

19. S&F-SYMPOSIUM

DAS FENSTER IN DIE ZUKUNFT

9.-10. OKTOBER 2024



fritz-kola®



temp-rite



delegate



PROGRAMMHEFT



S&F-Gruppe
Part of the Buyers Edge
Platform Group

INKAUF - BERATUNG - PLANUNG - FÜHRUNG
RÄFTEVERMITTLUNG - AUSSCHREIBUNGEI



HERZLICH WILLKOMMEN ZUM 19. S&F-SYMPIOSIUM 2024

❖❖❖ DAS FENSTER IN DIE ZUKUNFT ❖❖❖

Liebe Gäste und Teilnehmende,

herzlich willkommen zum 19.-S&F-Symposium in Fürstentfeldbruck!

Wir möchten gerne einen Blick aus der Wissenschaft und Praxis durch „Das Fenster in die Zukunft“ mit Ihnen werfen.

Die gegenwärtige Zeit erfordert von unserem Industriezweig „Gastwelt“ in Deutschland und anderen westlichen Ländern, gerade im Hinblick auf die multiplen Krisen sowie die welt- und innenpolitischen Veränderungen der jüngsten Vergangenheit, ein neues Denken, das mit großen Herausforderungen verbunden ist. Heute ist die Gastwelt – in Deutschland ebenso wie in anderen Teilen der westlichen Welt – ein wichtiger Wirtschaftszweig mit großer Bedeutung für Kultur, Tourismus und die Lebensqualität der Menschen innerhalb eines Landes. Wir müssen daran arbeiten, dass diese Gastronomie, auch wenn sie sich in etwas anderer Form weiterentwickelt, für unsere Gäste erhalten bleibt. Die Themenblöcke unserer Veranstaltung bieten Ihnen für Ihren individuellen Veränderungsprozess in Ihrem Gastronomiebetrieb vielleicht einen neuen Blick durch Ihr „Fenster in die Zukunft 2030“.

Des Weiteren sind wir stolz darauf, mit Ihnen zusammen unser **25-jähriges Firmenjubiläum der S&F-Gruppe** in diesen Tagen feiern zu dürfen. Und zu guter Letzt freuen wir uns, Ihnen auf unserer diesjährigen Veranstaltung die **Buyers Edge Platform** aus den USA als weltweit größte Einkaufsgemeinschaft und neuen Mutterkonzern der S&F-Gruppe vorstellen zu dürfen.

Wir danken Ihnen für Ihr Kommen und wünschen Ihnen viel Freude und spannende Tage bei der Veranstaltung.

Marcus Seidl



Ulrich Fladung



DIE HANDOUTS ZU DEN VORTRÄGEN FINDEN SIE UNTER.
<https://www.sundf-gruppe.de/microsites/sf-download-symposium-2024/>
PASSWORT: 19SYMP-2024

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 des 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,
09. 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



*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 IAO*

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,
09. 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,
08. Oktober 2024**

13:00 ___ Optionaler Event

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

Bitte gesondert anmelden:
symposium@sundf-gruppe.de

PLENUM [Stadtsaal]

WorldCafé: Gruppenarbeiten in 5 Foren

- 13:20** WorldCafé unter Leitung von Moderatoren
Thema des WorldCafés: „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 KONDITIONE GMBH



Do., 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
 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 Feedbackrunde

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
 Foodservice 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, CEO Smart4Eco

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 und 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 & GV-Team 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

INFORMATION- UND AUSSTELLERFORUM:



IN KOOPERATION MIT:





HOBART

SPÜLEN UND POLIEREN
MIT NUR EINER MASCHINE

SPAREN SIE
KOSTEN, ARBEITSZEIT, PLATZ!



Die neue Generation
Gläser- und Geschirrspülmaschinen

WELTNEUHEIT



BUNZL Großhandel

**SO GROSS WIE
IHRE ERWARTUNGEN!**

**WIR LIEFERN GUTES FÜR IHRE
KUNDEN UND DEN PLANETEN.**

- Produkte für Hygiene und Reinigung
- Food-Verpackungen
- Nachhaltige Services
- Persönliche Beratung
- Clevere Individuallösungen



MEHR ZUM KOMPLETTEN ANGEBOT:
[bunzl-grosshandel.de/angebot](https://www.bunzl-grosshandel.de/angebot)



09.10.2024 ... 10:00 Uhr ... Stadtsaal



BEGRÜSSUNG

OLIVER SCHROCK

S&F, Prokurist, GBL Einkauf

Begrüßung und Einführung

Herr Schrock verfügt über mehrjährige berufs-praktische Erfahrungen in der Klinik- und Heimverpflegung sowie Betriebs- und Militärgastronomie. Unter anderem war er als Assistent des Leiters der Betriebsgastronomie der HEW Hamburgische Electricitäts-Werke AG tätig. In der Militärgastronomie war Herr Schrock über fünf Jahre als Projektleiter verantwortlich.

Zudem hat er das Studium der traditionell-chinesischen Diätetik an der University of TCM, Chengdu / China absolviert.

Seit nun mehr über 16 Jahren ist Herr Schrock als Unternehmensberater für Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung tätig.

In der S&F- Gruppe ist er seit Oktober 2007 beschäftigt. Als Bereichsleiter und Prokurist verantwortet er den Geschäftsbereich S&F- Einkauf, ist nationaler Ansprechpartner für das internetbasierte S&F-Einkaufsportale sowie darüber hinaus zuständig für die Erstellung von Marketing-Konzeptionen.

Als Fachreferent und Fachbuchautor (z.B. „Modernes Verpflegungsmanagement“) ist er bundesweit tätig.

RAUM FÜR IHRE NOTIZEN

09.10.2024 ... 10:00 Uhr ... Stadtsaal



MODERATION

MARTIN SCHMITZ

Inhaber Schmitz Marketing GmbH, Nachrodt-Wiblingwerde

Martin Schmitz führt Sie durch die Vorträge

Martin Schmitz ist Marketing-Experte für **Hotellerie, Gastronomie und Tourismus**. Gelernter **Hotelfachmann** und Hotelbetriebswirt. Mit langjähriger und **fundierter Erfahrung**. Als Consultant, Dozent, Gründer und Trainer kennt er die Bedürfnisse und Herausforderungen der Gastwelt.

In **professionellen Seminaren, Workshops und Moderationen** erfahren Sie alles, was Sie über **Employer Branding, Nachhaltigkeit**

oder **strategisches Hotel-, Gastronomie und Tourismusmarketing** wissen müssen. Gemeinsam mit Martin Schmitz entwickeln Sie ganzheitliche und **praxisorientierte Marketing Strategien** für Ihre erfolgreiche Zukunft. **Individuell** auf Ihr Unternehmen und Ihre Anforderungen zugeschnitten.

Denn **echte Erfahrung** erzielt echte Erfolge. Versprochen.

- Familienmensch und Vater von zwei Töchtern
- Gründer und Inhaber von Schmitz Marketing
- 10 festangestellte Expertinnen und Experten für Ihr Marketing
- Moderations-, Speaker- und Vortragstätigkeiten
- Lehrgangsentwicklung E-Commerce-Management für die Deutsche Hotelakademie
- Trainer-Tätigkeit und Vorlesungen für die Lehrgänge Hotelbetriebswirtschaft, Revenue Management und Online Marketing Management an der Deutschen Hotelakademie

- Zertifizierter Google Partner mit allen Abschlüssen
- Gastvorlesungen für diverse Bildungsträger u.a. Internationale Berufsakademie, Hochschule Koblenz -University for Applied Sciences
- Zertifizierter Fachtrainer gemäß ISO 17024
- Veröffentlichungen und Kolumnen in (Fach-)Magazinen und Zeitungen
- Hotelfachmann
- Hotelbetriebswirt

