



## **EINLADUNG / PROGRAMM**

26. FACHTAGUNG und  
MITGLIEDERVERSAMMLUNG

# *Mit Systemen zum Erfolg Energieeffizienz und Systemplanung*

11. / 12. Juni 2009

THE WESTIN BELLEVUE HOTEL DRESDEN

# Programm

**Donnerstag, 11. Juni 2009**



**Peter Adam-Luketic,  
Systemplaner**

Herausforderungen für Systemplaner nach der Finanzkrise 2008. Ein Vortrag zu Chancen und Möglichkeiten, erfolgreich auf Veränderungen in der Branche zu reagieren.



**Staatsminister Frank Kupfer,  
Staatsministerium für Umwelt  
und Landwirtschaft des  
Freistaates Sachsen**

Trotz breiter Aufgabengebiete gehört der effiziente Umgang mit Energie für den Staatsminister Frank Kupfer zum Kerngebiet seiner Arbeiten.



**Arndt Brillinger,  
Rechtsanwalt**

Seit 1985 als Rechtsanwalt tätig, ist Arndt Brillinger spezialisiert auf die Gebiete des Bau- und Immobilienrechtes. Er arbeitet als Sachverständiger und Schiedsrichter im Bauwesen.



**Bernd Trum, Koch**

Bernd Trum, Leiter der Front-Cooking Akademie, Pfronten spricht über seine Erfahrungen und gibt praxisorientierte Tipps zur Planung einer Front Cooking Station mit stimmigem Konzept.



**Urs Jenny, ENAK, Schweiz**

Urs Jenny, Präsident des ENAK, sieht im richtigen Einsatz klima- und ressourcenschonender Planungstools den Schlüssel zum Erfolg für die Gastrobranche.

**7.00 bis  
11.00 Uhr**

**Anlieferung / Aufbau** der Begleitenden Präsentation zur Fachtagung  
Anreise der Teilnehmer, Anmeldung im Hotel  
(Die Hotelzimmer stehen ab 15 Uhr zur Verfügung.)

**ab 11.00 Uhr**

**Öffnung des Tagungsbüros**  
Anmeldung der Teilnehmer und Gäste

**13.00 Uhr**

**Eröffnung der Begleitenden Präsentation durch den Vorstand**

- Begrüßung durch den Vorstandsvorsitzenden  
*Herrn Peter Adam-Luketic*
- Lunchbuffet

**14.00 Uhr**

**VdF-Mitgliederversammlung**  
(mit gesondertem Programm):

- Rechenschaft des Vorstandes
- Berichte aus den Ressorts
- Haushalt 2009/2010
- Rechnungsprüfung
- Normenarbeit beim HKI und DIN
- Mitgliederanfragen
- Diskussion
- Entlastung des Vorstandes

**ab 16.00 Uhr**

**Pause für Gespräche und Besuch der Präsentation**  
(s. Beilage)

**16.30 Uhr**

Gastvortrag  
**Alles, was Recht ist! Küchenplanung zwischen Recht und Wirklichkeit**  
*RA Arndt Brillinger, Karlsruhe*

**ab 17.30 Uhr**

**Pause für Gespräche und Besuch der Präsentation**  
(s. Beilage)

**ab 19.00 Uhr**

**Der Vorstand lädt zum fröhlichen Verbandsabend in den Pulverturm!**



**Martin Braun,**  
**Blanco CS GmbH & Co. KG**

Steigende Ansprüche der Gäste stellen hohe Anforderungen an Logistikplanung, Standplätze, Mitarbeiterbindung und Hygienestandards. Ein Vortrag zum Front Cooking aus Sicht des Systemanbieters.



**Hartmut Engler, BÄRO**

Jahrelange Tätigkeiten als Vertriebs- und Projektgenieur in der Luftreinhaltung weisen Hartmut Engler als Experten für Lufthygiene aus.



**Günther F. Wörnlein,**  
**Architekt und Innenarchitekt**

Unter dem Credo »Erfolg läßt sich einrichten« plant und realisiert Günther F. Wörnlein für die Firma Aichinger weltweit Einrichtungslösungen auch für die Branche.



**Theresa Böse, Dipl. Ing. (Arch.),**  
**Heiko Gebhardt, Dipl. Ing. (FH),**  
**studio b1-gebhard ingenieure,**  
**Dresden**

Zweckdienliche Funktion – ansprechende Gestaltung praktisch realisiert. Ein Vortrag mit besonderem Augenmerk auf die sensiblen Schnittstellen komplexer Planungsprozesse. Für jede stets individuelle Planungsaufgabe werden die Zutaten analysiert, die Zubereitung dargestellt und – hoffentlich – mit Genuß verzehrt.

