

Fachtagung und Mitgliederversammlung

**EINLADUNG / PROGRAMM**

*Großküchenplanung in der Praxis*  
*Projektmanagement - Wirtschaftlichkeit - Hygiene*

28. – 30. Juni 2007

ArabellaSheraton Bogenhausen Hotel • Arabellastr. 5 • 81925 München



### Peter Adam-Luketic

Nach Kochausbildung verschiedene Führungspositionen in Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung; Entwicklungstätigkeit in der Geräteindustrie; seit 1990 geschäftsführender Gesellschafter der vtechnik Planung GmbH und der vtechnik Beratung und Management GmbH, Gaggenau; Vorstandsmitglied des Verbandes der Fachplaner e.V.



### Dr. Friedrich W. Toffel

Manager und innerhalb der Ernst & Young Prof. Weiss & Partner Projektsteuerungsgesellschaft als Projektleiter tätig mit Beratungsschwerpunkten Claimmanagement für Bau- und Planungsleistungen, Risikobewertung von Bauprojekten, Beurteilung von Bauablaufstörungen. Seit 2002 Lehrbeauftragter an der FH Würzburg für Claimmanagement.



### Thomas Ruprecht

Nach Kochausbildung Tätigkeit in verschiedenen Sterne-Restaurants, Studium an der Hotelfachschule Heidelberg und Selbständigkeit. Ab 1994 bei ABB in Heidelberg tätig und seit 2002 Leiter der ABB Wirtschaftsbetriebe Mannheim. Neustrukturierung der Wirtschaftsbetriebe Mannheim. Darüber hinaus beratende Tätigkeit.



### Prof. Dr.-Ing. Ulrich Pfeiffenberger

Maschinenbau-Studium und Promotion an den Universitäten Stuttgart und Essen; Seit 1982 Fachplaner und Projektleiter Technische Ausrüstung; Professur für Integrierte Gebäudetechnik und Projektierung Gebäudetechnischer Anlagen an der FH Gießen-Friedberg. Vorstandsvorsitzender des Fachinstitutes Gebäudeklima FGK e.V.

# Programm

Änderungen vorbehalten

## Donnerstag, 28. Juni 2007

8.00 – 17.00 Uhr

Aufbau der Präsentation durch die Unternehmen im Tagungshotel

bis 17.00 Uhr

Anreise der Teilnehmer und Erledigung der Anmeldeformalitäten im Hotel (Hotelzimmer stehen ab 15.00 Uhr zur Verfügung)

13.30 – 16.30 Uhr  
13.30 Uhr

**Fachexkursion** - Teilnahme nur nach Voranmeldung:

Abfahrt der Busse ab Hotel bzw. individuelle Anreise wahlweise zu folgenden Objekten:

1. Paulaner am Nockherberg,  
Leitung: Jörn Utendörffer, F&B Promotion, Beraten, Planen, Gilching
2. Hofbräuhaus, Leitung: Hendrik Schmid, IB Schmid + Partner, Erlangen
3. Allianz Arena, Leitung: Christian Schlüter, Arena One GmbH, München

16.00 Uhr

Rückfahrt der Busse ab Exkursionsobjekt zum Hotel

17.00 Uhr

**Eröffnung der Präsentation** der Unternehmen im Tagungshotel durch den VdF-Vorstand

ab 18.30 Uhr

Abfahrt der Busse ab ArabellaSheraton Bogenhausen zum Paulaner am Nockherberg

anschl.

**Traditioneller Verbandsabend** mit allen Teilnehmern, Gästen, Referenten und Partnern im »Paulaner am Nockherberg«, Raum Bayern auf Einladung des Vorstands zu deftigen bayrischen Spezialitäten vom Büffet (Getränke: Selbstzahler)

ab 22.30 Uhr

Rückfahrt der Busse zum Hotel im Pendelverkehr

## Freitag, 29. Juni 2007

8.15 Uhr

Eröffnung des Tagungsbüros im Tagungsfoyer des ArabellaSheraton Bogenhausen, Empfang / Anmeldung der Teilnehmer und Gäste  
Leitung: Heide Triebe, VdF-Geschäftsstelle

9.00 Uhr

**Eröffnung der Fachtagung – Begrüßung der Teilnehmer und Gäste**

Alfred Mueller, Vorstandsvorsitzender des VdF

Zur wirtschaftlichen Lage am Standort Deutschland und Bayern

*Referent:* N.N.