RAUM FÜR IHRE NOTIZEN

linktr.ee/schmitz.marketing





09.10.2024 ... 10:15 Uhr ... Stadtsaal

BEGRÜSSUNGSWORTE

**PROF. DR. -ING.
VANESSA BORKMANN**

Fraunhofer-Institut für Arbeitswirtschaft und
Organisation IAO

Begrüßungsworte

Prof. Dr.-Ing. Vanessa Borkmann ist Professorin für Tourismus mit Schwerpunkt Hotelmanagement an der SRH Berlin University of Applied Sciences. Sie ist Division Director am Fraunhofer IAO in Stuttgart und leitet dort den Forschungsbereich "Stadtsystemgestaltung bzw. Urban Systems Engineering". Ihre Forschung umfasst Arbeiten in den Themenfeldern "Living, Hotels, Travel & Destinations", "Cities, Districts & Food Supply" sowie "Arts, Culture & Museums". Als studierte Architektin, Mitglied der Architektenkammer Baden-Württemberg und promovierte Arbeitswissenschaftlerin erforscht Sie in diesem Kontext Konzepte und Lösungen für innovative Umgebungen und Serviceinnovationen. Sie

ist Initiatorin und Leiterin der Forschungsnetzwerke FutureHotel, Future Public Space, Future Corporate Food und des Museum Innovation Networks. 2011 erhielt Sie den »Innovationspreis für Technologiemanagement« und 2017 den »Hospitality Innovation Award« am Fraunhofer IAO als Anerkennung für bedeutende Leistungen, die die internationale Hotelbranche nachhaltig beeinflussen. Sie ist Herausgeberin und Autorin zahlreicher wissenschaftlicher Publikationen, Keynote Speakerin bei internationalen Fachveranstaltungen und bringt sich als Expertin für Innovation, Digitalisierung und Transformation in verschiedenen Gremien ein.

RAUM FÜR IHRE NOTIZEN



09.10.2024 ... 10:20 Uhr ... Stadtsaal

KEYNOTE STATEMENT

FRANK WAGNER

Präsident, FCSI Deutschland und Österreich e.V.

Keynote Statement „Zukunftstrend Gastwelt“

Frank Wagner, geboren am 12. Mai 1965, ist ein deutscher Experte mit über drei Jahrzehnten Erfahrung in der Küchen- und Gastronomieplanung. Nach dem Abschluss seines Studiums an der Humboldt-Universität zu Berlin im Jahr 1989 als Diplomingenieur, spezialisiert auf die Technologie der Getreideverarbeitung, begann Wagner seine Karriere als Projektingenieur im Bereich der Backwarenindustrie und Biotechnologie.

Seine umfangreiche berufliche Laufbahn umfasst unter anderem Tätigkeiten als Planer für Küchentechnik sowie als geschäftsführender Gesellschafter und Partner in verschiedenen Planungsbüros, darunter die Profil Concept GmbH und

die k3 Planungsgesellschaft mbH & Co. KG. Wagner hat dabei nicht nur Projekte in Deutschland und Österreich geleitet, sondern auch weltweit Konzepte für Hotels, Kantinen, Restaurants und Markthallen entwickelt.

Als Präsident des FCSI Deutschland und Österreich e.V. und Vorsitzender des FCSI EAME e.V. hat Wagner auch eine führende Rolle in internationalen Berufsverbänden. Zudem ist er ordentliches Mitglied im VDI Verein Deutscher Ingenieure e.V. und hat bedeutende Fachliteratur im Bereich der Großküchenplanung veröffentlicht, die weltweit Anerkennung findet. Wagner spricht fließend Deutsch und Englisch, sowie fortgeschrittenes Russisch. Er ist verheiratet und hat zwei erwachsene Töchter!

RAUM FÜR IHRE NOTIZEN



09.10.2024 ... 10:40 Uhr ... Stadtsaal

NEW WORK

KATHARINA DIENES

Senior Researcher, Fraunhofer-Institut für
Arbeitswirtschaft und Organisation IAO

Persönlichkeitsentwicklung und New Work - wie passt das zusammen? Wie führt man die G Z?

Katharina Dienes studierte Architektur mit dem Schwerpunkt Städtebau an den Universitäten in Stuttgart, Kassel und Budapest. Ihren Abschluss als studierte Architektin absolvierte sie im Jahr 2016. Nach ihrem Studium erweiterte Frau Dienes ihren Bildungsgrad durch eine journalistische Zusatzausbildung beim polis Magazin für Stadt- und Projektentwicklung. Seit 2018 ist Frau Dienes am Fraunhofer-Institut für Arbeitswissenschaften und Organisation IAO tätig.

Von 2018 bis 2022 entwickelte sie im Team Workplace Innovation neue Büro-, Arbeits- und Lernwelten. Im Fokus standen dabei sowohl die Innenraumgestaltung

als auch die Begleitung von Mitarbeitenden im Kulturwandel. Seit 2022 ist Katharina Dienes Teil des Team Smart Urban Environments und forscht zu innovativen und kreativen Stadtsystemen, der Integration von neuen Wohnmodellen wie Co-Living im Stadtkontext, sowie neuen Arbeitswelten im Bereich des Gastgewerbes und Hospitality im Innovationsnetzwerk FutureHotel.

Momentan arbeitet Frau Dienes zusätzlich als freie Autorin beim polis Magazin und realisiert ihre Dissertation an der Universität Stuttgart zu Dritten Arbeitsorten im Stadtkontext.

RAUM FÜR IHRE NOTIZEN

09.10.2024 ... 11:00 Uhr ... Stadtsaal



NEW WORK

FRANK KLIX

Geschäftsführender Gesellschafter, ViPur Franchise GmbH

Praxis Sprint

Frank Klix ist ein 63-jähriger Unternehmer, Visionär und Herzensmensch. Mit drei erfolgreichen Gastronomiekonzepten lebt er seine Leidenschaft für die Branche. Angetrieben von Lebenslust, ständigem Lernen und den tollen Menschen um ihn herum, fokussiert er sich auf Leadership und Innovation. Sein Weg begann in einer Unternehmerfamilie mit einer Metzgerei, in der er das Handwerk von Grund auf erlernte. Bereits mit 22 Jahren eröffnete er seine erste

eigene Gastronomie und entdeckte dabei seine Liebe zur Branche. Über die Jahre entwickelte er ein kreatives Systemdenken, das ihm half, systemische Komplexität zu meistern und kontinuierlich weiterzuentwickeln. Seine Innovationsfreude zeigt sich besonders in den Bereichen Künstliche Intelligenz und Digitalisierung, die ihm ermöglichen, das zu tun, was ihn wirklich antreibt: mit seinem großartigen Team neue Ideen umzusetzen und Dinge voranzutreiben.

RAUM FÜR IHRE NOTIZEN

09.10.2024 ... 11:20 Uhr ... Stadtsaal



NEW WORK CHRISTIAN GRÖBLINGHOFF

Spezialist Workplace & Infrastruktur-Management
Operations, AXA Konzern AG

„Praxis Sprint New Work+Next Level bei der AXA Gastronomie“

Christian Gröblinghoff ist verantwortlich für die Konzepte der AXA-Gastronomieflächen in Deutschland, die sich über 11 Standorte mit verschiedenen Dienstleistern erstrecken. Als ausgebildeter Koch, Fachwirt im Facility Management

und staatlich geprüfter Hotelbetriebswirt stellt er sich den Herausforderungen, Mitarbeitende zu vereinen und ins Büro zu locken. Sein Fokus liegt auf der Fragestellung, wie die Gastronomie zur Reduktion von CO₂-Emissionen beitragen kann.

RAUM FÜR IHRE NOTIZEN



09.10.2024 ... 15:20 Uhr ... Stadtsaal

VENDING IN DER GASTWELT

DR. ARIS KASCHEFFI

Geschäftsführer, Bundesverband der
Dt. Vending-Automatenwirtschaft e. V.

Die Gemeinschaftsverpflegung von morgen ist automatisiert

Dr. Aris Kascheffi arbeitet seit 2005 für den Bundesverband der Deutschen Vending-Automatenwirtschaft (BDV) als Justiziar in Köln. Seit 2011 ist er Geschäftsführer des BDV, der derzeit die Interessen von rund 400 Mitgliedsunternehmen vertritt. Kascheffi war nach seinem Studium der Rechtswissenschaften an der Universitäten Köln

und der Université de Paris I Panthéon-Sorbonne mit anschließender Promotion, zunächst als Rechtsanwalt für verschiedene Wirtschaftskanzleien tätig. Schwerpunkte seiner Arbeit waren hier unter anderem nationales und internationales Wirtschaftsrecht sowie nationales und internationales Privat- und Zivilprozessrecht.