## Freitag, 12. Juni 2009

<b>8.00 Uhr</b>	Öffnung des Tagungsbüros
<b>9.00 Uhr</b>	<b>Begrüßung durch den Vorstandsvorsitzenden, Peter Adam-Luketic</b> • Einführung des Staatsministers Frank Kupfer, Staatsministerium für Umwelt und Landwirtschaft des Freistaates Sachsen
<b>9.10 Uhr</b>	<b>Effizienz – der wichtigste Teil im sächsischen Energiemix</b> <i>Staatsminister Frank Kupfer</i>
<b>9.30 Uhr</b>	<b>Veränderte Rahmenbedingungen für die Branche aus Sicht der Fachplaner nach der Finanzkrise Herbst 2008</b> <i>Peter Adam-Luketic, VdF</i>
<b>9.45 Uhr</b>	<b>Energieeffizienz als Erfolgsfaktor der Hotellerie und Gastronomie</b> <i>Urs Jenny, Präsident des ENAK (Energetischer Anforderungskatalog an Geräte für die Verpflegung und Beherbergung), Schweiz</i>
<b>10.30 Uhr</b>	<b>Kaffeepause</b>
<b>11.00 Uhr</b>	<b>Innovative Geruchsbeseitigungstechnik bei Abluftanlagen in gewerblichen Küchen und Speisenausgabeanlagen</b> <i>Hartmut Engler, BÄRO. Perfect Retail Lighting, Leichlingen</i>
<b>11.45 Uhr</b>	<b>Emotion Cooking. Funktionalität und Design bei der Gestaltung von Betriebs- und Schulgastronomie – eine Prozessanalyse</b> <i>Theresa Böse, Heiko Gebhard, KEP + Studio 1b, Dresden</i>
<b>12.30 Uhr</b>	<b>Mittagsbuffet</b>
<b>14.00 Uhr</b>	<b>Backstage war gestern – Frontcooking ist heute! Logistische Anforderungen im neuen Verpflegungszeitalter</b> <i>Bernd Trum, Front-Cooking Akademie, Pfronten</i>
<b>14.45 Uhr</b>	<b>Kaffeepause</b>
<b>15.15 Uhr</b>	<b>Frontcooking in Betriebsrestaurants und in der Systemgastronomie. Technische Konzepte, Hygiene und Ergonomie</b> <i>Martin Braun, Blanco CS GmbH &amp; Co. KG, Oberderdingen</i>
<b>16.00 Uhr</b>	<b>Moderne Gastro- und Shopkonzepte</b> <i>Günther F. Wörnlein, Aichinger GmbH, Wendelstein</i>
<b>17.00 Uhr</b>	Verabschiedung und Ankündigung der nächsten Fachtagung BERLIN 2010 Jubiläum: 20 Jahre VdF, Verleihung des Dr.-Georg-Triebe-Innovationspreises des VdF

### Partnerprogramm

Dresdens landschaftlich reizvolle Lage an der Elbe, die barocke und mediterrane Architektur der Stadt und klimatisch vorteilhafte Besonderheiten führten zum Namen »Elbflorenz«.

### Am Freitag, den 12. Juni 2009, ab 10.00 – ca. 16.30 Uhr

bieten wir begleitenden Partnern

- einen Rundgang durch Dresdens Altstadt »Rund um die Frauenkirche«
- einen Besuch mit Führung in die ehemalige Schatzkammer der Wettiner Fürsten von der Renaissance bis zum Klassizismus, das Neue Dresdner Grüne Gewölbe im Residenzschloß
- eine Führung durch die Festung unter den Brühlschen Terrassen, einen Ausflug in den wohl ältesten Teil Dresdens.

### Anmeldungen

Zur Anmeldung Ihrer Teilnahme senden Sie uns bitte bis **spätestens 05. Juni 2009** beiliegende Vordrucke per Brief oder Fax an den Veranstalter:

### Verband der Fachplaner Gastronomie – Hotellerie – Gemeinschaftsverpflegung e.V.

Geschäftsstelle: Kleine Gertraudenstraße 3, 10178 Berlin, Fax 030 / 50 176 102

Nach Eingang Ihrer Anmeldung erhalten Sie schriftlich eine Bestätigung und Rechnung. Weitere Auskünfte erhalten Sie unter 030 / 50 176 101, [info@vdfnet.de](mailto:info@vdfnet.de) und [www.vdfnet.de](http://www.vdfnet.de).

