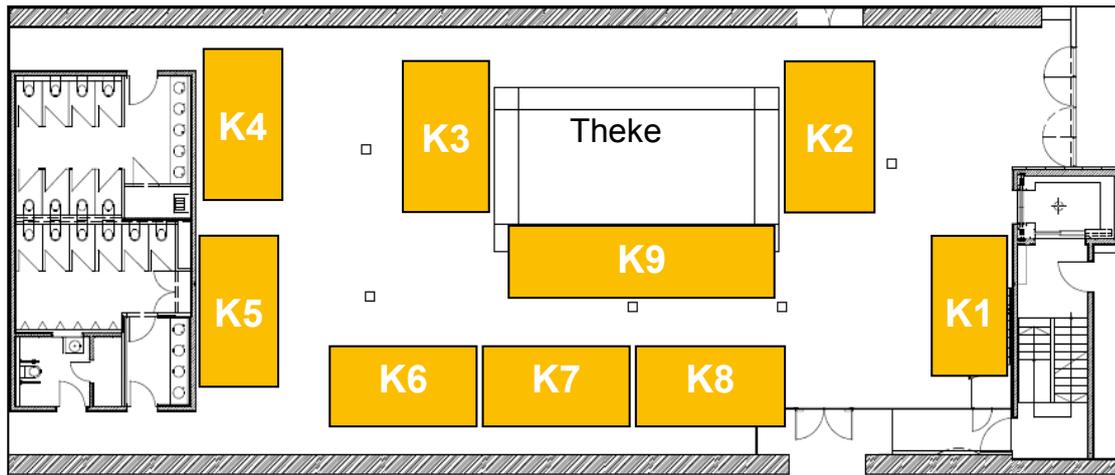
Den ganzen Artikel auf drei Seiten lesen Sie in der Fachzeitschrift rhw praxis 3/2018 „Externe Dienstleister und Qualitätsmanagement“ (16,50 Euro, zu bestellen unter www.fachbuchdirekt.de).

Autor: Robert Baumann



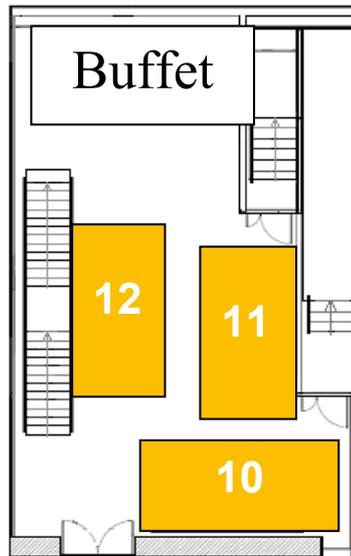
- **S&F / Kolb Planung**
 - kompetente Anlagenplanung in allen Planungsphasen für erfolgreiche Verpflegungskonzepte
 - Professionelle und ganzheitliche Küchenplanung
 - Vom Konzept bis zur konkreten Anlagenplanung
 - Design, Bauausführung, Projektabwicklung

Platin-Partner Altes Foyer



	Unternehmen	
K1	CF-Gastro Service GmbH & Co. KG www.cfgastro.de	
K2	MKN Maschinenfabrik Kurt Neubauer GmbH & Co. KG www.mkn.eu	
K3	Kamasys GmbH www.kamasys.de	
K4	MEIKO GREEN Waste Solutions GmbH www.meiko-green.com	
K5	Colged Deutschland - Eurotec Srl www.colged.de	
K6	ProfiMiet GmbH www.profimiet.de	
K7	PALUX Aktiengesellschaft www.palux.de	
K8	Hobart GmbH www.hobart.de	
K9	Melitta Professional Coffee Solutions GmbH & Co. KG www.melitta-professional.de	

Gold-Partner Neues Foyer



Unternehmen		
10	Deutsche See GmbH www.deutschese.de	
11	Burgis GmbH www.burgis.de	
12	retigo Service Center GmbH www.retigo.com	

DHA
DEUTSCHE HOTELAKADEMIE

Das Rezept für Deinen Erfolg!

BERUFSBEGLEITENDE WEITERBILDUNGEN

- Küchenmeister (IHK) ■ Diätkoch (IHK)
- Verpflegungsbetriebswirt (DHA)
- Vegetarisch-vegan geschulter Koch (DHA)
- Fachwirt im Gastgewerbe (IHK)
- Ernährungsberater ■ F&B Manager (DHA)

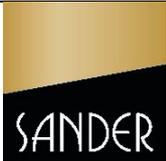
www.dha-akademie.de

Silber-Partner Tenne OG



	Unternehmen	
F1	Logo Cafe Handelsgesellschaft International GmbH www.logo-cafe.com	
F2	Frischdienst Union GmbH www.frischdienst-union.de	
F3	WHK Food Service GmbH www.whk-gmbh.de	
F4	Agfa HealthCare GmbH www.agfahealthcare.com	
F5	Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG Sortimentsbereich Professional www.oetker-professional.de	
F6	Chr. Hubensack GmbH www.chr.hubensack.de	 CHR.HUBENSACK
F7	Intergast National Vertriebs- und Dienstleistungs GmbH www.intergast.de	 Und Dein Rezept  funktioniert
F8	IGEFA Handelsgesellschaft mbH & Co. KG www.igefa.de	 Mit Sicherheit gut versorgt

