

# 19. S&F-SYMPIOSIUM

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 -SYMPOSIUM

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 Gröblichhoff  
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



## Donnerstag 10. Oktober 2024

08:30 \_\_\_ Besuch der Marktplätze

09:00 \_\_\_ Rückblick auf den Vortag

### 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  
Ökonomie & 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 \_\_\_ 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

## Donnerstag 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](http://www.sundf-gruppe.de/symposium)

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

Ansprechpartner: Marcus Seidl, [info@sundf-gruppe.de](mailto:info@sundf-gruppe.de)

### VERANSTALTER:

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

## INFORMATIONEN- UND AUSSTELLERFORUM:



## IN KOOPERATION MIT:

