



S&F
By Buyers Edge Platform



S&F FÖRDER-PREIS

für innovative und nachhaltige Projekte
im Industriezweig der Gastwelt

Bewerben Sie sich jetzt



S&F FÖRDER-PREIS

für innovative und nachhaltige Projekte
im Industriezweig der Gastwelt

Die Förderpreisgewinner der letzten 3 Jahre:

(Auf unserer Website unter www.sundf-gruppe.de finden Sie eine Übersicht aller bisherigen Gewinnerinnen und Gewinner des S&F-Förderpreises.)



2025

CANtine by Traube Tonbach

Mit der Einführung des Nachhaltigkeits-Counters „change“ verzeichnet die CANtine by Traube Tonbach bereits messbare Erfolge in der nachhaltigen Gemeinschaftsverpflegung.

2024

Biond GmbH & GESOCA GmbH

Biond GmbH: Fördert einen gesunden und nachhaltigen Lebensstil durch vollwertige und vitale Bio-Fertigmahlzeiten

GESOCA GmbH: Das GESOCA-Konzept führt zu innovativen und nachhaltigen Projekten im Verpflegungsmanagement



2023

Delicious Data GmbH

Mithilfe der KI basierten Lösung konnten bereits über 600 Tonnen Lebensmittel und 1.5007 CO₂ eingespart werden



S&F
By Buyers Edge Platform



S&F FÖRDER-PREIS

für innovative und nachhaltige Projekte
im Industriezweig der Gastwelt

Ideen, die Wirkung entfalten. Konzepte, die Zukunft gestalten.

Bereits zum **19. Mal** verleihen wir 2026 den **S&F-Förderpreis** für innovative Projekte im Verpflegungsmanagement. In den vergangenen Jahren durften wir zahlreiche herausragende Projekte, engagierte Unternehmen und beeindruckende Persönlichkeiten auszeichnen. Viele der prämierten Konzepte haben ihren Weg in andere Verpflegungsbetriebe gefunden – und dort nachhaltig Wirkung gezeigt. Das macht uns stolz und motiviert uns, diesen Weg konsequent weiterzugehen.

Unser Ziel: **Mut machen**. Mut, neue und auch ungewöhnliche Wege zu gehen, Bestehendes zu hinterfragen und Verpflegungsbetriebe zukunftsfähig weiterzuentwickeln. Gerade in wirtschaftlich herausfordernden Zeiten braucht es Innovation, Weitblick und den Blick über den Tellerrand.

Zielsetzung & Zielgruppe:

Der S&F-Förderpreis zeichnet betriebliche und wissenschaftliche Leistungen aus, die einen Beitrag zu einer nachhaltigen, zukunftsfähigen und verantwortungsvollen Verpflegung im Industriezweig unserer Gastwelt leisten. Gleichzeitig möchten wir Menschen aus unserem Industriezweig zusammenbringen, den fachlichen Austausch fördern und Impulse geben, die zur Nachahmung anregen.

Teilnahmeberechtigt sind:

- Fachkräfte aus dem Industriezweig Gastwelt
- Schüler:innen und Studierende aus Fach- und Hochschulen
- Einzelpersonen sowie Teams

Eingereicht werden können:

- Einzelprojekte
- ganzheitliche Betriebsleistungen („Best-Practice-Beispiele“)
- wissenschaftliche Arbeiten (Projekt-, Bachelor-, Master-, Diplom- oder Doktorarbeiten)

Hintergrund:

Die Verpflegungsbranche befindet sich im Wandel: Aus klassischen Küchen sind **komplexe Verpflegungsbetriebe** geworden. Fachliches Know-how allein reicht längst nicht mehr aus – gefragt sind betriebswirtschaftliches Denken, strategisches Management und innovative Lösungsansätze. Dies gilt gleichermaßen für alle Unternehmen des Industriezweiges Gastwelt, sowie für wissenschaftliche Ausarbeitungen.

Gleichzeitig rücken Themen wie **Nachhaltigkeit und Klimawandel, Ressourcenschonung, soziale Verantwortung und Gesundheit** immer stärker in den Fokus. Die Frage ist nicht mehr *ob*, sondern *wie* Nachhaltigkeit und Zukunftsfähigkeit im Verpflegungsmanagement konsequent umgesetzt werden.



