



21. S&F-SYMPOSIUM

06. bis 07. Oktober 2026

BEWÄHRTE LOCATION – INTERAKTIVES KONZEPT



VERANSTALTUNGSORT:

VERANSTALTUNGSFORUM FÜRSTENFELD

Fürstenfeld 12

82256 Fürstenfeldbruck

Impressionen aus dem Jahr 2025 –
hier geht's zum Film ▶



GASTWELT 2026/27

DAS ERWARTET SIE:

- Grußwort
Jana Schimke,
Hauptgeschäftsführerin,
DEHOGA Bundesverband



- Keynotes und Impulsvorträge
rund um:

„THEMEN UNSERER ZEIT – ZWISCHEN TRADITION UND TRANSFORMATION“

- KI & Digitalisierung
- Die Denkfabrik – Zukunft der
Gastwelt
- Von der Quelle bis zum Gast:
Souveräne und resiliente Lieferket-
ten in Krisenzeiten für die Gastwelt
- Planet & Genuss: Die Gastronomie
von morgen im Jahr 2030

■ NACHHALTIGKEITSFORUM

- Vertiefung individuell ausgewählter
Themenschwerpunkte im interakti-
ven WorldCafé
- Feierliches Abendevent mit
Auszeichnung der GV-Manager und
der GV-Teams des Jahres
- Verleihung S&F-Förderpreis 2026
- Zeit für fachlichen Austausch & zum
Netzwerken



ZIELGRUPPE:

Führungskräfte der Gemeinschaftsgastro-
nomie aus dem Bereichen Care, Business
und Education sowie Branchenpartner aus
Planung, Beratung und Industrie



Herzlich Willkommen zum 21. S&F-SYMPOSIUM

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

06. bis 07. Oktober 2026



Wir, die S&F-Gruppe, laden Sie herzlich zu unserem 21. S&F-Symposium am 06. und 07. Oktober 2026 in das Veranstaltungsforum Fürstenfeld in Fürstenfeldbruck ein.

Wir freuen uns auf Ihr Kommen und einen regen Erfahrungsaustausch.

Herzlichst

Ulrich Fladung und Marcus Seidl

BEST PRACTICE

Wir bringen Erfahrung & Kompetenz aus
Wissenschaft und Praxis.

GASTWELT 2026/27





21. S&F-SYMPOSIUM

PLENUM [Stadtsaal]

Dienstag, 06. Oktober 2026

ab 08:45 ____ Anmeldung, Ausgabe der Tagungsunterlagen

ab 09:00 ____ Snackfrühstück & Get together im Food- und Technik-Forum

09:50 ____ Begrüßung & Einführung:



Oliver Schrock/
Martin Schmitz/
Prof. Dr. Linda Chalupová

10:10 ____ Begrüßungsworte



Jana Schimke,
Hauptgeschäftsführerin,
DEHOGA Bundesverband

10:15 ____ Keynote-Statement
„Die Gastronomie als gesellschaftliche Infrastruktur“ - Gastlichkeit, Kultur, gesellschaftliches Zusammenleben, Stadtentwicklung, Lebensqualität“



Prof. Dr. Hilmar Sturm,
BWL-Food Management, Duale Hochschule
Baden-Württemberg, Heilbronn (DHBW)

10:35 ____ Kurzpause für Kaffee und Möglichkeit zum Wechsel ins Nachhaltigkeitsforum

Themenbereich 1: KI & Digitalisierung

10:40 ____ Impuls-Statement
„Ihr Schlüssel zu einer digitalen Gastwelt“
Dr. Konstantin Leonardo Gavras,
Head of Enterprise Solutions & Accounts,
Nesto Software



11:00 ____ Praxis-Sprint
Jan Theiss,
Director Operation Value Chain & Sales,
Lufthansa Group Taste & More



11:20 ____ Praxis-Sprint
Dominik Mair,
Geschäftsführer,
Gastro Experts



11:40 ____ Frage- und Feedback-Runde

11:50 ____ Einführung in die WorldCafé-Thematik
Martin Schmitz

12:00 ____ Mittagspause & Besuch der Marktplätze

NACHHALTIGKEITSFORUM [Säulensaal]

#ZUKUNFTSFÄHIG

Dienstag, 06. Oktober 2026



Moderation:
Prof. Dr. Linda Chalupová,
Professorin für Umwelt- und Nachhaltigkeits-
wissenschaften, Hochschule Fulda

#ZUKUNFTSFÄHIG

Zukunftsfähig denken

10:40 ____ Begrüßung: Wie werden wir zukunftsfähig?
Prof. Dr. Linda Chalupová

10:50 ____ Ganzheitlich. Glaubwürdig. Geprüft.
Mit dem neuen RAL-Gütezeichen „Nachhaltige Gastronomie“ Vertrauen schaffen und Verantwortung zeigen – für Ihren Betrieb und Ihre Gäste



Susanne Lange,
Geschäftsführerin,
RAL GEK e.V.



Michael Kindermann,
Geschäftsführer,
E.ON Gastronomie

11:20 ____ Zwischen Bürokratie und Belastung:
Warum Verpackungssteuern nicht überzeugen



Kristina Harrer-Kouliev,
Leiterin der Rechtsabteilung / Fachanwältin
für Arbeitsrecht,
Bundesverband der Systemgastronomie

11:50 ____ Pitch der Aussteller

12:00 ____ Mittagspause & Besuch der Marktplätze

GASTWELT 2026/27



21. S&F-SYMPOSIUM

PLENUM [Stadtsaal]

WorldCafé: Gruppenarbeiten in 5 Foren

- 13:20** WorldCafé unter Leitung von Moderatoren
Thema des World Café: „Zwischen Tradition, Kultur und Transformation“
Thema 1: Nachhaltigkeit als Norm und Verkaufsargument
Thema 2: Digitalisierung 4.0 und Technologieintegration
Thema 3: Erlebnisorientierte Gastronomie und multisensorische Konzepte
Thema 4: Trends von heute: Bewusste Ernährung und Vielfalt
Thema 5: Fachkräftemangel und die Neugestaltung des Arbeitsplatzes

- 14:50** Kaffee- und Snackpause in den Ausstellerforen

Themenbereich 2: „Die Denkfabrik – Zukunft der Gastwelt (DZG)“

- 15:20** Impuls-Statement
„Aktuelles aus der Denkfabrik und unsere Empfehlungen an die Politik“
 Olaf P. Beck, Vice President People & Culture (HR), Lindner Hotel Group

- 15:40** Praxis-Sprint
 Christian Wieser, Leiter Gastronomie & Services, InfraServ

- 16:00** Praxis-Sprint
 Armin Storm, Gesamtküchenleiter, Schwarzwald-Baar Klinikum Villingen-Schwenningen

- 16:20** Frage- und Feedbackrunde

- 16:30** Kurze Kaffee- und Dialogpause

Innovative Konzepte 2026

- 16:45** Kooperationsankündigung Gastro Experts & S&F-Gruppe

- 17:00** S&F-Förderpreis für Innovatives Verpflegungsmanagement 2026 – Laudatio und Kurzvorstellung des Preisträgers

- 17:15** Ausklang des Tages auf den Foren Technik & Food
Zeitfenster zur individuellen Gestaltung (Hotelbezug, Kirchenbesuch)

- 17:45** Sektempfang

- 18:15** Auszeichnung „GV-Team und GV-Manager des Jahres 2026“ durch GVMANAGER

- 19:30** Eventabend in der Tenne:
Kulinarisches von Genuss & Harmonie

GASTWELT 2026/27

NACHHALTIGKEITSFORUM [Säulensaal]

- 13:20** 80 Cent. Mehr Protein als Fleisch. Aus Bier.



Wojtek Konieczny,
Geschäftsführer,
Brew Bites

- 13:50** From Academic Research to Sustainable Living: The MehrwegToGo Project Weniger Müll, Mehr Werksviertel Mitte



Stefan Walther, Geschäftsführer & Valentina Valdés Escobedo, Projektmanagerin, Werksviertel-Mitte Gastronomie München

- 14:20** Nachhaltigkeitsreporting einfach gemacht – Wie der Einstieg in die freiwillige Berichterstattung mit dem DNK gelingt



Tamara Mariela Moll, Senior-Projektmanagerin DNK-Campus, Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit (GIZ)

- 14:50** Kaffee- und Snackpause in den Foren

- 15:20** Nachhaltigkeit mit System: Von der Berichterstattung zum zertifizierten Nachhaltigkeitsmanagement



Fynn Arvin Ackenhausen,
IMCOG

- 15:50** Diskussion zur Zwischenbilanz:
Wo stehen wir und was nehmen wir mit?

- 16:20** Pitch der Aussteller

- 16:30** Ende des 1. Veranstaltungstages

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

WERBEPARTNER:

Mauerner
ÖKO BÄCKEREI KONDITOREI GMBH

**STAATL.
FACHINGEN**



Mittwoch, 07. Oktober 2026

08:30 ____ Besuch der Marktplätze

09:00 ____ Rückblick auf Ergebnisse des Vortages

Themenbereich 3: Von der Quelle bis zum Gast: Souveräne und resiliente Lieferketten in Krisenzeiten

09:20 ____ Impuls-Statement: „Von der Krisensicherheit
zur Genussgarantie: Die neue Gastwelt“



Heiko Sailer,
Geschäftsführer,
hs-horizon-strategy

09:40 ____ Praxis-Sprint



Valentin Koch, Head of Business Gastronomy,
Catering & Events GERMANY, Boehringer
Ingelheim Pharma

10:00 ____ Praxis-Sprint



Rüdiger Meinzer,
Leitung Einkauf & Lager Gastronomie,
UMG Gastronomie

10:20 ____ Frage- und Feedback-Runde

10:30 ____ Kaffee- und Snackpause in den Foren
Technik & Food

11:30 ____ Round Table: „Mehr als nur Essen:
Wie sichern wir die Versorgungssicherheit für
die Gastwelt?“

Themenbereich 4: Planet & Genuss: Die Gas- tronomie von morgen

12:00 ____ Impuls-Statement: „Gemeinsam stark: Das
Wertschöpfungsnetzwerk der Gastwelt 2030“



Estella Schweizer, Gastro Consulting & Botschaf-
terin für Klimafreundliche Küche und Gründerin
des Green Plate Movement

12:20 ____ Praxis-Sprint



Stefan Zanini,
Geschäftsführer,
Zanini Projektbeteiligungs GmbH

12:40 ____ Praxis-Sprint



Prof. Dr. Gerrit Jungk,
MHBA, Vorstand,
Baunataler Diakonie Kassel e.V.

13:00 ____ Frage- und Feedback-Runde

13:10 ____ Mittagspause

14:10 ____ Ergebniszusammenfassung aus den Foren des
WorldCafés

14:40 ____ Keynote-Statement: „Die Zeit im Spiegel der
Gastwelt: Was wir gelernt haben, prägt, wie wir
weitergehen.“



Prof. Dr. Christian Buer, Head of Tourism &
Hospitality, Heilbronn University

15:00 ____ Zusammenfassung und Ausblick

Martin Schmitz / Prof. Dr. Linda Chalupová

GASTWELT 2026/27

Mittwoch, 07. Oktober 2026

Moderation: Prof. Dr. Linda Chalupová

2. Tag: Jetzt wird ´s praktisch!

09:20 ____ Gemeinsam besser werden: Die Rolle der
DGE Hessen in der Gemeinschafts-
verpflegung



Dr. Anna Kaiser,
Geschäftsführerin, Sektion Hessen, DGE e.V.

09:45 ____ Hülsenfrüchte in der Gemeinschaftsverpfle-
gung: Praxislösungen aus dem Projekt LINSE



Doreen Havenstein,
Wissenschaftliche Mitarbeiterin,
Universität Kassel

10:10 ____ Zukunftsorientiert aufgestellt: Co-Benefits
am Arbeitsplatz



Leonie Schühle, Master of Science, Public
Health Nutrition, Hochschule Fulda

10:35 ____ Kaffee- und Snackpause in den Foren

11:30 ____ Planet, Daten, Genuss: Interaktive KI-Werk-
statt für Nachhaltigkeit und Gastronomie von
morgen



Dr. Wilhelm Floer, Unternehmensberater,
Consulting Dr. Floer

12:30 ____ Pitch der Aussteller

12:40 ____ Mittagspause in den Foren

13:40 ____ Ressourcenschonung in der Gastronomie:
Stimmen aus der Praxis und kleine Schritte
mit Wirkung – Projekt Future KMU



Hanna Schübel, Ökonomin, Philosophin,
Projektleiterin FUTURE KMU, Lust auf besser
Leben; Sofie Sämann, Projektkoordination Be-
rufliche Bildung für Nachhaltige Entwicklung &
FUTURE KMU, GFFB

14:40 ____ Fazit: Impulse für morgen!

Ende des 2. Veranstaltungstages



VERLEIHUNG

S&F-Förderpreis für Innovatives Verpflegungsmanagement

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.



AUSZEICHNUNG

GV-Manager & GV-Team des Jahres 2026

Einen Höhepunkt des Eventabends des 21. 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 17. Mal herausragende Persönlichkeiten der Branche.

<https://symposium.sundf-gruppe.de/>

Anmeldung unter:

<https://symposium.sundf-gruppe.de/>

Ansprechpartnerin: Nikola Cyrankiewicz,
symposium@sundf-gruppe.de



VERANSTALTER:

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

INFORMATION- UND AUSSTELLERFORUM:



Artificial
Intelligence
Recipe Suite



CoolCooking
Kühlen und Heizen in einem System



IN KOOPERATION MIT:

