S&F-Gruppe
Modernes Verpflegungsmanagement
EINKAUF-BERATUNG-PLANUNG-FÜHRUNGSKRÄFTEVERMITTLUNG-AUSSCHREIBUNGEN

S&F-Förderpreis für innovative und nachhaltige Projekte im Verpflegungsmanagement

Bewerben Sie sich jetzt

Förderpreis für innovative Projekte im Verpflegungsmanagement 2024

Zielsetzung und Zielgruppe:

Bereits zum 17. Mal verleihen wir in 2024 **S&F-Förderpreis für innovative Projekte im Verpflegungsmanagement**. Viele tolle Projekte und Unternehmen durften wir in den vergangenen Jahren auszeichnen, viele bemerkenswerte Persönlichkeiten kennen lernen. So manches Projekt, das hier den Förderpreis gewonnen hat, hat nach und nach den Weg in andere Verpflegungsbetriebe gefunden. Das macht uns stolz und gibt uns Hoffnung.

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 des Verpflegungsmanagements 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.

Teilnahmeberechtigt ist jede Person aus der Verpflegungsbranche sowie Schüler und Studierende aus Fach- / Hochschulen. Die Einsendungen können sich sowohl auf **einzelne Projekte**, auf **Gesamt-Betriebsleistungen** („Best-Practice-Beispiele“) als auch auf **wissenschaftliche Arbeiten** (Projekt-, Bachelor-, Master-, Diplom- oder Doktorarbeiten) beziehen. Neben Einzelpersonen sind auch Personengruppen (Teams) teilnahmeberechtigt.

Hintergrund:

Die Verpflegungsbranche befindet sich in einem tiefgreifenden Umbruch. Aus klassischen Küchen sind zu managende Verpflegungsbetriebe geworden. Küchen- und verpflegungsspezifische Qualifikationen allein reichen nicht mehr aus, um einen Verpflegungsbetrieb erfolgreich zu leiten. Dies gilt sowohl für den Care- als auch für den Business- und den Education-Bereich. Konkurrenzdruck, Qualitätsanspruch und Kostensenkungsbestrebungen dominieren den Markt. Betriebswirtschaftliche Arbeitsschwerpunkte sind von elementarer Bedeutung.

Fortschreitender Klimawandel, Umweltzerstörung, sozialer Ungerechtigkeit und ein verstärktes Gesundheitsbewusstseins einerseits, zunehmende ernährungsbedingte Erkrankungen andererseits, werfen immer häufiger die Frage auf, welchen Stellenwert künftig Aspekte wie **Nachhaltigkeit und Zukunftsfähigkeit im Verpflegungssektor** einnehmen müssen.

Bewerbungsunterlagen:

Grundlage für die Bewertung der betrieblichen und/oder wissenschaftlichen Leistung sind die eingereichten Bewerbungsunterlagen: zeigen Sie kurz und knapp Ihr innovatives Konzept auf. Wichtig ist, das Konzept / die Lösungsansätze möglichst anschaulich (Fotos, Charts, Checklisten, To-Do-Listen, Schaubilder etc.) darzustellen. Der Hauptaspekt des Konzeptes muss sichtbar heraus gearbeitet sein.

Beispiele für thematische Schwerpunkte:

- Gesundheit:
  - Gesundheitsorientiertes Ernährungsangebot
  - Gesundheitsförderliches Ernährungs- und Verpflegungsumfeld
  - „Bekämpfung“ ernährungsbedingter Krankheiten und deren Ursachen

oder

- Ökologie / Ökonomie:
  - Nachhaltiger Ressourceneinsatz
  - Vegetarische / vegane Konzepte
  - Einsatz ökologischer Lebensmittel / Forcierung des ökologischen Landbaus
  - Nachhaltiges Abfall- und Entsorgungsmanagement
  - Fairer Handel („fair trade)
  - Bevorzugung regionaler Lieferanten und Lebensmittel etc.

oder

- Gesellschaft und Soziales:
  - Schaffung und/oder Erhaltung betrieblicher Ausbildungs- und Arbeitsplätze
  - Mitarbeiterschulung-, -motivation und -bindung
  - Verpflegungskonzepte für Sozial-Schwache Personengruppen
  - Förderung und Erhalt unterschiedlicher Esskulturen

oder

- Zukunftsfähigkeit / Digitalisierung

Beurteilung und Preisverleihung:

Eine Jury, bestehend aus renommierten Fachleuten, ermittelt den Förderpreis-Gewinner nach folgenden Kriterien: Innovationsgrad, Relevanz, Umsetzbarkeit, und formale Gestaltung des Projektes/ der Gesamt-Betriebsleistung.
Der Förderpreis-Träger wird zum S&F-Symposium im Oktober nach Fürstenfeldbruck bei München eingeladen. Im Rahmen des Vortragsprogrammes wird dem Gewinner ein Pokal, ein Sachpreis von der DHA* sowie ein Geldpreis in Höhe von 1.000 € überreicht. Der Preisträger kann im Anschluss daran sein Projekt / seine Gesamt-Betriebsleistung in einer Kurz-Präsentation dem Plenum vorstellen.

*Ein Stipendium in Höhe von 2.500 € z.B. für den Verpflegungsbetriebswirt, den Küchenmeister oder den Diätkoch. Der Gewinner kann frei entscheiden, für welche Weiterbildung und für welchen Mitarbeiter das Geld genutzt wird.

Bewerbungsschluss:

Die Bewerbungsunterlagen sind bis zum **31.07.2024** (Einsendeschluss) an info@sundf-gruppe.de zu senden. Wir bitten um elektronischen Versand.

Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Bisherige Preisträger:

2008

Erste Bio-zertifizierte Schulmensa Deutschlands / Preisträgerin: **Carmen Hübner,** Fachakademie für Hauswirtschaft Nürnberg

2009

Opti^{Plus} – Basis einer guten Verpflegung Preisträger: **Jens Krieg,** Leiter Vitanas Catering Service, Vitanas Catering Service GmbH

2010

Entwicklung eines Ermittlungs- und Bewertungsinstruments für die Emission von CO_2-Äquivalenten in Großküchen / Preisträgerin: **Sabrina Kunkel,** Hochschule Niederrhein

2011

Die Entwicklung der Zentralküche der Evangelischen Stiftung Augusta zu einer frischen, geschmackvollen Küche / Preisträger:**Ralf Meyer,** Chef de Cuisine, Evangelische Stiftung Augusta

Bisherige Preisträger:

2012

Weil wir anders sind: Innovative Leistungen entstehen nur wenn man jedem Mitarbeiter eine Stimme gibt / Preisträger: **Gerhard Frauenschuh,** F&B Manager and Executive Chef MAN Diesel & Turbo SE Betriebsgastronomie

2013

Das runde Konzept der s.Bar – Natürlich nachhaltig für die Gesundheit, Ernährung, Bewegung und Umwelt / Preisträger: **Udo Sanne,** Geschäftsführer s.Bar GmbH

2014

Mediterrane Küche – eine Chance für die Zukunft / Preisträger: **Gerald Wüchner**, Küchendirektor Verbundklinikum Landkreis Ansbach

2015

Ein auf Nachhaltigkeit ausgelegtes Unternehmen muss kein Wunschtraum bleiben, sondern kann Wirklichkeit werden! / Preisträger: **Thomas Voß,** Abteilungsleiter Wirtschaft, Versorgung und Technik der LWL Kliniken Münster und Lengerich

Bisherige Preisträger:

2016

Hochschulgastronomie fit für die Zukunft / Preisträger: **Gerd Schulte-Terhusen,** Abteilungsleiter Hochschulgastronomie, Studierendenwerk Essen-Duisburg A.ö.R.

2017

Mensa International: Eine Interkulturelle Menülinie (IKM) von Studierenden für Studierende, Preisträgerin: **Anja Pforte**, stellvertretende Abteilungsleiterin Mensen & Cafeterien, Studierendenwerk Thüringen

2018

Restaurantwettbewerber reduziert CO^2 Emmisionen / Preisträger: **Manuel Klarmann,** eaternity.

2019

Das gesundheitsorientierte Ernährungsangebot der AGORA / Preisträger: **Liliane Petzold, Kurt Stümpfig,** Linde AG.

Bisherige Preisträger:

2020

Innovatives visuelles Bezahlsystem Preisträger: **Felix Schweikardt und Alexander Gauphier,** auvisius

2021

Azubi-Cooking-Gang der Allianz Ein vorbildliches Projekt in einer Zeit, in der der Fokus auf Nachwuchsförderung und Integration liegen sollte.

2022

Kamasys GmbH. Überzeugt wurde die Jury mit den Servicerobotern in Verbindung mit einem Check-In Konzept

2023

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