

20. S&F-SYMPOSIUM

ZUKUNFTS- WERKSTATT+

08.-09. OKTOBER 2025



apetito

bakerix
Bakeries United

BOONIAN



 **DeDeNet**

delegat

Dr. Schumacher

**STAATL.
FACHINGEN**



FRONERI

**GV
MANAGER**

J.J. DARBOVEN



necta



temp-rite

Be sure. **testo**



**S&F
SYMPOSIUM
2025**



ventopay
LEADING INNOVATION PLATFORM



PROGRAMMHEFT



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

EINKAUF - BERATUNG - PLANUNG - FÜHRUNGS-
KRÄFTEVERMITTLUNG - AUSSCHREIBUNGEN



HERZLICH WILLKOMMEN ZUM 20. S&F-SYMPOSIUM 2025

ZUKUNFTSWERKSTATT+

Liebe Gäste und Teilnehmende,

herzlichst willkommen zu unserer 20. Jubiläumsveranstaltung des S&F-Symposium 2025!

Das S&F Symposium wurde erstmals 2004 ins Leben gerufen und findet seitdem jährlich im Oktober in Fürstenfeldbruck bei München statt. Es hat sich in dieser Zeit zu einem der zentralen Branchenevents und Treffpunkte für den Industriezweig Gastwelt entwickelt.

Im Lauf der Jahre hat sich das Symposium durch eine offene und professionelle Atmosphäre sowie hohe Qualität der Referenten und Organisation ausgezeichnet. Das S&F-Symposium ist heute fest im Kalender unseres Industriezweiges etabliert und begleitet den strukturellen Wandel sowie die Innovationsprozesse in der Gastwelt.

Wir möchten mit Ihnen in dem diesjährigen Fachkongress einen Ausblick auf das Jahr 2030 werfen und zum Thema ZUKUNFTSWERKSTATT 2030+ verschiedene Zusammenhänge für die gastronomischen Entwicklungen in Organisationen oder für gesellschaftliche Zukunftsvisionen betrachten, diskutieren und Werkzeuge finden, die uns in der Entwicklungsphase von Nutzen sind.

Die Zukunftswerkstatt 2030+ unterstreicht: „Die Gastwelt steht aufgrund geopolitischer Krisen mitten in einem wirtschaftlichen Umbruch, getrieben durch zahlreiche Faktoren, die auf unsere Unternehmen massiv einwirken. Dabei transformieren sich Angebot und Nachfrage – hin zu mehr Flexibilität neuer gastronomischer Konzepte, Innovation und Vernetzung. Die Position der Gastwelt als Wirtschaftsanker und Integrationsmotor bleibt dabei zentral, vor allem im Kontext gesellschaftlicher und technologischer Veränderungen.“

Wir danken Ihnen für Ihr Kommen und wünschen Ihnen viel Freude und spannende Tage auf unserer S&F-Jubiläumsveranstaltung 2025.

Marcus Seidl



Ulrich Fladung



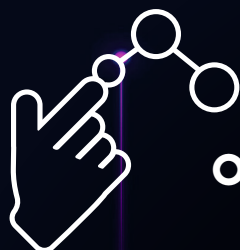
DIE HANDOUTS ZU DEN VORTRÄGEN FINDEN SIE UNTER.
<https://www.sundf-gruppe.de/microsites/sf-download-symposium-2024-2/>
PASSWORT: 20Symp_2025

20. S&F - SYMPOSIUM

08. bis 09. Oktober 2025

Optionales Event: Besichtigung der
Werksviertel-Mitte Gastronomien

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 ▶



JUBILÄUM
20 JAHRE
S&F-
SYMPOSIUM

ZUKUNFTSWERKSTATT 2030+

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 &
Gesellschafter 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

NACHHALTIGKEITSFORUM [Säulensaal]

#VERNETZT

Mittwoch 08. Oktober 2025

Moderation:



Prof. Dr. Linda Chalupová,
Professorin für Umwelt- und Nachhaltig-
keitswissenschaften, 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. Marcus Sidki
Geschäftsführender Gesellschafter,
IMCOG GmbH

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

12:00 ____ Mittagspause & Besuch
der Ausstellerforen

ZUKUNFTSWERKSTATT 2030+



Optionales Event
am 07.10.2025

Besichtigung der Werksviertel-Mitte Gastronomien

Bitte gesondert anmelden, bei
Nikola Cyrankiewicz:
ncyrankiewicz@sundf-gruppe.de

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 Ramming*
 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 Apetito & 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
- 14:50** Kaffee- und Snackpause in den Ausstellerforen
- 15:20** Haus der Kost – 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*
 Sales Manager,
 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:



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 Tahris
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
turbulenten 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 Bavaregio

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 UG

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 GmbH

10:20 ___ Aussteller-Pitch

10:30 ___ Kaffee- und Snackpause in den
Ausstellerforen

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

12:40 ___ Menschlich bleiben in der
Maschinenwelt



Markus Wessel
Digitalisierungs- und KI-Experte,
Podcaster von „Küchenherde“

13:00 ___ Feedback- und Diskussionrunde

13:10 ___ Mittagspause

14:10 ___ Plenumsdiskussion

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/>

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



VERANSTALTER:

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

INFORMATIONEN- UND AUSSTELLERFORUM:



DeDeNet

delegate

Dr.
Schumacher

J.J. DARBOVEN
SEIT 1866

necta

temp-rite

Be sure. testo

ventoPAY
LEADING INNOVATION PLATFORM



gantner IV
INSPIRED ACCESS



GVS GROUP

JONOVA

kitcat
Software for kitchens
and catering

MEDLINQ

nektar
natura

nutrio

Ökoring
Der Beratergroßhandel
Die Bio-Gastro-Pioniere

RATIONAL

RCS
RICHER COMPUTER SYSTEMHAUS GMBH

CI CONTROL
INSTRUMENTS

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



Sisi
MORE TASTE. MORE TIME.

SUD & SOL
LA PUBBLICITÀ DELLE CUCINE DAL 1987

IN KOOPERATION MIT:

Berufsverband
Hauswirtschaft.

BRANDING
CUISINE

BUYERS
EDGE
PLATFORM

ETS CanHealth

DHA

DEUTSCHE
HOTELAKADEMIE

DNSV
Deutsches Netzwerk
für den Service

GVKC
MANAGEMENT UND CONTROLLING IN DER
GESUNDHEITSWIRTSCHAFT



FCST
FACHVERBAND DER
KÜCHENLEITUNGEN

GEFMA
German Facility Management Association

GV
MANAGER

Hochschule
Albstadt-Sigmaringen
Albstadt-Sigmaringen University

Hochschule Fulda
University of Applied Sciences



KÜCHEN
HEADE
BY MARKUS WEISSEL

Prandium
SOLUTIONS

rhw
management

TH CONSULTING

Verband der
Fachplaner

VERBAND DER
KÜCHENLEITUNGEN

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:



Intelligenter Kassen Check-out durch optische Speisenerkennung



KI Self Check-out

- Schenken Sie Ihren Gästen mehr Zeit – sekundenschnelle KI-Bildererkennung bei der Bezahlung
- MAXXapp:
Bargeldlose Bezahlung und Aufwertung von Guthaben
- Vorbestellen, präzise produzieren, nachhaltig genießen – zur Reduzierung von FoodWaste

Optionales Event im Rahmen unseres Symposiums

FÜHRUNG DURCH DIE WERKSVIERTEL- GASTRONOMIE MÜNCHEN

Das **Werksviertel-Mitte** im Herzen Münchens steht für kreative Urbanität, kulinarische Vielfalt und ein einzigartiges Lebensgefühl. Auf dem ehemaligen Industrieareal hat sich ein innovatives Quartier entwickelt, das Genuss, Kultur und Inspiration vereint.

Im Rahmen unserer Führung entdeckten wir **drei ausgewählte Restaurants** und erhielten wertvolle Einblicke in moderne gastronomische Konzepte. Den Abschluss bildete ein Besuch der **Roof-Top Bar**, von der aus wir einen beeindruckenden **Panoramablick über die Stadt München** genießen konnten.

Das Werksviertel-Mitte ist heute ein Hotspot für kulinarische Erlebnisse – von regionalen Spezialitäten über internationale Küche bis hin zu kreativen Food-Concepts – und ein lebendiger Treffpunkt für Events und Begegnungen.