S&F
By Buyers Edge Platform



S&F FÖRDER-PREIS

für innovative und nachhaltige Projekte
im Industriezweig der Gastwelt

Bewerbungsunterlagen:

Die Grundlage für die Bewertung sind die eingereichten Bewerbungsunterlagen.

Stellen Sie Ihr Projekt **prägnant, klar und anschaulich** vor:

- Beschreibung des innovativen Konzepts
- Zielsetzung und Lösungsansätze
- Visualisierungen wie Fotos, Grafiken, Charts, Videos oder Checklisten
- klare Herausarbeitung des zentralen Innovationsaspekts

➔ **Weniger Text, mehr Wirkung** – der Mehrwert Ihres Projekts sollte auf den ersten Blick erkennbar sein.

Thematische Schwerpunkte (Beispiele):

Gesundheit

Im Bereich der Gastronomie („Gastwelt“) können die folgenden drei Bewertungskriterien im Hinblick auf gesunde Ernährung und Prävention von ernährungsbedingten Krankheiten angewendet werden:

1. Gesundheitsorientierte Ernährungsangebote:

Dies umfasst die Bereitstellung von Speisen und Getränken, die den ernährungsphysiologischen Empfehlungen entsprechen und auf eine ausgewogene Nährstoffzufuhr abzielen. Kriterien hierfür sind:

- Vielfältige Auswahl an frischen, saisonalen und regionalen Produkten.
- Hoher Anteil an pflanzlichen Lebensmitteln wie Obst, Gemüse und Vollkornprodukten.
- Ausreichende Proteinzufuhr aus verschiedenen Quellen, sowohl tierischen als auch pflanzlichen Ursprungs.
- Begrenzte Mengen an Zucker, Salz und ungesunden Fetten.
- Berücksichtigung spezieller Ernährungsbedürfnisse und -formen (z. B. vegetarisch, vegan, glutenfrei).
- Klare Kennzeichnung von Nährwerten und Allergenen.

2. Gesundheitsfördernde Verpflegungsumfelder:

Hierbei geht es um die Gestaltung des gesamten Umfelds, in dem die Verpflegung stattfindet, um gesundheitsfördernde Effekte zu erzielen. Bewertungskriterien sind:

- Hygiene und Lebensmittelsicherheit (z. B. HACCP-Konzepte, richtige Lagerung und Zubereitung).
- Angenehme Atmosphäre und Gestaltung des Essbereiches (z. B. ausreichendes Licht, Belüftung, Sauberkeit).



S&F
By Buyers Edge Platform



S&F FÖRDER-PREIS

für innovative und nachhaltige Projekte
im Industriezweig der Gastwelt

- Angebote zur Förderung von Bewegung und Entspannung im Umfeld.
- Informationen und Aufklärung über gesunde Ernährung für Gäste und Personal.
- Nachhaltigkeitsaspekte bei Einkauf, Zubereitung und Abfallmanagement.

3. Prävention ernährungsbedingter Erkrankungen:

Dieses Kriterium konzentriert sich auf Maßnahmen, die dazu beitragen, das Risiko für ernährungsbedingte Krankheiten wie Übergewicht, Diabetes, Herz-Kreislauf-Erkrankungen und bestimmte Krebsarten zu senken. Bewertet werden:

- Erfüllung wissenschaftlich fundierter Ernährungsstandards, wie z. B. die Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE).
- Aktive Aufklärung und Beratung der Gäste über gesunde Ernährung und Risiken.
- Angebot von Speisen, die nachweislich zur Prävention beitragen (z. B. reich an Ballaststoffen, Vitaminen und sekundären Pflanzenstoffen).
- Förderung einer ausgewogenen Energiebilanz durch angepasste Portionsgrößen und Nährstoffzusammensetzung.
- Berücksichtigung von Aspekten der Gesundheit des Planeten, die eng mit der menschlichen Gesundheit durch Ernährung verbunden ist.

Nachhaltigkeit: Ökologie & Ökonomie

Diese drei Kriterien decken die wichtigsten Säulen der Nachhaltigkeit ab: Ökologie, Ökonomie und Soziales, wie sie auch im „Nachhaltigkeitsdreieck“ oder den ESG-Kriterien (Environmental, Social, Governance) verankert sind.

