



# Vorstellung S&F-Einkauf

# S&F-Gruppe

Modernes Verpflegungsmanagement

*EINKAUF-BERATUNG-PLANUNG-FÜHRUNGS-  
KRÄFTEVERMITTLUNG-AUSSCHREIBUNGEN*

**Marcus Seidl & Ulrich Fladung**  
Geschäftsführende Gesellschafter S&F-Gruppe

S&F-Consulting Modernes  
Verpflegungsmanagement  
GmbH

eWPH

S&F  
Betriebsführungs-  
GmbH

eWPH

In Kooperation mit  
Kolb Planungsgesellschaft



**Marcus Seidl**

***Geschäftsführender Gesellschafter***

- Fachbuchautor und Dozent
- Mitglied im Prüfungsausschuss der IHK
- Fachbeirat der Deutschen Hotelakademie
- Aufsichtsrat der dia.Cena und dia.Domus GmbH, Köln
- Professionelles Mitglied Foodservice Consultants Society International FCSI



**Ulrich Fladung**

***Geschäftsführender Gesellschafter***

- Fachbuchautor und Dozent Fachbereich Verpflegungsmanagement
- Referent für Qualitätsmanagementsysteme nach DIN EN ISO 9000 ff.
- Fachbeirat der DHA und der TIFA eG
- Mitglied zahlreicher Fachverbände VdF, VKD, VKK

# Unternehmensbereiche



**BERATUNG**

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

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

## EINKAUF



**S&F Einkaufsportale:  
System-Vorteile auf Wunsch maßgeschneidert**

Kostenlose Mitgliedschaft und direkte Einkaufs- und Prozessvorteile in einem webbasierten Einkaufsverbund für Food & Nonfood Produkte.

## PLANUNG



**Gemeinsame Projektplanung:  
Mit der Expertise für Ihren Erfolg**

Planung von Architektur, Innenarchitektur und Großküchentechnik für mehr Effizienz bei der Betriebs- und Patientenverpflegung.

## AUSSCHREIBUNGEN



## FÜHRUNGSKRÄFTEVERMITTLUNG

S&F-Einkaufsportal

# S&F-EINKAUFSPORTAL

## Sparen mit System



S&F-Einkaufsverbund

S&F-Einkaufs- und  
Warenwirtschaftssystem

S&F-Einkaufsdienstleistungen



Foto: fotolia

✓ Preis

✓ Prozess EDV

✓ Entlastung Einkauf

## Unsere Werte – Unser Versprechen



- ✓ Individualität
- ✓ Neutralität
- ✓ Flexibilität
- ✓ Qualitätssicherung
- ✓ Wirtschaftlichkeit
- ✓ Transparenz
- ✓ Vertrauen

