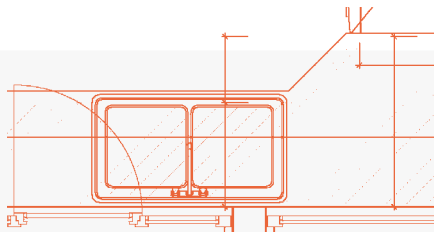


AUSGABE 1 | 2010

NACHRICHTEN FÜR MITGLIEDER



## INHALT

- > 2 Position  
ZWISCHEN TRADITION UND REFORMEN
- > 3 Gründung VdF-Expertenpool  
NEUE SCHNITTSTELLE ZWISCHEN  
MITGLIEDERN UND ÖFFENTLICHKEIT
- > 4 20 Jahre VdF  
MEILENSTEINE UND MEINUNGEN
- > 6 Schulverpflegung  
PRO KOMPETENZ AUS DEM VDF
- > 8 Nachrichten



20 JAHRE VDF

SCHULVERPFLEGUNG

## ZWISCHEN TRADITION UND REFORMEN



Liebe Mitglieder,  
wir freuen uns, Sie heute mit der Erstausgabe unserer neuen Verbandsinformation begrüßen zu dürfen: VdF aktuell wird künftig unsere interne Kommunikation ergänzen. Viele Ihrer Anregungen haben wir hier einfließen lassen: Manches ist gestraffter, manches ausführlicher, gleichwohl lesefreundlich dank Struktur und optischer Aufmachung. Die Linktipps sind im auf der Internetseite eingestellten PDF-Dokument aktiviert, so dass Sie sich hier durch einen Klick weiter informieren können. Die neue Verbandsinfo ist nicht als Einbahnstraße für Infos aus Vorstand oder Geschäftsstelle konzipiert, sondern soll durch Ihre Beiträge, Tipps und News bereichert werden. Deshalb freuen wir uns nicht nur über Ihr Feedback zu unserer Erstausgabe, sondern auch über Hinweise oder eigene Beiträge zu Verbandsthemen. Wir sind gespannt!

Gespannt sind wir auch auf unser Ver-

bandsjahr 2010 mit unserem Jubiläum und der Verleihung des Innovationspreises. In Stuttgart diskutieren wir auf unserer Mitgliederversammlung über künftige Weichenstellungen. Wie auch in den anderen Berufsverbänden halten uns die drei K's in Bewegung, aber auch zusammen: Kooperation, Konkurrenz, Kommunikation. Es ist das Wesen eines Berufsverbandes, dass sich hier Konkurrenten in einer Kooperation zusammenschließen und von der Kommunikation miteinander und nach außen hin profitieren. Denn nur eine starke Stimme kann sich in Richtung Politik, Medien, Ausbildungsstätten oder Kunden Gehör verschaffen. Das erfordert ein professionelles Verbandsmanagement, eine professionelle Kommunikation und geeignete interne Strukturen. Welche unserer Traditionen, Regeln und Wege haben sich bewährt, wo sind Reformen nötig?

Lösungswege gilt es zu analysieren und gut durchzurechnen. Eine unserer Kernfragen ist möglicherweise diese: Welche Aufgaben sind hauptamtlich, welche ehrenamtlich bei welcher Verbandsgröße zu schultern? Und benötigen wir Neuerungen, um uns noch stärker im Wettbewerb mit anderen Professionen, die ohne unser spezifisches Branchen-Know-How agieren, zu behaupten?

Wir laden Sie herzlich ein, sich an dieser Diskussion aktiv zu beteiligen.