Unser Dank gilt dem Team des Werksviertel-Mitte für die investierte Zeit und die professionellen Einblicke, die wesentlich zum Erfolg dieses Programmpunkts beigetragen haben.

www.werksviertel-mitte.de/





08.10.2025 ... 09:50 Uhr ... Stadtsaal

MODERATION

MARTIN SCHMITZ

Geschäftsführender Gesellschafter
Schmitz Marketing GmbH Iserlohn

Martin Schmitz führt Sie durch die Vorträge

Als Marketing Consultant, Dozent, Gründer und Trainer für Marketing beschäftigt sich Martin Schmitz

seit mehr als fünfzehn Jahren mit Marketing für die Gastwelt.

- Familienmensch und Vater von zwei Töchtern
- Gründer und Gesellschafter der Schmitz Marketing GmbH
- Ausgeprägte Expertise als Online-Marketing-Agentur für die Gastwelt
- Mehr als 400 Seminare und Vorträge rund um Online-Marketing
- Erfahrung aus mehr als 2.500 realisierten Projekten
- Lehrgangsentwicklung Online-Marketing-Manager für die Deutsche Gesellschaft für berufliche

Bildung

- Trainer-Tätigkeit und Vorlesungen für die Lehrgänge Hotelbetriebswirtschaft, F&B Manager, Online-Marketing-Manager an der Deutschen Hotelakademie
- Gastvorlesungen für diverse Bildungsträger u.a. Internationale Berufsakademie, Hochschule Koblenz - University for Applied Sciences
- Zertifizierter Fachtrainer gemäß ISO 17024
- Veröffentlichungen und Kolumnen in Fachmagazinen und Branchenmedien

linktr.ee/schmitz.marketing



RAUM FÜR IHRE NOTIZEN

08.10.2024 ... 09:50 Uhr ... Stadtsaal

BEGRÜSSUNG

OLIVER SCHROCK

Leiter Geschäftsbereich Einkauf/Prokurist
S&F-Consulting Modernes Verpflegungsmanagement GmbH

ertrauen und
erfolg ist

Begrüßung und Einführung

Oliver Schrock ist Ökotrophologe, Betriebswirt und Gesundheitsmanager und hat ein zusätzliches Studium der Traditionell-chinesischen Medizin (TCM) an der University of TCM, Chengdu/China absolviert. Seit mehr als 25 Jahren ist Oliver Schrock als Unternehmensberater für Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung in der Branche der Gastwelt aktiv.

Seinen Berufseinstieg hatte Oliver Schrock als Assistent des Leiters der Betriebsgastronomie bei den Hamburgischen Electricitäts-Werken (heute: Vattenfall) in Hamburg sowie diversen berufspraktischen Tätigkeiten in der Klinik- und Seniorenheimgastronomie. Anschließend war er u.a. für diverse Beratungsunternehmen für die Gastwelt aktiv, davon u.a. mehr als fünf Jahre als Projektleiter in der

Beratung der Militärgastronomie des Bundesministeriums für Verteidigung (BMVg) auf der Hardthöhe in Bonn.

In der S&F-Gruppe ist Oliver Schrock 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 Entwicklung von Marketing-Konzeptionen.

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

RAUM FÜR IHRE NOTIZEN



08.10.2025 ... 10:10 Uhr ... Stadtsaal

BEGRÜSSUNGSWORTE

ANGELA INSELKAMMER

Geschäftsführerin Brauereigasthof Hotel Aying &
Vorstand/Präsidentin DEHOGA Bayern

Begrüßungsworte

Angela Inselkammer, geboren 1958 in München und Mutter von drei Kindern, übernahm nach ihrer Ausbildung zur Hotelfachfrau und Mitarbeit im familien-eigenen Brauereigasthof Hotel Aying Anfang 1994 die Leitung des Unternehmens. Seit 2001 ist sie zu- dem auch Geschäftsführerin der Brauerei Aying Franz Inselkammer GmbH. Ihre Karriere beim Bayerischen Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Bayern be- gann sie als stellvertretende Vorsitzende des Berufs- bildungsausschusses. Von 2010 bis 2016 war sie erste Vizepräsidentin des Verbands, bevor sie 2016 zur Prä- sidentin gewählt wurde – ein Amt, das sie bis heu- te ausübt. Zudem engagiert sie sich in zahlreichen

Gremien außerhalb des Verbands. So ist sie unter anderem Sprecherin des Clusters Ernährung, Vorsit- zende des vbw-Tourismusausschusses und Mitglied des Aufsichtsrates der Bayern Tourismus Marketing. Frau Inselkammer legt Wert auf gesunde Ernährung sowie regionale Küche in der Gastronomie und steht für ein enges Miteinander mit der bayerischen Land- wirtschaft. Mit hoher Überzeugungskraft und Charme trägt Frau Inselkammer bayerische Werte in die Gastbetriebe und die Öffentlichkeit und schafft da- mit nachhaltige Aufmerksamkeit, auch weit über die Grenzen Bayerns hinaus.

RAUM FÜR IHRE NOTIZEN



08.10.2025 ... 10:15 Uhr ... Stadtsaal

KEYNOTE-STATEMENT

**PROF. DR.
DIRK LAUSCHER**

Studiengangsleiter M.A. Management & Gesellschafter
ETS Conhealth GmbH

Zukunftsorientierte Unternehmensführung und digitale Transformation in der Gastwelt

Prof. Dr. Dirk Lauscher, Jahrgang 1984, studierte Umwelt- und Betriebswirtschaftslehre an der Hochschule Trier. Auslandsaufenthalte in Frankreich (Ökonomie) und den USA (Leadershipmanagement) rundeten sein Studium ab. Nach seinem ersten Studium war er zunächst für die EU am europäischen Rechnungshof, in einer Wirtschaftsprüfungsgesellschaft in Luxemburg und Belgien, später in verschiedenen leitenden Positionen im Gesundheitswesen tätig. 2018 erfolgte die erfolgreiche Promotion zum Dr. rer. oec. an der Schumpeter School of Business and Economics der Bergischen Universität Wuppertal. Daraufhin folgend leitete er am Rechnungshof Rheinland-

Pfalz den Bereich Gesundheit, Krankenhäuser und Universitätsmedizin. 2022 wurde Herr Lauscher von der katholischen Hochschule Freiburg als Professor für Ökonomie im Gesundheits- und Sozialwesen berufen. Er ist Studiengangsleiter im M.A. Management und Führungskompetenz an der KH Freiburg und Gesellschafter der ETS Conhealth GmbH. Herr Prof. Dr. Lauscher ist Vorstandsmitglied des Deutschen Vereins für Management und Controlling in der Gesundheitswirtschaft (DVKC) und in verschiedenen Boards im Gesundheitswesen sowie als Keynote Speaker auf internationalen Veranstaltungen aktiv.

RAUM FÜR IHRE NOTIZEN



08.10.2025 ... 10:40 Uhr ... Stadtsaal

IMPULSSTATEMENT

HOMEIRA AMIRI

Geschäftsführerin Amiri Consulting &
Aufsichtsratsvorsitzende Denkfabrik Zukunft der Gastwelt

Wirtschaftlicher Umbruch: was ist zu tun? - Kaufmännische Herausforderungen im Transformationsprozess

Homeira Amiri ist eine visionäre Unternehmerin aus Hamburg und CEO der Amiri Consulting & Hospitality GmbH sowie der PEOPLE@AGENCY GmbH. Als langjährige COO der Centro Hotel Group prägte sie maßgeblich den Aufbau eines der größten familiengeführten Hotelportfolios im deutschsprachigen Raum. Unter ihrer operativen Leitung wuchs das Unternehmen auf über 60 Hotels mit 1.200 Mitarbeitenden und Marken wie NYCE, NinetyNine und FourSide.

Nach dem erfolgreichen Verkauf großer Unternehmensteile an die HR Group im Jahr 2024 konzentriert sie sich heute auf Beratungs- und Personalentwicklungsprojekte in der Hospitality-Branche.

Sie ist Aufsichtsratsvorsitzende der DZG – Denkfabrik Zukunft der Gastwelt, Mitglied im Beirat des Institute of Culinary Art (ICA) und setzt sich als Mitgründerin der DZG insbesondere für zukunftsfähige Lösungen rund um Fachkräftegewinnung und nachhaltige Unternehmensentwicklung ein.

