

Allgemeine Informationen und Anmeldung

Veranstalter:

S&F - Consulting Modernes Verpflegungsmanagement GmbH

- 6. Juni 2019 - Premium AEROTEC GmbH, Augsburg
- 19. September 2019 - Studierendenwerk Thüringen, Jena
- 5. November 2019 - Innogy Gastronomie GmbH, Dortmund
- 23. Januar 2020 - Alsterfood GmbH, Hamburg

Teilnehmergebühr: 330,- € pro Person zzgl. ges. USt. Im Seminarpreis sind Arbeitsunterlagen, gemeinsames Mittagessen, Kaffee- und Pausengetränke sowie eine Teilnahmebestätigung enthalten.

Mit der Anmeldung stimmen Sie der Veröffentlichung in der Teilnehmerliste und von Fotografien zu.

Bei Stornierung erheben wir eine Bearbeitungsgebühr von 100,- € zzgl. gesetzlicher USt.. Bei Nichterscheinen des Teilnehmers sind wir leider gezwungen, die gesamte Tagungsgebühr zu erheben. Eine Vertretung des gemeldeten Teilnehmers ist selbstverständlich möglich.

Online Anmeldung über:

<http://anmeldung-workshops.sundf-gruppe.de/>

Fax-Anmeldung: S&F- Gruppe +49 (0)8441 79793-109

Name, Vorname

Funktion

Unternehmen

Straße

PLZ, Ort

Tel./ Fax

E-mail

Ich möchte an folgendem Termin am Workshop teilnehmen

Datum, Unterschrift

Veranstalter



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



Ulrich Fladung
Geschäftsführender Gesellschafter
S&F-Gruppe

Einkauf - Planung - Beratung



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

info@sundf-gruppe.de
www.sundf-gruppe.de



Workshop-Reihe 2019/20

Human Ressource Management
in Zeiten des Fachkräftemangels

Zukunftsstrategien im Modernen
Verpflegungsmanagement



In Kooperation mit:



Küppersbusch
Feuer und Flamme seit 1875



Medienpartner:

GVmanager

BestPractice

... wir bringen Erfahrung & Kompetenz aus Wissenschaft und Praxis

Referenten



Oliver Schrock
Prokurist Einkauf & Beratung
S&F-Gruppe



Martin Meyer
Geschäftsbereichsleiter Beratung
S&F-Gruppe



Jürgen Failing
Personalleiter
WISAG Catering Holding GmbH & Co. KG



Jan Steffen
Geschäftsführender Gesellschafter
eto Personalmarketing GmbH



Tobias Brand
Leiter Projektentwicklung
Küppersbusch Großküchentechnik GmbH & Co. KG

Themen

- Neue Führungs- und Entwicklungskonzepte zur Überwindung der aktuellen Personalkrise
- Paradigmenwechsel vom Arbeitgeber zum Arbeitgebermarkt. Das Bewerbungstraining für Unternehmer im Sinne des Personalmarketings
- Prozessoptimierung in der Gemeinschaftsverpflegung: Instrumente und Lösungsansätze aus der Praxis für die Praxis
- Aktuelle Trendströmungen und Marktentwicklung der kommenden 10 Jahre
- Die Technikindustrie als Systempartner – Potenziale richtig nutzen

Teilnehmer

Führungskräfte der Außer-Haus-Verpflegung, die beachtlichen ihren Verpflegungsbetrieb unter Aspekten der Personal- und Prozessoptimierung neu zu strukturieren, zu reorganisieren oder zu modernisieren.

Ziel der Veranstaltung

Wie entwickeln sich Verpflegungsbetriebe von morgen in Zeiten des Fachkräftemangels und mit welchen Lösungen kann den zukünftigen Herausforderungen begegnet werden? Längst geht es bei der Frage nicht mehr nur um Fachkräfte, sondern zunehmend auch um die Personalbeschaffung und vor allem -bindung für alle Mitarbeitergruppen. Ganzheitliche Personalmanagementkonzepte sind gefragt, die tief in die Führungsstruktur von Unternehmen und damit auch Verpflegungsbetrieben greifen.

Eine Kernfrage ist in diesem Zusammenhang, wie der Aufbau und das „Leben“ einer attraktiven Arbeitgebermarke als essenzieller Wettbewerbsvorteil von morgen gelingen kann. Steuern wir auf eine Polarisierung der Gemeinschaftsgastronomie zu, in der die klassische gastronomische Ausbildung nur noch eine Ausnahme darstellt? Wie müssen nachhaltige Führungskonzepte gestaltet werden? Und welche Möglichkeiten zur Prozessoptimierung im praktischen Verpflegungsbetrieb können genutzt werden, um nicht nur dem Fachkräftemangel entgegenzutreten, sondern gleichzeitig auch die Wirtschaftlichkeit und Qualität der eigenen Dienstleistung zu verbessern?

Diese und weitere Fragestellungen werden im fachlichen Austausch mit Ihnen diskutiert und entwickelt. Der Workshop wird von S&F mit Inhalten aus dem Fachbuch „Modernes Verpflegungsmanagement“ begleitet.

Methode

- Vortrag
- Diskussion



Termine und Veranstaltungsorte

Die Workshops finden jeweils von 9.00 Uhr bis 16.00 Uhr statt.

6. Juni 2019 • Donnerstag

Premium AEROTEC GmbH
Haunstetter Str. 225
86179 Augsburg



19. September 2019 • Donnerstag

Studierendenwerk Thüringen,
Mensa Jena
Carl-Zeiss Promenade 6
07745 Jena



5. November 2019 • Dienstag

Innogy Gastronomie GmbH
Büroturm im Florianpark
Florianstrasse 15-21
44139 Dortmund



23. Januar 2020 • Donnerstag

Alsterfood GmbH
Seminarraum des Werner-Otto-Instituts
Elisabeth-Flügge-Str. 9
22337 Hamburg



Kosten

Teilnahmegebühr:

330,- € zzgl. ges. USt.

Im Seminarpreis sind Arbeitsunterlagen, gemeinsames Mittagessen, Kaffee- und Pausengetränke sowie eine Teilnahmebestätigung enthalten.

Datenschutz:

S&F-Consulting Modernes Verpflegungsmanagement GmbH, Derbystr. 9, 85276 Pfaffenhofen a. d. Ilm, vertreten durch Marcus Seidl erhebt und verarbeitet Ihre personenbezogenen Daten zum Zweck der Anmeldung zur Veranstaltung auf Grundlage Ihrer Einwilligung nach Art. 6 Abs.1 lit. a DSGVO. Sie haben das Recht die Einwilligung jederzeit zu widerrufen. Die Rechtmäßigkeit der Datenverarbeitung bis zum Widerruf bleibt davon unberührt.

Weitere Informationen befinden sich auf unserer Homepage.

www.sundf-gruppe.de/kontakt-telefonnummer-anschrift/datenschutz/