*Ihr Peter Adam-Luketic*



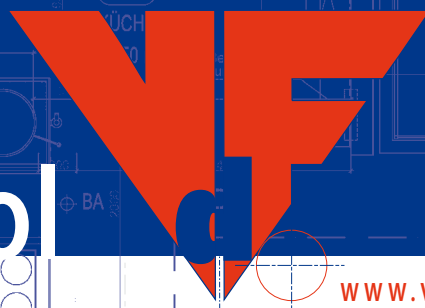
## VDF-INNOVATIONSPREIS

> BEWERBUNGSFRIST BIS 30.4.2010

Der Startschuss ist gefallen: Ab sofort können alle VdF-Mitglieder und Unternehmen Vorschläge und Bewerbungen für den vierten Dr.-Georg-Triebe-Innovationspreis einreichen. Der VdF verleiht den Branchenpreis für herausragende technische Lösungen mit hohem Kundennutzen am 8. Oktober 2010 im Rahmen des Gala-Abends zum Festakt des 20-jährigen Verbandsjubiläums im Ansel's Hotel Berlin. Wie auch in den Jahren zuvor wird der Preis in den drei Kategorien „Produktinnovation“, „Ökologie und Wirtschaftlichkeit“ sowie „Systeminnovation“ in Gold, Silber und Bronze verliehen.

Die 24-köpfige Jury setzt sich aus 20 erfahrenen Kolleginnen und Kollegen zusammen, die als Fachplaner und Berater unterschiedliche Kundensegmente betreuen. Erstmals wurde in diesem Jahr die Jury um vier erfahrene Fachjournalisten ergänzt: Berufen wurden Annemarie Heinrichsdobler (GVmanager), Burkart Schmid (gv-praxis), Daniela Müller (Catering Management) und Jochen Müller (Verpflegungsmanagement).

Bewerbungsunterlagen unter  
> [www.vdfnet.de/downloads/2010\\_Unterlagen\\_Innovationspreis.pdf](http://www.vdfnet.de/downloads/2010_Unterlagen_Innovationspreis.pdf)



## NEUGRÜNDUNG

### > NEUE SCHNITTSTELLE ZWISCHEN MITGLIEDERN UND ÖFFENTLICHKEIT

*Der fachliche Austausch innerhalb des Verbandes war schon immer ein starkes Pfund, Stichwort Seminare und Fachtagungen. Im Zuge der stärkeren Professionalisierung des Verbandes ist diese Fachlichkeit mittlerweile immer öfter von externen Partnern gefragt.*

Die Wünsche stammen von Medien, staatlichen Organisationen (zum Beispiel von den Vernetzungsstellen Schulverpflegung der Bundesländer, s. S. 6 bis 7), Ausbildungsinstitutionen wie Hochschulen, potenziellen Kunden oder Messeveranstaltern. Oft geht es um eine schlichte fachliche Auskunft (... welche Norm?), häufig sind Interviewpartner oder Referenten gesucht, manchmal auch Kooperationspartner.

„Das Weiterleiten der Anfragen nach dem Zufallsprinzip „Wen kennt man und wer ist gerade da“ ist nicht der richtige Weg, nach außen hin dienstleistungsorientiert und nach innen hin neutral zu agieren,“ erläutert Gabriele Kösterke, im Vorstand zuständig für Mitgliederangelegenheiten. Daher möchte der VdF mit diesem neuen Angebot eine Schnittstelle zwischen Mitgliedern und der Öffentlichkeit bieten.

„Interessierte VdF-Fachplaner und -berater können so dank ihrer speziellen Kompetenzen

wichtige und fachlich fundierte Kontakte zur Öffentlichkeit knüpfen oder ausbauen.“ Und die Gesamtheit des Verbandes profitiert von der Berücksichtigung von VdF-Mitgliedern.

Organisatorin des Expertenpools und Vermittlerin zwischen den Anfragenden und Mitgliedern ist Gabriele Kösterke. Je nach Art und Umfang der künftigen Anfragen ist geplant, das Vorhaben durch den Ausbau der Internetkommunikation bzw. das Einbeziehen

weiterer Verbandsressorts zu unterstützen.

Weitere Auskünfte oder Anmeldungen entweder direkt bei Gabriele Kösterke:

> [Koesterke@vdfnet.de](mailto:Koesterke@vdfnet.de)

oder im Internet im internen Bereich unter

> [www.vdfnet.de/Arbeitsblaetter.470](http://www.vdfnet.de/Arbeitsblaetter.470)

## EINLADUNG IN EXPERTENPOOL

### > Zu besetzen sind folgende Expertengebiete (teilweise bezogen auf spezielle Segmente der Außerhaus-Verpflegung)

- Küchenplanung allgemein
- Speisenverteilung
- Spülküche (Organisation/Technik)
- Cook & Chill-Verfahren
- Energieeffizienz für Küchentechnik
- HOAI / VOB / Normen
- Projektbeispiele
- EU-Zulassung
- HACCP

Interessierte Mitglieder können sich im Internet über die zu besetzenden Expertengebiete informieren (Mehrfachbesetzungen sind sehr erwünscht!) und hier auch gleich anmelden.