Branche: Hotellerie | Hotelimmobilien | Consulting | Fachkräftesicherung

Wohnort: Hamburg, Deutschland

RAUM FÜR IHRE NOTIZEN



08.10.2025 ... 11:00 Uhr ... Stadtsaal

PRAXIS-SPRINT

AMEDEUS HAJEK

Geschäftsführer
AlsterFood GmbH

Wirtschaftlicher Umbruch: was ist zu tun? - Aus der Krise zurück an die Spitze - Der Neustart bei AlsterFood

Amedeus Hajek kam vor 11 Jahren zur AlsterFood GmbH, nachdem er in leitenden Positionen der Metallindustrie tätig war und sechs Jahre lang als Interim Manager und „Arzt für Unternehmen“ zahlreiche Firmen erfolgreich durch Krisen geführt hatte. Mit seiner umfassenden Erfahrung in Restrukturierung, strategischer Neuausrichtung und Wachstumsmanagement übernahm er die Geschäftsführung von AlsterFood und leitete die erfolgreiche Sanierung des Unternehmens.

Unter seiner Führung wurden Geschäftsprozesse modernisiert, neue Absatzkanäle erschlossen und eine klare Wachstumsstrategie entwickelt. Heute gilt AlsterFood als innovativer, zukunftsorientierter Player in der Gemeinschaftsverpflegung für Kitas und Schulen, die Betriebsgastronomie, Krankenhäuser und soziale Einrichtungen. Neben der wirtschaftlichen Stabilisierung legt Amedeus Hajek besonderen Wert auf eine mitarbeiterorientierte Unternehmenskultur, die Motivation, Qualifizierung und langfristige Bindung der über 400 Mitarbeitenden in den Mittelpunkt stellt.

RAUM FÜR IHRE NOTIZEN



08.10.2025 ... 11:20 Uhr ... Stadtsaal

PRAXIS-SPRINT

DAVID JAROSCH

Head of Gemeinschaftsgastronomie
BASF SE

Wirtschaftlicher Umbruch: was ist zu tun? - Zwischen Gewinn und Verlust

David Jarosch arbeitet seit 2013 bei der BASF Gastronomie in Ludwigshafen.

Seine berufliche Laufbahn begann mit einer Ausbildung zum Hotelfachmann im Best Western Delta Park Hotel Mannheim.

Gefolgt von weiteren Stationen im Steigenberger Mannheimer Hof und dem InterCityHotel Frankfurt Airport.

Bei der BASF Gastronomie startete er im Eventmanagement, in dem er 5 Jahre lang u. a. für die

Organisation der Vorstands- und Aufsichtsratsveranstaltungen der BASF SE mitverantwortlich war. Nach weiteren Stationen im Controlling und der Finanzbuchhaltung kam der Schritt in die operative Gemeinschaftsgastronomie als Teamleiter einer der Betriebsgaststätten in Ludwigshafen. Gefolgt von der Rolle Teamleiter Einkauf BASF Gastronomie von 2021 bis 2024 ist David Jarosch seit Januar 2025 Leiter der Gemeinschaftsgastronomie am Standort Ludwigshafen. In seiner Verantwortung liegen aktuell die 10 Betriebsgaststätten am Standort, das Werkscatering, externe Gastronomie-Dienstleister und das Vending Geschäft.

RAUM FÜR IHRE NOTIZEN

08.10.2025 ... 13:20 Uhr ... Stadtsaal

MODERATION WORLDCAFÉ

„Perspektivenwechsel“ - Erfolgsfaktoren der Zukunft festlegen



BALAZS TARSOly

Geschäftsführer
Branding Cuisine



ERIK A. LEONAVICIUS

Inhaber
Reinventis



MICHAEL JASPER

Geschäftsführer
Sales Automation Labs



ROBERT BAUMANN

Chefredakteur
rhw management



THOMAS HILLE

Geschäftsführer
TH Consulting UG



08.10.2025 ... 15:20 Uhr ... Stadtsaal

IMPULSSTATEMENT

SUSANN SEIDEMANN

Director

iba München GHM Gesellschaft für Handwerksmessen mbH

Angebot & Nachfrage – Kosten sparen oder Umsatz steigern oder beides? – Snack Wellen der Zukunft“ – Angebote für ein verändertes Konsumverhalten

Susann Seidemann ist seit 2021 Director der iba, der weltweit führenden Messe für Bäckerei, Konditorei und Snacks, veranstaltet von der GHM Gesellschaft für Handwerksmessen mbH. In dieser Rolle verantwortet sie nicht nur die inhaltliche und strategische Ausrichtung der Messe, sondern prägt auch den Dialog zwischen Handwerk, Industrie und internationalen Märkten entscheidend mit. Mit mehr über zehn Jahren Berufserfahrung in Vertrieb, Projektmanagement und digitalen Veranstaltungsformaten bringt sie die ideale Kombination aus Branchennähe und strategischem Denken mit.

Was sie besonders auszeichnet, ist ihre enge Verbindung zur Praxis. Regelmäßig besucht sie Handwerksbäckereien und Industrieunternehmen, sucht das

Gespräch mit Unternehmerinnen und Unternehmern und bringt deren Perspektiven aktiv in die Messgestaltung ein. Ein besonderes Beispiel dafür ist ihre Initiative „Die Bäckerei der Zukunft“, bei der sie das Branchennetzwerk einlädt, Ideen für nachhaltige, digitale und innovative Entwicklungen einzubringen.

Susann Seidemann versteht sich als Brückenbauerin zwischen Tradition und Zukunft. Sie möchte Menschen zusammenzubringen, sie moderiert Impulse und möchte Produkte sowie Werte wie Handwerkskunst, Nachhaltigkeit und Innovationsgeist in den Mittelpunkt stellen – mit Offenheit, Herzblut und einem klaren strategischen Kompass.

RAUM FÜR IHRE NOTIZEN



08.10.2025 ... 15:40 Uhr ... Stadtsaal

PRAXIS-SPRINT

ALEXANDER NEUBURGER

Head of Catering

Heraeus Site Operations GmbH & Co. KG

Angebot & Nachfrage - Kosten sparen oder Umsatz steigern oder beides?

Alexander Neuburger ist ein erfahrener und leidenschaftlicher Gastronom und Eventmanager mit über 30 Jahren Berufspraxis. Nach Stationen in renommierten Hotels und Restaurants gründete er 2004 das Eventcatering-Unternehmen Campus-Culinarius das er 2018 verkaufte. Seit 2020 ist er Head of Catering

and Canteens und leitet das Catering bei Heraeus für alle Standorte im Rhein Main Gebiet. Seine Schwerpunkte liegen in gastronomischer Konzeptentwicklung, Teammotivation, Eventcatering und Beratung.

RAUM FÜR IHRE NOTIZEN



08.10.2025 ... 16:00 Uhr ... Stadtsaal

PRAXIS-SPRINT

PHILIPP RAMMINGER

Geschäftsbereichsleiter Gastronomie
SLK Kliniken Heilbronn GmbH

Angebot & Nachfrage – Kosten sparen oder Umsatz steigern oder beides? - Healthy Hospital Food

Philipp Alexander Ramminger geboren am 28.02.1979 in Saarbrücken verheiratet seit 2011, 2 Kinder mit wohnhaft in Bad Friedrichshall (Landkreis Heilbronn). Nach der Schule habe ich eine Ausbildung zum Hotelfachmann in Köln (2001) gemacht. Nachdem ich auf der MS Europa (5* Schiff) als Commis de Rang und Chef de Rang gearbeitet habe, habe ich die Weiterbildung zum Betriebswirt für Hotellerie und Gastronomie in Erfurt (2005) abgeschlossen.

Nach 2 Stationen als Restaurantleiter in Stuttgart habe ich im November 2010 bei der SLK-Service GmbH (SLK-Kliniken) als Geschäftsbereichsleiter Gastronomie angefangen. Seitdem haben mich viele Änderungen begleitet wie Organisationsänderungen, Küchenschließungen und Klinikneubauten inkl. Küchenumzug. Somit bin ich seit 15 Jahren bei der SLK-Service GmbH angestellt.

RAUM FÜR IHRE NOTIZEN



09.10.2025 ... 09:20 Uhr ... Stadtsaal

IMPULSSTATEMENT

DR. YASEMIN TAHRIS

Gründerin und Geschäftsführerin
FLOWIT AG

„Digitalisierung 4.0“ - Einblick in die digitalisierte Welt von Morgen - Näher am Personal mit KI

Dr. Yasemin Tahrir ist Mitbegründerin und Co-CEO der FLOWIT AG, einem Technologie-Startup, das sich auf künstliche Intelligenz und psychologische Organisationsentwicklung spezialisiert hat.

Ihre berufliche Laufbahn begann im Pflegebereich von Krankenhäusern und Pflegezentren. Anschließend promovierte sie in Arbeits- und Organisationspsychologie. Sie verfügt über umfassende Erfahrung in der strategischen Führung mittelständischer Unternehmen und ist zudem als Dozentin an Fachhochschulen und Universitäten tätig, wo sie insbesondere Forschungsprojekte an der Schnittstelle von künstlicher Intelligenz und Psychologie betreut.

Neben ihrer Rolle bei FLOWIT leitet Frau Dr. Tahrir gemeinsam mit ihrem Mann ein Familienunternehmen im Immobiliensektor. Als Unternehmerin, Investorin und Forscherin verbindet sie unternehmerische Verantwortung mit wissenschaftlicher Expertise.

Privat ist Dr. Yasemin Tahrir verheiratet, Mutter von zwei Töchtern im Alter von sechs und acht Jahren und legt Wert darauf, ihre beruflichen und familiären Aufgaben miteinander in Einklang zu bringen.

RAUM FÜR IHRE NOTIZEN



09.10.2025 ... 09:40 Uhr ... Stadtsaal

PRAXIS-SPRINT

ALEXANDER REITER

Leiter Systemgastronomie
Concept Family

„Digitalisierung 4.0“ - Einblick in die digitalisierte Welt von Morgen

Alexander Reiter, geboren am 07.05.1974 in Prien am Chiemsee, ist Leiter der systemgastronomischen Konzeptentwicklung der Concept Family Franchise. In seinen mehr als drei Jahrzehnten Küchenerfahrung in der renommierten Spitzengastronomie weltweit wurde er vielfach für seine Arbeit ausgezeichnet und stellt nun seine Expertise in den Dienst des Wandels und der Weiterentwicklung der Verpflegungsbranche, Küchen- und Gastronomiewelt.

Die Anpassung der Kulinarik an den Wandel der Zeit steht hierbei im Fokus der Tätigkeit. Wie kann Genuss auch in Zeiten der schwindenden Arbeitskräfte und neuer Technologien funktionieren und sich an die neuen Gegebenheiten anpassen und mit ihnen wachsen.

Neben seiner Tätigkeit bei der Concept Family Franchise, tritt er noch als Trainer und Verpflegungsfachberater in Erscheinung und engagiert sich auf Kochkunstausstellungen und Wettbewerben. Zudem ist er als Prüfer und Jurymitglied bei diversen Berufsverbänden aktiv.

Die Mitgliedschaft in der Chaine des Rotisseur Paris und die Tätigkeit als Gremiumsmitglied der IHK runden sein Portfolio ab.

Sein vielseitiger Geist und seine Leidenschaft, sowie die tiefe Liebe zum Kochen prägt sein Leben, stets gepaart mit dem Drang unvergessliche kulinarische Erlebnisse zu schaffen.

Neben seiner Karriere als Spitzenkoch und Berater ist er ebenfalls als Roman- und Kochbuchautor erfolgreich.

Privat ist er verheiratet und genießt auch dort gerne die Kulinarik der Welt und die Natur.

Das Entdecken neuer Länder und Geschmäckern sowie die Geschichten und Menschen dahinter sind für ihn eine besondere Liebe.

RAUM FÜR IHRE NOTIZEN



09.10.2025 ... 10:00 Uhr ... Stadtsaal

PRAXIS-SPRINT

YVONNE LAMMICH

Stv. Abteilungsleiterin
Seezeit Studierendenwerk Bodensee

„Digitalisierung 4.0“ - Einblick in die digitalisierte Welt von Morgen

Yvonne Lammich, geboren am 22. Juni 1979, ist seit 1998 beim Seezeit Studierendenwerk Bodensee in der Hochschulgastronomie tätig.

Der berufliche Werdegang umfasst eine Ausbildung zur Kauffrau für Büromanagement beim Seezeit Studierendenwerk Bodensee, den Abschluss zur Betriebswirtin (2006) sowie eine Weiterbildung zur Hygiene- und HACCP-Beauftragten (2012).

Im Jahr 2023 erfolgte nach der Übernahme verschiedener Aufgabenbereiche innerhalb der Hochschulgastronomie der Wechsel in die Position der stell-

vertretenden Abteilungsleitung. Die Schwerpunkte dieser Position sind Controlling, HACCP, Digitalisierung sowie Warenwirtschafts- und Kassensysteme.

Derzeit liegt der Arbeitsfokus auf der nachhaltigen und kontinuierlichen Optimierung betrieblicher Prozesse durch digitale Lösungen, mit dem Ziel, Effizienz zu steigern und Ressourcen optimal zu nutzen.

RAUM FÜR IHRE NOTIZEN



09.10.2025 ... 12:00 Uhr ... Stadtsaal

IMPULSSTATEMENT JAKOB WEHNER

Geschäftsführer
Hand.Fest gGmbH

Netzwerk Gastwelt - voneinander lernen - Zukunftsperspektiven servieren

Geboren 1985 in Berlin, lebt und arbeitet er bis heute in seiner Heimatstadt. Nach einer Ausbildung zum Hotelfachmann im Maritim Hotel Berlin und mehreren Jahren Berufserfahrung im Front-Office vertiefte er sein Fachwissen an der Hotelfachschule Berlin. Seit über zehn Jahren ist Jakob Wehner bei der Hand.Fest GmbH tätig, seit vier Jahren als Geschäftsführer des Inklusionsunternehmens. Mit rund 90 Mitarbeitenden versorgt Hand.Fest täglich etwa 4.000 Schülerinnen

und Schüler in Berlin mit Schulverpflegung. Zudem engagiert er sich als Schatzmeister im Verband der deutschen Schul- und Kitacaterer (VDSKC).

Auch privat steht Bewegung im Mittelpunkt: Ob auf dem täglichen Weg zur Arbeit mit dem Fahrrad oder bei sportlichen Aktivitäten in der Freizeit – körperlicher Ausgleich ist für ihn essenziell.

RAUM FÜR IHRE NOTIZEN



09.10.2025 ... 12:20 Uhr ... Stadtsaal

PRAXIS-SPRINT TOBIAS ENGEL

Abteilungsleiter Hochschulgastronomie
Studierendenwerk Dortmund

Netzwerk Gastwelt - voneinander lernen - Passt die klassische Küche zur betriebswirtschaftlichen Ausrichtung von heute?

Tobias Engel, geboren 1975, stammt aus Baden, wo kulinarischer Genuss schon immer einen hohen Stellenwert genießt. Die Leidenschaft und Passion für Kulinarik und Lebensmittel wurden ihm schon als Kind in die Wiege gelegt. Aufgewachsen im elterlichen Tante-Emma-Laden führte sein Weg über einen kleinen Umweg in die Gastronomie.

Mit 30 Jahren Berufserfahrung in der Gastronomie blickt er auf eine abwechslungsreiche Laufbahn zurück. Nach der klassischen Kochausbildung, einem kleinen Ausflug in die Sterngastronomie und der Weiterbildung zum staatlich geprüften Hotelbetriebswirt sammelte er Erfahrungen im Eventcatering und in der Gemeinschaftsverpflegung. Seit inzwischen zwölf Jahren ist er in der Welt der Mensen und Cafeterien bei verschiedenen Studierendenwerken tätig. 2023 über-

nahm er die Verantwortung als Abteilungsleiter für die Hochschulgastronomie beim Studierendenwerk Dortmund für 14 Betriebe. Trotz begrenzter finanzieller Ressourcen bemühen er und sein Team sich, den Studierenden eine abwechslungsreiche Gastronomie zu bieten.

In seiner Freizeit engagiert sich der verheiratete Vater dreier erwachsener Kinder gerne bei der Verpflegung von Jugendevents. Entspannung findet er beim Wandern, Fahrradfahren und Saunieren. Aber auch beim Einkauf von Lebensmitteln, was mehr als ein Mittel zum Zweck für ihn ist. Es ist auch Markterkundung neuer Produkte und Trendforschung. Diese Leidenschaft kann oft länger dauern als eigentlich nötig – verständlich, da ihn alles rund um den Lebensmittelhandel seit seiner Kindheit interessiert.

RAUM FÜR IHRE NOTIZEN



09.10.2025 ... 12:40 Uhr ... Stadtsaal

PRAXIS-SPRINT RUPERT SCHMIDT

Geschäftsführer
Gusto Bavareggio

Netzwerk Gastwelt - voneinander lernen - Veränderungsdruck: Chance oder Risiko?

