



S&F-Gruppe
Modernes Verpflegungsmanagement



VERPFLEGUNGSKONZEPTE
unverzichtbar für erfolgreiche Gastronomie

Zukunftsstrategien im
Modernen Verpflegungsmanagement

S&F-WORKSHOPS²⁰/₂₁

Themen

- Wie erstelle ich ein zukunftsfähiges und tragfähiges Verpflegungskonzept
- Vorstellung der neuen Betriebsgastronomie der AXA Wiesbaden
- Von der Wahrnehmung zur Realität - Konzeptlösung am Beispiel AXA
- Nudging – ein erfolgreiches Konzept für die Betriebsgastronomie. Wie man Essensgäste dabei unterstützt, sich gesünder und nachhaltiger zu ernähren

Referent*innen



Martin Meyer

Geschäftsbereichsleiter Beratung
S&F-Gruppe



Hans Rudolph Eggenkämper

Leiter Workplace & Infrastruktur
Services
AXA



Marco Schulz

Berater für Verpflegungsmanagement
S&F-Gruppe



Thomas Zenker

Key-Account-Manager GV
Rational



Agnes Streber

Geschäftsleitung
Nudge-Concept

Termin und Veranstaltungsort

7. Mai 9.00-16:00 Uhr

AXA Konzern AG
Abraham-Lincoln Park 5
65189 Wiesbaden

Neuer Termin wird bekannt gegeben

Teilnehmer*innen

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

Verpflegungskonzepte von morgen

Maßgeschneiderte Verpflegungskonzepte für eine zukunftsfähige Gemeinschaftsgastronomie.

Die Entwicklungen der Außer-Haus-Verpflegung in den nächsten Jahren stehen im Mittelpunkt der aktuellen S&F-Workshop-Reihe. In den letzten Jahrzehnten haben sich die individuellen Lebens- und Arbeitsgewohnheiten immer weiterentwickelt, so dass ein einheitliches Verpflegungsangebot nicht mehr zeitgemäß ist. Gemeinsam mit unseren Fachreferent*innen zeigen wir Möglichkeiten auf, Qualität und Wirtschaftlichkeit trotz der steten Veränderung, gestiegener Kosten und wachsendem Wettbewerbsdruck zu erhöhen. Ein Highlight der Veranstaltungsreihe: die Teilnehmer*innen erhalten im Rahmen einer Betriebsbegehung Einblick in gelungene Neueröffnungen und renommierte Bestandsbetriebe. Lassen Sie sich in Theorie und Praxis inspirieren von zukunftsweisenden Umsetzungen der Branche.

Medienpartner:



Mit freundlicher Unterstützung von:



Wie sieht die Gastronomie der Zukunft eigentlich aus?

Moderne und intelligente Gemeinschaftsverpflegung erfordert neben der praktischen Organisation eine enge Verzahnung zwischen der Geschäftsführung, der Gastronomieleitung und den Mitarbeiter*innenn/Gästen.

- Welche Möglichkeiten analog zum Verpflegungskonzept können zur Struktur- und Prozessoptimierung genutzt werden, um die Wirtschaftlichkeit und Qualität der eigenen Dienstleistung zu verbessern und gleichzeitig die Bedürfnisse aller Beteiligten zu stillen?
- Welche Anforderungen müssen heute und zukünftig hinsichtlich Ökologie, Nachhaltigkeit und speziellen Ernährungsformen erfüllt werden?
- Welche Ideen bietet das Nudge – Konzept für die Betriebsgastronomie, damit die Essensgäste die gesündere Speisenwahl treffen?
- Welche Lösungen bietet die Industrie?
- Welche Herausforderungen kommen noch auf die GV zu?

Die Beantwortung dieser Fragen sowie praxisnahe Ideen und Umsetzungsmöglichkeiten für eine attraktive und zeitgemäße Außer-Haus-Verpflegung stehen im Fokus der Veranstaltungsreihe.

Termin und Veranstaltungsort

7. Mai 9.00-16:00 Uhr

AXA Konzern AG

Abraham-Lincoln Park 5

65189 Wiesbaden

Neuer Termin wird bekannt gegeben

Teilnahmegebühr

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

Anmeldung

Anmeldung online: <https://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>