[www.vdfnet.de/Arbeitsblaetter.470](http://www.vdfnet.de/Arbeitsblaetter.470)

# 20 Jahre vdf



*Dr. Georg Triebe  
Mitgründer und erster  
Präsident des VdF*



*Alfred Mueller  
Gründungsmitglied und  
Vorstandsvorsitzender  
von 1992 bis 2008*



*Heide Triebe  
Geschäftsstellenleiterin  
von 1992 bis 2008*

## DER ANFANG

21. März 1990 in Koldenhof, Mecklenburg-Vorpommern: Die aus dem gerade wiedervereinten Deutschland angereisten 32 Großküchenplaner gehen einen mutigen Schritt: Sie gründen einen der ersten gesamtdeutschen Berufsfachverbände, den VdF. Ihr Anliegen: die Interessen der Professionen rund um Planung und Ausstattung von Großküchen zu vertreten.

Was danach folgt, ist geprägt von Pioniergeist, einem bis heute von vielen Mitgliedern geleisteten hohen ehrenamtlichen Engagement, das Freizeit und Familie oft stark in den Hintergrund rücken lässt, dazu vom Bewusstsein, dass man nur im Miteinander stark ist. Die gemeinsame Klammer, die alle Mitglieder eint, ist sicher durch folgendes Zitat hervorragend beschrieben:

„Viele der heutigen Probleme bewegen den unabhängigen Fachplaner ebenso wie den Hersteller oder Händler. Da gibt es unzählige Gemeinsamkeiten. Aber im Wettbewerb natürlich Widersprüche. Der Verband ist die Plattform, um mit- und

## MEILENSTEINE UND MEINUNGEN

nicht gegeneinander um die Klärung fachlicher Probleme zu ringen. Nur in einem Verband in seiner Komplexität und Geschlossenheit können wir etwas bewirken.“ So aktuell, wie diese Worte sein mögen – sie stammen von Dr. Georg Triebe, dem ersten VdF-Präsidenten und Mitgründer, ausgesprochen in einem Interview aus 1992 nach einer Arbeitstagung mit lebhaft-hitzigen Diskussionen zu eben diesem „Urzoff“.

Was hat den Verband ansonsten bewegt, erfreut und getragen? Und was sollte die VdF-Zukunft bringen?

**ALFRED MUELLER:** Wenn ich einen Meilenstein in der Verbandsarbeit des VdF herausgreifen möchte, dann diesen: die Einführung des VdF-Fachkundenachweises für unsere Mitglieder. Die Branche bietet nichts Vergleichbares; er ist unser Markenzeichen. Aber auch eine Notwendigkeit: Denn die Anforderungen an die Fachlichkeit beim Beraten und Planen haben innerhalb unseres Berufsstandes weiter zugenommen. Die Zusammenhänge sind heute komplexer und bedürfen einer wesentlich stärkeren Fachlichkeit und eines ausgewiesenen Spezialistentums.