Rupert Schmidt ist Geschäftsführer und Gesellschafter der Gusto Bavareggio GmbH. Mit über 20 Jahren Führungserfahrung in nationalen und internationalen Unternehmensstrukturen verantwortet er seit 2020 den Aufbau und die strategische Weiterentwicklung der auf Cook & Chill spezialisierten Produktionsküche in Süddeutschland.

Die Gründung der Gusto Bavareggio erfolgte als zukunftsorientierte Antwort auf die steigenden Anforderungen an Verpflegung in einer wachsenden Gruppe von Pflegeeinrichtungen. Nach der Entwicklung des Grobkonzepts und der Erstellung des Businessplans übernahm Rupert Schmidt im April 2020

die Geschäftsführung. Unter seiner Leitung wurden Finanzierung, Gesellschaftsgründung, Aufbau der Produktionsstruktur sowie die Umstellung der Bestandskunden innerhalb weniger Monate erfolgreich umgesetzt.

Seither liegt sein Fokus auf dem nachhaltigen Ausbau des Unternehmens, der Akquise externer Kunden sowie der kontinuierlichen Optimierung von Sortiment, Prozessen und Organisationsstrukturen. Mit fundierter Erfahrung in Unternehmensführung, Business Development, Vertrieb und Digitalisierung verbindet Rupert Schmidt operative Exzellenz mit strategischem Weitblick.

RAUM FÜR IHRE NOTIZEN



09.10.2025 ... 14:40 Uhr ... Stadtsaal

KEYNOTE-STATEMENT PAUL OLDEROG

Geschäftsführer
OVC Olderog Ventures und Consulting

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

Paul Olderog ist seit Mai 2025 als Geschäftsführer der OVC Olderog Ventures und Consulting GmbH tätig. In dieser Rolle verantwortet er neben der Leitung strategisch relevanter Projekte vor allem die Digitalisierung und Optimierung interner Prozesse. Bereits zuvor, von Mai 2023 bis Mai 2025, war er als Projektmanager im Unternehmen aktiv. Sein Schwerpunkt lag auf Weiterbildungsprojekten für die Food-Service-Branche sowie der digitalen Transformation. Erste berufliche

Erfahrungen sammelte er von Januar 2021 bis Mai 2023 als Assistenz von Prof. Dr. Torsten Olderog, wo er Präsentationen erstellte, organisatorische Aufgaben übernahm und sich intensiv in unternehmerische Prozesse einbrachte. Parallel dazu studiert er seit Oktober 2023 Betriebswirtschaftslehre an der Christian-Albrechts-Universität zu Kiel, um seine praktischen Kenntnisse mit fundierter Theorie zu verbinden und so strategisch in der Unternehmenspraxis zu agieren.

RAUM FÜR IHRE NOTIZEN



08.10.2024 ... 10:40 Uhr ... Säulensaal

MODERATION

PROF.

LINDA CHALUPOVÁ

Professur für Umwelt- und Nachhaltigkeitswissenschaften
Hochschule Fulda

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. Als ausgewiesene Expertin für nachhaltiges Wirtschaften bringt sie umfassende Erfahrung aus verschiedenen Branchen mit. In Forschung und Praxis liegt ihr Fokus auf der Implementierung nachhaltiger Strategien und der Transformation von Unternehmen. Prof. Chalupová engagiert sich in zahlreichen nationalen und internationalen Gremien sowie Vorständen, darunter

bei DGE Sektion Hessen, ISO, DIN, DGQ sowie im Nachhaltigkeitsausschuss der IHK Frankfurt am Main. Sie ist zudem als Unternehmensmentorin in den Bereichen Nachhaltigkeitsberichterstattung und verantwortungsvolle Unternehmensführung aktiv. Auch in diesem Jahr moderiert sie das Nachhaltigkeitsforum im Bereich Verpflegung und setzt dabei auf ihr Motto: „Netzwerk schadet nur dem, der keins hat.“ Denn nachhaltige Entwicklung gelingt am besten gemeinsam – im Austausch, mit neuen Impulsen und starken Partnerschaften.

RAUM FÜR IHRE NOTIZEN



08.10.2025 ... 11:00 Uhr ... Säulensaal

PROF. DR. MARCUS SIDKI

Professor für Volkswirtschaftslehre
HS Ludwigshafen | Technische Universität Kaiserslautern-
Landau (RPTU)

**#VERNETZT- Nachhaltige Netzwerke in der Verpflegung
stärken „Nachhaltigkeitsberichterstattung – business cases“**

Marcus Sidki ist Professor für Volkswirtschaftslehre an der Hochschule Ludwigshafen und zugleich Honorarprofessor für Wirtschaftswissenschaften an der Technischen Universität Kaiserslautern-Landau (RPTU). Ferner ist er seit 2015 geschäftsführender Gesellschafter des IMCOG-Instituts, welches sich auf die Begleitung bei der Strategieentwicklung, Umsetzung und Steuerung von ESG bzw. Nachhaltigkeit in Unternehmen fokussiert. Herr Prof. Dr. Sidki verfügt über Forschungs-

expertise in den Bereichen Nachhaltigkeitsökonomie, Sustainable Finance sowie öffentliche Wirtschaft. Er studierte Volkswirtschaftslehre an der Ruprecht-Karls-Universität Heidelberg und promovierte sich an der Deutschen Universität für Verwaltungswissenschaften Speyer. Vor dem Wechsel in die Wissenschaft war er mehr als sieben Jahre im Bankensektor tätig.



08.10.2025 ... 11:25 Uhr ... Säulensaal

MICHAEL HENDRIKS

Technischer Direktor
CI GmbH Control Instruments

**#VERNETZT- Nachhaltige Netzwerke in der Verpflegung
stärken „Gewerbliche Kühlung – disruptive Veränderungen
in der Kältetechnik“**

Michael Hendriks, geboren am 19.7.1962, ist ein Experte mit über drei Jahrzehnten Erfahrung in der gewerblichen und industriellen Kältetechnik.

Nach der Ausbildung zum Maschinenschlosser und anschließendem Maschinenbau-Studium an der Fachhochschule Karlsruhe mit der Vertiefungsrichtung Kälte- und Klimatechnik, arbeitete er zunächst am hochschulnahen Steinbeis-Transferzentrum für Kältetechnik, der Vorgänger-Organisation des heutigen TWK – Test- und Weiterbildungszentrum Wärmepumpen und Kältetechnik in Stutensee bei Karlsruhe. Nach ein paar Jahren wechselte er in die Industrie – als Vertriebsingenieur zum Verdichterhersteller Bitzer in Sindelfingen. Nach nahezu 20 Jahren diverser Tätigkeiten beim Verdichterhersteller,

unter anderem der Leitung der internationalen Kundenschulungen, wechselte er in den Kälteanlagenbau als technischer Leiter. Danach folgte ein Wechsel als technischer Leiter beim Kälte-Fachgroßhandel, gefolgt mit der aktuellen Position als Technischer Direktor bei der Fa. Rivacold CI GmbH.

Beim Deutschen Kälte- und Klimatechnischen Verein, DKV e. V. engagiert sich Michael Hendriks seit seinen frühen Berufsjahren aktiv und ist zurzeit Leiter der Arbeitsabteilung 3 – Anlagen und Komponenten der Kälte- und Wärmepumpentechnik. Für das IZW (Informationszentrum Wärmepumpen und Kältetechnik e. V.) führt er ein jährlich stattfindendes Kolloquium durch und referiert zu verschiedenen Anlässen und kältetechnischen Themen.



08.10.2025 ... 13:20 Uhr ... Säulensaal

CHRISTIAN FEIST

Geschäftsführer
GESOCA GmbH

**#VERNETZT- Nachhaltige Netzwerke in der Verpflegung stärken
„Qualität sichtbar machen – Ganzheitliches GV-Management am
Beispiel der SAP Betriebsgastronomie“**

Christian Feist ist seit über 30 Jahren in der Gastronomie tätig und bringt umfassende Erfahrung aus operativer und leitender Funktion mit. Als Geschäftsführer der GESOCA GmbH gestaltet er seit 2022 aktiv die Zukunft der Betriebsgastronomie. Sein Fokus liegt auf der Förderung gesunder, nachhaltiger und leistungsfördernder Verpflegung am Arbeitsplatz. Zuvor war er mehrere Jahre als Einzelunternehmer mit seiner eigenen Marke GESOCA tätig. Den Grundstein seiner Karriere legte er in der gehobenen Hotellerie und Gastronomie, unter anderem in der Schweiz und Frankreich.

