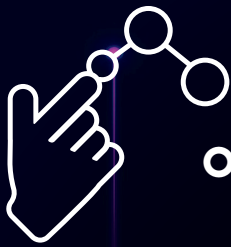


20. S&F -SYMPOSIUM

08. bis 09. Oktober 2025

BEWÄHRTE LOCATION – INTERAKTIVES KONZEPT



TEILNAHME
IN PRÄSENZ
ODER DIGITAL

VERANSTALTUNGSORT:

VERANSTALTUNGSFORUM FÜRSTENFELD
Fürstenfeld 12
82256 Fürstenfeldbruck

Impressionen aus dem Jahr 2023 –
hier geht's zum Film ▶



ZUKUNFTSWERKSTATT 2030+

JUBILÄUM
20 JAHRE
S&F-
SYMPOSIUM

DAS ERWARTET SIE:

- Grußwort
Angela Inselkammer,
Geschäftsführerin, Brauerei-
gasthof Hotel Aying & Vorstand/
Präsidentin, DEHOGA Bayern
- Keynotes und Impulsvorträge
rund um:
„**GASTWELT NEU ERFINDEN**“
 - Wirtschaftlicher Umbruch: was
ist zu tun?
 - „Angebot & Nachfrage“ –
Kosten sparen oder Umsatz
steigern oder beides?
 - „Digitalisierung 4.0“ –
Einblicke in die digitalisierte
Welt von Morgen
 - Netzwerk Gastwelt –
voneinander lernen
- **NACHHALTIGKEITSFORUM**
#VERNETZT
- Vertiefung individuell aus-
gewählter Themenschwerpunkte
im interaktiven WorldCafé
- Feierliches Abendevent mit
Auszeichnung der GV-Manager
und der GV-Teams des Jahres
- Verleihung des
S&F-Förderpreises 2025
- Zeit für fachlichen Austausch
& zum Netzwerken



ZIELGRUPPE:

Führungskräfte der Gemeinschaftsgastro-
nomie aus dem Bereichen Care, Business
und Education sowie Branchenpartner aus
Planung, Beratung und Industrie

Herzlich Willkommen zum 20. **S&F** -SYMPOSIUM

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

08. bis 09. Oktober 2025



Wir, die S&F-Gruppe, laden Sie herzlich zu unserem 20. S&F-Symposium am 08. und 09. Oktober 2025 in das Veranstaltungsforum Fürstenfeld in Fürstenfeldbruck ein.

Wir freuen uns auf Ihr Kommen und einen regen Erfahrungsaustausch.

Herzlichst

Ulrich Fladung und Marcus Seidl

BEST PRACTICE

Wir bringen Erfahrung & Kompetenz aus Wissenschaft und Praxis.

ZUKUNFTSWERKSTATT 2030+



20. S&F -SYMPOSIUM

PLENUM [Stadtsaal]

Mittwoch 08. Oktober 2025

ab 08:45 _____ Anmeldung, Ausgabe der Tagungsunterlagen

ab 09:00 _____ Snackfrühstück & Get Together in den Ausstellerforen

09:50 _____ Begrüßung & Einführung:



Oliver Schrock/
Martin Schmitz/
Prof. Dr. Linda Chalupová

10:10 _____ Begrüßungsworte



Angela Inselkammer
Geschäftsführerin Brauereigasthof
Hotel Aying & Vorstand/Präsidentin,
DEHOGA Bayern

10:15 _____ Keynote-Statement

„Zukunftsorientierte Unternehmensführung
und digitale Transformation in der Gastwelt“

Prof. Dr. Dirk Lauscher

Studiengangsleiter im M.A. Management & Gesellschaft der ETS Conhealth GmbH



10:35 _____ Kurzpause für Kaffee und Möglichkeit zum Wechsel ins Nachhaltigkeitsforum

Themenbereich 1: Wirtschaftlicher Umbruch – was ist zu tun?

10:40 _____ Impuls-Statement
„Kaufmännische Herausforderungen im Transformationsprozess“



Homeira Amiri
Geschäftsführerin, Amiri Consulting,
Aufsichtsratsvorsitzende, Denfabrik Zukunft der Gastwelt

11:00 _____ Praxis-Sprint



Amedeus Hajek
Geschäftsführer,
AlsterFood GmbH

11:20 _____ Praxis-Sprint



David Jarosch
Head of Gemeinschaftsgastronomie,
BASF SE

11:40 _____ Frage- und Feedbackrunde

11:50 _____ Einführung in die WorldCafé-Thematik

Martin Schmitz

12:00 _____ Mittagspause & Besuch der Ausstellerforen

ZUKUNFTSWERKSTATT 2030+

NACHHALTIGKEITSFORUM [Säulensaal]