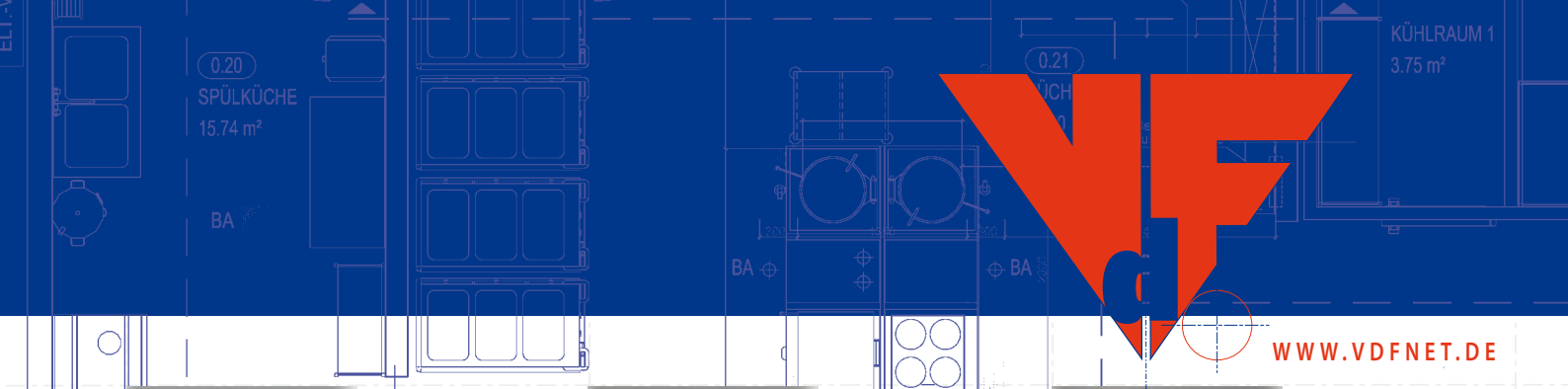
Die Entwicklung des Fachkundenachweises ist sicher noch nicht abgeschlossen – er braucht noch mehr Fachlichkeit. Mein Wunsch für die Zukunft? Ein

großes Anliegen ist die Einführung eines Ausbildungsberufes für unsere Zunft, zum Beispiel eines Hochschul- oder Fachhochschul-Studienganges „Fachplaner- und Fachberater für Speisen- und Getränkebewirtschaftung“. Wobei wir Vorschläge für griffigere, gleichwohl zutreffende Ausbildungsbezeichnungen höchsterfreut entgegennehmen!

**HEIDE TRIEBE:** Der VdF ist einen bewundernswerten Weg gegangen. Aus dem ursprünglichen Gründungsgedanken erwachsen ja immer mehr Aufgaben, die sicher heute noch nicht abgeschlossen sind.

Manche der Visionen der Gründungsväter wurden erst in der aktualisierten Präambel der Satzung vom 8. März 2008 wirklich fixiert. Einiges davon wird noch heute in mühevoller Kleinarbeit – alles in ehrenamtlicher Funktion - ausgestaltet, damit die Regeln im verbandspolitischen Alltag Bestand haben. Ich denke da zum Beispiel an die vom VdF seit 1995 mehr als 50 organisierten und durchgeführten Seminare, die neben Tagungen, Fachexkursionen und Studienreisen der VdF-Kernforderung nach Weiterbildung und Erfahrungsaustausch die Qualitätsgrundlage verleihen.

Dass die VdF-Seminare und Tagungen seit jeher einem hohen fachlichen Anspruch genügen, zeigt der stetige Zuspruch der Mitglieder wie auch externer Teilnehmer, zum Beispiel aus den Studentenwerken und



**Kerstin Perino**  
VdF-Mitglied seit 2006



**Holger Scholz**  
VdF-Mitglied seit 1998



**Günter Schröder,**  
Vorstandsmitglied und  
Vertreter der Fördernden  
Mitglieder

anderen Planungsbüros.

Ich erinnere mich gut an frühere Tage mit sehr heftigen Diskussionen, die richtungsweisende Änderungen in der Satzung, etwa zu den unterschiedlichen Mitgliederkategorien, zur Folge hatten.

In den 20 Jahren seines Bestehens durfte ich den Verband immer als eine sehr „menschelnde“ Gemeinschaft erleben, die wie eine große Familie zusammen arbeitete, auch mal stritt, viel leistete und wunderbar feiern konnte. Böse Zungen behaupten ja, die traditionellen Verbandsabende seien die eigentlichen Verbandstagen.

Ich wünsche dem Vorstand, der Geschäftsstelle und allen Mitgliedern viel Kraft, Freude und Mut, den gegenwärtigen und zukünftigen Herausforderungen mit großem Engagement zu begegnen, den richtigen Weg der Professionalität weiter zu gehen und das gute Miteinander immer beizubehalten.