Über 16 Jahre lang verantwortete Feist als gastronomischer Leiter die Betriebsgastronomie der Versicherungskammer Bayern. Davor

bekleidete er diverse Führungspositionen in der Gemeinschaftsverpflegung bei der KGS GmbH, wo er unter anderem als Betriebs- und Organisationsleiter tätig war. Neben seiner Ausbildung zum Hotelbetriebswirt und Koch absolvierte er zahlreiche Weiterbildungen im Bereich Führung und Management.

Christian Feist ist bekannt für seine Vertriebsstärke, sein breites Netzwerk in der Branche sowie seine Fähigkeit, Innovation und Wirtschaftlichkeit in Einklang zu bringen. Als erfahrener Speaker und engagierter Verfechter eines nachhaltigen Lebensstils verbindet er Fachwissen mit Leidenschaft und Vision.



08.10.2025 ... 13:40 Uhr ... Säulensaal

SONJA KNOLL

Geschäftsführerin
NiNo GmbH

**#VERNETZT- Nachhaltige Netzwerke in der Verpflegung
stärken „Soziale Nachhaltigkeit und NGO“**

Sonja Knoll ist Geschäftsführerin der NiNo GmbH-Nachhaltigkeit in Nonprofit-Organisationen. Sie studierte Religions- und Sozialpädagogik an den Ev. Hochschulen Nürnberg und Ludwigsburg und übernahm bereits in den ersten Berufsjahren Führungsaufgaben als Geschäftsführerin einer Lebenshilfegliederung. Im Masterstudiengang Non-profit-Management an der Ev. Hochschule in Darmstadt spezialisierte sich Sonja Knoll auf den Bereich der Organisationsentwicklung und war zunächst einige Jahre als selbständige Beraterin für soziale Einrichtungen tätig. Als geschäftsführende Gesellschafterin der IZGS Beratung GmbH, Institut für Zukunftsfragen der Gesundheits- und Sozialwirtschaft, fanden dann erste Beschäftigungen im Zusammenhang mit Nachhaltigkeit in Nonprofit-Organisationen statt, die schließlich in der Gründung der NiNo GmbH mündeten. Sonja Knoll ist verheiratet, hat zwei Kinder und einen Hund. Sie liebt das Leben auf

dem Land, die Bewegung in der Natur, ist Mitinitiatorin von parkrun Aschaffenburg und trainiert ehrenamtlich eine Laufgruppe für Frauen. Der verantwortungsbewusste Umgang mit Ressourcen und ein nachhaltiger Lebensstil ist ihr eine Herzensangelegenheit.

Die NiNo GmbH hat es sich zur Aufgabe gemacht, Einrichtungen der Gesundheits- und Sozialwirtschaft auf Ihrem Weg zu einer nachhaltigeren Dienstleistungserbringung zu unterstützen. Im Zentrum des Dienstleistungsspektrums von NiNo steht die Erstellung von CO2-Bilanzen, die als Basis zur Maßnahmenentwicklung zur Reduktion des CO2-Aufkommens dienen. Überall dort, wo in Einrichtungen Verpflegung angeboten wird, bieten sich zahlreiche Möglichkeiten, um schrittweise ein nachhaltigeres Verpflegungskonzept umzusetzen – man muss nur anfangen!



08.10.2025 ... 14:00 Uhr ... Säulensaal

HEIKE MÜLLER

Geschäftsführerin

Vinzenz Service GmbH

#VERNETZT- Nachhaltige Netzwerke in der Verpflegung stärken „Gemeinwohl im Fokus: Soziale Gerechtigkeit in der GV“

Heike Müller (geb. 1979) ist seit 2017 Geschäftsführerin der Vinzenz Service GmbH in Sigmaringen und verfügt über langjährige Erfahrung in den Bereichen Gesundheitsmanagement, Gemeinschaftsverpflegung und Unternehmensführung. Ihren beruflichen Weg begann sie bereits 2002 im Bio-Einzelhandel, gefolgt von einem dualen Studium im Bereich Ernährungsberatung sowie einem berufsbegleitenden Masterstudium in Prävention und Gesundheitsmanagement. Innerhalb der Vinzenz Service GmbH durchlief sie seit 2009 diverse Führungspositionen in Küche, Logistik, Service und Vertrieb, bevor sie die Geschäftsführung übernahm.

Neben ihrer Tätigkeit engagiert sie sich ehrenamtlich im Turnverein Pfullendorf, ist Lehrbeauftragte für Verpflegungsmanagement und hat zahlreiche Weiterbildungen im Bereich Coaching, Resilienz, Frauengesundheit und Umweltmanagement absolviert. Zuletzt erwarb sie u. a. die Abschlüsse als emTrace®-Coach, Business Coach sowie Mesource®-Resilienz- und Selbstwertcoach. Ihre Arbeit verbindet wirtschaftliches Denken mit gesundheitsorientierten, nachhaltigen Ansätzen. Sie ist verheiratet und Mutter von drei Kindern.



08.10.2025 ... 15:20 Uhr ... Säulensaal

SILKE BRUGGER

Sachgebietsleitung Nachhaltige Ernährung

Haus der Kost, Landeshauptstadt München

#VERNETZT - Nachhaltige Netzwerke in der Verpflegung stärken „Haus der Kost München: Drehscheibe der lokalen Ernährungswende“

Ernährung und Nachhaltigkeit begleiten mich schon mein ganzes Leben. Nach dem Studium der Ökotrophologie an der TU München-Weihenstephan konnte ich 15 Jahre lang bei Hubert-Burda-Media das Themenfeld Ernährung in verschiedenen Funktionen und Redaktionen betreuen und für unterschiedliche Zielgruppen aufbereiten. In einer PR-Agentur konnte ich dann mein Wissen um den Bereich Kommunikation erweitern und für Foodkunden PR-Kampagnen betreuen. Privat bringe ich meine Leidenschaft für gutes Essen und Gärtnern in

unserem Schrebergarten zusammen. Hier kann ich im Kleinen – vom Acker bis zum Teller selbst erleben und meine Kinder für Bio aus dem Garten begeistern. Mit dem Haus der Kost und den Projekten der Bio-stadt kann ich es im Großen für die Landeshauptstadt München tun und setze seit 2020 Ernährungswissen, Nachhaltigkeitsthemen und meine Liebe zur PR für das Sachgebiet nachhaltige Ernährung ein. Gemäß dem Motto: Tue Gutes und rede darüber, möchte ich auch vom Haus der Kost erzählen.



08.10.2025 ... 15:40 Uhr ... Säulensaal

MANUEL SCHUMACHER

Sales Manager

S&F-Consulting Modernes Verpflegungsmanagement GmbH

#VERNETZT- Nachhaltige Netzwerke in der Verpflegung stärken

„Dein Beitrag beginnt zuhause – Utopie oder Realität“

Manuel Schumacher verfügt über 25 Jahre Berufserfahrung und setzt seine Kompetenzen in verschiedenen Schlüsselbereichen erfolgreich ein. Seine berufliche Laufbahn begann als Küchenchef, wo er sich umfassende Kenntnisse in der Organisation von Abläufen und der Führung von Teams aneignete.

Der Übergang in den Vertrieb markierte eine Erweiterung seiner Fähigkeiten im Kundenkontakt und der Geschäftsanbahnung.

Er verfügt über fundierte Kenntnisse im Bereich der Digitalisierung, insbesondere im Management von CRM-Systemen und der Optimierung von Warenwirtschaftsprozessen. Basierend auf umfangreichen Einkaufsanalysen hat er die Fähigkeit entwickelt, ungenutzte Potenziale in Wertschöpfungsketten zu identifizieren und Prozessoptimierungen vorzuschlagen.

Ein wichtiger Aspekt von Manuels Arbeitsweise ist sein Bewusstsein für Nachhaltigkeit. Er vertritt die Ansicht, dass es in komplexen Fragestellungen selten nur zwei Optionen gibt und setzt sich für die Erkundung und Implementierung von alternativen Lösungsansätzen ein. Diese Perspektive prägt seine Herangehensweise an die Entwicklung von effizienten und ressourcenschonenden Geschäftsprozessen.

Manuel Schumacher kombiniert operative Erfahrung mit einem strategischen Verständnis für digitale Transformation und nachhaltige Entwicklung. Er ist motiviert, durch die gemeinsame Gewinnung weiterer S&F-Kunden die Community zu stärken und auszubauen.