### Tagungsgebühr

- 220,15 € für VdF-Mitglieder (inkl. 19% Mwst.)
- 291,55 € für Nichtmitglieder (inkl. 19% Mwst.)
- 113,05 € für das Partnerprogramm (inkl. 19% Mwst.)

Die Tagungsgebühren enthalten die Teilnahme an der Fachtagung, Tagungsunterlagen und Tagesverpflegung. Die Teilnahme an der Mitgliederversammlung und das Treffen zum Verbandsabend sind kostenfrei!

Die Tagungsgebühr ist nach Rechnungserhalt und vor Tagungsbeginn auf das Konto des Verbandes der Fachplaner e.V., Konto-Nr. 01 030 127 00 bei der Dresdner Bank AG, Filiale Leipzig, BLZ 860 800 00 zu überweisen.

Stornierungen sind nur schriftlich möglich.

Bei einer Absage der Teilnahme bis zum 05. Juni 2009 wird eine Bearbeitungsgebühr in Höhe von 50,00 € (zzgl. 19% Mwst.) erhoben.

Bei späterer Stornierung ohne Nennung eines Ersatzteilnehmers wird die Tagungsgebühr in voller Höhe fällig.



## **PRÄSENTATION / UNTERSTÜTZUNG**

26. FACHTAGUNG und  
MITGLIEDERVERSAMMLUNG

# *Mit Systemen zum Erfolg Energieeffizienz und Systemplanung*

11. / 12. Juni 2009  
THE WESTIN BELLEVUE HOTEL DRESDEN



**apetito Restauration Vertrieb & Service GmbH und Co. KG**

In der Zusammenarbeit mit unseren Kunden, Lieferanten und Partnern folgen wir bei apetito unserem Leitbild des partnerschaftlichen Erfolgsmanagements. Unser Ziel ist, mit Leidenschaft und Erfindungsreichtum das Beste im Essen und in unseren Serviceleistungen anzubieten. Wir übernehmen Verantwortung für eine nachhaltig wirksame gute Lebensqualität in Kindertagesstätten und Schulen, Betriebsrestaurants sowie Seniorenheimen und Kliniken.

[www.apetito.de](http://www.apetito.de)



**Melitta SystemService GmbH und Co. KG**

Professionelle Kaffeezubereitung weltweit mit Melitta. Wir unterstützen Sie bei Ihrer Planung! Wir stellen das MSS Planer-Handbuch, professionelle Hinweise und alle erforderlichen Unterlagen für das komplette Kaffeemaschinensortiment. Geschmack, der überzeugt. Besuchen Sie unseren Ausstellungsstand in der Kaffeepause und testen Sie selbst.

[www.melitta.de/mss](http://www.melitta.de/mss)



**Cool Compact Kühlgeräte GmbH**

Cool Compact bietet für den Profi-Einsatz ein Komplettprogramm, das Auswahl schafft. Eingeschäumte Verdampfer und fugenfreie Böden sichern hohe Hygienestandards. Die Verwendung von CNS steht für höchste Qualität und lange Lebensdauer, ein besonderes Plus für den Systemplaner und Nutzer.

[www.coolcompact.de](http://www.coolcompact.de)



**Lohberger Heiz- und Kochgeräte Technologie GmbH**

Lohberger reagiert auf die Anforderung der Zukunft, in Energiesparmaßnahmen zu investieren. Unter dem Motto »Qualität vor Quantität« werden durch den Einsatz modernster Technologien sowohl bei der Produktion als auch in den einzelnen Produkten selbst intelligente, rationelle und wirtschaftliche Lösungen gesucht. »Zukunftsweisende Technik, hochwertige Qualität, Zuverlässigkeit, Wirtschaftlichkeit und ein neues Maß an Umweltbewußtsein prägen heute und in Zukunft die Leistungen made bei Lohberger.«

[www.lohberger.com](http://www.lohberger.com)



**NordCap GmbH**

Mit den neuen *Green Line* Kühl- und Tiefkühlmöbeln aus dem NordCap-Programm läßt sich gegenüber einem vergleichbaren Standard-modell erheblich Energieverbrauch einsparen. NordCap hat dieses in den vergangenen Jahren effektiv vorangetrieben. Durch individuell entwickelte Energiesparkonzepte lassen sich somit entsprechende Einsparpotentiale gezielt nutzen. Wir präsentieren Ihnen eine interessante Produktauswahl und zeigen auf, wie sich diese schonend zu Betriebskosten und Umwelt verhält.

