



Herzlich Willkommen zum Workshop:
„Human Ressource Management in Zeiten des Fachkräftemangels“



Marcus Seidl

Geschäftsführender Gesellschafter

- Fachbuchautor und Dozent für Controlling und Verpflegungsmanagement
- Regionalleiter des Deutschen Vereins für Krankenhaus-Controlling (DVKC)
- Fachbeirat der Deutschen Hotelakademie
- Aufsichtsrat der Auxilio und Purus GmbH



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

Oliver Schrock

Prokurist, Geschäftsbereichsleiter Einkauf

- Dipl.-Ökotrophologe (Univ.), Dipl.-Betriebswirt (EBW) und Gesundheitsmanager (Univ.)
- Studium der traditionell-chinesischen Diätetik, University of TCM, Chengdu / China
- Seit mehr als 15 Jahren Unternehmensberater für Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung
- Bundesweiter Fachreferent und Fachbuchautor



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

Unternehmensbereiche



BERATUNG



PLANUNG



AUSSCHREIBUNGEN



EINKAUF



FÜHRUNGSKRÄFTEVERMITTLUNG





Martin Meyer



GBL Beratung

- **S&F-Beratung**

- Beratung und Betreuung im Sinne der Ausgewogenheit von Kosten und Qualität
- Prozessanalysen und Umsetzungsbetreuung, Hygienekonzepte sowie QM, Ausschreibungen, Personalberatung und Personalvermittlung – gezielt nach Ihren Bedürfnissen



Oliver Schrock



ppa. S&F-Einkauf

- **S&F-Einkauf**

- Systemvorteile auf Wunsch maßgeschneidert, das S&F-Einkaufsportal
- Kostenlose Mitgliedschaft und direkte Einkaufs- und Prozessvorteile in einem webbasierten Einkaufsverbund für Food & Non Food Produkte
- Bereitstellung von Online-Shops für Lieferanten



Ulrike und H-G. Kolb



Team der Kolb Planungsgesellschaft

- **S&F / Kolb Planung**
 - kompetente Anlagenplanung in allen Planungsphasen für erfolgreiche Verpflegungskonzepte
 - Professionelle und ganzheitliche Küchenplanung
 - Vom Konzept bis zur konkreten Anlagenplanung
 - Design, Bauausführung, Projektabwicklung





Unternehmenssitz

Derbystraße 9
85276 Pfaffenhofen
08441 – 79793 0

Niederlassung

Mastholter Straße 230
59558 Lippstadt
02941-66048 0

Weitere Standorte

59073 Hamm
26121 Oldenburg



Wissenstransfer leichtgemacht



- Ob im Plenum oder dem Kommunikationsforum, der fachliche Austausch begeistert
- Ausreichend Gelegenheit sich über Neuigkeiten und Trends der Branche zu informieren
- Das nächste Symposium findet am 15. und 16. Oktober 2020 statt

S&F-Förderpreis und „Branchen-Oskar“



auf dem S&F-Symposium



- Ziel des S&F-Förderpreises ist, Mut zu machen, neue und ungewöhnliche Wege zu gehen
- Die Gala-Abendveranstaltung bietet Raum für das Netzwerken und die Verleihung des GV-Manager des Jahres

Workshops, Seminare & Inhouse-Schulungen



Schnell und kompakt die wichtigsten Informationen der Branche

- Aktuelle Trends und Lösungsansätze für Sie und Ihre Mitarbeiter
- Strategisches Einkaufsmanagement
- Marketing, Neue Medien und Trends, strategisch vermarkten



- In Publikationen, Fachbüchern und Fachartikeln teilen wir unser Know-how mit Ihnen.
- Wissenstransfer von Experten für Experten.

Agenda



Ablaufplanung von bis		Themen	Dozenten
9.00 Uhr	9.15 Uhr	Begrüßung und Einführung in den Tag, kurze Vorstellungsrunde und Zeit für Fragen zum Workshop	Marcus Seidl/ Oliver Schrock S&F-Unternehmensgruppe
9.15 Uhr	10.15 Uhr	„Neue Führungs-/ Entwicklungskonzepte zur Überwindung der aktuellen Personalkrise“	Jürgen Failing WISAG Catering Holding GmbH & Co. KG
10.15 Uhr	10:30 Uhr	Kaffeepause und Erfahrungsaustausch	
10:30 Uhr	11:15 Uhr	„Aktuelle Trendströmungen und Marktentwicklung der kommenden 10 Jahre“	Oliver Schrock S&F-Unternehmensgruppe
11:15 Uhr	12:00 Uhr	„Die Technikindustrie als Systempartner – Potentiale richtig nutzen“	Tobias Brand Küppersbusch Großküchentechnik GmbH & Co. KG
12:00 Uhr	12:15 Uhr	„Prozess- und Qualitätsoptimierung am praktischen Beispiel der Fa. Hülshorst“	Frank Loennecker Hülshorst Feinkost GmbH
12:15 Uhr	13:15 Uhr	Mittagspause und Erfahrungsaustausch	

Agenda



Ablaufplanung von bis		Themen	Dozenten
13:15 Uhr	13:45 Uhr	Betriebsbegehung	Amedeus Hajek Geschäftsführer
13:45 Uhr	14:45 Uhr	„Paradigmenwechsel vom Arbeitgeber- zum Arbeitnehmermarkt. Das Bewerbungstraining für Unternehmen im Sinne des Personalmarketings.“	Jan Steffen eto Personalmarketing GmbH
14:45 Uhr	15:00 Uhr	Kaffeepause und Erfahrungsaustausch	
15:00 Uhr	15:45 Uhr	„Prozessoptimierung in der Gemeinschaftsverpflegung: Instrumente und Lösungsansätze aus der Praxis für die Praxis“	Marcus Seidl S&F-Unternehmensgruppe
15:45 Uhr	16:00 Uhr	Abschluss und Verabschiedung	