RAUM FÜR IHRE NOTIZEN



09.10.2024 ... 15:40 Uhr ... Stadtsaal

VENDING IN DER GASTWELT RONNY WEBER

Key Account Manager DACH, Pentagast Service GmbH

„Grab&Go als Ergänzung oder Lösung in der GV?“

Ronny Weber, geboren 1983, hat sich über die Jahre eine umfassende Expertise in der Systemgastronomie und Großküchentechnik erarbeitet. Seine berufliche Laufbahn begann mit einer Ausbildung zum Fachmann für Systemgastronomie bei McDonald's, gefolgt von einer Weiterbildung zum Wirtschaftsfachwirt. In den letzten fast 12 Jahren hat er sich intensiv auf die Großküchentechnik spezialisiert und ist sowohl im Vertrieb als auch in der Beratung tätig.

Derzeit arbeitet er als Key Account Manager DACH bei der Pentagast Service GmbH, wo er eine entscheidende Rolle bei der Betreuung und Beratung wichtiger Kunden einnimmt. Darüber hinaus engagiert sich Ronny Weber aktiv in verschiedenen gastronomischen Netzwerken und setzt sich kontinuierlich für die Optimierung von Prozessen in der Gastronomiebranche ein.

RAUM FÜR IHRE NOTIZEN

09.10.2024 ... 16:00 Uhr ... Stadtsaal



VENDING IN DER GASTWELT

KLAUS-JÜRGEN SCHUMANN

Abteilungsleiter DATEV-Gastronomie, DATEV eG

Vending im Wandel: Neue Angebote in der DATEV-Gastronomie

Klaus-Jürgen Schumann, Diplom-Kaufmann und seit 1988 bei DATEV tätig, begann seine Karriere mit einem zweijährigen Trainee-Programm im Bereich Service und Vertrieb. Anschließend arbeitete er neun Jahre als Personalreferent, wobei er maßgeblich am Aufbau der Informationszentren in den neuen Bundesländern beteiligt war. Nach einer kurzen Tätigkeit als Referent im Vorstand Marketing wechselte er 2010 in die Position des Abteilungsleiters der DATEV-Gastronomie. In dieser Funktion ist er für die strategische Entwicklung und operative Leitung eines eigenständigen Kosten-Centers verantwortlich, das 106 Mitarbeitende beschäftigt und fünf Großküchen

sowie acht Bistros betreibt. Die DATEV-Gastronomie, die vor der Pandemie täglich bis zu 3300 Menüs zubereitete, versorgt heute durchschnittlich 1350 Personen und bietet zudem Konferenzservices für bis zu 1000 Teilnehmer an. Schumann, der 61 Jahre alt ist, vereint umfassende Expertise in den Bereichen Vertrieb, Marketing und Personalmanagement und hat in seinen über 30 Jahren bei DATEV zahlreiche Schlüsselpositionen durchlaufen. DATEV selbst ist eine führende IT-Community für Steuerberater, Wirtschaftsprüfer und Rechtsanwälte mit weltweit 8.870 Mitarbeitern, über 620.000 Kunden und einem Umsatz von 1,44 Milliarden Euro.

RAUM FÜR IHRE NOTIZEN

10.10.2024 ... 09:20 Uhr ... Stadtsaal



LOGISTIK

PROF. DR. THOMAS HANKE

Professor für Allgemeine Betriebswirtschaftslehre, insb.
Logistik, FOM Hochschule für Oekonomie & Management Essen

„Resilienz in der Lieferkette“ oder „Resiliente Lieferketten in turbulenten Zeiten“

Thomas Hanke ist Professor für Allgemeine Betriebswirtschaftslehre und Logistik an der FOM Hochschule für Ökonomie und Management. Er ist wissenschaftlicher Direktor des mile Institute for Mobility, Infrastructure, Logistics & Energy. Zuvor nahm er vielfältige Aufgaben an verschiedenen Lehrstühlen und Forschungseinrichtungen wahr.

Er verfügt über langjährige Erfahrung in der betrieblichen Praxis durch Tätigkeiten für eine Bank, eine Management- und Technologieberatung, einen Startup-Inkubator sowie im internationalen Projektmanagement. Thomas Hanke studierte Kommunikationswissenschaft und promovierte im Fach Wirtschaftsinformatik zum Dr. rer. pol.

RAUM FÜR IHRE NOTIZEN



10.10.2024 ... 09:40 Uhr ... Stadtsaal

LOGISTIK

RALF SKRZYPCZYK

PASSIONATE ABOUT PEOPLE AND BRANDS -
Gastro & Soul GmbH

Praxis Sprint

Ralf Skrzypczyk ist Küchenmeister und Diätkoch mit mehr als 40 Jahren Berufserfahrung. Nach Stationen in der Sternegastronomie und ersten Erfahrungen mit der Systemgastronomie bei Mövenpick (Mitte der 1980er Jahre) arbeitet er seit 23 Jahren für die Gastro & Soul GmbH in Hildesheim. Als operativer Küchenleiter, Food Developer und langjähriger Einkäufer ist er für die Konzepte Café Del Sol, Bavaria Alm, LewensLust und Vapiano Deutschland tätig. Zwischenzeitlich entwickelte und etablierte er als

Geschäftsführer die Pinsa del Sol Manufaktur. Seit der Eröffnung des ersten Café del Sol-Betriebes im Jahr 2001 hat er neben der Menü- und Küchenplanung, als Boardmitglied auch an der Gestaltung und dem Ausbau der Konzepte mitgewirkt. Im Jahr 2023 holte sich Vapiano den Guinness World Records „Italian Kiss“ in Berlin Tempelhof zurück, einen Kraftakt und Erfolg, den Ralf Skrzypczyk auf der Zielgeraden seines Berufslebens nicht missen möchte.

RAUM FÜR IHRE NOTIZEN

10.10.2024 ... 10:00 Uhr ... Stadtsaal



LOGISTIK

ANDREAS WECKER

Direktor Tertiäre Leistungen, AMEOS Gruppe

Praxis Sprint

Andreas Wecker, geboren in Garmisch-Partenkirchen, ist 53 Jahre alt, verheiratet und Vater von zwei Kindern. Er ist ausgebildeter Küchenmeister und Betriebswirt und seit über 20 Jahren schwerpunktmäßig im Care-Bereich tätig. Nach seiner Arbeit als Lieferant für Speiserverteilung in der Industrie sowie in leitenden Positionen bei einem Caterer und als Betriebsleiter

einer Servicegesellschaft ist er seit fast 6 Jahren Direktor für tertiäre Leistungen bei der AMEOS Gruppe. Dort verantwortet er als Geschäftsführer die Bereiche Speiserversorgung, Unterhaltsreinigung, Stationservice, Logistik, Fuhrpark, Mobilfunk, medizinischer Schreibdienst und Zentrale Sterilgutaufbereitung.

RAUM FÜR IHRE NOTIZEN



10.10.2024 ... 12:00 Uhr ... Stadtsaal

DIGITALE TRANSFORMATION

**DR.
KATHARINA BLÖCHER**

Data Strategy & KI Consultant, Alexander Thamm GmbH

Innovationstreiber KI - Wie Robotics & Datenplattformen die Gastronomie verändern

Dr. Katharina Blöcher beschäftigt sich seit über 12 Jahren mit der Rolle von Daten & Analytics für Unternehmen. An der Universität Leipzig promovierte sie am Institut für Wirtschaftsinformatik zu den Themen datenbasierte Services, künstliche Intelligenz

und Robotics in der Gastronomie. 2021 initiierte sie den Foodservice Digital Hub als Netzwerk & Austauschplattform rund um die Digitalisierung der Gastronomie. Gastronomie und Technologie zu vereinen ist für sie eine Herzensangelegenheit.

RAUM FÜR IHRE NOTIZEN



10.10.2024 ... 12:20 Uhr ... Stadtsaal

DIGITALE TRANSFORMATION

STEFANIE BÖCK

Mitbegründerin und Marketingvorstand, HOOSY e.V.