Silber-Partner Tenne OG

F9	<p>Marfo B.V. www.marfo-menu.com</p>	
F10	<p>Weberei Pahl GmbH www.weberei-pahl.de</p>	
F11	<p>RieFein GmbH www.riefein-gmbh.de</p>	
F12	<p>S&F-Gruppe www.sundf-gruppe.de</p>	
F13	<p>Trend MEAL Food Service GmbH & Co. KG www.trendmeal.de</p>	
F14	<p>Hensing GmbH www.automatisch-dh.de</p>	
F15	<p>TIFA Pro Frisch GmbH www.tifa.de Innstolz Käsewerk Roiner KG www.innstolz.de</p>	
F16	<p>Peter Schneider Catering & Service GmbH & Co. KG www.peter-schneider.de</p>	
F17	<p>ErfaFoodService www.erfa-foodservice.de</p>	
F18	<p>Donna Italia Germany GmbH www.donnaitalia.de</p>	
F19	<p>Ökoring Handels GmbH www.oekoring.de</p>	
F20	<p>Sander Gourmet GmbH www.sander-gruppe.com</p>	

Silber-Partner Tenne OG

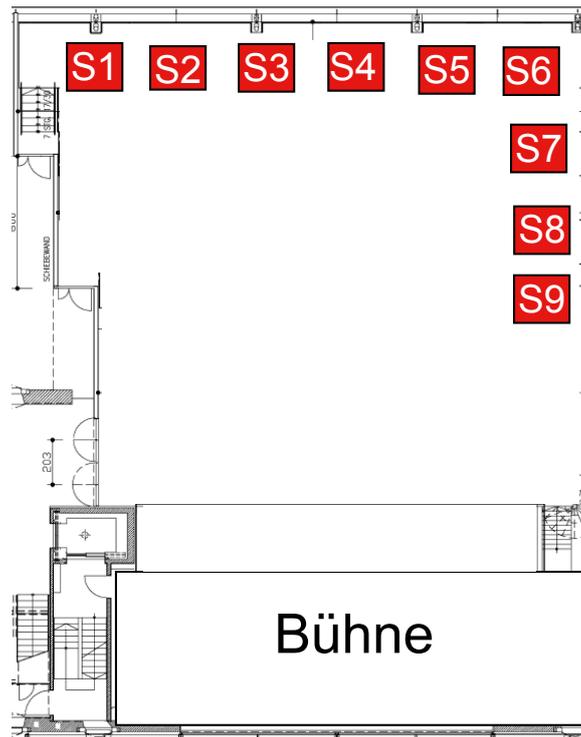
F21	KLEEN PURGATIS <i>www.kleen-purgatis.de</i>	
F22	GEPA - The Fair Trade Company <i>www.gepa.de</i>	
F23	Niehoff's Vaihinger Fruchtsaft GmbH <i>www.niehoff's-vaihinger.de</i>	



**Unser Beratungsverständnis:
Inspirierend die gleiche Sprache sprechen**

Ganzheitliche oder projektbezogene Beratung mit professionellen Know How für Prozesse, Strukturen und Anforderungen im Verpflegungsmanagement.

Kooperationspartner Stadtsaal



	Unternehmen	
S1	jamVerlag GmbH www.jamverlag.de	
S2	Deutsches Netzwerk Schulverpflegung e.V. www.dnsv.eu	
S3	B & L MedienGesellschaft mbH & Co. KG www.blmedien.de	
S4	Verlag Neuer Merkur GmbH www.vnmonline.de	
S5	DVKC e.V. www.dvkc.de	
S6	Deutsche Hotelakademie DHA www.dha-akademie.de	
S7	Hotel-Kompetenz Zentrum www.hotelkompetenzzentrum.de	
S8	B. Behrs Verlag GmbH & Co. KG www.behrs.de	
S9	Berufsverband Hauswirtschaft www.berufsverband-hauswirtschaft.de	

Notizen

Notizen

Notizen

Notizen



Mehr Wert für Ihre Treue im Einkauf:

S&F-PLUS-Mitgliedschaft

Ihre Treue wird belohnt: Die S&F-PLUS-Mitgliedschaft

Als Mitglied im S&F-Einkaufsverbund profitieren Sie nachweislich von günstigen Konditionen bei Ihren Lieferanten und optimieren Ihre Einkaufs- und Warenwirtschaftsprozesse.



Auf Ihren Anruf freut sich: Oliver Schrock

ppa. Einkauf und Beratung
Mail: oschrock@sundf-gruppe.de
Tel: 02941 – 66048-401

Dabei berücksichtigt das S&F-Einkaufsteam grundsätzlich Ihre individuelle Einkaufsphilosophie. Nutzen Sie jetzt zusätzliche Potentiale mit der S&F-PLUS-Mitgliedschaft im S&F-Einkaufsverbund!

Nach nur einem Jahr Mitgliedschaft profitieren Sie als S&F-Einkaufskunde von folgenden Vorteilen:

Ihre Vorteile als S&F-PLUS-Mitglied:

- Kostenfreies Benchmarking Ihres Verpflegungsbetriebes
- Eine zusätzliche Freikarte für das S&F-Symposium
- 20% Nachlass auf alle S&F-Dienstleistungen*
- 50% Nachlass auf S&F-Workshop-Tickets

* Individuelle Klärung bei HOAI-Planungsleistungen

* Gilt nicht für EDV-Dienstleistungen

Ihr Beschaffungsmanagement: maximal effektiv!

*Vertrauen und Erfolg ist,
wenn alles zusammen passt!*



© S&F-Gruppe Modernes Verpflegungsmanagement 2016 | Fotograf Cees Bredschneijder



S&F-Consulting Modernes Verpflegungsmanagement GmbH
S&F-Planungs- & Betriebsführungs- GmbH

Marcus Seidl
Derbystraße 9
D-85276 Pfaffenhofen
Telefon +49(0)8441.79793.0

Ulrich Fladung
Mastholter Straße 230
D-59558 Lippstadt
Telefon +49(0)2941.66048.0

Einkauf - Planung - Beratung

info@sundf-gruppe.de

www.sundf-gruppe.de