1. Ressourceneffizienz:

Dieses Kriterium bewertet, wie effizient der Betrieb mit Energie, Wasser und Rohstoffen umgeht. Messbare Indikatoren hierfür sind:

- Energieverbrauch pro Gast/Umsatz: Erfassung des Strom-, Gas- und Wasserverbrauchs im Verhältnis zur Anzahl der Gäste oder dem erzielten Umsatz. Die Nutzung energieeffizienter Geräte und Beleuchtungssysteme ist hierbei entscheidend.
- Abfallmanagement und Lebensmittelverschwendung: Messung der anfallenden Abfallmengen (getrennt nach Kategorien wie Bioabfall, Restmüll, Verpackungen) und insbesondere der vermeidbaren Lebensmittelabfälle. Strategien wie die Reduzierung von Portionsgrößen, Mehrwegsysteme und eine effiziente Lagerhaltung tragen zur Reduzierung bei.
- Wasserverbrauch pro Gast/Umsatz: Erfassung des Wasserverbrauchs für Spülung, Sanitäranlagen und Küche. Der Einsatz wassersparender Geräte ist hier relevant.



S&F
By Buyers Edge Platform



S&F FÖRDER-PREIS

für innovative und nachhaltige Projekte
im Industriezweig der Gastwelt

2. Nachhaltige Beschaffung und Angebot:

Hierbei geht es um die Herkunft und Art der eingekauften Produkte sowie das daraus resultierende Angebot. Messbare Indikatoren sind:

- Anteil regionaler und saisonaler Produkte: Erfassung des prozentualen Anteils von Lebensmitteln, die aus der Region stammen und saisonal verfügbar sind. Dies reduziert Transportwege und unterstützt lokale Produzenten.
- Anteil biologisch zertifizierter Produkte: Messung des Anteils an Zutaten, die aus ökologischem Anbau stammen. Zertifizierungen wie Bio-Siegel sind hier wichtig.
- Angebot vegetarischer und veganer Gerichte: Der Anteil und die Vielfalt an vegetarischen und veganen Hauptgerichten auf der Speisekarte. Dies berücksichtigt eine pflanzenbasierte Ernährung, die oft eine geringere Umweltbelastung hat.
- Fairtrade-Produkte: Erfassung des Einsatzes von Fairtrade-zertifizierten Produkten (z.B. Kaffee, Schokolade), was soziale Aspekte der Nachhaltigkeit abdeckt.

3. Soziale Verantwortung und Kommunikation:

Dieses Kriterium umfasst das Engagement für Mitarbeiter, Gäste und die transparente Kommunikation der Nachhaltigkeitsbemühungen. Messbare Indikatoren sind:

- Mitarbeiterzufriedenheit und faire Arbeitsbedingungen: Dies kann durch Mitarbeiterbefragungen und die Einhaltung von Arbeitsrechtsstandards gemessen werden.
- Transparenz und Kommunikation der Nachhaltigkeitsbemühungen: Bewertung, inwieweit der Betrieb seine Nachhaltigkeitsleistungen nach außen kommuniziert (zB auf der Website, Speisekarte, durch Schulungen des Personals).
- Zertifizierungen und Mitgliedschaften: Die Teilnahme an anerkannten Nachhaltigkeitszertifizierungen oder Initiativen kann als Indikator für ein systematisches Engagement dienen.

Gesellschaft & Soziales

In unseren Bewertungskriterien decken die drei wichtigen Punkte zum Thema „Gesellschaft und Soziales im Industriezweig der Gastwelt“ die wichtigsten Themen ab.

1. Schaffung und Sicherung von Arbeitsplätzen und Ausbildungsmöglichkeiten:

Die Gastwelt leistet einen wesentlichen Beitrag zur Wirtschaft, indem sie Arbeitsplätze schafft und Ausbildungswege ermöglicht. Dies stärkt die lokale Wirtschaft und gibt vielen Menschen die Chance auf berufliche Entwicklung und ein stabiles Einkommen.

