

Allgemeine Informationen und Anmeldung

Termin: 7. und 8. Oktober 2010

Ort: Veranstaltungsforum Fürstenfeld (bei München)
Fürstenfeld 12 | 82256 Fürstenfeldbruck | www.fuerstenfeld.de

Teilnehmergebühr: 390 Euro pro Person
Teilnehmer aus sozialen Einrichtungen 270 Euro pro Person,
für Studenten 130 Euro. Alle Teilnehmergebühren zzgl. ges. MwSt.
Die Teilnehmergebühr beinhaltet Symposiumsunterlagen, Getränke,
Mittagessen und die Teilnahme an der Abendveranstaltung.

Bei Anmeldung von 2 Personen aus einer Einrichtung 15% Rabatt,
bei 3 Personen 20% Rabatt, für die 4. Person ist die Teilnahme frei.

Meine Anmeldung erfolgt auf Empfehlung des Ausstellers

Name des Ausstellers

Bei Stornierung erheben wir eine Bearbeitungsgebühr von 100 Euro zzgl. ges. MwSt. Bei Nichterscheinen sind wir leider gezwungen, die gesamte Veranstaltungsgebühr zu erheben. Eine Vertretung des gemeldeten Teilnehmers ist selbstverständlich möglich.

Fax-Anmeldung: S&F Consulting +49(0)8441.7893.30

Name, Vorname

Funktion

Name der Einrichtung

Straße

PLZ, Ort

Tel./ Fax

E-mail

Datum, Unterschrift

Veranstalter



Dipl.-Kfm. (Univ.) Marcus Seidl
Geschäftsführender Gesellschafter
S&F-Consulting Modernes Verpflegungsmanagement GmbH



Ulrich Fladung
Geschäftsführender Gesellschafter
S&F-Consulting Modernes Verpflegungsmanagement GmbH

S&F - Consulting
Modernes Verpflegungsmanagement GmbH

Büro (Süd)

Derbystraße 9
D-85276 Pfaffenhofen
Tel. +49(0)8441.8030.35
Fax +49(0)8441.7893.30

Büro (Nord)

David-Gans-Straße 1
D-59555 Lippstadt
Tel. +49.(0)2941.7610.22
Fax +49.(0)2941.7610.10

info@sundf-consulting.de
www.sundf-consulting.de

Ausstellerforum



© 2010 Töhm Werbung + Design

WER wird
GV-Manager
des Jahres
2010?



7. S&F-Symposium

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

7. und 8. Oktober 2010

Fürstenfeldbruck
Veranstaltungsforum Fürstenfeld



in Kooperation mit



GVmanager

DVKC
MANAGEMENT UND CONTROLLING IN DER
GESUNDHEITSWIRTSCHAFT

**Berufsverband
Hauswirtschaft.**

Fachzeitschrift für GV
und Catering
**Verpflegungs-
Management**
Krankenhäuser • Seniorenheime • Kliniken • soziale Dienste

**BC
GV**
Benchmarking - CUC
für die Gesundheitswirtschaft

Verband der
Fachhelfer

Unternehmens-
**rhw
management**

fembk
FACHVERBAND FÜR
KONZERN- UND
SYSTEMGASTRONOMIE

BestPractice

... wir bringen Erfahrung & Kompetenz aus der Praxis

Donnerstag

7. Oktober 2010

- ab 09:30 Anmeldung, Ausgabe der Tagungsunterlagen
10:00 Weißwurstempfang & Get together im Food & Technik Forum
10:45 Begrüßung und Einführung
Marcus Seidl, Klaus Piwernetz
11:00 Marktbericht und Trends 2010
Annemarie Heinrichsdobler

Effiziente Betriebsorganisation

- 11:30 **Impulsvortrag:**
„Wie arbeite ich effizient?“
Prozessoptimierung durch Personalqualifizierung im Catering mit modernen REFA-Methoden
Eva-Maria Nothof
12:30 Mittagspause & Besuch der Foren
14:15 **Praxisvortrag:**
Ganzheitliche Produktionssysteme – Ist ein industriell geprägtes System zur Prozessoptimierung auch für Verpflegungsbetriebe sinnvoll?
Ralf Wimmer

Gesundheitsfaktor Verpflegung

- 15:00 **Impulsvortrag:**
"Von der Verpflegung zur aktiven Gesundheitsförderung – Einbindung der Kantine in ein wertschöpfendes Gesundheitsmanagement"
Barbara Flöder
16:00 **Erfahrungsbericht:**
Umsetzung „Gesunde Verpflegung am Beispiel der Betriebsgastronomie Autovision"
Thomas Knigge
16:45 **Verleihung Förderpreis für innovatives Verpflegungsmanagement 2010** durch Prof. Dr. Jens Wetterau mit Kurzvortrag des Preisträgers
17:30 Ausklang des Tages auf den Foren Food & Technik
18:00 Weinproben mit Volker Maier
19:30 **Eventabend in der Tenne mit Preisverleihung** Kulinarisches von Sternekoch Axel Kammerl
Unser Partner **GVmanager** verleiht den „GV-Manager des Jahres 2010“

Freitag

8. Oktober 2010

- 08:30 Besuch der Foren Food & Technik
08:50 Einführung in die Fachvorträge
Klaus Piwernetz

Regionalität und Frische vs. Convenience

- 09:00 **Impulsvortrag:**
Regionalität und Frische versus Convenience – Nachhaltige Konzepte in der Gemeinschaftsverpflegung – Strategien, Nutzen, Instrumente!
Evelyn Beyer-Reiners
10:00 **Erfahrungsbericht:**
Verpflegungskonzept hvs-catering
Peter Steinebach
10:45 Kaffee- und Snackpause in den Foren Food & Technik

Steuerrecht

- 11:30 Steuerrechtliche Aspekte für Verpflegungsbetriebe
Ralf Klaßmann
12:30 Zusammenfassung und Ausblick
Klaus Piwernetz, Ulrich Fladung
13:00 Ausklang in den Foren Food & Technik

Parallel zu den Fachvorträgen im Plenum findet im Säulensaal ein IndustrieForum statt. Das Programm steht ab Mitte August zum Download auf unserer Homepage bereit.

Eine Veranstaltung mit Fachvorträgen und Erfahrungsberichten für Führungskräfte der Gemeinschaftsverpflegung aus den Bereichen

Verpflegungsbetriebe | Betriebsgastronomie | Krankenhäuser und Kliniken | Senioreneinrichtungen | Schul- und Hochschulverpflegung | Fachplaner und Unternehmensberater | Industrie

Ausführliches Tagungsprogramm unter
www.sundf-consulting.de

Moderator



Dr. med. Dr. rer. nat. Klaus Piwernetz
Geschäftsführender Hauptgesellschafter
Q4 Qualitätsmanagement im Gesundheitswesen GmbH

Referenten



Barbara Flöder
Geschäftsführerin
Flöder & Saßen GbR



Annemarie Heinrichsdobler
Chefredakteurin
GVmanager



Ralf Klaßmann
Wirtschaftsprüfer, Steuerberater und Partner
BDO Deutsche Warentreuhand AG



Thomas Knigge
Leiter Event & Gastronomie
Autovision GmbH Wolfsburg



Eva-Maria Nothof
Bildungskoordinatorin
REFA Nordwest e.V.



Evelyn Beyer-Reiners
Geschäftsführerin
VDD Verband der Diätassistenten, Essen



Peter Steinebach
Geschäftsführer
hvs Verpflegungssysteme GmbH, Lippstadt



Dr. Ralf Wimmer
Referent Arbeits- und Personalwirtschaft
Arbeitgeberverband der Ernährungsindustrie NRW

Eventabend



Axel Kammerl
Küchenchef
Landhaus zu den Rothen Forellen, Isenburg