Praxis Sprint

Stefanie Boeck ist Mitgründerin und Marketingvorstand des „Gastro Schnittstellen-Vereins“ HOOSY e.V., der es sich zum Ziel gesetzt hat, die Hospitality zu vereinen. Mithilfe von Schnittstellen-Zertifizierungen soll es Unternehmen in der Hospitality maßgeblich vereinfacht werden, digitale Tools auszuwählen, die nahtlos zusammenarbeiten können.

Neben ihrer ehrenamtlichen Tätigkeit bei HOOSY ist Boeck seit Januar bei Transgourmet Deutschland beschäftigt als nationale Leiterin Konzept und Digital Foodservice. In dieser Funktion entwickelt sie den Support und das Consulting im Transgourmet Foodservice weiter und unterstützt damit den Vertrieb.

Konkret bedeutet das, dass sie das Digitalportfolio, also alle digitalen Tools und Services, die vom Kunden direkt genutzt werden, prüft, strukturiert, optimiert und deren Vermarktung konzipiert. Auch hier geht es unter anderem um das optimale Ineinandergreifen der einzelnen Anwendungen.

Zuletzt leitete Boeck seit Januar 2020 bei Gastro-MIS den Bereich Marketing und Sales und war seit Dezember 2021 zweite Geschäftsführerin. Die Marketingexpertin bringt durch ihre früheren Stationen bei Klarna und dem Plattform-Banking-Spezialisten ndgit langjährige Expertise aus dem Fintech-Sektor mit.

RAUM FÜR IHRE NOTIZEN



10.10.2024 ... 12:40 Uhr ... Stadtsaal

DIGITALE TRANSFORMATION

CHRISTOPH SCHÖNENBERG

Leitung Services, Alloheim Senioren-Residenzen SE

Praxis Sprint

Der Weg ins Management des Service-Bereichs der Alloheim Senioren-Residenzen SE begann für Christoph Schönenberg mit einer Ausbildung als Restaurantfachmann und Koch. Mit dem Studium als Verpflegungsbetriebswirt im Gepäck übernahm er dann verschiedene Leitungsfunktionen im Küchenmanagement und Fachbereich Services des Unternehmens.

Heute leitet er den Fachbereich Services des größten

privaten Pflegeanbieters in Deutschland und führt mit seinem Leitungsteam rund 4500 Mitarbeitende in den 256 Pflegeeinrichtungen. Dort entwickelt er gemeinsam mit dem Team die Verpflegung der Bewohnerinnen und Bewohner, die Reinigung der Einrichtungen sowie die Textilversorgung stetig weiter. Immer im Blick: eine hohe Qualität und Effizienz sowie eine nachhaltige Umsetzung auf Basis digitaler Lösungen.

RAUM FÜR IHRE NOTIZEN

10.10.2024 ... 14:40 Uhr ... Stadtsaal



JOCHEN PINSKER

Senior Vice President Industry Advisor Foodservice Europe
CIRCANA

Aktuelle Chancen und Herausforderungen der Gastronomie

Jochen Pinsker ist seit über 25 Jahren ein führender Experte für Foodservice-Trends und Verbraucherverhalten in Europa und weltweit. Bei Circana, wo er als Account Manager begann, baute er das Foodservice-Geschäft von zwei auf zehn europäische Länder aus und verantwortet heute die Expansion und Entwicklung neuer Services in Europa und dem Nahen Osten. Als Senior Vice President berät er große Unternehmen und tritt häufig als Redner auf

internationalen Branchenveranstaltungen auf. Er ist eine angesehene Quelle für Brancheninformationen und wurde 2022 vom foodservice-Magazin als eine der 40 einflussreichsten Persönlichkeiten der Branche der letzten 40 Jahre ausgezeichnet. Vor seiner Tätigkeit bei Circana war er in der Sportbranche und als Leiter Events und Catering in einer großen deutschen Arena tätig.

RAUM FÜR IHRE NOTIZEN

Werbung Achenbach

Werbung Kahla

Werbung Mauerer



09.10.2024 ... 10:40 Uhr ... Säulensaal

MODERATION

PROF. LINDA CHALUPOVA

Professur für Umwelt- und Nachhaltigkeitswissenschaften,
Hochschule Fulda

Moderation: Prof. Linda Chalupová führt Sie durch die Vorträge

Prof. Dr. Linda Chalupová ist Professorin für Umwelt- und Nachhaltigkeitswissenschaften an der Hochschule Fulda, zertifizierte Aufsichtsrätin, Autorin und Keynote-Speakerin. Sie ist Experte für nachhaltiges Wirtschaften mit umfassender branchenübergreifender Erfahrung, u.a. in der Verpackungsindustrie und Gemeinschaftsverpflegung. In ihrer Forschung und Praxis

konzentriert sich Prof. Dr. Chalupová auf die Implementierung von ESG-Strategien und die nachhaltige Transformation von Unternehmen. Sie ist in nationalen und internationalen Gremien wie z.B. ISO, DIN, DGE und im Nachhaltigkeitsausschuss der IHK Frankfurt am Main aktiv. Ihr Motto: „Nachhaltigkeit ist kein Ziel, sondern eine Reise – und wer sagt, dass Profit und Verantwortung nicht Hand in Hand gehen können?“

RAUM FÜR IHRE NOTIZEN



09.10.2024 ... 11:00 Uhr ... Säulensaal

„TASTE A FAIR WORLD!“

**DR.
PETER SCHAUMBERGER**

Geschäftsführer, GEPA – The Fair Trade Company

**„Taste a fair world!“ Fairer, klimagerechter,
nachhaltiger – leckerer?**

Peter Schaumberger ist Geschäftsführer für Marke und Vertrieb der Fair-Trade-Pionierin GEPA. Für den gelernten Landwirt und Agrarökonom verbindet Fair Trade die beiden Elemente Ökolandbau und Entwicklungsförderung. Die GEPA steht für Handelsgerechtigkeit als Grundlage für Klimagerechtigkeit. Als Mitbegründer der Initiative für eine „Faire und ökologische Marktwirtschaft“ setzt er sich für faire Praktiken im europäischen Lebensmittelhandel ein.

Für viele gilt: Im Einkauf wird der Gewinn gemacht. Die GEPA stellt bei der betriebswirtschaftlichen Rechnung die Partner in den Fokus. Für sie gilt: 100 Prozent fair, möglichst über 90 Prozent bio. Seit 1975 sind ihre Ziele: benachteiligte Kleinbäuer*innen fördern, zum nachhaltigen Konsum sensibilisieren und durch politische Lobbyarbeit zu einer gerechteren Weltwirtschaft beitragen.



09.10.2024 ... 11:25 Uhr ... Säulensaal

FLEXI, VEGAN, VEGGIE, HÄH?

SEBASTIAN MÜLLER

Gründer & Geschäftsführer, Boonian

**Flexi, vegan, veggie, häh? Warum muss alles imitiert
werden? Kann es nicht einfach lecker schmecken?**

Sebastian Müller ist einer der Gründer von BOONIAN (www.boonian.com). Als ehemaliger Leistungssportler war ihm eine gesunde und ausgewogene Ernährung schon immer wichtig – nicht nur, um Sport auf hohem Niveau zu betreiben, sondern auch aus persönlicher Überzeugung. Diese Leidenschaft hat er von seinem Vater geerbt, der früher Schulkantinen betrieb.

Nachhaltigkeit und ein Leben im ökologischen Gleichgewicht sind zentrale Werte, die ihn sowohl beruflich als auch privat antreiben. Auf dem S&F-Symposium wird er eine kritische Perspektive auf den Trend zur Lebensmittelimitation werfen. Seine Vision: Produkte, die nachhaltig und lecker sind – ohne den Zwang zur Nachahmung.



09.10.2024 ... 13:20 Uhr ... Säulensaal

MENÜBESTELLSYSTEM 2.0

JAN BODENBACH

Co-Founder, Hospichef

Menübestellsystem 2.0: patientenorientiert, datengetrieben, nachhaltig

Jan Bodenbach ist Mitgründer und Geschäftsführer von HospiChef. Im Rahmen des betriebswirtschaftlichen Bachelorstudiums an der WHU - Otto Beisheim School of Management in Vallendar forschte er bereits 2018 zur Digitalisierung des Gesundheitswesens. Im Masterstudium an der Technischen Universität in München und an der University of California in Berkeley begeisterte er sich zunehmend für die

Schnittmenge aus Informatik, Ernährung und Nachhaltigkeit. Bis zur Unternehmensgründung von HospiChef sammelte er Erfahrungen im Bereich der Risikokapitalfinanzierung von Startups sowie in der Unternehmensberatung. Der Beitrag zur Nachhaltigkeit in der Care-Verpflegung wurde 2022 mit dem Gründerpreis Digitale Innovationen des Bundesministeriums für Wirtschaft und Klimaschutz honoriert.



09.10.2024 ... 13:45 Uhr ... Säulensaal

LEBENSMITTELRETTUNG

FABIAN V. AICHBERGER

Chief of Staff, Foodforecast Technologies GmbH

Intelligente Lösungen gegen Lebensmittelverschwendung: KI in der Gemeinschaftsverpflegung

Fabian von Aichberger ist Chief of Staff beim Kölner KI-Startup Foodforecast, bei dem er vor mehr als drei Jahren noch während seines Studiums als erster Praktikant angefangen hat. In dieser Zeit hat er sich in mehreren Funktionen mit dem Unternehmen weiterentwickelt und an den Themen Datenanalyse, Finanzierung und Strategie gearbeitet. Heute arbeitet er als Chief of Staff in engem Austausch mit dem Gründerteam und vermehrt an Business-Development-Themen und der Internationalisierung.

Zu Beginn seiner Laufbahn studierte er Betriebswirtschaftslehre an der Universität Mannheim und erarbeitete sich dadurch nicht nur ein hochqualitatives Grundlagenwissen, sondern auch ein starkes Netzwerk. Aus dieser Zeit stammt auch sein Ehrenamt bei der Non-Profit-Organisation Invest it!, bei der er seither Vorstandsmitglied ist. Das Thema Nachhaltigkeit, ob ökologisch oder ökonomisch, vereint all seine Tätigkeiten.



09.10.2024 ... 14:10 Uhr ... Säulensaal

INWASTEMENT - REDUZIEREN TORSTEN VON BORSTEL

Geschäftsführer, Green Guides

INWASTEMENT - reduzieren - investieren und profitieren

Ist Macher, kreativer Kopf, Leiter und Lenker der Green Guides sowie Visionär hinter allen Konzepten des Unternehmens. Seine Expertise ist einzigartig. Als Geschäftsführer von United Against Waste konnte er innerhalb weniger Jahre über 100 Mitglieder für den Verein gewinnen sowie zahlreiche Studien, Projekte und öffentlichkeitswirksame Maßnahmen initiieren, die dazu beitragen, den Lebensmittelabfall

drastisch zu reduzieren. Das Ergebnis ist eine bundesweit einheitliche Methode zur nationalen Strategie gegen Lebensmittelverschwendung, initiiert vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft.

Berufung: Nicht nur reden, sondern machen.



09.10.2024 ... 15:20 Uhr ... Säulensaal

GREAT-SCORE BIRGIT METZ

Geschäftsführerin, Greenado

Nachhaltige und gesundheitsfördernde Ernährung, Best Practice: Menübewertung nach GREAT-Score

Birgit Metz, gelernte Hotelfachfrau und studierte Oecotrophologin, leitete über 15 Jahre den Bereich Supportprozess- und Qualitätsmanagement bei der SV Group Deutschland und begleitete EFQM-Prozesse verschiedener Unternehmen. 2010 gründete sie mit Reinhard Meyer das Unternehmen best 4 bps, das sich auf die Optimierung und Digitalisierung von Prozessen sowie umfassendes Datenmanagement in der Gemeinschaftsverpflegung, Hotellerie und Gastronomie spezialisiert hat. Anfang 2023 wurde dieser Bereich in

die Greenado GmbH überführt, um Nachhaltigkeit und Gesundheit in der Lebensmittelproduktion und Gastronomie zu fördern. Greenado verwaltet einen Datenbestand von über 220.000 Lebensmittelartikeln und entwickelt den Great-Score zur Bewertung von Menüs hinsichtlich Nachhaltigkeit und Gesundheitsförderung. Das Unternehmen erstellt auch Klimabilanzen und wird wissenschaftlich durch das ifeu-Institut begleitet. Die Nachhaltigkeitsdaten und Menübewertungsprozesse sind durch den TÜV Rheinland zertifiziert.



09.10.2024 ... 15:45 Uhr ... Säulensaal

NACHHALTIGER ERFOLG

CHRIS KAISER

CEO & Founder, Klick-a-tree

Profitable Nachhaltigkeit in der Gastronomie - Erfolgsgeschichten zum Nachmachen

Chris Kaiser ist ein preisgekrönter Speaker, Dozent und Unternehmer. In Deutschland ist er hauptsächlich für seinen Rekord-Auftritt bei Die Höhle der Löwen bekannt, wo er vier von fünf Investoren von seiner nachhaltigen Reiseplattform B'n'Tree überzeugte.

Bevor er Bäume pflanzte und seine eigenen Unternehmen gründete, hielt Chris Keynotes und führte Verkaufstrainings auf fünf Kontinenten durch.

Sein neuestes Projekt, Click A Tree (www.clickatree.com), konzentriert sich darauf, Nachhaltigkeit für Unternehmen so einfach und profitabel wie möglich zu gestalten.

Intelligente Wiederaufforstungsprojekte dienen allen 17 Zielen für nachhaltige Entwicklung der Vereinten Nationen und stellen gleichzeitig einen finanziellen Nutzen für alle beteiligten Parteien sicher.

Chris' Credo: „Nur wenn alle profitieren, wird ein Unterfangen ganzheitlich nachhaltig. Und nur dann kann es langfristig funktionieren.“

Auf dem Symposium teilt Chris mit uns einfache, erfolgreiche Beispiele, wie Nachhaltigkeit in der Gastronomie profitabel umgesetzt werden kann.



10.10.2024 ... 09:30 Uhr ... Säulensaal

NACHHALTIGKEIT

HORST KAFURKE

Geschäftsführer, E.ON Gastronomie GmbH

Der Weg Nach - Haltigkeit

Horst Kafurke, geboren 1960 in Niebüll, ist verheiratet und Vater von drei Kindern. Nach seiner Ausbildung zum Koch und zum diätetisch- sowie vollwertgeschulten Koch erlangte er den Titel des Küchenmeisters. Zudem absolvierte er Ausbildungen zum Büro- und Industriekaufmann sowie zum Handelsfachwirt. Seine berufliche Laufbahn umfasst Stationen als Koch im Sternerestaurant Fährhaus Munkmarsch auf Sylt, Zeitsoldat bei der Bundeswehr, und in leitenden Positionen bei Unternehmen wie Dynamit Nobel AG, Hüls AG und Veba

Oel/Aral AG. Er war Leiter der Gastronomie des Studierendenwerks Düsseldorf und Geschäftsführer der RWE Gastronomie GmbH sowie der innogy Gastronomie GmbH. Derzeit ist er Geschäftsführer der E.ON Gastronomie GmbH. Nebenberuflich engagiert er sich ehrenamtlich als Gemeinderatsmitglied und stellvertretender Vorsitzender des Prüfungsausschusses. Zu seinen Hobbys zählen Imkern, Bierbrauen, Kaffeerösten und Fleischveredelung.



10.10.2024 ... 09:50 Uhr ... Säulensaal

KLINIKVERPFLEGUNG

ANDREAS WOLF

Verwaltungsleiter & stv. technischer Leiter, Isar Klinikum München, CEO Smart4Eco

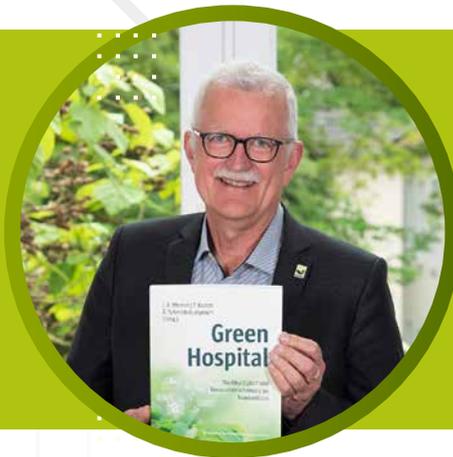
Eine ökonomisch und ökologisch zukunftsfähige Klinikverpflegung - ein Gewinn für alle?

Andreas Wolf begann 2009 seine berufliche Laufbahn am ISAR Klinikum in München. Er verantwortete den strategischen Einkauf sowie das Patientenmanagement und war seit 2014 als stellvertretender Verwaltungsleiter des Klinikums tätig. Herr Wolf prägte maßgeblich den Aufbau des Nachhaltigkeitsmanagements am ISAR Klinikum. Seit 2023 ist er Verwaltungsleiter und stellvertretender technischer Leiter des ISAR Klinikums. Im Mai 2024 gründete Andreas Wolf das Consultingunternehmen Smart4Eco, das Themen im Spannungsfeld von Nachhaltigkeit und Digitalisierung bearbeitet und dort Lösungen aufzeigt. Herr Wolf ist Autor von Fachartikeln und Buchbeiträgen sowie als Referent, Coach und Autor tätig.

Ehrenamtlich engagiert sich Andreas Wolf als Mitglied im femak e.V.

(Fachverband für Einkäufer, Materialwirtschaftler und Logistiker im Krankenhaus) im Arbeitskreis Strategie und Kommunikation.

Nach dem Diplomstudiengang Betriebswirtschaft mit den Schwerpunkten Gesundheitsökonomie und Management im Gesundheitswesen sowie Risikoforschung und Versicherungswirtschaft an der Ludwig-Maximilians-Universität in München, absolvierte Andreas Wolf ein berufsbegleitendes Master-Studium an der Apollon Hochschule der Gesundheitswirtschaft in Bremen zum Master of Health Management (MaHM) mit den Schwerpunkten Consulting und Controlling. Zuletzt bildete er sich zum Nachhaltigkeitsbeauftragten beim Institut für Nachhaltigkeitsbildung, Schulungspartner des DNK, in Münster weiter.



10.10.2024 ... 10:10 Uhr ... Säulensaal

NACHHALTIGKEIT

THOMAS VOSS

Kfm. Direktor und EMAS-Umweltmanagementvertreter, LWL-Kliniken Münster und Lengerich

Nachhaltigkeitsberichterstattung - Erfahrungen aus der Praxis

Thomas Voß ist Kaufmännischer Direktor und EMAS Umweltmanagementvertreter der LWL-Kliniken Münster und Lengerich. Bereits seit 2010 ist er Mitglied im BioMentoren-Netzwerk. Er engagiert sich hinaus seit 2016 als Vertreter der Wirtschaft im Umweltgutachterausschuss UGA, einem

Multi-Stakeholder-Beratungsgremium am Bundesumweltministerium. 2019 wurde er vom damaligen NRW-Wirtschaftsminister Prof. Dr. Pinkwart zum CSR-Botschafter berufen. Thomas Voß ist seit vielen Jahren Treiber für die Entwicklung zum „Green Hospital“.



10.10.2024 ... 11:30 Uhr ... Säulensaal

NACHHALTIG ARBEITEN

DR. MICHAEL HOLZNER CARINA HEYER &

Holzner: Geschäftsführer, iCONDU GmbH

Heyer: Senior Consultant, iCONDU GmbH

„Wandel wirkungsvoll gestalten - Nachhaltigkeit als Denk- und Arbeitsweise“

Dr. Michael Holzner, studierter Maschinenbauingenieur mit Promotion in numerischer Simulation, verfügt über mehr als 20 Jahre Führungserfahrung in der Automobilindustrie. 2010 gründete er die iCONDU GmbH, um Unternehmen bei Herausforderungen wie Nachhaltigkeit und Digitalisierung zu unterstützen. Als Innovationstreiber entwickelt er Methoden für den Umgang mit Komplexität und berät bei Strategie- und Projektentwicklung.

Carina Heyer, mit einem Studium in Nachhaltiger Entwicklung, leitete während ihres Studiums das „SolarCar-Projekt“. Nach ihrer Tätigkeit als Klimaschutzmanagerin verstärkt sie seit 2021 die iCONDU GmbH als Senior Consultant. Sie berät in den Bereichen Nachhaltigkeit und Digitalisierung und vermittelt in Workshops Fähigkeiten zum Umgang mit Komplexität.



10.10.2024 ... 14:10 Uhr ... Säulensaal

NACHHALTIGKEIT SCHÄTZEN

JANA ELISABETH BÖHMERT

Master Public Health Nutrition, Hochschule Fulda

Nachhaltigkeiten wertschätzen: Die verborgenen Kosten der Umwelt in der Menükalkulation

Jana Böhmert, geboren 1999 in Hannover, ist Masterandin an der Fachhochschule Fulda im Studiengang Public Health Nutrition. Sie befindet sich im 4. Fachsemester des fachbereichsübergreifenden Studiengangs der Ökotrophologie und der Gesundheitswissenschaften. 2018 erlangte sie das Abitur am Tellkampff-Gymnasium in Hannover und studierte anschließend an der Christian-Albrechts-Universität zu Kiel Ökotrophologie. 2022 erwarb sie dort den Bachelor of Science und studiert seitdem an der Fachhochschule Fulda.

Im zweiten und dritten Fachsemester beschäftigte sich bereits in einem Forschungsprojekt mit dem Thema Nachhaltigkeit. Der in

diesem Rahmen entstandene Escape-Room sollte zur Sensibilisierung von Studierenden und Mitarbeitenden der Fachhochschule Fulda im Bereich der Nachhaltigkeit und der Verringerung der Lebensmittelverschwendung beitragen. 2024 nahm sie zusammen mit ihrer Forschungsgruppe und dem Escape-Room erfolgreich am Ideenwettbewerb der Hochschule Fulda teil.

In ihrer Masterarbeit entwickelt sie ein Kalkulationsmodell zur Berechnung von Umweltkosten in der Betriebsgastronomie. Daraus werden Handlungsempfehlungen zur Akzeptanzsteigerung der Beteiligten, sowie zur Optimierung und Reduzierung der Kosten abgeleitet.



10.10.2024 ... 14:25 Uhr ... Säulensaal

ZUKUNFT AUF DEM TELLER

MANUEL GIRLACH

Bachelor of Science Oecotrophologie, Hochschule Fulda

Zukunft auf dem Teller: Insekten als nachhaltige Ernährungsquelle

Manuel Girlach, geboren 1999, schloss 2023 seinen Bachelor of Science in Ökotrophologie an der Hochschule Fulda ab, wobei er sich auf Lebensmittelwirtschaft spezialisierte. Seine Bachelorarbeit über insektenbasierte Nahrungsmittel wurde mit dem ELVe Nachwuchspreis ausgezeichnet. Seit April 2024 absolviert er den Master of Science in Nachhaltiger Ernährungswirtschaft an der Justus-Liebig-Universität. Berufserfahrung sammelte er bei der apetito AG im Produktmanagement sowie in der Ernährungsberatung in der

Frankenlinik Bad Kissingen. Manuel verfügt über fundierte Kenntnisse in MS Office und IBM SPSS-Statistics 26. Er spricht gut Englisch und hat grundlegende Französischkenntnisse. In seiner Freizeit beschäftigt er sich mit der Integration eines gesunden Lebensstils. Manuel strebt nach Innovation in der Lebensmittelwirtschaft und setzt auf transdisziplinäre Ansätze. Sein Leitspruch ist: „Innovation durch Wissenschaft und Praxis.“

RAUM FÜR IHRE NOTIZEN

THE WORLD'S MOST COMPLETE FOODSERVICE SOFTWARE



KRANKENHÄUSER

Verbessertes Foodservice bei perfektem Kostenmanagement: Zufriedene Patient:innen und gesteigerte Lebensmittel- und Produktsicherheit bei gleichzeitiger Optimierung der Lebensmittelabfälle.

Mehr zum
Thema:



WIRTSCHAFT & INDUSTRIE

Trotz Personalmangels in Ihrer Betriebskantine mehr erreichen, die Gäste mit genauester LMIV-Auszeichnung zufriedenstellen und gleichzeitig Kosten sparen und Lieferanten einfacher verwalten.

Mehr zum
Thema:



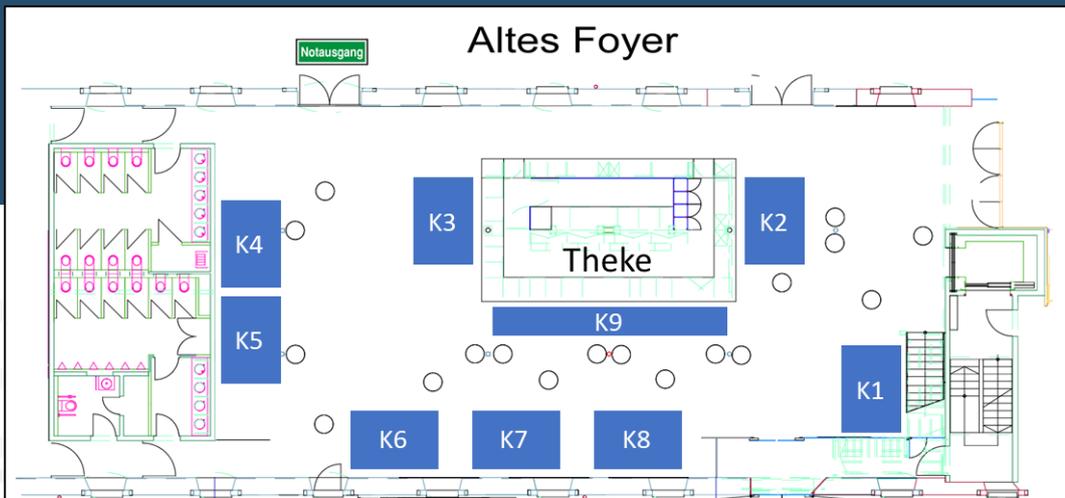
ZENTRALKÜCHEN

Das richtige Essen zum richtigen Zeitpunkt beim richtigen Kunden. Egal, wie viele Produktionsläufe pro Tag. Egal, wie viele Anlieferorte. Unsere Lösung für Zentralküchen sorgt für den Überblick.

Mehr zum
Thema:

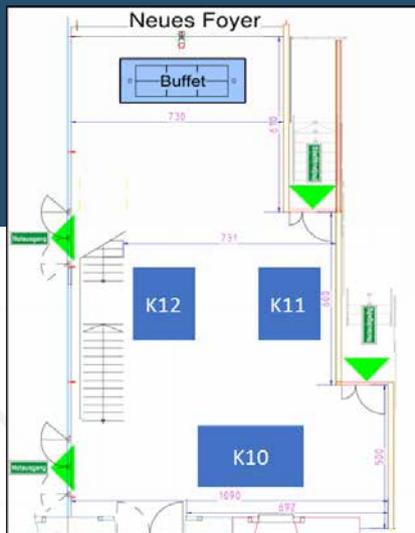


SÄULENSAAL PLATIN-PARTNER



Unternehmen		
K 1	CF Gastro Service GmbH & Co. KG www.cfgastro.de	
K 2	temp-rite International GmbH www.temp-rite.eu	
K 3	REMSGOLD Chemie GmbH & Co.KG https://www.remsgold.de	
K 4	Delegate Technology GmbH https://delegate-group.com/de	
K 5	Peka Kroef B.V. https://www.pekakroef.com/de	
K 6	Amathan GmbH https://amathan.com	
K 7	PCA - Professional Card Administration GmbH www.pca.de	
K 8	HOBART GmbH www.hobart.de	
K 9	J.J. Darboven GmbH & Co.KG www.darboven.com	

NEUES FOYER GOLD-PARTNER

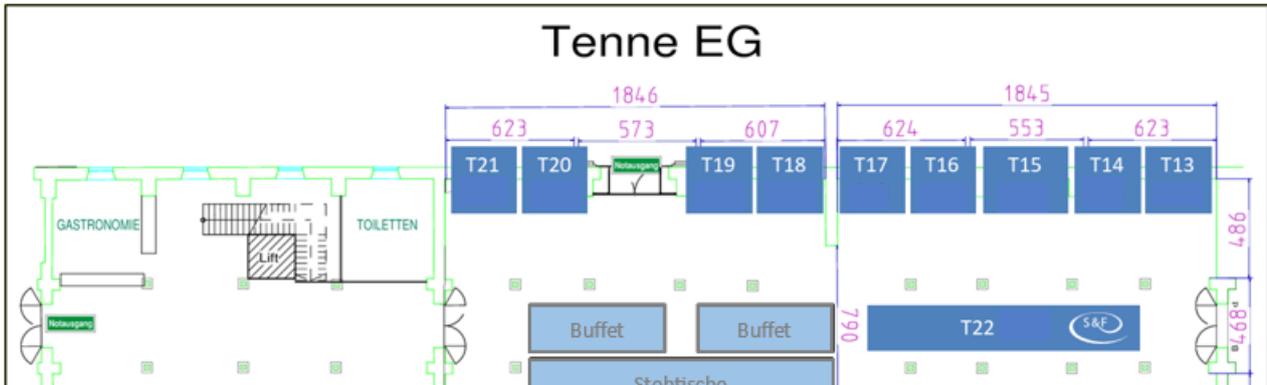


Unternehmen	
10	<p>Elbfrost GmbH https://www.elbfrost.de/</p> 
11	<p>fritz-kulturgüter GmbH https://fritz-kola.com/de</p> 
12	<p>Burgis GmbH https://burgis.de</p> 

Wir danken unseren Sponsoren für die Unterstützung der Veranstaltung.



TENNE-EG SILBER-PARTNER



Unternehmen

T1	contidata Datensysteme GmbH www.contidata.de	 A SALTO GROUP COMPANY
T2	BUNZL Großhandel GmbH https://bunzl-grosshandel.de/	
T3	Greenado GmbH https://greenado.eu/	 nachhaltigkeit leichter gemacht
T4	GEPA mbh https://www.gepa.de/	 Take a fair world!
T5	Harzer Mineralquelle Blankenburg GmbH https://harzer-mineralquelle.de/	 Harzer Mineralquelle BLANKENBURG
T6	Heinrich Kühlmann GmbH https://www.kuehlmann.de/	 FOOD SERVICE
T7	CeDos Handels GmbH https://www.cedos-gmbh.de/	 GH Hygieneexperten
T8	Jonova GmbH https://www.jonova.de/	 JONOVA
T9	Homann Feinkost GmbH https://www.homann.de/	 Foodservice
T10	EIPRO-Vermarktung GmbH & Co. KG www.eipro.de	
T11	DR. SCHNELL GmbH & Co. KG https://www.dr-schnell.com/	

TENNE-EG SILBER-PARTNER

Unternehmen		
T 12	Necta Österreich GmbH https://www.necta-group.com/	
T 13	PROFIMIET GmbH https://www.profimiet.de/	
T 14	NSD International GmbH https://www.nsd-labelling.com/	
T 15	Frischdienst Union GmbH WHK Food-Service GmbH / www.whk-gmbh.de	
T 16	PAPSTAR GmbH www.papstar.de	
T 17	Nutrio GmbH www.labellord.eu/de	
T 18	DeDeNet GmbH https://www.dedenet.de/	
T 19	Ökoring Handels GmbH www.oekoring.com	
T 20	SunflowerFamily GmbH https://www.sunflowerfamily.de/	
T 21	Boyens Backservice GmbH www.boyensbackservice.de	
T 22	S&F-Gruppe www.sundf-gruppe.de	

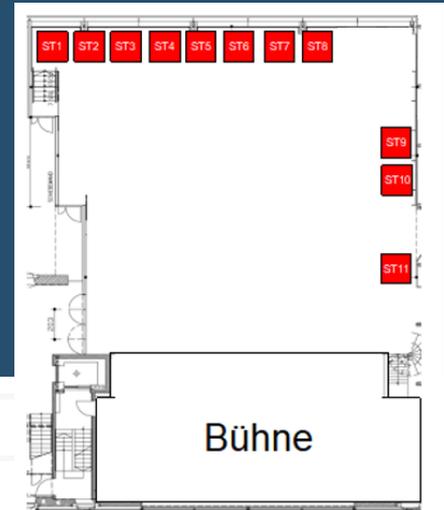
SÄULENSAAL

NACHHALTIGKEITSFORUM



Unternehmen		
S 1	Taste Religion GmbH tastereligion.com	
S 2	Vanozza foods GmbH vanozza.de	
S 3	Boonian GmbH boonian.com	
S 4	Hospichief UG www.hospichief.com	
S 5	BULUT UND GRÜNEWALD GMBH - MÜSLIFY www.muslify.de/	
S 6	Lækkerai GmbH www.laekkerai.com	
S 7	Passion Food GmbH www.o-cycle.pro	
S 8	Foodforecast Technologies GmbH foodforecast.com	
S 9	Green Guides GmbH green-guides.de	
S 10	CLICK A TREE clickatree.com	

STADTSAAL KOOPERATIONSPARTNER



Unternehmen		
ST1	VdF Verband der Fachplaner www.vdfnet.de	
ST2	Deutsche Hotelakademie DHA www.dha-akademie.de	
ST3	DNSV www.dnsv.eu	
ST4	Jennifer Henrich	
ST5	Branding Cuisine www.brandingcuisine.com	
ST6	Erfa Partner www.erfa-foodservice.de	
ST7	FCSI https://fcsi.de	
ST8	Hoosy hoosy.ai	
ST9	jamVerlag GmbH www.jamverlag.de	
ST10	Verlag Neuer Merkur GmbH www.vnmonline.de	
ST11	B & L MedienGesellschaft mbH & Co. KG www.blmedien.de	

Werbung elbfrost

WIR
MACHEN
ESSEN
BESSER!



JONOVA



Die Spezialisten für hochwertige Ernährungskonzepte bei Kau- und Schluckbeschwerden (Dysphagie).

JONOVA GmbH · Lämmlinstraße 9 · 74080 Heilbronn · Germany · Telefon 07131 63532-0 · info@jonova.de · www.jonova.de

DAS S&F-MAGAZIN

INTERESSANTE INFORMATIONEN AUS DER GASTRO-WELT



Das S&F-Magazin erscheint in unregelmäßiger Folge und informiert Sie über aktuelle Themen der Branche.

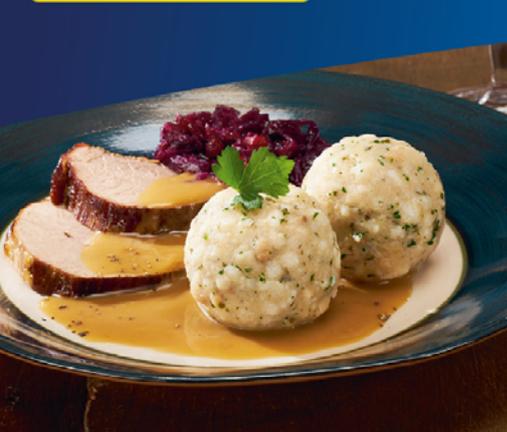
Freuen Sie sich auf spannende Interviews, aktuelle wissenschaftliche Erkenntnisse, interessante Zahlen, Daten und Fakten sowie viele neue und bekannte Gesichter aus der Gastronomie.



HIER DAS GEWÜNSCHTE MAGAZIN DOWNLOADEN:
www.sundf-gruppe.de/unternehmen/publikationen-veroeffentlichung-fachbuecher



Burgis Knödeliebe – der Problemlöser in der Großküche.



Mit unseren Knödelspezialitäten holen Sie sich einen unverzichtbaren Problemlöser in die Profi-Küche und sparen Zeit sowie Geld.

Regionalität ist für uns eine Herzenssache

Wir arbeiten langjährig mit regionalen Landwirten zusammen und verwenden ausschließlich Kartoffeln, die das Siegel „Geprüfte Qualität Bayern“ tragen.



Zeitersparnis und Gelingsicherheit

Die vorgeformten Burgis-Knödelspezialitäten ersparen dem Personal die zeitaufwändige Zubereitung und können auch von ungeschultem Personal verarbeitet werden.

Warum Burgis? Weil's guad is!

Unsere Produkte sind gelingsicher und gut kalkulierbar. Sie eignen sich daher perfekt für die Gemeinschaftsverpflegung (z. B. in Alten- und Seniorenheimen oder Betriebskantinen).

Fleischlos glücklich.

Sämtliche der Burgis High Convenience Produkte sind vegetarisch, unsere Kartoffelknödel sogar von Natur aus vegan. Auch ist unser Sortiment fettarm sowie gluten- und laktosefrei.



Petra Müller
Vertriebsleiterin
Foodservice & Export
T. 09194 796192
M. 0171 7570917
mueller@burgis.de



Holger Anders
Regionaler Key Account Manager
Niedersachsen, Schleswig-Holstein, Teile Nordrhein-Westfalens
M. 0151 42222756
anders@burgis.de



Klaus Huber
Regionaler Key Account Manager
Thüringen, Sachsen, Sachsen-Anhalt, Brandenburg, Berlin, Mecklenburg-Vorpommern
M. 0151 42222641
huber@burgis.de



Manfred Mottl
Regionaler Key Account Manager
Südbayern, Teile Nordbayerns, Baden-Württemberg
M. 0151 42222644
mottl@burgis.de



Ewald Schmitz
Regionaler Key Account Manager
Nordrhein-Westfalen, Rheinland-Pfalz, Saarland, Hessen, Teile Nordbayerns
M. 0151 42222752
schmitz@burgis.de



Franz Burger
Fachberater Foodservice
Teile Bayerns
M. 0151 42222759
franz.burger@burgis.de



QR-Code scannen für weitere Infos, Tipps & Rezepte rund um unser Foodservice-Sortiment.



Timm Kalmbach
Fachberater Foodservice
Baden Württemberg
M. 0160 90429400
kalmbach@burgis.de



Sorin-Alberto Stefan
Fachberater Foodservice
Südbayern
M. 0151 42220161
stefan@burgis.de

Weil's guad is!

www.burgis.de/gv



VERANSTALTER:

**S&F-CONSULTING MODERNES
VERPFLEGUNGSMANAGEMENT GMBH**

MARCUS SEIDL, GESCHÄFTSFÜHRENDER GESELLSCHAFTER
ULRICH FLADUNG, GESCHÄFTSFÜHRENDER GESELLSCHAFTER

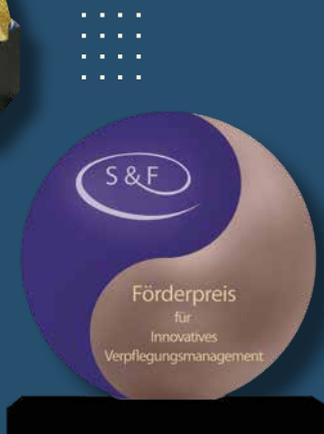
85276 Pfaffenhofen a.d. Ilm
Derbystr. 9
Tel: +49 (0) 8441 79793 0

59558 Lippstadt
Mastholder Straße 230
Tel: +49 (0) 2941 66048 0

BEP EUROPE LIMITED

Tenth Floor, 240 Blackfriars Road,
London, England SE1 8NW/
Buyers Edge Platform Boston/ USA

E-Mail: info@sundf-gruppe.de
Website: www.sundf-gruppe.de



Layout:
Schmitz Marketing GmbH
Jahnstr. 7
58769 Nachrodt-Wiblingwerde

Druck:
WIRmachenDRUCK GmbH



S&F-Gruppe
Part of the Buyers Edge
Platform Group

EINKAUF - BERATUNG - PLANUNG - FÜHRUNG-
KRÄFTEVERMITTLUNG - AUSSCHREIBUNGEN