

in Kooperation mit:



Informations- und Ausstellerforum:



# ALLGEMEINE INFORMATIONEN UND ANMELDUNG

**Termin: 13. und 14. Oktober 2016**  
**Ort:** Veranstaltungsforum Fürstenfeld, Fürstenfeld 12, 82256 Fürstenfeldbruck b. München, www.fuerstenfeld.de

**Teilnehmergebühren:**  
 390 € pro Person,  
 Teilnehmer aus sozialen Einrichtungen: 290 € pro Person,  
 Studenten: 90 € pro Person; alle Teilnehmergebühren zzgl. MwSt.

Bei Anmeldung von 2 Personen aus einer Einrichtung 10 % Rabatt, bei 3 Personen 20 % Rabatt, bei 4 Personen ist die 4. Anmeldung frei. Die Teilnehmergebühr beinhaltet Symposiumsunterlagen, Getränke, Mittagessen und die Teilnahme an der Abendveranstaltung.

**Termin: 12. Oktober 2016 (optional)**  
 Besichtigung der Frischküche Holzkirchen und Vorstellung des Gastronomischen Gesamtkonzeptes: 20 € pro Person

Bitte senden Sie Ihre ausgefüllte Anmeldung per Fax an:  
 S&F-Gruppe (08441) 79 79 31 09

Name, Vorname \_\_\_\_\_

Funktion \_\_\_\_\_

Name der Einrichtung \_\_\_\_\_

Straße, Nr., PLZ, Ort \_\_\_\_\_

Tel./ Fax \_\_\_\_\_

E-Mail \_\_\_\_\_

Datum, Unterschrift \_\_\_\_\_

**Meine Anmeldung erfolgt auf Empfehlung des Ausstellers:**

Name des Ausstellers \_\_\_\_\_

**Ich nehme (kostenpflichtig) am optionalen Event am 12.10. teil:**

Ja  Nein

**Voraussichtlich nehme ich an der Abendveranstaltung am 13.10. teil:**

Ja  Nein

Bei Stornierung bis 14 Tage vor Veranstaltungsbeginn erheben wir eine Bearbeitungsgebühr von 100 € zzgl. ges. MwSt. Danach und bei Nichterscheinen sind wir leider gezwungen, die gesamte Veranstaltungsgebühr zu erheben. Eine Vertretung des gemeldeten Teilnehmers ist selbstverständlich möglich. Mit Ihrer Unterschrift geben Sie die Zustimmung zur Veröffentlichung der Teilnehmerliste und von Fotografien.

## VERANSTALTER

**Marcus Seidl,**  
 Dipl.-Kfm. Univ.,  
 Geschäftsführender  
 Gesellschafter, S&F-Gruppe  
 Modernes Verpflegungs-  
 management



**Ulrich Fladung,**  
 Geschäftsführender  
 Gesellschafter,  
 S&F-Gruppe  
 Modernes Verpflegungs-  
 management

**Dr. med. Dr. rer. nat.  
 Klaus Piwernetz,**  
 Geschäftsführender  
 Hauptgesellschafter,  
 Medimaxx GmbH



## MODERATOR



### Veranstalter

S&F-Gruppe  
 Modernes Verpflegungsmanagement GmbH  
 Büro (Süd): Derbystraße 9, 85276 Pfaffenhofen, Tel. (08441) 79 79 30  
 Büro (Nord): Mastholterstraße 230, 59558 Lippstadt,  
 Tel. (02941) 66 04 80  
 info@sundf-gruppe.de, www.sundf-gruppe.de

## REFERENTEN



**Heico Beumer,**  
 Leiter Vertrieb  
 und Marketing,  
 DB Gastronomie  
 GmbH, Frankfurt



**Gilbert Bielen,**  
 Küchenleitung,  
 Kinderkranken-  
 haus St. Marien,  
 Landshut



**Dominik Deffke,**  
 Prokurist,  
 S&F-Gruppe  
 Modernes  
 Verpflegungs-  
 management



**Andreas Giel,**  
 Prokurist,  
 Giel Planungs-  
 gesellschaft mbH,  
 Ludwigsburg



**Prof. Dr.  
 Astrid Klingshirn,**  
 Lehrstuhl für Le-  
 bensmitteltechnik,  
 Hochschule  
 Albstadt-Sigma-  
 ringen



**Dr.  
 Michael Heins,**  
 Leiter Prozess-  
 management,  
 LZ-Catering GmbH,  
 Hamburg



**Dr. Michael  
 Polster,**  
 Vorsitzender,  
 Deutsches  
 Netzwerk Schul-  
 verpflegung e.V.  
 DNSV, Berlin



**Oliver Schrock,**  
 Prokurist Einkauf,  
 S&F-Gruppe  
 Modernes  
 Verpflegungs-  
 management



**Rainer Roehl,**  
 Geschäftsführender  
 Gesellschafter,  
 a'verdis Roehl &  
 Dr. Strasser GbR,  
 Münster



**Otto Vogelmann,**  
 Küchenleiter,  
 Klinik Löwenstein  
 gGmbH,  
 Löwenstein,  
 GV-Manager des  
 Jahres 2010



**Armin Wenge,**  
 Geschäftsführer,  
 delphi  
 Lebensmittel-  
 sicherheit GmbH,  
 Köln



**Ezzedine Zerria,**  
 Abteilungsleiter  
 Gastronomie,  
 Akademisches  
 Fördungswerk AöR  
 Bochum, GV-Manager  
 des Jahres 2015



# Verpflegungsmanagement im Rundumblick



# 13. -SYMPOSIUM

Modernes Verpflegungsmanagement  
 Best Practices für Individual-,  
 Gemeinschafts- und Systemgastronomie

