

19. S&F-SYMPOSIUM

09. bis 10. Oktober 2024

BEWÄHRTE LOCATION – INTERAKTIVES KONZEPT



**TEILNAHME
IN PRÄSENZ
ODER DIGITAL**

VERANSTALTUNGSORT:

VERANSTALTUNGSFORUM FÜRSTENFELD
Fürstenfeld 12
82256 Fürstenfeldbruck

Impressionen aus dem letzten Jahr –
hier geht's zum Film ►



DAS FENSTER IN DIE ZUKUNFT

DAS ERWARTET SIE:

- Grußwort
Prof. Dr.-Ing. Vanessa Borkmann, Fraunhofer Institut für Arbeitswirtschaft und Organisation IAO



- Keynotes und Impulsvorträge rund um:

„ZUKUNFTSTREND GASTWELT“

- New Work: Warum brauchen wir eine neue Arbeitswelt?
- Perspektivenwechsel „Logistik“: Wertschöpfungskette Erzeuger GV-Betrieb
- Der neue Fokus „Vending in der Gastwelt“
- Digitale Transformation

- Nachhaltigkeitsforum

- Vertiefung individuell ausgewählter Themenschwerpunkte im interaktiven WorldCafé

- Feierliches Abendevent mit Auszeichnung der GV-Manager und der GV-Teams des Jahres

- Verleihung des S&F-Förderpreises 2024

- Zeit für fachlichen Austausch & zum Netzwerken



ZIELGRUPPE:

Führungskräfte der Gemeinschaftsgastronomie aus den Bereichen Care, Business und Education sowie Branchenpartner aus Planung, Beratung und Industrie

Herzlich Willkommen zum 19. S&F-SYMPIOSIUM

MODERNES VERPFLEGUNGSMANAGEMENT
BEST PRACTICES FÜR INDIVIDUAL-, GEMEINSCHAFTS- UND SYSTEMGASTRONOMIE

09. bis 10. Oktober 2024



Wir, die S&F-Gruppe, laden Sie herzlich zu unserem 19. S&F-Symposium am 09. und 10. Oktober 2024 in das Veranstaltungsforum Fürstenfeld in Fürstenfeldbruck ein.

Wir freuen uns auf Ihr Kommen und einen regen Erfahrungsaustausch bei den Fachvorträgen im Plenum und Nachhaltigkeitsforum.

Herzlichst

Ulrich Fladung und Marcus Seidl

BEST PRACTICE

Wir bringen Erfahrung & Kompetenz aus Wissenschaft und Praxis.

DAS FENSTER IN DIE ZUKUNFT



19. S&F-SYMPOSIUM

PLENUM [Stadtsaal]

Mittwoch 9. Oktober 2024

ab 08:45 ___ Anmeldung, Ausgabe der Tagungsunterlagen

ab 09:00 ___ Snackfrühstück & Get together im Food- und Technik Forum

10:00 ___ Begrüßung & Einführung:



Oliver Schrock/
Martin Schmitz/
Linda Chalupová

10:15 ___ Begrüßungsworte/ Schirmherrschaft



Prof. Dr.-Ing. Vanessa Borkmann
Fraunhofer-Institut für Arbeitswirtschaft und Organisation IAO

10:20 ___ Keynote-Statement



„Zukunftstrend Gastwelt“
Frank Wagner
Präsident, FCSI Deutschland
und Österreich e.V.

Themenbereich 1 New Work: Warum brauchen wir eine neue Arbeitswelt?

10:40 ___ Impulsstatement

Persönlichkeitsentwicklung und
New Work – wie passt das zusammen?
Wie führt man die Gen Z?



