

GASTWELT NEU ERFINDEN

ein Werkzeugkoffer

Nachhaltigkeit

Wirtschaftlichkeit

Trends

Digitalisierung

Veränderungen

Migration

... und weitere



25.4.2024 Regensburg

S&F-WORKSHOPS ²³/₂₄

Themen

Gastwelt 2023/24

- Themenkoffer:
Digitalisierung, Nachhaltigkeit, Lebenswelten, Fachkräftemangel, Migration, Energiekrise, Lieferketten, Inflation, Trends, Wirtschaftlichkeit, Gastronomiekonzepte, Strukturveränderung

Referenten



Ulrich Fladung

Geschäftsführender Gesellschafter
S&F-Consulting



Oliver Schrock

Leiter Geschäftsbereich Einkauf ppa
S&F-Consulting



Erik Leonavicius

Reinventis



Amathan GmbH

Stefan Gurszky



Wilfried Denk

Geschäftsleitung
CANTine – Made by Traube
Tonbach

Termin und Veranstaltungsort

25.04.2024

CANTine – Made by Traube Tonbach
c/o Vector Informatik GmbH

Franz-Mayer-Str. 8
93053 Regensburg

Teilnehmer

Der Workshop richtet sich an Führungskräfte der Außer-Haus-Verpflegung und deren Nachfolger. Gastronomieleitung, Betriebsleitung, Küchenleitung, Cateringdienstleitung sowie Geschäftsführung, Wirtschaftsleitung aus Care- und Business Gastronomie, Studentenwerke sowie Schul- und KiTa-Verpflegung.

GASTWELT NEU ERFINDEN

Welt- und innerpolitische Krisen und Ereignisse der letzten Jahre haben unseren Industriezweig drastisch verändert. Lebens- und Arbeitswelten verändern die Bedürfnisse unserer Kunden und führen zu einem radikalen Umdenken unseres Gastronomiekonzeptes. Damit verbunden ist die strategische Unternehmensausrichtung genauso neu zu bewerten, wie die Soll/Ist-Struktur- und Prozessqualität, die Managementfunktionen, die gesetzlichen und behördlichen Anforderungen, in der Ergebnisqualität die neu zu bemessende Produkt- und Dienstleistung und aller weiteren betriebswirtschaftlichen Faktoren. Die S&F stellt sich mit der neuen Workshop-Reihe „**GASTWELT NEU ERFINDEN – ein Werkzeugkoffer**“ den aktuellen Themen unserer ZEIT. Diese gilt es mit den Teilnehmern zu diskutieren und die wesentlichen Faktoren im Chance-Prozess für unsere Gastwelt von Morgen als Herausforderung unseres TUNs gemeinsam herauszuarbeiten.

Wie sieht die GASTWELT unserer Zukunft eigentlich aus? – Unsere Themenblöcke für Sie:

- „Gemeinschaftsgastronomie – Quo Vadis?“ (Status-quo, Einflussfaktoren auf die Gemeinschaftsgastronomie, Trends, Risiken, Gründe, warum sich neu zu erfinden gerade jetzt wichtig ist)
- Gemeinschaftsgastronomie neu erfinden – ein Werkzeugkoffer
- Lassen Sie sich durch praktische Einblicke bei einem der GV-Manager der letzten Jahre vor Ort inspirieren
- 5 Fragen zur Neuerfindung der Gemeinschaftsgastronomie – Lösungsorientierte Gruppenarbeit
- Impulsvortrag des Industriepartners zur Gegenwartsproblematik/-politik und Aufzeichnung von Lösungsansätzen
- „Energising Activity“: „Banana Game“ – Kleine Intermezzi

Die Referate, der praktische Austausch sowie praxisnahe Impulse zu Umsetzungsmöglichkeiten für eine attraktive und zeitgemäße Gastronomiekonzeption von Morgen stehen im Focus der Veranstaltungsreihe 2023/24.

Medienpartner: 

Mit freundlicher Unterstützung von:



GREEN GUIDES

reⁱⁿventis®

Gemeinsam erfinden wir Sie neu!

kitcat

Software for kitchen
and catering

Termin und Veranstaltungsort

25.04.2024

CANTine – Made by Traube Tonbach
c/o Vector Informatik GmbH

Franz-Mayer-Str. 8
93053 Regensburg



Teilnahmegebühr

390,- € zzgl. ges. USt. Im Seminarpreis sind Arbeitsunterlagen, gemeinsames Mittagessen, Kaffee- und Pausengetränke sowie eine Teilnahmebestätigung enthalten.

Anmeldung

Anmeldung online: anmeldung-workshops.sundf-gruppe.de

Veranstalter

S&F-Consulting Modernes Verpflegungsmanagement GmbH

info@sundf-gruppe.de

www.sundf-gruppe.de

Weitere Veranstaltungsorte

<https://www.sundf-gruppe.de/workshops>



S&F-Gruppe
Modernes Verpflegungsmanagement