**13. und 14. Oktober 2016**  
 Fürstenfeldbruck: Veranstaltungsforum Fürstenfeld



**S&F-Förderpreis  
 für Innovatives  
 Verpflegungsmanagement**

**Verleihung des  
 Branchenoscars  
 der Fachzeitschrift  
 GVmanager an die  
 „GV-Manager des  
 Jahres“**



### Best Practice-Konzepte

- Strategien für die Zukunft
- Neue Märkte erschließen
- Synergiepotenziale erkennen und nutzen
- Wirtschaftliche Vorteile durch Kooperationen
- Qualitätsmanagement
- Verpflegungstechniken und -systeme
- Marketing

### Best Practice

... wir bringen Erfahrung & Kompetenz aus Wissenschaft und Praxis

# PROGRAMM

Ausführliches Tagungsprogramm ab Mitte August unter: [www.sundf-gruppe.de](http://www.sundf-gruppe.de)



Das 13. S&F-Symposium befasst sich mit dem Thema «Verpflegungsmanagement im Rundumblick».

Netzwerken erlaubt: Die Abendveranstaltung bietet ausreichend Möglichkeiten für den fachlichen Austausch.

Die GV-Manager des Jahres 2015 (v.l.): Thomas Voß, Egmont Merté und Ezzedine Zerria.

## MITTWOCH 12. Oktober 2016

### Optionaler Event

15.00 Uhr Besichtigung der Frischküche Holzkirchen und Vorstellung des gastronomischen Gesamtkonzeptes  
*Eva-Maria Schmitz, Vorstand*

## DONNERSTAG 13. Oktober 2016

ab 09.00 Uhr Anmeldung, Ausgabe der Tagungsunterlagen

09.00 Uhr Weißwurstempfang & Get together im Food- und Technik-Forum

10.00 Uhr Begrüßung & Einführung  
*Dominik Deffke, Dr. Klaus Piwernetz*

### Kundenmanagement

10.30 Uhr **Impulsvortrag:**  
Der Kunde im Blickfeld unseres Handelns  
*Rainer Roehl*

11.20 Uhr **Erfahrungsbericht:**  
Kundenmanagement bei der DB Gastronomie  
*Heico Beumer*

12.10 Uhr Mittagspause & Besuch der Marktplätze

### Die Multi-System-Küche: Großküche der Zukunft?

13.50 Uhr **Impulsvortrag:**  
Multifunktionale Verpflegungstechnik – Chancen und Nutzen innovativer Ausstattungskonzepte?  
*Prof. Dr. Astrid Klingshirn*

14.40 Uhr **Erfahrungsbericht:**  
Change Management und Systemwandel im Gastronomiebereich der Klinik Löwenstein – Vorgehensweise, Chancen und Risiken  
*Otto Vogelmann, Andreas Giel*

15.30 Uhr Kaffee- und Snackpause in den Foren Food & Technik

### Prozessmanagement

16.10 Uhr **Erfahrungsbericht:**  
Prozessoptimierung bei der LZ-Catering  
*Dr. Michael Heins*

17.00 Uhr **Erfahrungsbericht:**  
Prozessoptimierung in den Verpflegungsbetrieben des AKAFÖ Bochum  
*Ezzedine Zerria*

17.50 Uhr Ausklang des Tages in den Foren Food & Technik

18.00 Uhr Wein-Event mit Volker Maier oder alternativ Kirchenführung im Kloster Fürstenfeldbruck

19.30 Uhr Eventabend in der Tenne mit Preisverleihung: Kulinarisches aus dem Verpflegungskonzept von Sternekoch Axel Kammerl sowie Köstlichkeiten vom Buffet

**Unser Partner GVmanager kürt die „GV-Manager des Jahres 2016“**

**Gleichzeitig findet tagsüber das Bilfinger-ProfiMiet Kommunikationsforum im Paralleforum statt.**

## DIESE VERANSTALTUNG RICHTET SICH AN:

Führungskräfte der Gemeinschaftsgastronomie aus den Bereichen:

\_\_\_\_\_ Verpflegungsbetriebe

\_\_\_\_\_ Betriebsgastronomie

\_\_\_\_\_ Krankenhäuser/Kliniken

\_\_\_\_\_ Senioreneinrichtungen

\_\_\_\_\_ Schul- und Hochschulverpflegung

\_\_\_\_\_ Fachplaner und

\_\_\_\_\_ Unternehmensberater

\_\_\_\_\_ Industrie

## FREITAG 14. Oktober 2016

08.30 Uhr Besuch der Marktplätze Food & Technik

08.50 Uhr Einführung in die Fachvorträge  
*Dr. Klaus Piwernetz*

### Verpflegungskonzepte

09.10 Uhr **Impulsvortrag:**  
Kinder- und Jugendernährung: Bilanz und Ausblick aus erster Hand  
*Dr. Michael Polster*

10.00 Uhr **Erfahrungsbericht:**  
Qualität ist möglich: Umsetzungserfahrung am Kinderkrankenhaus St. Marien, Landshut  
*Gilbert Bielen*

10.50 Uhr Kaffee- und Snackpause in den Foren Food & Technik

11.30 Uhr **Verleihung des Förderpreises für Innovatives Verpflegungsmanagement 2016. Laudatio und Kurzvortrag des Preisträgers**

12.30 Uhr Special Lebensmittelsicherheit in der Großküche: Aktuelle Aspekte und Handlungsempfehlungen  
*Armin Wenge*

13.20 Uhr Kurz-Statements der Referenten zum Thema „Verpflegungsmanagement im Rundumblick“

13.50 Uhr Zusammenfassung und Ausblick  
*Dr. Klaus Piwernetz, Oliver Schrock*

**Am Vormittag findet parallel das S&F-Anwendertreffen statt.**