17. S&F -SYMPOSIUM

07. bis 08. September 2022

BEWÄHRTE LOCATION – NEUES, INTERAKTIVES KONZEPT

TEILNAHME IN PRÄSENZ ODER DIGITAL

Optionales Event
Besichtigung des LACANTO Weihenstephan
Digitale Campusgastronomie

Fotos: Digital Bazaar – stock.adobe.com, Imaging L – stock.adobe.com, Robert Kneschke - stock.adobe.com, Veranstaltungsforum Fürstenfeld/W. Pulfer, Astrid Schmidhuber/StMELF

MUTAUFBRUCH 2.0

DAS ERWARTET SIE:

- Grußwort und Statement bayer. Staatsministerin Michaela Kaniber

- Keynotes und Impulsvorträge rund um:
  - Digitalisierung
  - Nachhaltige Speisenplan-gestaltung
  - Hungrig auf Daten: Smart Kitchen, Big Data und AI
  - Gamification
  - Lösungswege aus dem Fach- & Arbeitskräftemangel
- Vertiefung individuell ausgewählter Themenschwerpunkte in interaktiven WorldCafés

- Feierliches Abendevent mit Auszeichnung der GV-Manager und GV-Teams des Jahres
- Verleihung der S&F-Förderpreise 2020 – 2022

Herzlich Willkommen zum

17. S&F -SYMPOSIUM

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

07. bis 08. September 2022

Wir, die S&F-Gruppe, laden Sie herzlich zu unserem 17. S&F-Symposium am 7. bis 8. September 2022 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

ZIELGRUPPE

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

BEST PRACTICE

Wir bringen Erfahrung & Kompetenz aus Wissenschaft und Praxis.

MUTAUFBRUCH 2.0

PLENUM [Stadtsaal]

MUTAUFBRUCH 2.0

DIENSTAG, 06.09.2022

14.00 bis 16.00___Optionales Event:
Besichtigung des LACANTO Weihenstephan – Campusverpflegung neu gedacht
Managed Cloud in der Gastronomie als Zukunftsziel der Digitalisierung
Treffpunkt: LACANTO, Freising;
Unkostenbeitrag: 20 €; separate Anmeldung bitte per E-Mail an bkottke@sundf-gruppe.de

MITTWOCH, 07.09.2022

09.30___ Anmeldung, Ausgabe der Tagungsunterlagen

09.30___ Wir beginnen den Tag mit einem gemeinsamen Snackfrühstück und Get-together in den Ausstellerforen. Probieren Sie vegane und vegetarische Produkte unserer Aussteller aus dem Nachhaltigkeitsforum und auch die Weißwurst-Fans kommen nicht zu kurz.

11.00___ Begrüßung & Einführung

Oliver Schrock & Martin Schmitz

11.15___ Grußwort

Michaela Kaniber, Staatsministerin für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten

11.20___ Keynote-Statement Zukunft GV

Dr. Marcel Klinge, Denkfabrik Union der Wirtschaft e.V.

Themenbereich 1: Digitalisierung

11.40___ **Impulsstatement**

Digitalisierung zwischen High-Tech und High-Touch – wie der Spagat gelingt
Prof. Dr. Torsten Olderog, AKAD University

12.00___ **Praxis-Sprint**

Erfolgsfaktoren bei der Einführung von digtalen Prozessen
Helmut Pauly, Helmut Pauly Management Consulting

12.15___ **Praxis-Sprint**

Digitalisierung in der Gastronomie – das Puzzle mit 1.000 Teilen
Heinrich Bachhuber, MAN Truck & Bus SE

12.30___ Mittagspause & Besuch der Ausstellerforen

Themenbereich 2: Nachhaltige Speisenplangestaltung

14.10___ **Impulsstatement:**

Warum die Gemeinschaftsverpflegung die Welt retten kann und wie sich das finanziell lohnt
Balázs Tarsoly, Branding Cuisine GmbH & Co. KG

14.30___ **Praxis-Sprint**

Nudging als Schlüssel zur nachhaltigen Verpflegung
Agnes Streber, Nudge Concept

14.45___ **Praxis-Sprint**

Einführung von Bio- und regionalen Produkten in der Großküche – Zielsetzungen und Erfahrungen in der Umsetzung
Joachim Herbstritt, Evang. Diakoniekrankenhaus Freiburg

15.00___ Kaffee- und Snackpause in den Ausstellerforen

Themenbereich 3: Hungrig auf Daten: Smart Kitchen, Big Data und AI

15.40___ **Impulsstatement**

Betriebsgastronomie 5.0 – Hungrig auf Daten: Smart Kitchen, Big Data und AI
Prof. Dr. Jan Wirsam, Hochschule für Technik und Wirtschaft Berlin

16.00___ **Praxis-Sprint**

Steuerung einer Großgastronomie mit mehrdimensionalem Zielsystem
Moritz Mack, Daimler Gastronomie GmbH

16.15___ **Praxis-Sprint**

Digitalisierung als Lösungsweg!
Tobias Grau, Vivantes Gastronomie, Speiseversorgung und -logistik GmbH

PLENUM [Stadtsaal]

MITTWOCH, 07.09.2022

Themenbereich 4: Lösungswege aus dem Fach- & Arbeitskräftemangel

16.30___ Impulsstatement

Lösungswege beim Fachkräftemangel
Bernd Trum,
Frontcooking Network GmbH

16.50___ Praxis-Sprint

Recruiting, Bindung & Organisations- und Prozessentwicklung als Werkzeug gegen den Mitarbeitermangel
Christoph D. Specht,
Augustinum Service Gesellschaft mbH

17.05___ Praxis-Sprint

Mitarbeiter binden mit neuen Gehaltsmodellen
Stefan Gerhardt,
Frischeküche Gerhardt e.K.

MUTAUFBRUCH 2.0

17.20___ Get-together in den Ausstellerforen

18.00___ Unser Partner GVMANAGER kürt die „GV-Manager und GV-Teams des Jahres“

19.45___ Eventabend in der Tenne: Kulinarisches aus dem Verpflegungskonzept der Preisträger Allianz Azubi-Cooking-Gang sowie Köstlichkeiten vom Buffet Showact: Viktoria Lein

NACHHALTIGKEITSFORUM [Säulensaal]

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

11.40___ Powervortrag: 7 Schritte zu mehr Pflanzen auf dem Speiseplan
Elizabeth Buchheim,
ProVeg

Anschließend Diskussion

15.40___ Klimaschutz zum Anfassen – Werkzeuge aus der Praxis
Torsten v. Borstel,
United Against Waste e.V.

Anschließend Diskussion

16.30___ Nachhaltigkeit in der Branche - das ändert sich ab 2023
Dr. *Linda Chalupová,*
Fachexpertin für Nachhaltigkeit

Anschließend Diskussion

PLENUM [Stadtsaal]

DONNERSTAG, 08.09.2022

08.30___ Besuch der Marktplätze

09.00___ Rückblick auf Tag 1

09.30___ **WorldCafé in drei Foren**

F1: Das neue Normal

F2: Neue Geschäftsmodelle

F3: New Work in der Gemeinschafts-verpflegung

12.30___ Kaffee- und Snackpause in den Ausstellerforen

MUTAUFBRUCH 2.0

Innovative Konzepte

Preisträger des Förderpreises für Innovatives Verpflegungsmanagement

13.30___ **Innovatives visuelles Bezahlen**

Auvisus
Förderpreisträger 2020

13.45___ **Nachwuchsförderung & Integration**

Allianz Azubi-Cooking-Gang
Förderpreisträger 2021

14.00___ **Förderpreis für Innovatives Verpflegungsmanagement 2022**
Laudatio und Kurzvorstellung des Preisträgers

14.15___ **Sieger WeltverbEsserer-Wettbewerb 2022**

14.30___ **Keynote-Statement Zukunft GV**

Fuck up Story Fachkräftemangel – warum das Scheitern von heute der Erfolg von morgen sein wird.
Simon, der Koch (Simon Kolar), ICA Institute of Culinary Art

14.50___ **Zusammenfassung und Ausblick**

Martin Schmitz, Schmitz Marketing

NACHHALTIGKEITSFORUM [Säulensaal]

Auch am zweiten Veranstaltungstag bietet das Nachhaltigkeitsforum die zwanglose Möglichkeit zum Netzwerken und dem Austausch zu den Themen Nachhaltigkeit und Umwelt.

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.

VERGABE

Branchenoscar GV-Manager des Jahres

Einen Höhepunkt des Eventabends des 17. 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 13. Mal herausragende Persönlichkeiten der Branche.

WeltverbEsserer Wettbewerb 2022

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: Birte Kottke, bkottke@sundf-gruppe.de

VERANSTALTER:

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

INFORMATIONS- UND AUSSTELLERFORUM

MKN · world of cooking · kitcat Software for kitchen and catering · TrendMEAL die Manufaktur · J.J.DARBOVEN SEIT 1866 · METRO GEMEINSCHAFTS-VERPFLEGUNG · COLGED useful innovation · MEIKO The clean solution · MEIKO GREEN WASTE SOLUTIONS · necta · HOBART · Stierlen SEIT 1909 · temp-rite · CF Gastro Frische mit System · SOCAMEL BY GUILLIN · oxytec saubere Luft und reines Wasser

Dallmayr · RHENSER · Relevo #MehrwegToGo · Koring · GREEN GUIDES · intergast · igefa · RATIONAL · Mondarella · Dr. Oetker Professional · FRISCH DIENST UNION · CeDos · k · 11er elfer · PROFIMIET · lofao · KLEEN · AUVISUS · solufind · ETERNASOLID · contidata · Label LORD Proven systems for food safety · BOONIAN · BEET GOLD · HERRLICH & RAMUSCHKAT

IN KOOPERATION MIT

Berufsverband Hauswirtschaft. · GV MANAGER · Hochschule Albstadt-Sigmaringen · DNSV · DHA Deutsche Hotelakademie · DVKC · GEFMA · NUDGE Concept · KOLB PLANUNG · proveg · FCSI · Verband der Fachplaner · BECK · rhw management · Verpflegungs-Management