

# Allgemeine Informationen und Anmeldung

## Veranstalter:

S&F - Consulting Modernes Verpflegungsmanagement GmbH

- 29. Mai 2018 - Tobit.Campus, Ahaus
- 11. September 2018 - DATEV IT Campus
- 4. Dezember 2018 - Klinik Catering Chemnitz GmbH, Chemnitz
- 26. Februar 2019 - BayArena, Leverkusen

**Teilnehmergebühr:** 330,- € pro Person zzgl. ges. MwSt. Im Seminarpreis sind Arbeitsunterlagen, gemeinsames Mittagessen, Kaffee- und Pausengetränke sowie eine Teilnahmebestätigung enthalten.

Nach Eingang Ihrer Anmeldung erhalten Sie eine Bestätigung über die Teilnahme und die Rechnung.

Bei Stornierung erheben wir eine Bearbeitungsgebühr von 100,- € zzgl. gesetzlicher MwSt.. Bei Nichterscheinen des Teilnehmers sind wir leider gezwungen, die gesamte Tagungsgebühr zu erheben. Eine Vertretung des gemeldeten Teilnehmers ist selbstverständlich möglich.

## Online Anmeldung über:

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

**Fax-Anmeldung:** S&F- Gruppe +49 (0)8441 79793-109

Name, Vorname

Funktion

Unternehmen

Straße

PLZ, Ort

Tel./ Fax

E-mail

Ich möchte an folgendem Termin am Workshop teilnehmen

Datum, Unterschrift

## Veranstalter



Dipl.-Kfm. Univ. Marcus Seidl  
Geschäftsführender Gesellschafter  
S&F-Gruppe



Ulrich Fladung  
Geschäftsführender Gesellschafter  
S&F-Gruppe

## Einkauf - Planung - Beratung



**S&F-Consulting Modernes Verpflegungsmanagement GmbH**  
**S&F-Planungs- & Betriebsführungs- GmbH**

Marcus Seidl  
Derbystraße 9  
D-85276 Pfaffenhofen  
Telefon +49 (0)8441 79793-0

Ulrich Fladung  
Mastholter Straße 230  
D-59558 Lippstadt  
Telefon +49 (0)2941 66048-0

[info@sundf-gruppe.de](mailto:info@sundf-gruppe.de)  
[www.sundf-gruppe.de](http://www.sundf-gruppe.de)



## Workshops 2018/19

Digitalisierung im Verpflegungsbetrieb 4.0

Zukunftsstrategien im Modernen  
Verpflegungsmanagement



In Kooperation mit:



reinventis®  
Gemeinsam erfinden wir Sie neu!

Medienpartner:



**BestPractice**

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

## Referenten



**Holger Burgtorf**

Leitung Innovations- / Produktmanagement  
Küppersbusch Großküchentechnik



**Tanja Maria Heun**

Vertriebsleiterin  
Sander Unternehmensgruppe



**Oliver Schrock**

Prokurist GB Einkauf und Beratung  
S&F-Gruppe



**Dominik Deffke**

Prokurist GB Planung  
S&F-Gruppe



**Erik Leonavicius**

Inhaber, REINVENTIS



**Marc-Oliver Schneider**

CEO kiconn

## Themen

- Aktuelle Trendströmungen und Marktentwicklung der kommenden 10 Jahre
- Digitalisierung im Gastkontakt – Was muss heute schon? – Was kann? – Was ist zukünftig möglich?
- Weiterdenken 4.0: Digitalisierung in Planung und Management von Verpflegungsbetrieben
- Die Lebensmittelindustrie als Systempartner – wie nutzen wir die Potentiale richtig?
- Moderne Küchentechnik: effizient, digital, vernetzt
- Die vernetzte Gewerbeküche – von der Planung zur Umsetzung, Tipps & Tricks

## Teilnehmer

Führungskräfte der Gemeinschaftsgastronomie, die in nächster Zukunft beabsichtigen ihren Verpflegungsbetrieb neu zu strukturieren, zu reorganisieren oder zu modernisieren.

## Ziel der Veranstaltung

Wie entwickelt sich der Markt für den Verpflegungsbetrieb von morgen? Die Suche nach einer Antwort auf diese Frage fördert komplexe Zusammenhänge und Marktmechanismen zu Tage. Und stellt somit auch Verpflegungsmanager von morgen vor erhebliche Herausforderungen. Kundenforderungen, Fachkräftemangel, Preisdruck und neue Konkurrenzsituationen zwingen die Branche nachhaltig zu Reformen. Entwicklungen der „Industrie 4.0“ und der damit einhergehenden Digitalisierung unterstützen in anderen Branchen bereits bei der Lösung dieser Probleme. Warum also nicht auch im Verpflegungsbetrieb?

Können Betriebe des Außer-Haus-Marktes bereits heute von spezialisierter Digitalisierung profitieren? Welche Rolle spielt die Lebensmittelindustrie als Systempartner für derartige Innovationen? Wo und wie können mit digitaler Technik Problemlösungen generiert werden? Stellt der Grad der Digitalisierung auch im Verpflegungsbetrieb einen neuen, unverzichtbaren Erfolgsfaktor der Zukunft dar? Diese und weitere Fragestellungen werden im fachlichen Austausch mit Ihnen diskutiert und entwickelt. Der Workshop wird von S&F mit Inhalten aus dem Fachbuch „Modernes Verpflegungsmanagement“ begleitet.

## Methode

- Vortrag
- Diskussion



## Termine und Veranstaltungsorte

Die Workshops finden jeweils von 9.00 Uhr bis 16.00 Uhr statt.

29. Mai 2018 • Dienstag

Tobit.Campus  
Parallelstr. 41  
48683 Ahaus

**TobitSoftware™**

11. September 2018 • Dienstag

DATEV eG  
Fürther Straße 111  
90429 Nürnberg



4. Dezember 2018 • Dienstag

Klinik Catering Chemnitz GmbH  
Flemmingstraße 2  
09116 Chemnitz



26. Februar 2019 • Dienstag

BayArena  
Bismarckstraße 122–124  
51373 Leverkusen

**BayArena+**

## Kosten

Teilnahmegebühr:

330,- € zzgl. ges. MwSt.

Im Seminarpreis sind Arbeitsunterlagen, gemeinsames Mittagessen, Kaffee- und Pausengetränke sowie eine Teilnahmebestätigung enthalten.