



Innovationen – Konzepte – Management:
Professionalität mit Pfiff

15.  **-SYMPOSIUM**

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

11. und 12. Oktober 2018

Ein Dank an unsere Referenten



m meiko GREEN
WASTE SOLUTIONS

STAATL. FACHINGEN

Melitta®

igefa

intergast
Und Dein Rezept funktioniert

WHK FOOD SERVICE GMBH

kamasys

Das Wasser. Seit 1742.

Mit Sicherheit gut versorgt

Familie **Vogeley**

COLGED
DEUTSCHLAND

retigo®

MARFO

deutschesee®
Fischmanufaktur

Trend **MEAL**

KLEEN PURGATIS

RieFein®
Rietberger Feinkost

HOBART

M KN

DONNA ITALIA
Italian culinary solutions

SANDER

H
Hensing GmbH
www.automatisch-dh.de

GEPA®
The Fair Trade Company

TIFA PRO FRISCH

Innstolz
1898

CF Gastro
Frische mit System

Unilever Food Solutions



PALUX

CHR.HUBENSACK

Peter Schneider
CATERING & SERVICE

erfa FoodService

Ökoring
Der Beratergroßhandel
Die Bio-Gastro-Pioniere

PROFIMIET
Fried The Professionals
Mauerer
ÖKO BÄCKEREI KONDITOREI GMBH

soupsler
Das sind 6 Premium-Suppe

LOGO CAFE

Convenience für Profis.
FRISCH DIENST UNION

Nestlé
PROFESSIONAL®
MAKING MORE POSSIBLE

NIEHOFFS
Vaihinger

AGFA Agfa
HealthCare

Dr.Oetker
Professional

Ein Dank an unsere Kooperationspartner



axe|kammerl
GASTRONOMIEBERATUNG

BEHR'S...VERLAG

DNSV
Deutsches Netzwerk
Schulverpflegung e.V.

netzwerk
food
produktentwicklung
service



DHA

DEUTSCHE
HOTELAKADEMIE

DVKC
MANAGEMENT UND CONTROLLING
IN DER GESUNDHEITSWIRTSCHAFT

rhw
management

GVmanager

VVKV VERBAND DER
KÜCHENLEITUNG

**Berufsverband
Hauswirtschaft.**

Management
Fachzeitschrift für
professionelle Verpflegung

Seniorenheime
Krankenhäuser
Reha-Kliniken
Betreutes Leben

Hotel-Kompetenz-Zentrum



Hochschule
Albstadt-Sigmaringen
Albstadt-Sigmaringen University

Dank an die Organisatoren



16. S&F Symposium am 10. und 11.10.2019:
20-jähriges Firmenjubiläum der S&F-Gruppe!



Einen guten Heimweg und bis zu unserem Wiedersehen eine gute Zeit!