# S&F-EINKAUFSPORTAL

## Unsere Mandanten (Auszug)



Sozial-Betriebe-Köln  
gemeinnützige GmbH



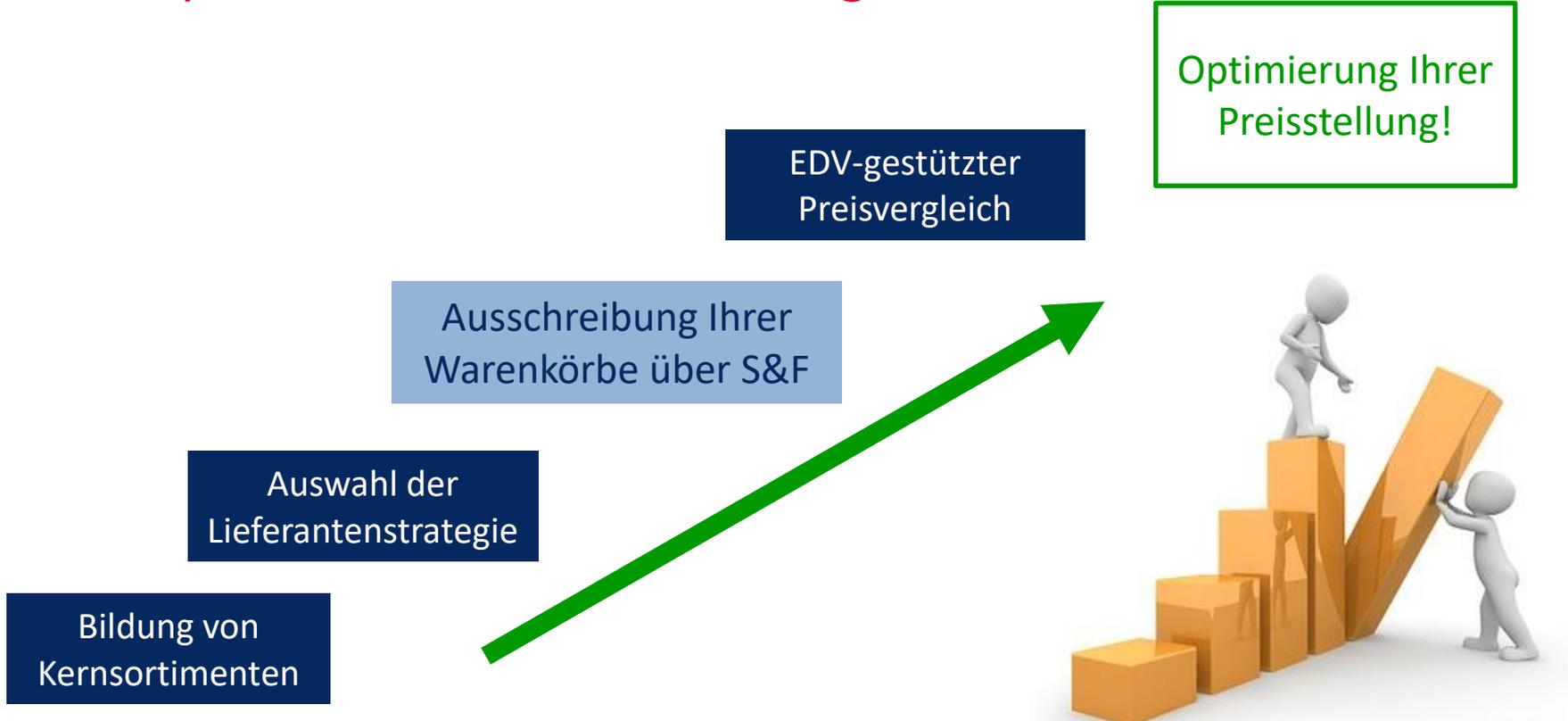
# S&F-EINKAUFSPORTAL

Mehr als 600 Food- und Non Food-Lieferanten



# S&F-EINKAUFSPORTAL

Wir optimieren Ihre Preisstellung!



# S&F-EINKAUFSPORTAL



Konzentrieren Sie sich auf Ihr Kerngeschäft!

Ausschreibungen

Preisbewertungen

Controlling

Marktpreisberichte

Marktrecherchen

Branchenvernetzung

KOSTENFREI  
im S&F-Einkaufsverbund

- ✓ Entlastung Ihrer Ressourcen
- ✓ Konzentration auf Ihr Kerngeschäft
- ✓ Vollständige Abbildung Ihrer Vorgaben