[www.nordcap.de](http://www.nordcap.de)



**Hidria GIF GmbH**

Seit der Gründung unseres Unternehmens im Jahre 1976 haben wir bereits unzählige Projekte und somit über 300.000 m<sup>2</sup> *GIF Ent- und Belüftungsdecken* in den verschiedensten Großküchen weltweit realisiert. Wir sind in der Lage, Ihnen maßgeschneiderte Systeme anzubieten. Von der Gemeinschaftsverpflegung für bis zu 100.000 Essensteilnehmer bis zur individuellen Sterneküche sind wir der zuverlässige Ansprechpartner für Fachplaner, Architekten, Investoren und selbstverständlich Anwender.

[www.hidria.com](http://www.hidria.com)



**Electrolux Professional GmbH**

Großküchen Electrolux – weltweit das einzige Unternehmen, das komplette Hochleistungsküchen unter einer Marke liefern kann. Hochleistungsfähige Systeme garantieren effiziente, innovative und profitable Großküchenlösungen. Mit seinen *Green Spirit* Geräten setzt Electrolux nachhaltige Zeichen für unsere Umwelt. Ganz individuell erfüllen die innovativen Produkte von Electrolux anspruchsvollste Anforderungen. Daraus resultieren hoch effiziente Systeme, die ausgezeichnete Ergebnisse, Produktivität und Hygiene garantieren und niedrige Betriebskosten verursachen.

[www.electrolux.com](http://www.electrolux.com)



#### **Hobart GmbH**

Die HOBART GmbH aus Offenburg präsentiert eine weitere Weltneuheit zur Verbesserung der Energieeffizienz und Systemplanung. Das zum Patent angemeldete, intelligente Verbrauchmanagement SENSOTRONIC steuert teil- und vollautomatische Spüllösungen entsprechend ihrer tatsächlichen Auslastung. Das intelligente Verbrauchmanagement SENSOTRONIC ist ein weiterer Baustein der innovativen PREMAX Linie und reduziert die Betriebskosten um weitere 30%.

[www.hobart.de](http://www.hobart.de)



#### **Liebherr-Hausgeräte Ochsenhausen GmbH**

In allen professionellen Bereichen, in denen Frische im qualitativen Mittelpunkt steht, bestehen besonders hohe Anforderungen an Kühl- und Gefriergeräte. Liebherr steht für Profi-Geräte im gewerblichen Einsatz und bietet Qualität bis ins Detail. Hochwertige Materialien, leistungsfähige Kältekomponenten und besonders die präzise Verarbeitung gewährleisten die hohe Qualität unserer Geräte.

[www.liebherr.com](http://www.liebherr.com)



#### **Theodor R. Rist GmbH**

Konzeptlösungen in der Speisenverteilung ruhen auf den drei Säulen – Kapazität – Gewicht – einfache Handhabung des Systems. In Großküchen bspw. in Kliniken bedeutet die Einführung eines Speisenverteilsystems nach diesem Konzept einen entscheidenden Schritt zu mehr Wirtschaftlichkeit. Rist International realisiert mit seinen Produkten und Systemlösungen individuelle Ansprüche und bietet dabei rationelle und wirtschaftliche Lösungen an.

[www.rist-international.com](http://www.rist-international.com)

[www.socamel-speisenverteilsysteme.de](http://www.socamel-speisenverteilsysteme.de)



#### **BRITA GmbH**

In über 40 Jahren wurde der Name BRITA zum Synonym für Wasserqualität. Besonders bei Kaffeemaschinen, Vendingautomaten, Kombidämpfern und Spülmaschinen empfiehlt sich ein BRITA-Wasseraufbereitungssystem. Höhere Betriebssicherheit, niedrige Betriebskosten, längere Maschinenlebensdauer und nicht zuletzt eine deutlich höhere Qualität der Getränke und Speisen sprechen für BRITA.

[www.brita.net](http://www.brita.net)



#### **Rentschler Reven – Lüftungssysteme GmbH**

Mit seiner jahrzehntelangen Erfahrung auf dem Gebiet der mechanischen Abscheide-Lüftungstechnik hat REVEN® in enger Zusammenarbeit mit der Industrie das mechanische Abscheide-System X-Cyclone® entwickelt. Luftverunreinigungen, Schadstoffe durch Öl, Emulsionen oder sonstige Fluide werden als Aerosole in höchstem Maße aus der Luft ausgeschieden.

Das System arbeitet ohne Hilfsenergie und bedarf keinerlei Hilfsstoffe. Es besteht als erstes System die Flammendurchschlagsprüfung nach der neuen DIN 18869. Gern informieren wir Sie an unserem Stand zu den RSC-Energiesparsensoren.

