



Pressemitteilung

VdF lädt zur 26. Fachtagung in Dresden

Energieeffizienz und Systemplanung

Berlin, März 2009

Vom 11. bis 12. Juni 2009 lädt der Verband der Fachplaner Gastronomie-Hotellerie-Gemeinschaftsverpflegung e.V. (VdF) zur 26. Fachtagung und Mitgliederversammlung in das am Elbufer gelegene Hotel The Westin Bellevue Dresden ein. Das Thema der Tagung lautet „Mit Systemen zum Erfolg“.

Den Eröffnungsvortrag am 12.6. 2009 hält Frank Kupfer, Staatsminister für Umwelt und Landwirtschaft des Freistaates Sachsen. Peter Adam-Luketic, Vorstandsvorsitzender des VdF, beleuchtet die veränderten Rahmenbedingungen für die Branche nach der Finanzkrise im Herbst 2008.

Anschließend nehmen fünf hochkarätige Referenten das Thema der Fachtagung aus unterschiedlichen Blickwinkeln ins Visier: Der Zukunftsaufgabe Energiemanagement widmet sich Urs Jenny, Präsident des Schweizer ENAK (Energetischer Anforderungskatalog an Geräte für die Verpflegung und Beherbergung): Wie können Energieverbräuche von Großgeräten und von sämtlichen Prozessen in einer Großküche für Entscheider in der Außer-Haus-Verpflegung transparent gemacht werden? Der ENAK bietet einen „Energie-TÜV“ für Großgeräte und Großküchen und ist bei öffentlichen Ausschreibungen der Schweiz die verpflichtende Informationsbasis. Eine Datenbank für Großküchengeräte mit vergleichbaren Energiedaten, Empfehlungen für planerische Maßnahmen für den rationellen Energieeinsatz in Großküchen sowie die Förderung der Herstellung energetisch vorbildlicher gewerblicher

Küchengeräte zählen zu den ENAK-Projekten. Die spannende Frage ist: Lässt sich ein solches System zum Nutzen deutscher Großküchen auch hierzulande installieren?

Hartmut Engler (Bäro GmbH, Leichlingen) stellt innovative Geruchsbeseitigungslösungen wie die Plasma-Technik und die Fettvernichtung bei Abluft- und Speiseausgabeanlagen vor. Optische Appetizer für das Erlebnis Free Flow in der Betriebsgastronomie präsentiert Heiko Gebhard (Studio 1b, Dresden). Bernd Trum (Front Cooking Academy, Pfronten), langjähriger Ausbilder und Front-Cooking-Spezialist für Shows, Messen und Events, zeigt die Bausteine erfolgreicher Konzepte für das Kochen vor dem Gast.

Wie aktuelle Markttrends in der Außer-Haus-Verpflegung in bare Münze umgesetzt werden können, erläutert Günter F. Wörnlein (Aichinger GmbH, Wendelstein) in seinem Referat über moderne Gastro- und Shoppingkonzepte.

Die Mitgliederversammlung findet in diesem Jahr bereits vor der Fachtagung, am Donnerstag, den 11.6. statt. Rechtsanwalt Arndt Brillinger beleuchtet in einem sich daran anschließenden Gastvortrag den Balanceakt der Küchenplanung zwischen Recht und Wirklichkeit.

Am Donnerstagabend vor der Fachtagung lädt der Vorstand alle Teilnehmer zu einem geselligen (und kostenfreien) Abend in den Pulverturm direkt neben der Frauenkirche in Dresden ein.

Weitere Informationen und Anmeldungen zur Fachtagung unter:

www.vdfnet.de

VdF e.V.

Geschäftsstelle

Leiterin Frau Heide Blödorn

Telefon 030 – 50 176 101.



Foto-Anlage: Der VdF lädt zur Fachtagung 2009 ins Hotel The Westin Bellevue Dresden. Blick vom Hotel auf die Silhouette Dresdens. Foto: The Westin Bellevue Dresden/Montage VdF.

Pressekontakt:

VdF e.V.

c/o Pressebüro Claudia Dirschauer

Auf der Burgstädt 10

32312 Lübbecke

fon 05741 – 37 00 02

fax 05741 – 37 00 03

vdf@pressebuero-dirschauer.de

+++++ *Objektive Beratung und innovative Planung unter Berücksichtigung der ökonomischen sowie ökologischen Belange – dafür stehen die über 200 Mitglieder des VdF. Die Systemplaner für Verpflegung in der Betriebsgastronomie, Hotellerie, in Mensen, Kliniken, Altenheimen, für die Schulverpflegung, Flight Catering und Schiffsküchen finden Sie unter www.vdfnet.de/Mitglieder. ++++++*