Einführung in die Thematik

*Moderation:* Peter Adam-Luketic, Vorstandsmitglied VdF

9.30 Uhr

**Zu viele Köche verderben den Brei – Projektmanagement bei Großprojekten unter besonderer Berücksichtigung des Gewerkes Küchentechnik**

- Aufgaben des Projektmanagers bei Großprojekten
- Wie können Projektmanager und Küchenplaner gemeinsam Bauprojekte erfolgreich realisieren?
- Chancen und Risiken für den Projekterfolg

*Referent:* Dr. Friedrich W. Toffel, Ernst & Young Real Estate GmbH /

Prof. Weiss + Partner Projektsteuerungsgesellschaft mbH, Eschborn

10.15 Uhr

Pause zum Reden, Essen und Trinken – Besuch der Ausstellung

10.45 Uhr

**Gemeinschaftsverpflegung auf Expansionskurs – Effizienzsteigerung durch zielgerichtete Investitionen**

- Mehr Effizienz und neue Kapazitäten durch zentrale Produktion
- Veränderungen durch zielgerichtete Investition
- Auswirkungen durch Just-in-time-Anlieferung

*Referent:* Thomas Ruprecht, ABB Wirtschaftsbetriebe GmbH, Mannheim



**Wolfgang Schwatke**

Lehre und anschließende Tätigkeit als Konditormeister. Inzwischen 25 Jahre als Lebensmittelkontrolleur im Außendienst in München tätig. Seit 2001 zuständig für die zentrale Organisation und Koordinierung der Lebensmittelüberwachung beim Kreisverwaltungsreferat der Landeshauptstadt München.



**Antoinette Klute-Wetterauer**

Studium der Anglistik und Romanistik; Geschäftsführerin und Leiterin der ANGELL Akademie Freiburg; Präsidentin der Internationalen Fachhochschule Bad Honnef · Bonn, der ersten rein englischsprachigen Hochschule im Bereich Dienstleistungsmanagement in Deutschland; die Fachhochschule bietet weltweit anerkannte Bachelor- und Masterstudiengänge im Bereich Hotel, Tourismus, Luftverkehr, Event, Transport und Internationale Betriebswirtschaft.



**Rolf Milser**

Erfolgreichster deutscher Gewichtheber mit Olympiasieg, zwei Welt- und 115 Deutschen Rekorden in drei Gewichtsklassen; 12 Jahre Bundestrainer. Nach beruflichen Stationen als Filmschauspieler und Geschäftsmann seit 1997 erfolgreicher Hotelier im »Hotel Landhaus Milser« in Duisburg.



**Burkart Schmid**

Nach Lehre als Verlagskaufmann und Diplom-Abschluss als Betriebswirt Volontariat und Beginn der Laufbahn im Deutschen Fachverlag. 1988 Entwicklung der ersten GV-Zeitschrift für den Schweizer Markt. Ab 1993 stellv. Chefredakteur und seit 2000 Chefredakteur der gv-praxis und Geschäftsführendes Vorstandsmitglied des Deutschen Institutes für Gemeinschaftsverpflegung e.V. (DIG).

11.15 Uhr

**Fallbeispiele aus der Küchenplanung**

- DaimlerChrysler Werk Gaggenau
- Studentenwerk Mannheim EO
- und weitere aktuelle Lösungen

*Referent:* Peter Adam-Luketic, vtechnik Planung GmbH, Gaggenau

11.45 Uhr

**Hygiene planen – Das neue Europäische Lebensmittelrecht und die Auswirkungen auf die bauliche und technische Ausstattung von Lebensmittelbetrieben (z. B. Großküchen)**

- Gesetzliche Vorgaben (EU-Recht)
- Planung unter dem Aspekt der Hygiene
- Spezielle Hygieneanforderungen

*Referent:* Wolfgang Schwatke, Lebensmittelüberwachung der Landeshauptstadt München

12.30 Uhr

Lunchbuffet – Besuch der Ausstellung

13.45 Uhr

**Bedeutung moderner Großküchen für die Technische Ausrüstung, insbesondere für die Luft-und Klimatechnik und die Energiebilanz**

- Großküchenspezifische Aufgabenstellungen an die Technische Ausrüstung
- Überblick der wichtigsten Vorschriften, Normen und Richtlinien
- Exemplarische Lösungen für die Technische Ausrüstung von Küchen
- Energiebilanz von Küchen und Maßnahmen zur Reduktion des Energieeinsatzes einschl. Wärmerückgewinnung

*Referent:* Prof. Dr.-Ing. Ulrich Pfeiffenberger, Ingenieurgesellschaft Pfeiffenberger mbH, Neu-Isenburg