[www.reven.de](http://www.reven.de)



#### **Stierlen GmbH**

Der Systemlieferant für Großküchen Produkte, die den Namen Stierlen tragen, sind für ihre hohe Innovationskraft bekannt, weitgehend patent- oder gebrauchsmustergeschützt und nach DIN EN ISO9001 zertifiziert. Das Versorgungssystem rund um das Geschirr, Kochen, Portionieren, Speisentransport, Speisenverteilung und Geschirreinigung bekommen Sie aus einer Hand – direkt vom Profi.

[www.stierlen.de](http://www.stierlen.de)



#### **MKN Maschinenfabrik Kurt Neubauer GmbH & Co.**

Ob in Top-Hotels und Restaurants, in der Gemeinschaftsverpflegung, in der Sterne- oder Systemgastronomie, im Catering oder auf Luxus-Linern – MKN ist in den besten Küchen der Welt zu Hause. Dabei setzt MKN – unabhängiger Premiumhersteller und deutscher Marktführer traditioneller ProfiKochtechnik – mit innovativen Produkten immer wieder neue Maßstäbe in der Welt der Profiküche.

[www.mkn.de](http://www.mkn.de)



#### **Gustav Scholl Apparatebau GmbH & Co. KG**

SCHOLL – ein Name steht seit über 60 Jahren für Spitzenleistung im Bereich der Warmhalte-, Transportgeräte- und Speisenausgabetechnik. SCHOLL bietet Systemplanern gezielte Unterstützung bei Objektplanungen und der termingerechten Montage vor Ort. Die breite Produktpalette ermöglicht eine Ausstattung sowohl für den gehobenen Hotellerie-, wie auch aller anderen Bereiche der internationalen Gastronomie. » ... eine Idee voraus! zu sein, heißt für uns, in allen gastlichen Stätten die Erkenntnis manifestieren, daß moderne Geräte von Scholl das perfekte Bindeglied zwischen hervorragender Küche und zufriedenen Gästen sind.«  
[www.scholl-gastro.de](http://www.scholl-gastro.de)



#### **Meiko Maschinenbau GmbH & Co. KG**

Die MEIKO-Gruppe ist ein seriöser Partner, der durch Leistungsfähigkeit und fachliche Kompetenz in der Problemlösung und Bearbeitung auch komplexer Projekte überzeugt. Große Kundennähe durch eine starke Vertriebs- und Serviceorganisation bewährt sich als wesentlicher Erfolgsfaktor. Kundengerechte, innovative Produkte und eine markt-orientierte, immer wieder den aktuellen Gegebenheiten angepasste Organisation zeichnen MEIKO bereits seit über 81 Jahren aus.  
[www.meiko.de](http://www.meiko.de)



#### **Bohner® Productions GmbH**

BOHNER® ist ein mittelständisches Familienunternehmen im Süden Deutschlands, das sich seit mehr als dreißig Jahren mit der Entwicklung, der Herstellung und dem Vertrieb von hochwertiger Großküchentechnik befasst. Bohner ist auch Ideenschmiede für neue Trends und Technologien bei Grillplatten, Frontcooking-Systemen und Herdkonzepten. Die Philosophie des Unternehmens ist es, mit leistungsstarker, energiesparender Technik und individuellen Konzepten den Kunden immer den größtmöglichen Nutzen zu bieten.  
[www.bohnergmbh.de](http://www.bohnergmbh.de)



#### **Blanco CS GmbH & Co. KG**

Als international ausgerichtetes Familienunternehmen orientieren wir uns an den Anforderungen eines sich ständig verändernden Weltmarktes. Für Großküche und Gemeinschaftsverpflegung, für Klinken und Praxen sowie für Kunden aus der Industrie entwickeln, produzieren und vermarkten wir hochwertige Produkte, die in vielen Bereichen führend sind. Als Systemanbieter setzen wir auf fortschrittliche und umweltfreundliche Technologien, um immer einen Schritt voraus zu sein.  
[www.blanco.de](http://www.blanco.de)



#### **Rational AG**

Besonders in ökonomisch schwierigen Zeiten sind Investitionen in Wirtschaftlichkeit und Qualität von entscheidender Bedeutung. Die automatischen Garprozesse des RATIONAL SelfCooking Center® sowie das intelligente Selbstreinigungssystem CareControl bieten eine erhebliche Entlastung des Küchenpersonals. Durch den Verzicht auf teure Wasseraufbereitungsanlagen und durch einen optimalen Energieeinsatz werden die Betriebskosten auf ein Minimum reduziert.  
[www.rational-online.de](http://www.rational-online.de)

### **Unterstützung**