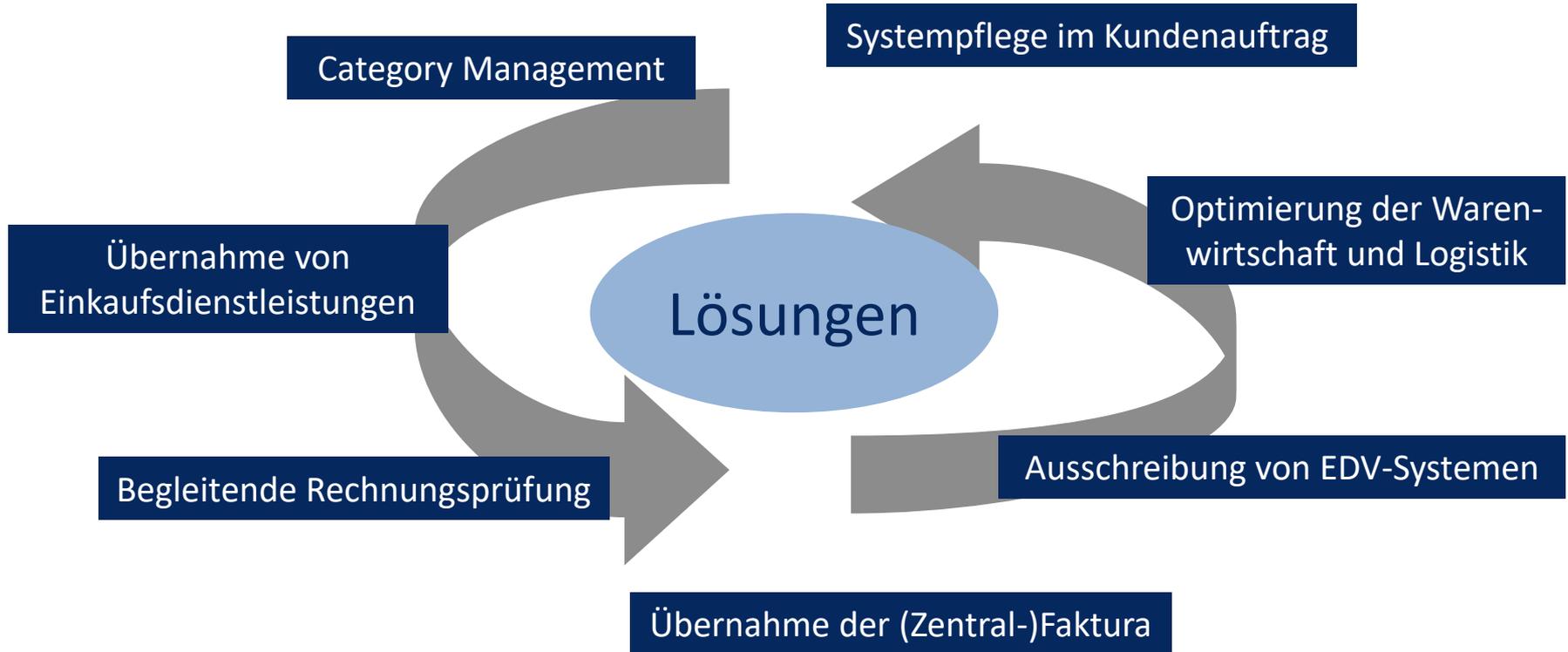
---

- ✓ Ihr „verlängerter Arm“ im Einkauf

# S&F-EINKAUFSPORTAL



Konzentrieren Sie sich auf Ihr Kerngeschäft!



# S&F-EINKAUFSPORTAL

Wählen Sie „IHR“ EDV-System!



S&F-Gruppe

Modernes Verpflegungsmanagement

Herzlich willkommen im S&F-Einkaufsportal !

Benutzer:

Passwort:

Anmelden

## S&F-EDV-Partnerunternehmen:

KOSTENFREI / STARK SUBVENTIONIERT  
im S&F-Einkaufsverbund



coptec GmbH

jb-x

jb-x business solutions GmbH



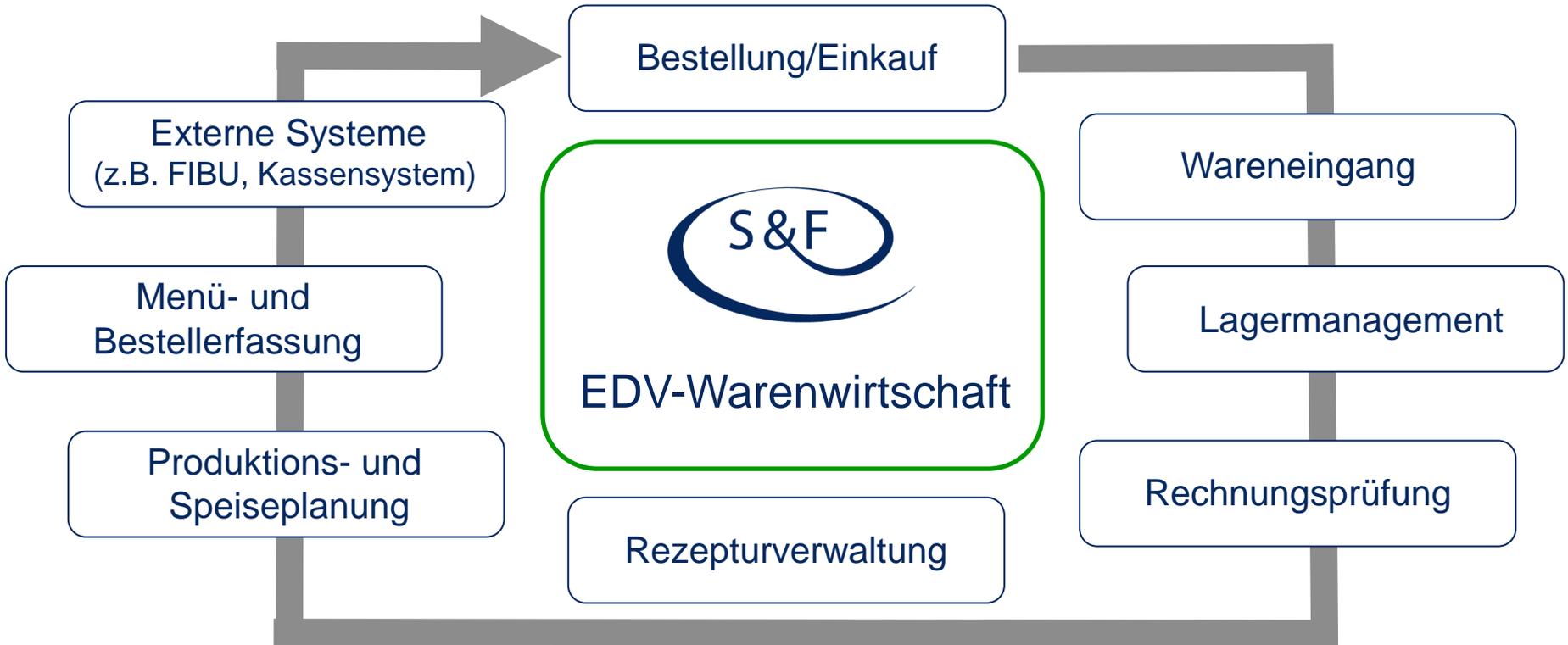
necta

necta Deutschland GmbH

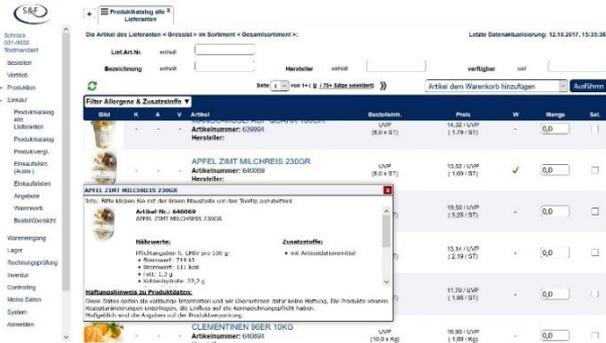
# S&F-EINKAUFSPORTAL



Einkauf und Warenwirtschaft aus einer Hand



## Individuelle Abbildung Ihrer Einkaufsvorgaben



- regionale Bäcker
- regionale Fleischer
- regionale Frischelieferanten
- Nationaler Spezialist
- Grossisten
- usw. ...

### Machen Sie das EDV-Einkaufssystem zu „Ihrem“ Einkaufssystem:

- ✓ mit „Ihren“ regionalen und überregionalen Lieferanten
- ✓ mit „Ihren“ Sortimenten und Artikelspezifikationen
- ✓ mit „Ihren“ Liefer- und Rechnungsmodalitäten