09.10.2025 ... 09:40 Uhr ... Säulensaal

SIMON STARFINGER

Mitgründer/Co. Geschäftsführer

HospiChef

#VERNETZT- Nachhaltige Netzwerke in der Verpflegung stärken

„Food Intelligence: Mit Analytik und KI zu mehr Nachhaltigkeit“

Simon Starfinger ist Mitgründer und Co-Geschäftsführer von HospiChef. Während seines Masterstudiums in Management & Technology an der Technischen Universität München vertiefte er sich in die Schnittstelle zwischen Informatik, Künstlicher Intelligenz und Unternehmertum. Vor der Gründung von HospiChef sammelte Simon umfangreiche Erfahrung bei McKinsey & Company, wo er Projekte zur Digitalisierung und analytischen Optimierung in der Gesundheits-

und Technologiebranche leitete. Bei HospiChef verantwortet er die Unternehmensstrategie und Produktvision mit dem Ziel, mithilfe einer modernen Menüfassung Verpflegungsprozesse nachhaltiger zu gestalten und Lebensmittelverschwendung in Kliniken zu reduzieren. Seine Überzeugung: „KI und Analytik müssen konkreten Entscheidungsfragen und Nutzer-Pain-Points folgen – Daten alleine lösen keine Probleme.“



09.10.2025 ... 10:00 Uhr ... Säulensaal

TORSTEN VON BORSTEL

Geschäftsführer
Green Guides

#VERNETZT- Nachhaltige Netzwerke in der Verpflegung stärken „Was sagt Ihre Speiseabfalltonne über Ihre Küche? Nassmüll-KPI – die Green Guides setzen den neuen Standard für optimierte Küchenprozesse“

Torsten von Borstel ist Geschäftsführer der Green Guides und einer der führenden Experten für Food Waste Management und nachhaltige Speiseplanung in der Gemeinschaftsverpflegung. Mit dem Konzept INWASTEMENT – reduzieren, investieren, profitieren zeigt er, wie aus Speiseabfällen messbare Einsparungen und gezielte Investitionen in Qualität, Bio und Regionalität entstehen können.

Im Zentrum seines Vortrags „Was sagt Ihre Speiseabfalltonne über Ihre Küche?“ stehen die von Green Guides entwickelten Nassmüll-

KPIs. Sie machen sichtbar, wo Verluste entstehen – unabhängig vom Digitalisierungsgrad – und setzen einen neuen Standard für transparente, steuerbare Küchenprozesse.

Ein weiterer Schwerpunkt seiner Arbeit liegt auf dem Speiseplan der Zukunft: Mit FOODPRINT4U lassen sich Speisen systematisch nach Umwelt- und Gesundheitskriterien bilanzieren und optimieren. Er bringt damit die Planetary Health Diet aus der Theorie in die Großküche, praxistauglich und flexibel.



09.10.2025 ... 12:40 Uhr ... Säulensaal

MARKUS WESSEL

Digitalisierungs- und KI-Experte/Podcaster
„Küchenherde“

#VERNETZT - Nachhaltige Netzwerke in der Verpflegung stärken „Menschlich bleiben in der Maschinenwelt“

Ich bin Markus Wessel – Digitalisierungs- und KI-Experte mit echter Gastro-DNA. Als gelernter Koch, Betriebswirt und ehemaliger Bereichsleiter von 65 Betrieben weiß ich, wie Küche, Service und Management ticken – nicht aus der Theorie, sondern aus der Praxis.

Ich helfe Unternehmen im Gastgewerbe, Digitalisierung und Künstliche Intelligenz sinnvoll und gewinnbringend einzusetzen. Dabei

kombiniere ich technisches Know-how mit betrieblichem Verständnis – und genau das macht meinen Ansatz so wirksam.

Mit meinem Podcast Küchenherde (über 200 Folgen) und der Digitalisierungs-Ausbildung für die Gastronomie, liefere ich Impulse, Orientierung und konkrete Lösungen für Gastgeber*innen in der Individual- und Gemeinschaftsgastronomie.



Das Wasser. Seit 1742.

Kaum ein deutsches Wasser verfügt über eine so lebendige Tradition wie Staatl. Fachingen. Seit 1742 wird das Premium-Wasser aus Fachingen an der Lahn für seinen feinen, angenehmen Geschmack und seine außergewöhnliche Mineralisation geschätzt. Mit einem hohen Gehalt an Hydrogencarbonat (1.846 mg/l) unterstützt Staatl. Fachingen die optimale Säure-Basen-Balance und wirkt einer Übersäuerung des Körpers entgegen.

Das Gourmet-Sortiment präsentiert sich in eleganten 0,25 Liter, 0,5 Liter und 0,75 Liter Glasfacettenflaschen, die in folgenden Sorten erhältlich sind:

Staatl. Fachingen Gourmet MEDIUM
mit fein perlender Kohlensäure,
das mild moussierende Staatl.

Fachingen Gourmet STILL
mit natürlicher Quellsäure
und Staatl. Fachingen

Gourmet NATURELL
ohne Kohlensäure.



Carsten Burmann | Gebietsverkaufsleiter Südbayern & Österreich
mobil: 0172 651 89 41 | Telefon: 06432 - 98 34-0
carsten.burmann@fachingen.de | www.fachingen.de

Mehr Auswahl, mehr Cheers!

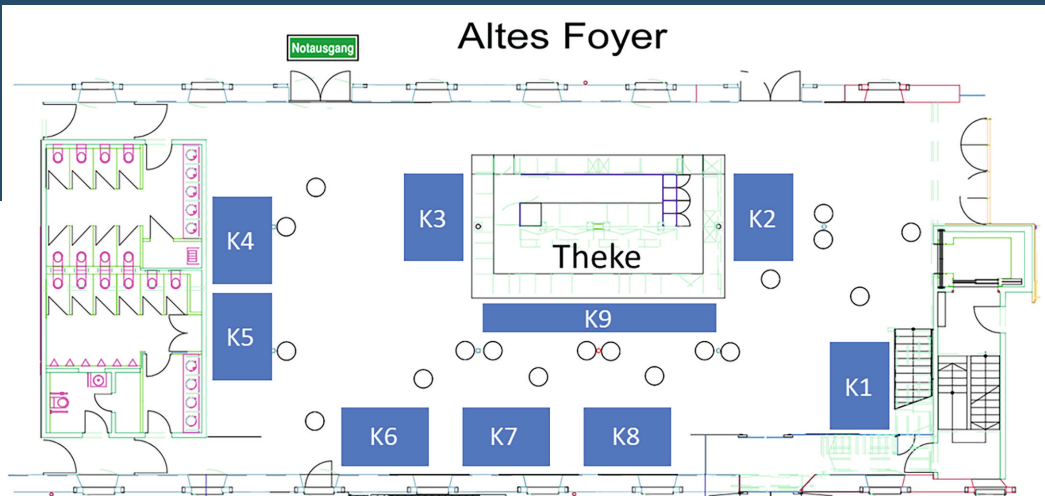
Für
besonders
erfrischende
Momente.



Oder willst
du weitermachen
wie bisher?

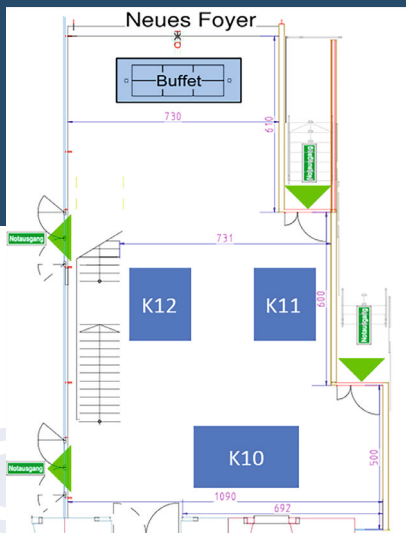


ALTES FOYER PLATIN-PARTNER



Unternehmen		
K 1	CF Gastro Service GmbH & Co. KG www.cfgastro.de	 CUSTOMIZED FOODSERVICE
K 2	temp-rite International GmbH www.temp-rite.eu	temp-rite
K 3	Apetito AG www.apetito.de	
K 4	Ventopay GmbH www.ventopay.com	ventoPAY LEADING INNOVATION PLATFORM
K 5	Delegate Technology GmbH https://delegate-group.com	delegate
K 6	DeDeNet GmbH www.dedenet.de necta Deutschland GmbH www.necta-group.com	
K 7	Caspar Invoice / Digital Network Solution GmbH www.digitalnetworksolution.de	
K 8	Testo Saveris GmbH www.testo.com	Be sure. 
K 9	J.J. Darboven GmbH & Co.KG www.professional.darboven.com	 J.J.DARBOVEN SEIT 1866

NEUES FOYER GOLD-PARTNER



Unternehmen		
K10	Dr. Schumacher GmbH www.schumacher-online.com	
K11	Bakerix GmbH www.bakerix.de	
K12	Burgis GmbH www.burgis.de	

Wir danken unseren Sponsoren für die Unterstützung der Veranstaltung.