14.45 Uhr

**Qualifikation mit Rezept: Chancen für eine Ausbildung zum »Systemplaner Verpflegung«**

- Vom individuellen Profi zur Professionalisierung des Berufsstands
- Erfahrungsschatz nutzen: Qualitätssicherung durch Ausbildungsstandards
- Ausbildung für die Praxis: Beispiele aus der Internationalen Fachhochschule für Dienstleistungsmanagement Bad Honnef · Bonn

*Referentin:* Antoinette Klute-Wetterauer, ANGELL Akademie Freiburg GmbH, Freiburg / Internationale Fachhochschule Bad Honnef · Bonn

15.15 Uhr

Pause zum Reden, Essen und Trinken – Besuch der Ausstellung

15.45 Uhr

**Vom Sportler zum erfolgreichen Hotelier – eine Erfolgsgeschichte**

- Wie kommt man zum Gewichtheben?
- Wie wird man Olympiasieger? – Erfolgs- und Misserfolgsverarbeitung
- Vom aktiven Sportler zum aktiven Hotelier

*Referent:* Rolf Milser, Hotel Landhaus Milser, Duisburg

16.15 Uhr

**Podiumsdiskussion: Beruf Großküchenplaner – ein Auslaufmodell?**

Vor dem Hintergrund von standardisierten Konzepten, Küchenzusammenlegungen und Einsparmaßnahmen wird diese Frage provokant diskutiert

*Moderation:* Burkart Schmid, Chefredakteur gv-praxis, Deutscher Fachverlag GmbH, Frankfurt / Main

17.15 Uhr

Schlusswort – Ende der Fachtagung

19.00 Uhr

Sektempfang im Foyer zum Ballsaal des ArabellaSheraton Bogenhausen

20.00 Uhr

**Gala-Abend** im ArabellaSheraton Grand Hotel mit kulinarisch und musikalisch-kultureller Umrahmung mit der Band **Maximilian Syndicate** und dem **Show-Tanz-Team** der TSG Künzell mit Best of Musicals, anschließend Tanz

**Samstag, 30. Juni 2007**

9.30 – 14.00 Uhr

VdF-Mitgliederversammlung lt. gesonderter Tagesordnung

**Anmeldungen**

senden Sie bitte bis **spätestens 08. Juni 2007** mit beiliegendem Vordruck per Briefpost oder Fax an den Veranstalter:

**Verband der Fachplaner Gastronomie-Hotellerie-Gemeinschaftsverpflegung e. V.**

Fregestr. 16, 04105 Leipzig, Fax 0341 / 3912141  
Nach Eingang Ihrer Anmeldung erhalten Sie eine Bestätigung und Rechnung sowie ergänzende Informationen.

**Weitere Auskünfte:**

Tel. 0341 / 3010131, Email: info@vdfnet.de  
Ansprechpartnerin: Heide Triebe

**Tagungsort / Hotelunterkunft:**

**ArabellaSheraton Bogenhausen Hotel**

Arabellastr. 5, 81925 München  
Tel. 089/9232-0, Fax 089/9232-4448  
Für Ihre Hotelunterkunft steht **bis zum 16. Mai 2007** im ArabellaSheraton Bogenhausen ein Zimmerkontingent zum Vorzugspreis unter dem Kennwort »VdF« zur Verfügung: Einzelzimmer á 116,95 €, Doppelzimmer á 157,98 € jeweils incl. Frühstück und Nutzung des Fitness- und Wellnessbereiches. Ihre Reservierung nehmen Sie bitte mit beiliegendem Vordruck selbst vor. Spätere Reservierung nach Verfügbarkeit. Parkhaus vorhanden.

**Fachexkursionen am 28. Juni 2007 /**

**Exkursionsobjekte:**

- Paulaner am Nockherberg, Hochstr. 77, 81541 München, Tel. 089/459913-0
- Hofbräuhaus am Platzl, Platzl 9, 80331 München, Tel. 089/290136-0
- Allianz Arena und Arena One GmbH, Werner-Heisenberg-Allee 25, 80939 München  
Jeweils zu erreichen mit unseren Sonderbussen, Abfahrt 13.30 Uhr ab Hotel oder individuell mit PKW. Teilnahme nur nach Voranmeldung möglich.

**Partnerprogramm:**

Für begleitende Partner ist ein Programm mit folgenden Leistungen vorbereitet:

- **28. Juni 2007:** Verbandsabend im Paulaner am Nockherberg.
- **29. Juni 2007:** Stadtrundfahrt München mit Stadtbilderklärung, anschl. Spaziergang mit Besichtigung diverser Sehenswürdigkeiten, gemeinsames Mittagessen im »Blauen Bock« mit abschließendem Besuch des Viktualienmarktes und Rückfahrt zum Hotel.
- **29. Juni 2007:** Gala-Abend

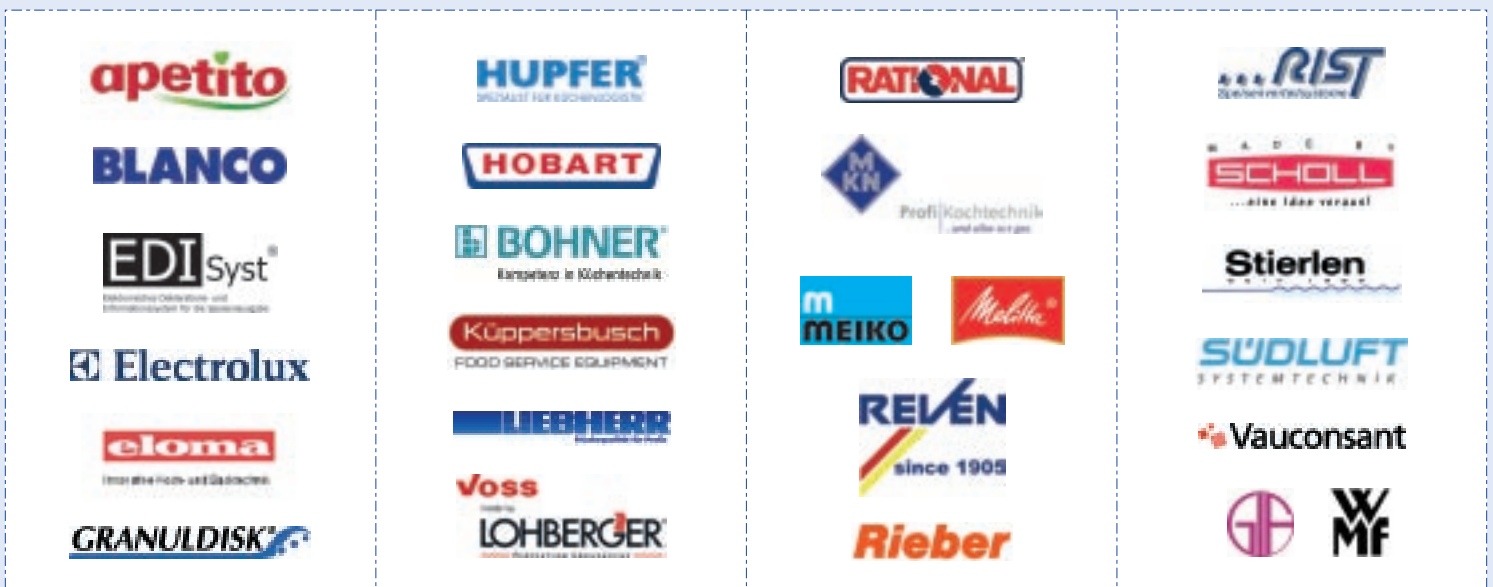
**Tagungsgebühr:**

**232,05 € für VdF-Mitglieder** (inkl. 19% MwSt.)  
**303,45 € für Nichtmitglieder** (inkl. 19% MwSt.)  
**101,15 € für das Partnerprogramm** (inkl. 19% MwSt.)

Die Tagungsgebühren beinhalten Fachtagung, ausführliche Tagungsunterlagen, Tagungsverpflegung sowie Verbandsabend mit Buffet sowie Gala-Abend inkl. 4-Gang-Menü. Getränke zu den Abendveranstaltungen sind durch die Teilnehmer selbst zu zahlen. Die Teilnahme an der Mitgliederversammlung ist kostenfrei.

Die Tagungsgebühr ist nach Rechnungserhalt auf das Konto des Verbandes der Fachplaner e. V., Konto-Nr. 0103012700 bei der Dresdner Bank Leipzig (BLZ 860 800 00) zu überweisen.

Bei Stornierung nach dem 08. Juni 2007 wird eine Bearbeitungsgebühr in Höhe von 50,00 € (+ 19% MwSt.) erhoben, bei späterer Stornierung ohne Nennung eines Ersatzteilnehmers wird die volle Tagungsgebühr fällig.



# FAX-ANMELDEFORMULAR

Verband der Fachplaner  
Gastronomie-Hotellerie-Gemeinschaftsverpflegung e.V.  
Fregestr. 16  
04105 Leipzig

**FAX 0341-3912141**  
Bitte bis spätestens 08.06.2007  
einsenden!

## Anmeldung zur VdF-Fachtagung und Mitgliederversammlung vom 28. bis 30.06.2007 in München

### ***Ich nehme an der VdF-Veranstaltung wie folgt teil:***

(bitte ankreuzen)

- Verbandsabend** am Donnerstag, 28.06.2007 im Paulaner am Nockherber
- Fachtagung** am Freitag, 29.06.2007 im ArabellaSheraton Bogenhausen Hotel
- Gala-Abend** am Freitag, 29.06.2007 im ArabellaSheraton Grand Hotel
- Mitgliederversammlung** am Samstag, 30.06.2007 im ArabellaSheraton Bogenhausen Hotel
- Am **Partnerprogramm** mit Stadtführung, Verbands- und Gala-Abend nimmt teil:

Name, Vorname:.....

- Fachexkursion** am Donnerstag, 28.06.2007

Ich möchte folgendes Objekt besichtigen (verbindliche Anmeldung erbeten; spätere Anmeldungen können aus Kapazitätsgründen nur unter Vorbehalt berücksichtigt werden):

- Hofbräuhaus am Platzl
- Paulaner am Nockherberg
- Allianz Arena (Gastro-Tour)
- Ich werde den Bustransfer ab/an Hotel zur Besichtigung nutzen
- individuelle Anreise

Anzahl Teilnehmer:.....

### **Teilnahmegebühr** (alle Preise zuzügl. 19 % MwSt.):

- 195,00 € für VdF-Mitglieder
- 255,00 € für Nichtmitglieder
- 85,00 € für das Partnerprogramm

In den Teilnahmegebühren sind Tagungsunterlagen, Tagungsverpflegung und die Teilnahme am Rahmenprogramm mit Fachexkursion, Verbands- und Gala-Abend enthalten. Zu den Abendveranstaltungen sind Getränke durch die Teilnehmer selbst zu zahlen.

Die Anmeldung ist verbindlich. Nach Eingang der Anmeldung erhalten Sie eine Bestätigung und Rechnung. Stornierungen können nur schriftlich bis 08.06.2007 akzeptiert werden. Sofern kein Ersatzteilnehmer benannt wird, müssen wir danach leider die volle Tagungsgebühr berechnen. Die Hotelübernachtung ist nicht in den Gebühren enthalten und durch die Teilnehmer selbst zu reservieren (s. gesonderter Vordruck).

### **Teilnehmer/Rechnungsanschrift**

Name, Vorname: .....

weitere Teilnehmer: .....

Firma: .....

Straße: .....

PLZ/Ort: .....

Telefon/Fax: .....

Email: .....

.....  
Datum

.....  
Unterschrift

Für Rückfragen stehen wir Ihnen in der VdF-Geschäftsstelle unter Tel. 0341/3010131 gern zur Verfügung.

# FAX-RESERVIERUNG

ARABELLASHERATON BOGENHAUSEN HOTEL  
Reservierung  
Arabellastr. 5  
81925 München

**FAX 089/9232-4448**

*Bitte bis spätestens 16. Mai 2007  
reservieren (Buchungsschluss)*

## Zimmerbuchung Kennwort: VdF

Hiermit buche ich anlässlich der VdF-Fachtagung (28. bis 30.06.2007) im ArabellaSheraton Bogenhausen Hotel München zum Vorzugspreis

..... Einzelzimmer á 116,95 € pro Nacht

..... Doppelzimmer á 157,98 € pro Nacht

Zimmerpreise verstehen sich pro Zimmer und Nacht inklusive Frühstücksbuffet und Nutzung des Fitness- und Wellnessbereiches.

Nichtraucher  Raucher

Anreisetag: .....  Anreise bis 18.00 Uhr  Anreise später  
(bei Spätanreise unbedingt Kreditkarte zur  
Garantierung angeben!)

Abreisetag: .....

Das Hotel stellt die Zimmer als **Abrufkontingent bis 16. Mai 2007** zur Verfügung. Später eingehende Buchungswünsche können nur entsprechend Verfügbarkeit berücksichtigt werden. Individuelle Aufenthaltsverlängerungen sind möglich. Die Hotelzimmer stehen am Anreisetag ab 15.00 Uhr zur Verfügung.

### Besteller/Rechnungsanschrift:

Name/Vorname .....

Firma: .....

Straße: .....

PLZ/Ort: .....

Telefon: ..... Fax: .....

Kreditkarten-Nr.: ..... gültig bis.....

Kreditinstitut: .....

.....  
Datum

.....  
Unterschrift

Rückbestätigung des Hotels:.....