# S&F-EINKAUFSSPORTAL

## Ihre EDV-Systemvorteile



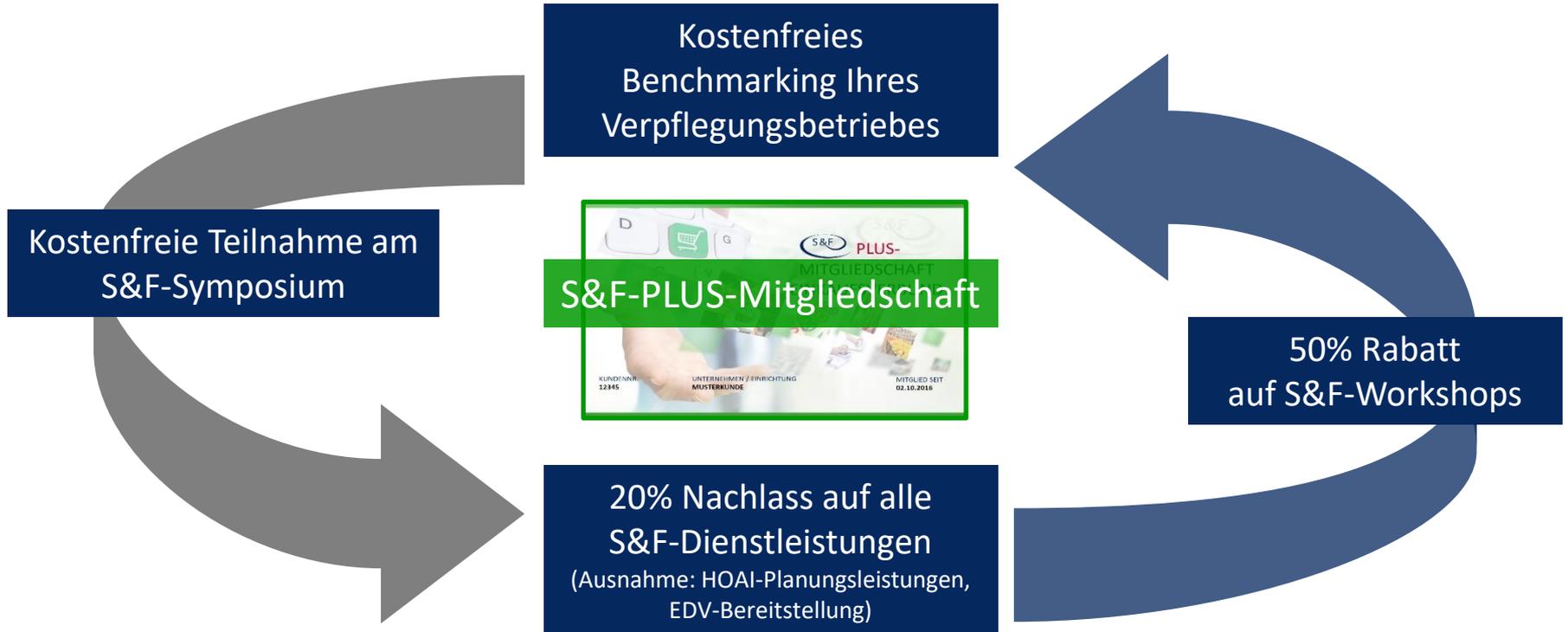
### Entlastung durch Digitalisierung (Beispiele):

- ✓ Smarter, besser einkaufen
- ✓ Tagesaktueller Zugriff auf alle benötigten Lieferanten
- ✓ Laufender Produkt- und Preisvergleich nach Ihrer Vorgabe
- ✓ Elektronische Lieferscheine und Rechnungen
- ✓ Menükarten tagesaktuell kalkuliert
- ✓ Kennzeichnung von Allergenen und Zusatzstoffen (LMIV)
- ✓ Keine Investitionen oder Installationen
- ✓ Controlling, individuelle Reports



| Produkt   | Hersteller | Preis | Bestand    |
|---|------------|-------|------------|
| Eier und erzwiegelse                                  | HÜNERHOF   | 00054 | FRISCHEIER |
| Fläche und daraus gewonnene Erzeugnisse               | HEDEGOLD   | 00054 | FRISCHEIER |
| Erbsense und daraus gewonnene Erzeugnisse             | HÜNERHOF   | 00013 | FRISCHEIER |
| Schalenobst und daraus gewonnene Erzeugnisse          | HEDEGOLD   | 00054 | FRISCHEIER |
| Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (auschließl... | HÜNERHOF   | 00013 | FRISCHEIER |
| Schalenfrüchte (Mandel, Pistazie, Haselnuss, Walnu... | HEDEGOLD   | 00013 | FRISCHEIER |
| Selene und daraus gewonnene Erzeugnisse               | HÜNERHOF   | 00013 | FRISCHEIER |

