



S&F-Gruppe
Modernes Verpflegungsmanagement



VERPFLEGUNGSKONZEPTE
unverzichtbar für erfolgreiche Gastronomie

Zukunftsstrategien im
Modernen Verpflegungsmanagement

S&F-WORKSHOPS²¹/₂₂

28. Oktober 2021 Wildau

Themen

- Wie erstelle ich ein zukunftsfähiges und tragfähiges Verpflegungskonzept
- Vorstellung der neuen Betriebsgastronomie der WSG
- ProVeg International – Wie man Essensgäste dabei unterstützt, sich gesünder und nachhaltiger zu ernähren

Referent*innen



Martin Meyer

Geschäftsbereichsleiter Beratung
S&F-Gruppe



Marco Schulz

Berater für Verpflegungsmanagement
S&F-Gruppe



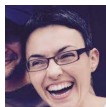
Dennis Walnsch-Zach

Küchenleiter Küche Wildau
WSG
Wildauer Service GmbH



Tobias Brand

Verkaufsleiter Deutschland
ELRO



Stefanie Heutling

Senior Consultant Food
Services
ProVeg International

Termin und Veranstaltungsort

28. Oktober 2021 9.00-16:00 Uhr
WSG Wildauer Service GmbH
Lessingstr. 24
15745 Wildau



Wildauer Service GmbH

Teilnehmer*innen

Der Workshop richtet sich an Führungskräfte der Außer-Haus-Verpflegung und deren Nachfolgende. 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 Teilnehmenden 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:

E L R O 



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 Mitarbeitenden/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 ProVeg für die Gemeinschaftsgastronomie, 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

28. Oktober 2021 9.00-16:00 Uhr
WSG Wildauer Service GmbH
Lessingstr. 24
15745 Wildau



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>

Hotelempfehlung: ontinent
<https://waldhotelamsee.de/hotel/zimmer>