

Allgemeine Informationen und Anmeldung

Termin: 16. und 17. Oktober 2008

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

Teilnehmergebühr: 380 Euro pro Person zzgl. MwSt.
Sonderpreis für Teilnehmer aus sozialen Einrichtungen 260 Euro pro Person, für Studenten 130 Euro. Alle Teilnehmergebühren zzgl. MwSt.
Die Teilnehmergebühr beinhaltet Symposiumsunterlagen, Getränke, Mittagessen und die Teilnahme am Eventabend.

Bei Anmeldung von 2 Personen aus einer Einrichtung 25% Rabatt, bei 3 Personen ist die 3. Person frei.

Meine Anmeldung erfolgt auf Empfehlung des Ausstellers

Name des Ausstellers

Stornierungen können 14 Tage vor Veranstaltungsbeginn kostenlos angenommen werden. Danach müssen wir die volle Veranstaltungsgebühr berechnen.

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

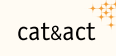
Ausstellerforum



Qualität + Kompetenz



Thinking of you



© 2008 TOhm Werbung + Design



5. S&F-Symposium

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

16. und 17. Oktober 2008

Fürstenfeldbruck
Veranstaltungsforum Fürstenfeld



*Download
Gesamtprogramm
www.sundf-consulting.de*

in Kooperation mit



BestPractice

... wir bringen Erfahrung & Kompetenz aus der Praxis

Donnerstag

16. Oktober 2008

- ab 09:30 Anmeldung, Ausgabe der Tagungsunterlagen & Get together auf den Marktplätzen Food & Technik
- ab 10:00 Eröffnung der Sonderschau „Verpflegung im Einsatz“ der Bundeswehr
- 10:45 Begrüßung und Einführung
Marcus Seidl, Klaus Piwernetz

Ernährungsstandards und Markenbildung als Wettbewerbsfaktor

- 11:30 **Impulsvortrag:** Koche gesund und rede darüber – Herausforderungen und Chancen bundes-einheitlicher Qualitätsstandards für die Gemeinschaftsverpflegung
Claudia Dirschauer
- 12:30 Mittagspause & Besuch der Marktplätze
- 14:00 Praxisvorträge/ Erfahrungsberichte:
Plenum: Umsetzung von Ernährungsstandards und Markenbildung in den Verpflegungsbetrieben von BASF
Heinrich Rottmüller
- Säulensaal:** Umsetzung von Ernährungsstandards an der Hochgebirgsklinik Davos
Daniel Gianelli
- 14:50 Kaffeepause

Erfolgsfaktor Energiemanagement

- 15:30 **Impulsvortrag:** Energieoptimierung in Verpflegungsbetrieben unter ökologischen und ökonomischen Gesichtspunkten
Britta Weitkemper
- 16:30 Praxisvorträge/ Erfahrungsberichte:
Plenum: Energieoptimierung in den Verpflegungsbetrieben des Studentenwerks Leipzig
Frank KieBling
- Säulensaal:** Energie 2010 – vom Energiekonzept zum Nachhaltigkeitsmanagement
Christian Sachs
- 19:30 Eventabend in der Tenne
Kulinarisches aus dem Verpflegungskonzept von Sternekoch Frank Oehler & Friends sowie Köstlichkeiten vom Büfett



Freitag

17. Oktober 2008

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

Neue Wege zur Optimierung der Dienstleistungsqualität

- 09:00 **Impulsvortrag:** Dienstleistungsqualität & Kundenloyalität – Grundvoraussetzungen des Unternehmenserfolgs
Axel Gruner
- 10:00 Praxisvorträge/ Erfahrungsberichte:
Plenum: Einführung der Balanced Scorecard in Verpflegungsbetrieben der Bundeswehr
Wolfgang Sannwaldt
- Säulensaal:** Umfassender Organisationsentwicklungsprozeß im Verpflegungsbereich am Beispiel eines Krankenhauses der Schwerpunktversorgung
Sascha Saßen
- 10:50 Kaffee- und Snackpause auf den Marktplätzen

Konsumentenerwartungen – Herausforderung Gästewünsche

- 11:30 Konsumentenerwartungen in Verpflegungsbetrieben Care, Business und Education
Mirjam Jaquemoth
- 12:30 Zusammenfassung und Ausblick
Klaus Piwernetz, Ulrich Fladung
- 13:00 Ausklang auf den Marktplätzen Food & Technik

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

Verpflegungsbetriebe | Betriebsgastronomie | Krankenhäuser und Kliniken | Senioreneinrichtungen | Schulen und Hochschulen | 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



Claudia Dirschauer
Diplom-Oecotrophologin
Inhaberin Pressebüro Dirschauer, Lübbecke



Prof. Dr. Axel Gruner
Hochschule München, Fakultät für Tourismus
Professur Hospitality Management



Frank KieBling
Geschäftsführer
Studentenwerk Leipzig



Prof. Dr. Mirjam Jaquemoth
Fachhochschule Weihenstephan, Abteilung Triesdorf
Fachgebiet Haushaltsökonomie



Daniel Gianelli
Leitung Ernährungsberatung
Hochgebirgsklinik Davos



Heinrich Rottmüller
Leiter der Wirtschaftsbetriebe
BASF SE, Ludwigshafen



Christian Sachs
Organisation und Bauwesen
Katholische Akademie in Bayern



Sascha Saßen
Unternehmensentwicklung & Organisation
Evangelisches Krankenhaus Düsseldorf



Wolfgang Sannwaldt
Referatleiter Militärgastronomie
Bundesministerium für Verteidigung, Bonn



Britta Weitkemper
Junior Consultant
2COM GmbH & Co. KG, Düsseldorf