## Dem Markt voraus: S&F-PLUS-Mitgliedschaft



## Warum mit uns?

### Kostenfreie Einkaufsdienstleistung für Gastronomie und Großküchen:



- ✓ Kostenfreie Mitgliedschaft im S&F-Einkaufsverbund
- ✓ Bündelung des Einkaufsvolumens mit entsprechenden Preiseffekten
- ✓ Kostenfreie/ stark subventionierte EDV-Bereitstellung (jb-x, coptec oder necta)
- ✓ Lieferanten- und Datenmanagement für mehr als 600 Food- und Non Food-Lieferanten
- ✓ Entlastung im Einkauf durch „Ihre Einkaufsabteilung“ der S&F-Gruppe

S&F – Strategischer Einkauf

*Der **Strategische Einkauf der S&F** macht die Beschaffung im Verpflegungsbereich zu einem Erfolgsfaktor und trägt dazu bei, Ihre **Unternehmensziele** zu erreichen.*

# S&F – STRATEGISCHER EINKAUF

## Primäre und sekundäre Ziele



### Primäre Ziele:

- Optimierung des Wareneinsatzes (gesamtwirtschaftlich)
- Reduzierung des Zeitaufwands für die Beschaffung
- Sicherung einer fest definierten Qualität

### Sekundäre Ziele:

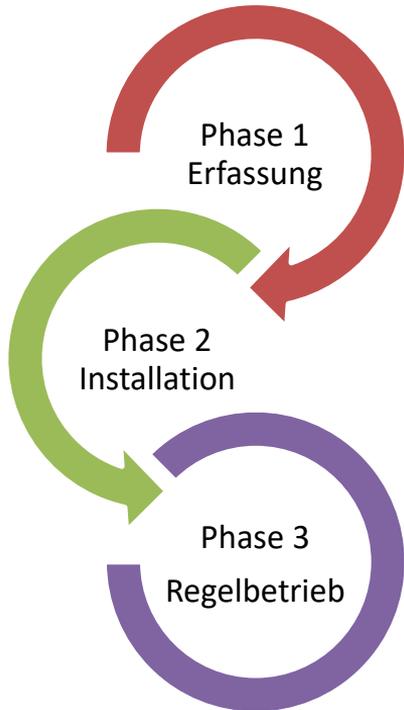
- Durchsetzung der Unternehmensziele
- Risikominimierung in der Beschaffung
- Berücksichtigung aktueller Innovationen | Neuheiten

## Primäre und sekundäre Ziele

### Intention:

- Übernahme des strategischen Food- und Non-Food Einkaufs als Dienstleistung
- Umsetzung der Vorgaben der Geschäftsführung/ Verpflegungsleitung zur Einkaufspolitik
- Festlegung von Speiseplänen, Waren, Qualitäten und Vorfertigungsgraden
- Aufbau von Ordersätzen, automatisierten Bestelllisten und Produktvergleichslisten
- Schaffen von zeitlichen Freiräumen der Betriebsleitung Verpflegung für primäre Tätigkeiten
- Aufbau eines Controlling-Moduls zur Steuerung
- *Übergabe des schlüsselfertigen Einkaufssystems an die Nutzer | Nutzergruppen*

## Leistungsmodulare



### Erfassung:

Erfassung der Erwartungen und Anforderungen an das neue Beschaffungsmanagement von Seiten der Geschäftsführung

### Installation:

Aufbau der notwendigen Strukturen zur Anwendung des neuen Beschaffungsmanagements durch die geplanten Nutzer

### Regelbetrieb:

Schulung und Übergabe des neuen Beschaffungsmanagements an die Nutzer

Durchführung regelmäßiger Controlling-Audits (Jährlich)

# Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit



**Vertrauen und Erfolg ist,...**



**... wenn alles zusammenpasst!**