**KERSTIN PERINO:** Seit meinem ersten Besuch einer VdF-Fachtagung in 2000 – damals war ich noch Studentin in Sigmaringen – hat sich der Verband immens gewandelt. Von Beginn an hat mir der Einsatz der ehrenamtlich tätigen Mitglieder imponiert, zudem beschäftigte sich keine weitere Organisation derart intensiv mit den spannenden Themen der Außerhaus-Verpflegung. Beides ist bis heute so geblieben.

Was sich verändert hat, ist die Außenwirkung des Verbandes: Er ist viel präsenter und stellt

heute eine Marke dar. Der VdF geht einen tollen Weg, der sicher auch einen großen Spagat zwischen dem Ehrenamt und dem Anspruch einer hohen Professionalität darstellt.

Ein wichtiger Schritt war der Umzug nach Berlin, um dort eine eigene Geschäftsstelle aufzubauen.

Ich sehe beim VdF Potenzial im verstärkten Dialog mit den einschlägigen Ausbildungsstätten, auch den Hochschulen. Das kann zu einer win-win-Situation führen: Der VdF fördert den Nachwuchs, zeigt berufliche Perspektiven auf und kann möglicherweise verstärkt Mitglieder gewinnen. Die Hochschulen wiederum bilden zielgerichteter aus und stellen so den Praxisbezug her. Bei der internen Weiterbildung würde ich mich über einen weiteren Ausbau freuen, schließlich trägt sie zum Erhalt der Qualitätsmarke „VdF“ erheblich bei.

**HOLGER SCHOLZ:** Wir besetzen mit unserer Tätigkeit in der Branche ja eher eine Nische. Gleichwohl ist der Verband mittlerweile bekannt und etabliert. Ein positiver Nebeneffekt: Ich kann durch meine VdF-Mitgliedschaft nach außen hin im wichtigen Erstdruck Kompetenz demonstrieren.

Die Qualitätsmarke „VdF“ ist aber auch von uns immer wieder selbstkritisch auf den Prüfstand zu stellen: Tun wir alles Notwendige, um sie mit alltagstauglichen Spielregeln, die

dem hohen VdF-Anspruch genügen, zu füllen?

Am meisten schätze ich am VdF den kollektiven Austausch und die regelmäßigen Zusammenkünfte. Für die Zukunft wünsche ich mir, dass wir im Verband notwendige Diskussionen ehrlich, offen und im guten Miteinander führen. Ich freue mich, dass wir da auf einem guten Weg sind.

**GÜNTER SCHRÖDER:** Für uns Fördermitglieder gibt es keine andere Plattform, über die wir direkter, unkomplizierter oder schneller mit Beratern und Planern kommunizieren könnten als über den VdF. Viele Veranstaltungen, Arbeitskreise oder auch die Internetrubrik „News“ bieten uns die Chance, schnell über neue Produkte zu informieren und – noch wichtiger – ein Feedback von den Fachleuten zu erhalten: Was sollten wir verändern, verbessern oder auch neu entwickeln?

Aus Sicht von uns Fördermitgliedern möchte ich ein berühmtes Wort etwas abwandeln: Frage nicht, was der Verband für dich tut. Frage, was du für den Verband tun kannst. Für unsere Branche und den kollektiven Austausch im Verband wäre ein Engagement weiterer Mitglieder, auch zu Projektberichten, positiv.



## > SCHULVERPFLEGUNG: PRO KOMPETENZ AUS DEM VdF

Der VdF unterstützt in mehreren Initiativen bundesweite Vorhaben, die eine fachgerechte Schulküchenplanung gleich vom Start weg ermöglichen. Zwei der Kooperationen bieten VdF-Fachplanern und -beratern den direkten Kontakt zu Auftraggebern. Je mehr Mitglieder sich an diesen Kooperationen beteiligen, desto eher ist eine bundesweit flächendeckende Unterstützung durch einen VdF-Fachplaner bzw. -berater gewährleistet. Hier eine kurze Übersicht zu den in 2009 gestarteten Projekten - Mitglieder, die sich hier noch engagieren möchten, sind herzlich willkommen!



### KOOPERATIONEN - PROJEKTE - INITIATIVEN

#### > Kooperation des VdF mit den 16 Vernetzungsstellen Schulverpflegung der Bundesländer und dem Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft, Verbraucherschutz

Eine VdF-Expertenkommission Schulverpflegung unterstützt die in den 16 Bundesländern zentralen Koordinierungsstellen für Schulverpflegung. Die Vernetzungsstellen fungieren als Ansprechpartner für Entscheidungsträger und Verantwortliche in der Schulverpflegung und sind in die Aufbauarbeit von Schulmensen eingebunden.

Die Arbeitsgruppe des VdF hat zur Unterstützung eine umfassende Arbeitsgrundlage mit allen notwendigen technischen Daten für die Planung und Ausstattung von Schulküchen verfasst. Im Zuge dieser Kooperation leiten die Vernetzungsstellen der Bundesländer künftig Aufgaben und Anforderungen, die eine Beratungs- und Planungskompetenz erfordern, entweder direkt an den VdF-Arbeitskreis „Schulverpflegung“ weiter. Oder aber sie delegieren die Anfragen an die VdF-Fachplaner, die sich bei den Vernetzungsstellen der Bundesländer gemeldet haben.

Adressen der Vernetzungsstellen der Bun-

desländer finden Sie hier:

> [www.in-form.de/vernetzungsstellen/schule](http://www.in-form.de/vernetzungsstellen/schule)

Ansprechpartner: Peter Adam-Luketic

E-Mail: [info@vdfnet.de](mailto:info@vdfnet.de)

#### > Kooperation des VdF mit der Hochschule Niederrhein, Fachbereich Oecotrophologie, AG Schulverpflegung (AGS), Leitung: Prof. Dr. Volker Peinelt.

Die AGS zertifiziert bundesweit Schulen und Caterer bzw. Zentralküchen nach einem wissenschaftlichen Verfahren. Sind nach einer Status-quo-Analyse durch die AGS Beratungen bzw. Optimierungen im Bereich Küchenplanung, -einrichtung bzw. der Ausgabestellen erforderlich, vermittelt die AGS auf Basis der mit dem VdF vereinbarten Kooperation an ein Mitglied vom VdF.

Das Prüfverfahren, die Audits sowie die bisherigen Vereinbarungen der AGS mit dem VdF sind hier beschrieben:

> [www.ag-schulverpflegung.de/downloads/GTS-Konzept-neu.pdf](http://www.ag-schulverpflegung.de/downloads/GTS-Konzept-neu.pdf)

Ansprechpartner: Peter Triebe

E-Mail: [Triebe@vdfnet.de](mailto:Triebe@vdfnet.de)

#### > VdF-Fachberatung für die Infothek „Schulverpflegung“, Heft 2 Kochen – Kühlen – Spülen: Welche Geräte braucht die Küche?

Die im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung durch die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) erarbeitete Fachinformation enthält für Entscheidungsträger hilfreiche VdF-Hinweise zur Geräteausstattung für Schulküchen, dazu ein Planungsbeispiel sowie einen Vorschlag für eine Inventarliste einer Musterküche, erarbeitet durch den VdF. Download der Broschüre unter:

> [www.schuleplusessen.de/schule+plus+essen/qualitaetsstandards/infothek-kks.html](http://www.schuleplusessen.de/schule+plus+essen/qualitaetsstandards/infothek-kks.html)





WWW.VDFNET.DE

## ENERGIEEFFIZIENZ

### > VdF im Expertenforum „Schulverpflegung“

Die Fachzeitschrift „Schulverpflegung“ bietet den Lesern die Möglichkeit, Fragen an Experten zu stellen. Der VdF ist, vertreten durch Peter Adam-Luketic, ständiges Mitglied im Expertenforum und vertritt die Bereiche Küchenplanung, -einrichtung und -technik. Vorstellung des Expertenforums und des Projektes unter:

> [www.schulverpflegung.com/pdfs/Expertenforum.pdf](http://www.schulverpflegung.com/pdfs/Expertenforum.pdf)

### > Vorträge durch VdF-Mitglieder im Namen des Verbandes

In 2009 referierten u.a. Levin Leiser auf der Bildungsmesse didacta in Hannover sowie Hans-Peter Nollmann auf der Auftaktveranstaltung der Vernetzungsstelle Schulverpflegung des Bundeslandes Hamburg. Beide Referenten stellten in ihren ausführlichen Fachvorträgen zur Schulküchenplanung den VdF und die Internetseite mit der Mitgliederliste vor und erläuterten dem Fachpublikum aus Behörden und Schulen Kompetenz von VdF-Fachplanern.

Die Vortragsunterlagen bietet der VdF im internen Download-Bereich an.

### > VdF-Initiative startet

Mehr Transparenz zu den Energieverbräuchen von Großküchentechniken zu schaffen, das ist das Ziel der jüngst gegründeten VdF-Arbeitsgruppe „D-ENAK“. Derzeit lotet das Team (auch finanzielle) Voraussetzungen und Chancen für ein nationales Energieeffizienzprojekt aus.

„D-ENAK“ (= Deutscher energetischer Anforderungskatalog an Geräte für die Beherbergung und Verpflegung) orientiert sich am schon erfolgreich arbeitenden Schweizer Verein ENAK. Dessen Präsident Urs Jenny hat dem VdF seine Unterstützung zugesagt. Der Schweizer ENAK setzt sich zusammen aus Planern, Anwendern, Ingenieuren und Herstellern, fördert eine klare und einheitliche Deklaration von Energieverbräuchen und stellt unter anderem eine Datenbank mit den energetischen Angaben zur Verfügung, mit deren Hilfe effektive Betriebskosten zu errechnen sind. Zudem führt sie als neutraler Verein Referenzmessungen bei Großküchengeräten durch, die zur Optimierung von Prozessen und Arbeitsabläufen herangezogen werden können.

Die VdF-Arbeitsgruppe um Alfred Mueller, Peter Triebe und Jörg Westphal freut sich über weitere Mitglieder, die sich bei diesem Zukunftsthema engagieren möchten.

Kontakt: Peter Triebe

E-Mail: [Triebe@vdfnet.de](mailto:Triebe@vdfnet.de)

## NACHRUF

### Hartmut Vagts

\* 7. 8. 1942

† 13. 8. 2009



Der VdF nimmt Abschied von Hartmut Vagts. Er starb am 13. August 2009 im Alter von 67 Jahren an den Folgen eines tragischen Verkehrsunfalls in Italien. Als Vertreter unseres Fördernden Mitglieds Electrolux Professional GmbH engagierte sich Hartmut Vagts seit Eintritt in den Verband in 2001 vor allem für die Weiterbildung der Mitglieder. Geschätzt waren die von ihm maßgeblich mitorganisierten und betreuten Fachseminare von Electrolux in Italien. Seiner Frau Regino und seinen beiden Kindern gehört unser Mitgefühl. Wir behalten Hartmut Vagts als einen sympathischen und engagierten Kollegen in Erinnerung, dem wir viel verdanken. Wir werden ihm ein ehrendes Andenken bewahren.

Der Vorstand des VdF e.V., Berlin

# nachrichten



## WILLKOMMEN IM VdF

### > NEUE MITGLIEDER IM II. HALBJAHR 2009

#### > Planungsbüros

\_Gudrun Altmann [i3 Altmann Innenarchitektur Gastronomie- und Großküchenplanung, [www.i3altmann.de](http://www.i3altmann.de)]

\_René F. D'Aujourd'hui [D'Aujourd'hui & Partners AG]

\_Ian William Grubb [Flatow + Drews Consulting, [www.fdconsult.de](http://www.fdconsult.de)]

\_Carsten Zellner [proconsult GmbH, [www.proconsult-gmbh.de](http://www.proconsult-gmbh.de)]

#### > Fördermitglieder [Vertreter]

\_Bäro GmbH & Co. KG [Karsten Grosch, [www.baero.de](http://www.baero.de)]

\_Barit Kunstharz-Belagstechnik GmbH [André Bartel, [www.barit.de](http://www.barit.de)]

\_Bartscher GmbH [Martin Weissmüller, [www.bartscher.de](http://www.bartscher.de)]

\_Kreuzträger Kältetechnik GmbH & Co. KG [Werner Kreuzträger, [www.kreuztraeger.de](http://www.kreuztraeger.de)]

\_Winterhalter Gastronom GmbH [Ralph Kölch, [www.winterhalter.de](http://www.winterhalter.de)]

#### > Gastmitglieder

\_Magnus Mencher [Giel Planungsgesellschaft mbH, [www.giel.com](http://www.giel.com)]

#### > Seniorsmitglied

\_Jens Drews [Flatow + Drews Consulting, [www.fdconsult.de](http://www.fdconsult.de)]

## TERMINE UND NEWS

### > VdF-Termine vormerken!

**7.10.2010:** zweite Mitgliederversammlung in Berlin ab ca. 13.00 Uhr (nach der feierlichen Eröffnung der Ausstellung). Anschließend traditioneller Verbandsabend.

**8.10.2010:** 27. VdF-Fachtagung ab 9.00 Uhr, Motto: 20 Jahre VdF. Am Abend Galaveranstaltung und Jubiläumsakt „20 Jahre VdF“ mit Verleihung des Dr.-Georg-Triebe-Innovationspreises. Für die Veranstaltungen wurde das Andel's Hotel Berlin, Landsberger Allee 106, nahe dem Alexanderplatz ausgewählt. Hotelinformationen: [www.andelsberlin.com](http://www.andelsberlin.com)

### > Aktuelles VdF-Fachseminar

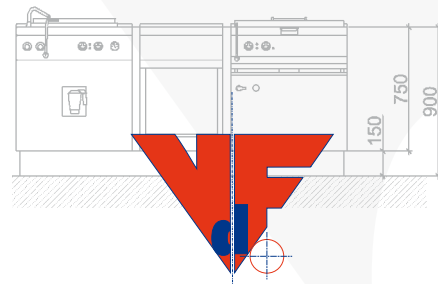
**12.04.2010:** Planung effizienter Front-Cooking-Bereiche (Ort: Blanco, Oberdingen) Infos und Anmeldungen im Internet unter [www.vdfnet.de/Verbandsseminare.465/](http://www.vdfnet.de/Verbandsseminare.465/)

### > Fachkundenachweis 2010

Der Arbeitsgruppe bzw. Prüfungskommission für den Fachkundenachweis gehören Dr. Matthias Zschoche, Hans-Peter Blödorn und Holger Scholz an. Sämtliche VdF-Seminare 2009 sowie die anerkannten Bildungsveranstaltungen sind im Fachkundenachweis 2010 enthalten. Der Leitfaden zum Beantragen von „Anerkannten Bildungsveranstaltungen“ steht künftig unter [www.vdfnet.de](http://www.vdfnet.de) bereit. Die Prüfungskommission bearbeitet derzeit die Anträge und verschickt die Unterlagen voraussichtlich bis Anfang März.

### > Neue AG „Weiterbildung/Seminare“

Die neu gegründete Arbeitsgruppe „Weiterbildung/Seminare“ erarbeitet künftig das Seminarprogramm und wird sich mit der Entwicklung der Weiterbildungsaktivitäten des Verbandes beschäftigen. Ihre Mitarbeit in der Arbeitsgruppe haben zugesagt: Ulrich Fladung, Dr. Richard Fuldner, Willi Neisen, Carsten Zellner und Levin Leiser. Das erste Treffen ist noch vor der Mitgliederversammlung im Februar 2010 geplant. Ansprechpartner: Levin Leiser  
E-Mail: [leiser@vdfnet.de](mailto:leiser@vdfnet.de)



## IMPRESSUM

### Herausgeber:

Verband der Fachplaner Gastronomie  
Hotellerie Gemeinschaftsverpflegung e.V.  
V.i.S.d.P.: Günter Schröder  
Kleine Gertraudenstraße 3, 10178 Berlin  
fon 030 50176 101 | fax 030 50176 102  
[info@vdfnet.de](mailto:info@vdfnet.de) | [www.vdfnet.de](http://www.vdfnet.de)

### Redaktion und Gestaltung:

Pressebüro Dirschauer, Lübbecke  
[www.pressebuero-dirschauer.de](http://www.pressebuero-dirschauer.de)

Fotos: Archiv, Fotolia (Titelfoto, S. 8 rechts)