#VERNETZT

Mittwoch 08. Oktober 2025

Moderation:



Prof. Dr. Linda Chalupová,
Professorin für Umwelt- und Nachhaltigkeitswissenschaften, Hochschule Fulda

#VERNETZT

Nachhaltige Netzwerke in der Verpflegung stärken

10:40 _____ Keynote-Statement
„Gemeinsam wirken: Nachhaltige Netzwerke in der Verpflegung bilden, Zusammenhänge erkennen und Synergien nutzen“

Prof. Dr. Linda Chalupová

11:00 _____ Nachhaltigkeitsberichterstattung – business cases



Prof. Dr. Markus Sidki
Geschäftsführender Gesellschafter, IMCOG

11:25 _____ Gewerbliche Kühlung – disruptive Veränderungen in der Kältetechnik



Michael Hendriks
Technischer Direktor, CI GmbH
Control Instruments

11:40 _____ Zeit für Fragen und Diskussionen

11:50 _____ Aussteller-Pitch (2 Präsentationen)

12:00 _____ Mittagspause & Besuch der Ausstellerforen

PLENUM [Stadtsaal]

WorldCafé: Gruppenarbeiten in 5 Foren

13:20 WorldCafé unter Leitung von Moderatoren: Thema des WorldCafé: „Perspektivenwechsel“ – Erfolgsfaktoren der Zukunft festlegen

Thema 1: Wege aus den Krisen

Thema 2: Wirtschaftsleistung schrumpft | Perspektiven – Stabilität – Wachstum

Thema 3: Digitalisierung 4.0 / Technologien zwischen Fortschritt und Herausforderungen

Thema 4: Mitarbeiter- / Fachkräftemangel & Strukturveränderungen im Arbeitsmarkt

Thema 5: Wirtschaftliche Transformation | Wettbewerb – Marktpreisbildung und Konsumverhalten | Chance oder Risiko: Was tun?

14:50 Kaffee- und Snackpause in den Ausstellerforen

Themenbereich 2:

„Angebot & Nachfrage“ – Kosten sparen oder Umsatz steigern oder beides?

15:20 Impuls-Statement „Snack-Wellen der Zukunft“ – Angebote für ein verändertes Konsumverhalten



Susann Seidemann

Director iba München,

GHM Gesellschaft für Handwerksmessen

15:40 Praxis-Sprint



Alexander Neuburger

Head of Catering, Heraeus Site

Operations GmbH & Co. KG

16:00 Praxis-Sprint



Philipp Ramminger

Geschäftsbereichsleiter Gastronomie,

SLK Kliniken Heilbronn GmbH

16:20 Frage- und Feedbackrunde

16:30 Kurze Kaffee- und Dialogpause

Innovative Konzepte 2025

16:45 S&F-Förderpreis für Innovatives Verpflegungsmanagement 2025 – Laudatio und Kurzvorstellung des Preisträgers

17:15 Ausklang des Tages in den Ausstellerforen

Zeitfenster zur individuellen Gestaltung (Hotelbezug, Kirchenbesuch)

17:45 Sektempfang

18:15 Auszeichnung „GV-Manager und GV-Team des Jahres 2025“

19:30 Eventabend in der Tenne: Kulinarisches von Appetito & Show-Act

ZUKUNFTSWERKSTATT 2030+

NACHHALTIGKEITSFORUM [Säulensaal]

13:20 Qualität sichtbar machen – Ganzheitliches GV-Management am Beispiel der SAP Betriebsgastronomie



Christian Feist

Geschäftsführer, GESOCA GmbH

13:40 Soziale Nachhaltigkeit & NGO



Sonja Knoll

Geschäftsführerin,

Nino GmbH

14:00 Gemeinwohl im Fokus: Soziale Gerechtigkeit in der GV



Heike Müller

Geschäftsführerin,

Vinzenz Service GmbH

14:20 Diskussionsmöglichkeit

14:40 Aussteller-Pitch (2 Präsentationen)

14:50 Kaffee- und Snackpause in den Ausstellerforen

15:20 Dreshscheibe der lokalen Ernährungswende



Silke Brugger

Sachgebietsleitung Nachhaltige Ernährung,

Haus der Kost, Landeshauptstadt

München

15:40 Dein Beitrag beginnt zuhause – Utopie oder Realität?