FRONERI

apetito

CF
CUSTOMIZED
FOODSERVICE

BOONIAN

**STAATL.
FACHINGEN**

M
MISTELHAIN

Convenience für Profis.
**FRISCH
DIENST
UNION**

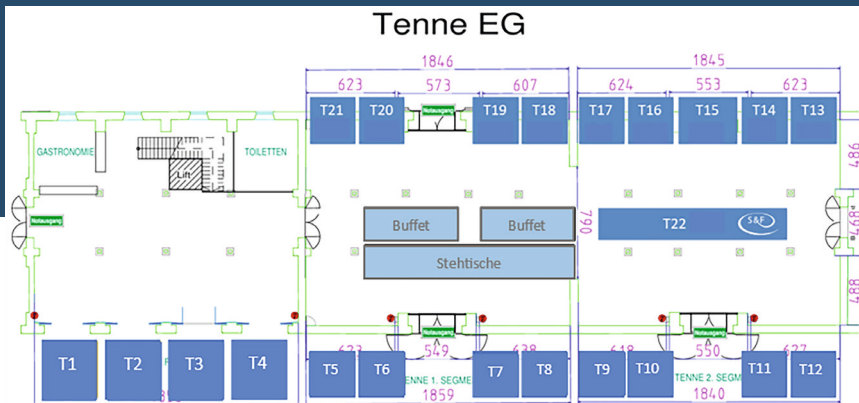
Mauerner
ÖKO BÄCKEREI KONDITOREI GMBH

Sinalco

U Unilever
Food
Solutions

m.
BESTWEITE

TENNE-EG SILBER-PARTNER

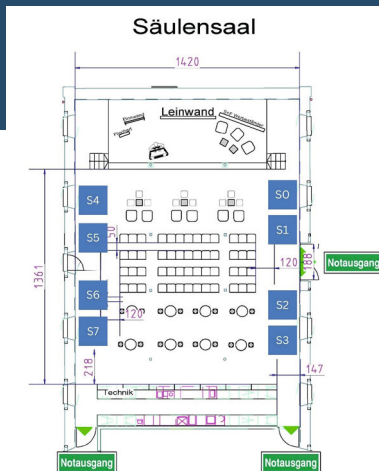


Unternehmen		
T1	GANTNER DigiRest GmbH www.contidata.com	 INSPIRED ACCESS
T2	BUNZL Großhandel GmbH www.bunzl-grosshandel.de	
T3	CI GmbH Control Instruments www.rivacold.de	 WASTERING CO. LD GmbH
T4	GEPA mbh www.gepa.de	 Taste a fair world!
T5	Schwartauer Werke GmbH & Co. KG www.schwartauer-werke.de	
T6	Frischdienst Union GmbH www.frischdienst-union.de	 ... Convenience für Profis.
T7	REMSGOLD Chemie GmbH & Co. KG www.remsgold.de	 HYGIENE MIT MEHRWERT
T8	Nektar Natura GmbH www.nektarnatura.com	
T9	11er Nahrungsmittel GmbH www.11er.at	
T10	Dr. Weigert Chemische Fabrik www.drweigert.com	 Hygiene mit System

TENNE-EG SILBER-PARTNER

Unternehmen		
T 11	RATIONAL Deutschland GmbH www.rational-online.com	
T 12	Wissberg Dynamics GmbH www.wissberg.com	
T 13	MEDLINQ Softwaresysteme GmbH www.medlinq.com	
T 14	EDEKA Foodservice Handelshof Management GmbH www.edeka-foodservice.de	
T 15	Carogusto AG www.sisisi.com	
T 16	Sud 'n' Sol www.sudnsol.com	
T 17	Nutrio GmbH www.nutrio.de	
T 18	Ökoring Handels GmbH www.oekoring.com	
T 19	GVS-Großverbraucher spezialisten eG www.gvs-eg.de	
T 20	Jonova GmbH www.jonova.de	
T 21	Richter Computer Systemhaus GmbH www.rcs.de	
T 22	S&F – Consulting Modernes Verpflegungsmanagement GmbH www.sundf-gruppe.de	

SÄULENSAAL NACHHALTIGKEITSFORUM



Unternehmen		
S 0	IMCOG GmbH www.imcog.info	
S 1	Hospichef UG www.hospichef.com	
S 2	Green Guides GmbH www.green-guides.de	
S 3	Planet V GmbH www.planet-v.com	
S 4	Boonian GmbH www.boonian.com	
S 5	GESOCA GmbH www.gesoca.de	
S 6	Naturland Zeichen GmbH www.naturland.de	
S 7	Fiorentino Food www.fiorentinofood.de	

STADTSAAL KOOPERATIONSPARTNER



Unternehmen		
	Berufsverband Hauswirtschaft www.berufsverband-hauswirtschaft.de	 Berufsverband Hauswirtschaft.
	B & L MedienGesellschaft mbH & Co. KG www.blmedien.de	
	Branding Cuisine www.brandingcuisine.com	
	Deutsche Hotelakademie DHA www.dha-akademie.de	
	DNSV www.dnsv.eu	
	DVKC e.V. www.dvkc.de	
	Erfa Partner www.erfa-foodservice.de	
	ETS Health www.ets-conhealth.de	
	FCSI www.fcsi.de	
	gefma www.gefma.de	
	Hochschule Abstatt-Sigmaringen www.hs-albsig.de	
	Hochschule Fulda www.hs-fulda.de	

WEITERE KOOPERATIONSPARTNER

Unternehmen	
Markus Wessel kuechenherde.com	
Prandium Solutions www.prandium-solutions.de	
rhw Management (Verlag Neuer Merkur GmbH) www.vnmonline.de	
TH Consulting www.consulting-th.de	
VdF Verband der Fachplaner www.vdfnet.de	
VKK Verband der Küchenleitung www.vkk-ev.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 in der Gastwelt.

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



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

Mauerer

ÖKO BÄCKEREI KONDITOREI GMBH

Kirschstraße 21 - 80999 München - www.mauerer.de

Uns und
unserer Umwelt
zuliebe



Die Öko Bäckerei Mauerer ist Ihr starker Biopartner – seit 1936 stehen wir für Qualität, Nachhaltigkeit und handwerkliche Backkunst

Wir bieten über 150 rein ökologische Backwaren, frisch oder tiefgekühlt. Ob knuspriges **Brot**, feines **Gebäck** oder **Spezialitäten** für die **Gastronomie** – bei uns finden Sie Vielfalt und Geschmack.

Unsere Backwaren entstehen aus **traditionellen Rezepturen**, kombiniert mit modernster Produktionstechnik und zertifizierter Bio-Qualität.

Wir liefern zuverlässig an **Großverbraucher, Hotels, Krankenhäuser, Betriebskantinen, Caterer** und den **Lebensmitteleinzelhandel** – auf Wunsch auch unter Ihrem eigenen Label.

Als **Familienunternehmen** legen wir besonderen Wert auf faire Partnerschaften und nachhaltiges Wirtschaften.

Unsere ausgefeilte Logistik garantiert **Frische und Flexibilität** – regional wie international.

Persönliche Beratung durch unser erfahrenes Vertriebsteam gehört selbstverständlich dazu. Wir sind sowohl nach EG-Öko-Verordnung (DE-ÖKO-006) als auch IFS (International Featured Standard) zertifiziert – für höchste Lebensmittelsicherheit.

ökologisch
handwerklich
traditionell



Vertrauen Sie auf Mauerer –
Bio Backwaren mit Herz, Hand
und Verstand.

**KONTAKTIEREN SIE UNS JETZT
FÜR EINE BEMUSTERUNG!**

Tel. 089 818 8812-0 | kundenservice@maurerer.de



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

MARCUS SEIDL, GESCHÄFTSFÜHRER
ULRICH FLADUNG, GESCHÄFTSFÜHRER

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

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

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