



S&F-Gruppe
Modernes Verpflegungsmanagement
Einkauf - Planung - Beratung

10 Jahre

S&F-Förderpreis für Innovatives Verpflegungs- management

Jetzt bewerben für den Jubiläums-
Award





Jubiläums Förderpreis für Innovatives Verpflegungsmanagement 2017

Bewerben Sie sich jetzt!

Zielsetzung und Zielgruppe:

Der **Förderpreis für Innovatives Verpflegungsmanagement** wird in diesem Jahr **zum 10. Mal** für besondere betriebliche und/oder besondere wissenschaftliche Leistungen zur **nachhaltigen und zukunftsfähigen Verpflegung** vergeben. Das übergeordnete Ziel besteht darin, Verbandsmitglieder, Politiker, Wissenschaftler, Schüler und Studierende, Fachkräfte und Fachleute aus der Branche sowie sonstige interessierte Institutionen und Personen mit dem Schwerpunkt Verpflegung zusammenzubringen, um gemeinsam Konzepte zu entwickeln, die der heutigen Zeit und den zukünftigen Anforderungen angemessen sind.

Teilnahmeberechtigt ist jede Person aus der Verpflegungsbranche sowie Schüler und Studierende aus Fachschulen und Hochschulen. Die Einsendungen können sich sowohl auf Betriebsleistungen („Best-Practice-Beispiele“) als auch auf wissenschaftliche Arbeiten (Projekt-, Bachelor-, Master-, Diplom- oder Doktorarbeiten) richten. Neben Einzelpersonen sind auch Personengruppen (Teams) teilnahmeberechtigt.

Hintergrund und Ausgangslage:

Die Verpflegungsbranche befindet sich in einem tief greifenden Umbruch. Aus klassischen Küchen sind zu managende Verpflegungsbetriebe geworden. Küchen- und verpflegungsspezifische Qualifikationen sind allein nicht mehr ausreichend, um einen Verpflegungsbetrieb in der heutigen Zeit zu leiten. Dies gilt sowohl für den Care- als auch für den Business- und den Education-Bereich. In einem von Konkurrenzdruck, Qualitätsanspruch und Kostensenkungsbestrebungen dominierten Markt sind betriebswirtschaftliche Arbeitsschwerpunkte von elementarer Bedeutung. Es bedarf eines umfassenden und betriebsspezifisch ausgerichteten modernen Verpflegungsmanagements.

Vor dem Hintergrund von fortschreitendem Klimawandel und Umweltzerstörung, sozialer Ungerechtigkeit wie Kinder- und Altersarmut, einem verstärkten Gesundheitsbewusstsein einerseits und zunehmenden ernährungs(mit)bedingten Erkrankungen andererseits ist jedoch immer häufiger die Frage zu stellen: Welchen Stellenwert müssen künftig Aspekte wie **Nachhaltigkeit und Zukunftsfähigkeit im Verpflegungssektor** einnehmen, um nicht nur Gewinne zu erzielen, sondern auch soziale Gerechtigkeit und Wirtschaftlichkeit zu sichern, Arbeits- und Ausbildungsplätze zu schaffen, dem gesellschaftlichen Versorgungs-, Bildungs- und Gesundheitsauftrag nachzukommen oder unsere Umwelt für folgende Generationen zu schützen?



Bewerbungsgrundlage und Bewerbungsschluss:

Grundlage für die zu prämierenden betrieblichen und/oder wissenschaftlichen Leistungen ist ein Bewerbungsschreiben, das auf max. 15 DIN A4-Seiten innovative Konzepte und Lösungen hinsichtlich verbesserter Nachhaltigkeit und Zukunftsfähigkeit für die Verpflegungsbranche hervorbringt. Wichtig ist, die Konzepte und Lösungsansätze möglichst anschaulich (Fotos, Charts, Checklisten, To-Do-Listen, Schaubilder etc.) darzustellen.

Thematische Schwerpunkte können sein:

Gesundheit:

- Gesundheitsorientierter Ernährungsstil
- Gesundheitsförderliches Ernährungs- und Verpflegungsumfeld
- „Bekämpfung“ ernährungs(mit)bedingter Krankheiten und deren Ursachen etc.

Ökologie:

- Rationaler Ressourceneinsatz unter Berücksichtigung von Aspekten des Klima- und Umweltschutzes
- Forcierung des Ökologischen Landbaus und der Nutzung ökologischer Lebensmittel
- Ökologisches Abfall- und Entsorgungsmanagement

Ökonomie:

- Fairer Handel („fair trade“), insb. bei Handelsbeziehungen mit Entwicklungsländern
- Förderung der Wirtschaftlichkeit in Lebensmittelproduktion und -verarbeitung
- Bevorzugung regionaler Lieferanten und Lebensmittel etc.

Gesellschaft und Soziales:

- Maßnahmen zur Schaffung und/oder Erhaltung betrieblicher Ausbildungs- und Arbeitsplätze
- Maßnahmen zur Mitarbeiterschulung-, -motivation und -bindung
- Förderung der Verpflegung Sozial-Benachteiligter / Sozial-Schwacher
- Förderung von sowie Vermittlung zwischen Esskulturen (national und international)

Der Hauptschwerpunkt des innovativen Konzeptes muss sichtbar heraus gearbeitet sein.

Beurteilung und Preisverleihung:

Eine Jury, bestehend aus renommierten Fachleuten (aus „Wissenschaft und Praxis“, Verbänden, Politik und Industrie), ermittelt einen Gesamtsieger nach einem objektiven und einheitlichen Bewertungssystem. Entscheidende Kriterien sind v.a. Relevanz, Umsetzbarkeit, Innovationsgehalt und formale Gestaltung der Bewerbung.

Der Gesamtsieger wird zum jährlich im Oktober stattfindenden S&F-Symposium nach Fürstentfeldbruck / München eingeladen. Im Rahmen eines feierlichen Festaktes wird dort dem Sieger ein Pokal, ein Sachpreis von der DHA* sowie ein Geldpreis in Höhe von 1.000 € verliehen. Zusätzlich erhält der Preisträger die Gelegenheit, die prämierte Leistung in Form eines Vortrags zu präsentieren.

*Ein Stipendium in Höhe von 2.500 € z.B. für den Verpflegungsbetriebswirt, den Küchenmeister oder den Diätkoch. Der Gewinner kann frei entscheiden, für welche Weiterbildung und für welchen Mitarbeiter das Geld genutzt wird.

Bewerbungsschluss:

Die Bewerbungsunterlagen sind sowohl als Printmedium als auch als digitalisiertes Medium (CD-ROM mit pdf-Datei) bis zum **31.08.2017** (Einsendeschluss) an S&F-Consulting GmbH, Stichwort: Förderpreis, Derbystraße 9, 85276 Pfaffenhofen zu senden.

Es gilt das Datum des Poststempels. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Bisherige Preisträger:

2008



Erste Bio-zertifizierte Schulmensa Deutschlands

Preisträgerin: **Carmen Hübner**, Fachakademie für Hauswirtschaft Nürnberg

2009



Opti^{Plus} – Basis einer guten Verpflegung

Preisträger: **Jens Krieg**, Leiter Vitanas Catering Service, Vitanas Catering Service GmbH

Bisherige Preisträger:

2010



Entwicklung eines Ermittlungs- und Bewertungsinstruments für die Emission von CO₂-Äquivalenten in Großküchen

Preisträgerin: **Sabrina Kunkel**, Hochschule Niederrhein

2012



Weil wir anders sind: Innovative Leistungen entstehen nur wenn man jedem Mitarbeiter eine Stimme gibt

Preisträger: **Gerhard Frauenschuh**, F&B Manager and Executive Chef MAN Diesel & Turbo SE Betriebsgastronomie

2011



Die Entwicklung der Zentralküche der Evangelischen Stiftung Augusta zu einer frischen, geschmackvollen Küche

Preisträger: **Ralf Meyer**, Chef de Cuisine, Evangelische Stiftung Augusta

2013



Das runde Konzept der s.Bar – Natürlich nachhaltig für die Gesundheit, Ernährung, Bewegung und Umwelt

Preisträger: **Udo Sanne**, Geschäftsführer s.Bar GmbH

Bisherige Preisträger:

2014



Mediterrane Küche – eine Chance für die Zukunft

Preisträger: **Gerald Wüchner**, Küchendirektor
 Verbundklinikum Landkreis Ansbach

2015



Ein auf Nachhaltigkeit ausgelegtes Unternehmen muss kein Wunschtraum bleiben, sondern kann Wirklichkeit werden!

Preisträger: **Thomas Voß**, Abteilungsleiter
 Wirtschaft, Versorgung und Technik der LWL
 Kliniken Münster und Lengerich

2016



Hochschulgastronomie fit für die Zukunft

Preisträger: **Gerd Schulte-Terhusen**, Abteilungsleiter
 Hochschulgastronomie, Studierendenwerk
 Essen-Duisburg A.ö.R.

2017



Jetzt bewerben und Jubiläums-Förderpreis-Gewinner werden!



**Bewerbung für den
S&F-Förderpreis für Innovatives Verpflegungsmanagement 2017**

Persönliche Angaben:

Name:
Straße:
PLZ / Ort:
Tel. / Fax:
E-Mail:
Tätigkeit / Funktion:
Arbeits- bzw. Ausbildungsstätte:
.....

Inhaltliche Angaben:

Bezeichnung der Leistung / Arbeit:
.....
Kurzbeschreibung:
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Bitte legen Sie diesem Dokument die ausgedruckten Bewerbungsunterlagen (max. 15 DIN A4-Seiten) sowie einen Datenträger mit den Bewerbungsunterlagen (inkl. Fotos, Charts etc.) bei.

.....
Datum / Ort

.....
Unterschrift Bewerber

Einsenden an:
S&F-Consulting Modernes Verpflegungsmanagement GmbH
Stichwort: Förderpreis
Derbystraße 9
85276 Pfaffenhofen