Katharina Dienes
Senior Researcher,
Fraunhofer Institut für Arbeitswirtschaft
und Organisation

11:00 ___ Praxis-Sprint



Frank Klix
Geschäftsführender Gesellschafter,
ViPur Franchise GmbH

11:20 ___ Praxis-Sprint



Christian Gröbblinghoff
Spezialist Workplace & Infrastruktur-
Management Operations, AXA Konzern AG

11:40 ___ Frage- und Feedbackrunde

11:50 ___ Einführung in die WorldCafé-Thematik
Martin Schmitz

12:00 ___ Mittagspause & Besuch der Marktplätze

DAS FENSTER IN DIE ZUKUNFT

NACHHALTIGKEITSFORUM [Säulensaal]

#HELDEN

Mittwoch 9. Oktober 2024



Moderation:
Prof. Dr. Linda Chalupová,
Professur für Umwelt- und Nachhaltig-
keitswissenschaften, Hochschule Fulda

#HELDEN

Innovationen auf dem Weg zur Nachhaltigkeit

10:40 ___ Nachhaltigkeit ist kein Sahnehäubchen
mehr, es ist der ganze Kuchen
Prof. Dr. Linda Chalupová

11:00 ___ „Taste a fair world!“ Fairer, klima-
gerechter, nachhaltiger – leckerer?



Dr. Peter Schaumberger
Geschäftsführer,
GEPA – The Fair Trade Company

11:25 ___ Flexi, vegan, veggie, häh? Warum muss
alles imitiert werden?
Kann es nicht einfach lecker
schmecken?



Sebastian Müller
Gründer & Geschäftsführer,
Boonian

11:50 ___ Diskussion: Wie schmeckt die Zukunft?

12:00 ___ Mittagspause & Besuch der Marktplätze

Dienstag 8. Oktober 2024

13:00 ___ Optionaler Event

Besichtigung Betriebsrestaurant ohne
eigene Produktionsküche: „Max und
Maxi“, AXA Standort München

Bitte gesondert anmelden:
symposium@sundf-gruppe.de

PLENUM [Stadtsaal]

World Café: Gruppenarbeiten in 5 Foren

- 13:20** World-Café unter Leitung von Moderatoren
Thema des World Café: „Anders wird gut“: neu denken und Erfolgsfaktoren der Zukunft festlegen
Thema 1: Wie sieht unsere neue Arbeitswelt (New Work) von morgen aus?
Thema 2: Employer Branding: Der Arbeitnehmer ist jetzt König!
Thema 3: Digitaler Wandel: Unsere neue Fachkraft ist digital
Thema 4: Nachhaltiges Wirtschaften
Thema 5: Kundenorientierung

- 14:50** Kaffee- und Snackpause in den Ausstellerforen

Themenbereich 2 Der neue Fokus „Vending in der Gastwelt“

- 15:20** Impulsstatement
 Dr. Aris Kaschewi
Geschäftsführer, Bundesverband der Dt. Vending-Automatenwirtschaft e. V.

- 15:40** Praxis-Sprint
 Ronny Weber
Key Account Manager DACH, Pentagast Service GmbH

- 16:00** Praxis-Sprint
 Klaus-Jürgen Schumann
Abteilungsleiter DATEV-Gastronomie, DATEV eG

- 16:20** Frage- und Feedbackrunde

- 16:30** Kurze Kaffee- und Dialogpause

Innovative Konzepte 2024

- 16:45** Sieger Weltverbesserer-Wettbewerb 2024 – Laudatio und Kurzvorstellung der Preisträger

- 17:00** Förderpreis für Innovatives Verpflegungsmanagement 2024 – Laudatio und Kurzvorstellung des Preisträgers

- 17:15** S&F tritt der weltweit größten Einkaufsorganisation für die Gastwelt bei: buyers edge platform

- Zeitfenster zur individuellen Gestaltung (Hotelbezug, Kirchenbesuch)

- 17:45** Sektempfang

- 18:15** Auszeichnung „GV-Manager und GV-Team des Jahres 2024“

- 19:15** Eventabend in der Tenne: Kulinarisches aus der Achenbach-Delikatessen-Manufaktur

DAS FENSTER IN DIE ZUKUNFT

NACHHALTIGKEITSFORUM [Säulensaal]

- 13:20** Menübestellsystem 2.0: patientenorientiert, datengetrieben, nachhaltig



Jan Bodenbach
Co-Founder,
Hospichef

- 13:45** Intelligente Lösungen gegen Lebensmittelverschwendung: KI in der Gemeinschaftsverpflegung



Fabian von Aichberger
Chief of Staff,
Foodforecast Technologies GmbH

- 14:10** INWASTEMENT – reduzieren – investieren und profitieren



Torsten von Borstel
Geschäftsführer, Green Guides

- 14:35** Diskussion: Datenmanagement verhindert Blindflug

- 14:50** Kaffee- und Snackpause in den Foren

- 15:20** Unser Beitrag zu einer nachhaltigen und gesundheitsfördernden Ernährung, Best Practice: Menübewertung nach GREAT-Score



Birgit Metz
Geschäftsführerin, Greenado

- 15:45** Profitable Nachhaltigkeit in der Gastronomie – Erfolgsgeschichten zum Nachmachen



Chris Kaiser
CEO & Founder,
Klick-a-tree

- 16:10** Feedback- und Diskussionsrunde

- 16:30** Ende des 1. Veranstaltungstages

Ganztägig Gelegenheit zum regen Austausch und Netzwerken mit den Ausstellern und Interessierten rund um die Themen Nachhaltigkeit und Umwelt. Außerdem Fachvorträge mit anschließenden Diskussionen.

WERBEPARTNER:

Achenbach
DELIKATESSEN-MANUFAKTUR


KAHLA
Made in Germany. Since 1844.



Mauerer
ÖKO BÄCKEREI KONDITOREI GMBH



Do., 10. Oktober 2024

08:30 ____ Besuch der Marktplätze

09:00 ____ Rückblick auf den Vortrag

Themenbereich 3

„Perspektivenwechsel Logistik“ – Wert-schöpfungskette Erzeuger – GV-Betrieb

09:20 ____ Impulsstatement:



Prof. Dr. Thomas Hanke
Professor für Allgemeine Betriebswirtschafts-
lehre, insb. Logistik, FOM Hochschule für
Oekonomie & Management Essen

09:40 ____ Praxis-Sprint



Ralf Skrzypczyk
Zentrale Küchenleitung & Produkt-
entwicklung, Gastro & Soul GmbH

10:00 ____ Praxis-Sprint



Andreas Wecker
Direktor Tertiäre Leistungen, AMEOS Gruppe

10:20 ____ Frage- und Feedbackrunde

10:30 ____ Kaffee- und Snackpause in den
Foren Technik & Food

11:30 ____ Round Table „Wertschöpfungskette“

Themenbereich 4

Digitale Transformation

12:00 ____ Impulsstatement: Gastronomie
& Technologie



Dr. Katharina Blöcher
Data Strategy & KI Consultant,
Alexander Thamm GmbH

12:20 ____ Praxis-Sprint



Steffi Böck
Mitbegründerin und Marketingvorstand,
HOOSY e.V.

12:40 ____ Praxis-Sprint



Christoph Schönenberg
Leitung Services,
Alloheim Senioren-Residenzen SE

13:00 ____ Frage- und Feedback-Runde

13:10 ____ Mittagspause

14:10 ____ Ergebniszusammenfassung der Foren
des WorldCafés

14:40 ____ Keynote Statement Zukunft GV Zukunft
und Nachhaltigkeit



Jochen Pinsker
Senior Vice President Industry Advisor Food-
service Europe CIRCANA

15:00 ____ Zusammenfassung und Ausblick

Martin Schmitz / Linda Chalupová

DAS FENSTER IN DIE ZUKUNFT

Do., 10. Oktober 2024

Moderation: Prof. Dr. Linda Chalupová

#HELDEN

Heute wird es praktisch!

09:20 ____ Dynamische Zeiten: Bauen Sie
Windmühlen, keine Mauern!

Prof. Dr. Linda Chalupová

09:30 ____ Der Weg Nach - Haltigkeit



Horst Kafurke
Geschäftsführer,
E.ON Gastronomie GmbH

09:50 ____ Eine ökonomisch und ökologisch zukunfts-
fähige Klinikverpflegung – ein Gewinn für alle?



Andreas Wolf
Verwaltungsleiter & stv. technischer Leiter,
Isar Klinikum München

10:10 ____ Nachhaltigkeitsberichterstattung –
Erfahrungen aus der Praxis



Thomas Voß
Kfm. Direktor und EMAS-Umweltmanagement-
vertreter, LWL-Kliniken Münster und Lengerich

10:30 ____ Kaffee- und Snackpause in den Foren

11:30 ____ „Wandel wirkungsvoll gestalten – Nach-
haltigkeit als Denk- und Arbeitsweise“
Vortrag als interaktives Arbeiten



Carina Heyer
Senior Consultant, iCONDU GmbH



Dr. Michael Holzner
Geschäftsführer, iCONDU GmbH

12:50 ____ Diskussion: Dreamteam der Kompetenzen

13:10 ____ Mittagspause

14:10 ____ Nachhaltigkeiten wertschätzen:
Die verborgenen Kosten der Umwelt
in der Menükalkulation



Jana Elisabeth Böhmert
Master Public Health Nutrition,
Hochschule Fulda

14:25 ____ Zukunft auf dem Teller: Insekten als
nachhaltige Ernährungsquelle



Manuel Grlach
Bachelor of Science Oecotrophologie,
Hochschule Fulda

14:40 ____ Diskussion: Wissenschaft praktisch nutzen

14:50 ____ Ende des 2. Veranstaltungstages



VERLEIHUNG S&F-Förderpreis für Innovatives Verpflegungs- management

Der Förderpreis für Innovatives Verpflegungsmanagement wird für besondere betriebliche und/oder besondere wissenschaftliche Leistungen zur nachhaltigen und zukunftsfähigen Verpflegung vergeben. Entscheidende Kriterien für die Experten-Jury sind innovative Konzepte und Lösungen zu den möglichen Themen: Gesundheit, Ökonomie, Ökologie, Gesellschaft und Soziales.



AUSZEICHNUNG GV-Manager des Jahres

Einen Höhepunkt des Eventabends des 19. S&F-Symposiums wird die Verleihung der Branchenpreise „GV-Manager des Jahres“ sowie „GV-Team des Jahres“ darstellen. Das Management-Magazin für die Gemeinschaftsgastronomie, GVMANAGER, kürt bereits zum 15. Mal herausragende Persönlichkeiten der Branche.



WeltverbEsserer
Wettbewerb

WeltverbEsserer- Wettbewerb

Mit dem WeltverbEsserer-Wettbewerb möchte die Kreativagentur Branding Cuisine nachhaltigen Pionieren in der Gastronomie und Lebensmittelbranche eine Bühne bieten und Gehör verschaffen. Der WeltverbEsserer-Wettbewerb ist aktueller denn je und hat erstmalig im Jahr 2019 stattgefunden. Mit dem Wettbewerb werden Deutschlands nachhaltigste Konzepte in den Kategorien Restaurants, Food-Produkte und Gemeinschaftsverpflegung gesucht.

www.sundf-gruppe.de/symposium

Anmeldung unter: <http://anmeldung-symposium.sundf-gruppe.de/>

Ansprechpartner: Marcus Seidl, info@sundf-gruppe.de

VERANSTALTER:

S&F-Consulting Modernes
Verpflegungsmanagement GmbH
Derbystr. 9, 85276 Pfaffenhofen

INFORMATIONEN- UND AUSSTELLERFORUM:



IN KOOPERATION MIT:

