



## Pressemitteilung

### 27. VdF-Fachtagung und Galaabend in Berlin

## 20 Jahre VdF: Fachliches und Feierliches

Berlin, August 2010

*Vom 7. bis 9. Oktober 2010 lädt der Verband der Fachplaner Gastronomie Hotellerie Gemeinschaftsverpflegung e. V. (VdF) zur Jubiläumsveranstaltung „20 Jahre VdF“ mit Fachtagung und Galaabend in Berlin ein. Ein Höhepunkt wird die Verleihung des Dr.-Georg-Triebe-Innovationspreises des VdF sein.*

Der wohl erste gesamtdeutsche Berufsverband wird 20 Jahre jung. Als Ort für die Geburtstags-Feier und die 27. Fachtagung hat der VdF das Hotel Andel's mitten im Herzen Berlins ausgewählt, ganz in der Nähe vieler geschichtsträchtiger Orte wie dem Alexanderplatz.

Die Veranstaltung beginnt am 7. Oktober 2010 mit einer Fachexkursion zu vier fakultativen Berliner Gastronomien und der Eröffnung der Fachaustellung. Gäste, Mitglieder, Referenten und Aussteller sind anschließend zum traditionellen Verbandsabend willkommen.

Am Tag darauf eröffnet der Vorstandsvorsitzende Peter Adam-Luketic die 27. VdF-Fachtagung. In seinem Grußwort beleuchtet er die wirtschaftliche Lage und aktuellen Herausforderungen für die Fachplaner.

Sieben hochkarätige Referenten präsentieren anschließend top-aktuelle und praxisorientierte Fachvorträge aus den Bereichen Hygiene, Werkstoffe, Energieauswahl und zum Erfolgsfaktor Persönlichkeit.

Zu Beginn geht Dr. Christian Kaiser vom BAV Institut in Offenburg in seinem Erfahrungsbericht zur EU-Zulassung für Großküchen dieser spannenden Frage nach: Wie gehen die Behörden im Einzelfall mit den rechtlichen Voraussetzungen zur EU-Zulassung um?

Frank Wilke von den Deutschen Edelstahlwerken GmbH, Siegen, nimmt anschließend den wichtigsten Werkstoff in der Großküche, den Edelstahl unter die Lupe. Zu der großen Gruppe der nicht-rostenden Edelstähle liefert der Werkstoff-Experte wertvolle Praxis-Hinweise rund um Auswahl und Anwendung.

Diplom-Ingenieur Franz Kuretschka vom Regierungspräsidium Stuttgart wendet sich dem Top-Thema Hygiene- und Lebensmittelsicherheit zu: Er stellt die relevanten Temperaturanforderungen für Lebensmittel vor. Im Mittelpunkt stehen dabei die DIN 10 506 und die DIN 10 508.

Unternehmensberaterin Renate Schmidt aus Solingen fragt danach: Was zeichnet erfolgreiche Menschen aus? Sie leben und arbeiten nach dem Forrest-Gump-Prinzip, erläutert die Bestsellerautorin. Dahinter verbirgt sich das Prinzip der Einfachheit – eine bestechend erfolgreiche Spielregel, die uns unseren Zielen ein bisschen näher bringen könnte, so Schmidt.

Professor Dr. Peter Schwarz von der Hochschule Albstadt-Sigmaringen widmet sich der Gretchenfrage, die die Branche sicher noch eine Weile beschäftigen wird: Strom, Gas oder Dampf – welche Energieart ist denn nun die Wirtschaftlichste? Anhand eines Fallbeispiels erläutert er eine Methode zum Auffinden der individuell optimalen Lösung für eine Großgastronomie.

Eine provokante Frage stellt Diplom-Betriebswirt André Bartel von Barit Kunstharz-Belagstechnik GmbH (vor) dem Auditorium: Dicht oder DIN? In seinem Vortrag beleuchtet der Bodenexperte Küchenböden nach DIN

18 195 und stellt Verbundkonstruktionen vor, die eine Großküche effizient schützen.

Last but not least verdeutlicht Keynote-Speaker Klaus J. Fink, dass der Kunde von heute mit den Vertriebsstrategien von gestern („Anhauen, umhauen, abhauen“) nicht mehr zu gewinnen ist. Welche Verkaufstugenden und Persönlichkeitsfaktoren entgegen vieler Vorstellungen wirklich effizient sind, das stellt der Erfolgstrainer für Neukundengewinnung in seinem Beitrag zu einer modernen Sales-Kultur vor.

Im Anschluss an die Fachtagung beginnt der Festakt zum 20-jährigen Verbandsjubiläum. Im schönen Ballsaal des Hotel Andel's dürfen sich die Mitglieder und Gäste des VdF nach dem Sektempfang auf (be-) sinnliche Überraschungen freuen. Mit Spannung erwartet wird die Vergabe des vierten Dr.-Georg-Triebe-Innovationspreises des VdF – auch die Preisträger erfahren erst an diesem Abend von der Branchenauszeichnung.

Am 9. Oktober findet die turnusmäßige zweite Mitgliederversammlung des VdF statt; Tagesordnungspunkte sind unter anderem die Präsentation der Reformvorschläge der AG Zukunft sowie die Vorstandsneuwahlen.

Das ausführliche Tagungsprogramm mit Unterlagen zur Anmeldung und Hotelbuchung steht unter [www.vdfnet.de](http://www.vdfnet.de) in der Rubrik Veranstaltungen.

### **Kontakt für weitere Informationen rund um Anmeldungen, Fachtagung und Rahmenprogramm:**

Verband der Fachplaner

Gastronomie Hotellerie Gemeinschaftsverpflegung e.V.

Geschäftsstelle

Regine Vagts

fon 030 – 50 176 101

Verband der Fachplaner  
Gastronomie  
Hotellerie  
Gemeinschaftsverpflegung e. V.  
[www.vdfnet.de](http://www.vdfnet.de)

Kleine Gertraudenstraße 3  
10178 Berlin  
Fon: 030-50 176 101  
Fax: 030-50 176 102  
[info@vdfnet.de](mailto:info@vdfnet.de)

Eingetragen beim Amtsgericht  
Charlottenburg  
VR 27698 B  
USt-IdNr.: DE214309189

Vorstand Presse- und Öffentlichkeitsarbeit  
Günter Schröder  
Fon: 02541-805311  
Fax: 02541-805319  
[info@hupfer.de](mailto:info@hupfer.de)

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

Verband der Fachplaner  
Gastronomie  
Hotellerie  
Gemeinschaftsverpflegung e. V.  
[www.vdfnet.de](http://www.vdfnet.de)

Kleine Getraudenstraße 3  
10178 Berlin  
Fon: 030-50 176 101  
Fax: 030-50 176 102  
[info@vdfnet.de](mailto:info@vdfnet.de)

Eingetragen beim Amtsgericht  
Charlottenburg  
VR 27698 B  
USt-IdNr.: DE214309189

Vorstand Presse- und Öffentlichkeitsarbeit  
Günter Schröder  
Fon: 02541-805311  
Fax: 02541-805319  
[info@hupfer.de](mailto:info@hupfer.de)