Manuel Schumacher

Verkaufsleitung/Care,

S&F-Gruppe

16:00 Feedback- und Diskussionsrunde

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:

apetito

STAATL. FACHINGEN
Seit 1742

FRONERI

Mauerner
ÖKO BÄCKEREI KONDITOREI GMBH



Donnerstag 09. Oktober 2025

08:30 ___ Besuch der Ausstellerforen

09:00 ___ Rückblick auf den Vortag

Themenbereich 3: „Digitalisierung 4.0“ – Einblicke in die digitalisierte Welt von Morgen

09:20 ___ Impuls-Statement:

„Näher am Personal mit KI“



Dr. Yasemin Tahrir

*Gründerin und Geschäftsführerin,
FLOWIT AG*

09:40 ___ Praxis-Sprint



Alexander Reiter

*Leiter Systemgastronomie,
Concept Family*

10:00 ___ Praxis-Sprint



Yvonne Lammich

*Stv. Leiterin Hochschulgastronomie, Seezeit,
Studierendenwerk Bodensee*

10:20 ___ Frage- und Feedbackrunde

10:30 ___ Kaffee- und Snackpause in den
Ausstellerforen

11:30 ___ Round Table „Wie retten wir unseren
Industriezweig der Gastwelt in diesen
trubulenten Zeiten multipler Krisen?“

Themenbereich 4: Netzwerk Gastwelt – voneinander lernen

12:00 ___ Impuls-Statement:

„Zukunftsperspektiven servieren“



Jakob Wehner

Geschäftsführer, Hand.Fest gGmbH

12:20 ___ Praxis-Sprint



Tobias Engel

*Abteilungsleiter Hochschulgastronomie,
Studierendenwerk Dortmund*

12:40 ___ Praxis-Sprint



Rupert Schmidt

*Geschäftsführer,
Gusto Bavareggio*

13:00 ___ Frage- und Feedbackrunde

13:10 ___ Mittagspause

14:10 ___ Ergebniszusammenfassung der
Gruppenarbeiten des WorldCafés

14:40 ___ Keynote-Statement:

„Zukunft 2030+“ – Leben und Arbeiten in
der realen digitalen Welt von Morgen



Paul Olderog

*Projektmanager, OVC Olderog Ventures
und Consulting*

15:00 ___ Zusammenfassung und Ausblick

Martin Schmitz / Prof. Dr. Linda Chalupová

ZUKUNFTSWERKSTATT 2030+

Donnerstag 09. Oktober 2025

Moderation: Prof. Dr. Linda Chalupová

#VERNETZT

Nachhaltige Netzwerke in der Verpflegung stärken

09:20 ___ Zukunft vernetzt: Next level
Nachhaltigkeit mit Blockchain in der
Gemeinschaftsgastronomie

Prof. Dr. Linda Chalupová

09:40 ___ Food Intelligence: Mit Analytik und
KI zu mehr Nachhaltigkeit



Simon Starfinger

*Mitgründer und Co-Geschäftsführer,
HospiChef*

10:00 ___ Was sagt Ihre Speiseabfalltonne
über Ihre Küche? Nassmüll-KPI –
die Green Guides setzen den
neuen Standard für optimierte
Küchenprozesse



Torsten von Borstel

Geschäftsführer, Green Guides

10:20 ___ Aussteller-Pitch
(2 Präsentationen)

10:30 ___ Kaffee- und Snackpause in den Aus-
stellerforen

11:30 ___ „Was ist wesentlich für Ihre Nach-
haltigkeitsstrategie?“ – Inhalt: Ein
praktischer Einstieg in die doppelte
Wesentlichkeitsanalyse

Prof. Dr. Linda Chalupová

12:30 ___ Aussteller-Pitch (2 Präsentationen)

12:40 ___ Digitalisierung und Nachhaltigkeit



Markus Wessel

*Digitalisierungs- und KI-Experte,
Podcaster von „Küchenherde“*

13:00 ___ Feedback- und Diskussionrunde

13:10 ___ Mittagspause

14:10 ___ Plenumsdiskussion (Input 1-5)

14:40 ___ Finale Statements

14:50 ___ Ende des 2. Veranstaltungstages



VERLEIHUNG

S&F-Förderpreis für Innovatives Verpflegungsmanagement

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 & GV-Team des Jahres 2025

Einen Höhepunkt des Eventabends des 20. 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 16. Mal herausragende Persönlichkeiten der Branche.

www.sundf-gruppe.de/symposium

Anmeldung unter:

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

Ansprechpartner: Nikola Cyrankiewicz,
ncyrankiewicz@sundf-gruppe.de



VERANSTALTER:

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

INFORMATIONEN- UND AUSSTELLERFORUM:

apetito



DeDeNet

delegate

Dr. Schumacher

J.J. DARBOVEN
SEIT 1866

necta

temp-rite



ventopay
LEADING INNOVATION PLATFORM



gantner
INSPIRED ACCESS



MEDLINQ



nutrio

Ökoring
Der Berater für Bio- und Bio-Gastro-Planer



IN KOOPERATION MIT:

Berufsverband Hauswirtschaft.



ETS ConHealth