2. Mitarbeiterentwicklung und -bindung als Erfolgsfaktor:

Investitionen in die Schulung, Motivation und langfristige Bindung von Mitarbeitern sind entscheidend für die Qualität und den Erfolg von Betrieben. Gut ausgebildete, motivierte und loyale Mitarbeiter führen zu besserem Service und einer positiven Unternehmenskultur.



S&F
By Buyers Edge Platform



S&F FÖRDER-PREIS

für innovative und nachhaltige Projekte
im Industriezweig der Gastwelt

3. Beitrag zu sozialer Inklusion und kultureller Bereicherung:

Durch die Entwicklung von Verpflegungskonzepten für sozial benachteiligte Gruppen kann die Gastwelt aktiv zur sozialen Teilhabe beitragen. Gleichzeitig fördert die Anerkennung und Integration von Esskulturen anderer Länder den interkulturellen Dialog und bereichert die Gesellschaft.

Zukunftsfähigkeit & Digitalisierung:

Die drei wichtigsten Themenschwerpunkte für die Zukunftsfähigkeit und Digitalisierung im Gastronomiebereich sind für uns:

- **Digitalisierung von Betriebsabläufen und Kundenerlebnissen:**

Dies umfasst die Implementierung digitaler Lösungen wie Online-Reservierungssysteme, digitale Speisekarten, kontaktlose Bezahlmethoden und Bestellsysteme über Smartphones oder QR-Codes. Ziel ist es, die Effizienz zu steigern, Fehler zu minimieren und den Gästen ein nahtloses und personalisiertes Erlebnis zu bieten. Auch die Digitalisierung der Buchhaltung und Warenwirtschaft gehört zu diesem Schwerpunkt.

- **Nachhaltigkeit und Ressourcenschonung:**

Ein wachsendes Bewusstsein für Umweltthemen führt dazu, dass Nachhaltigkeit ein entscheidendes Kriterium für Gäste wird. Dies beinhaltet die Verwendung regionaler und saisonaler Zutaten, die Reduzierung von Lebensmittelabfällen (Zero-Waste-Konzepte) sowie den Einsatz energieeffizienter Technologien. Die Digitalisierung kann hierbei unterstützen, beispielsweise durch optimierte Lagerhaltung und präzise Bestandsführung.

- **Anpassung an veränderte Gästewünsche und neue Geschäftsmodelle:**

Die Gastronomie muss flexibel auf sich wandelnde Kundenbedürfnisse reagieren. Dazu gehören die Berücksichtigung pflanzlicher und alternativer Fleischprodukte, die Personalisierung von Angeboten durch Datenanalyse und die Entwicklung neuer Konzepte wie Ghost Kitchens, die auf Liefer- und Abholdienste spezialisiert sind. Technologie spielt eine Schlüsselrolle, um diese Anpassungen zu ermöglichen und neue Geschäftsmodelle zu erschließen.



S&F
By Buyers Edge Platform



S&F FÖRDER-PREIS

für innovative und nachhaltige Projekte
im Industriezweig der Gastwelt

Jury, Bewertung & Preisverleihung:

Eine unabhängige Jury aus renommierten Fachleuten bewertet die Einreichungen nachfolgenden Kriterien:

- Innovationsgrad
- Relevanz für die Praxis
- Umsetzbarkeit
- formale und inhaltliche Qualität der Darstellung

Der/die Preisträger:in wird zum **S&F-Symposium im Oktober 2026 in Fürstenfeldbruck bei München** eingeladen.

Im Rahmen des Vortragsprogramms erhält der Gewinner:

- eine **Siebertrophäe**
- einen **Sachpreis der DHA***
- einen **Geldpreis in Höhe von 1.000 €**

Zusätzlich erhält der Preisträger die Möglichkeit, das Projekt in einer **Kurzpräsentation** dem Fachpublikum vorzustellen.

** DHA-Stipendium im Wert von 2.500 € für eine frei wählbare Weiterbildung (z. B. Verpflegungsbetriebswirt, Küchenmeister oder Diätkoch).*

Bewerbungsschluss:

Die Bewerbungsunterlagen sind bis zum **31.07.2026** (Einsendeschluss) an info@sundf-gruppe.de zu senden. Wir bitten um elektronischen Versand.

Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.



S&F
By Buyers Edge Platform