

Pressemitteilung

Über 250 Teilnehmer zur 26. VdF-Fachtagung in Dresden

VdF-Lernstrecke für Konzepte und Trends

Berlin, Juni 2009

Unter dem Motto „Mit Systemen zum Erfolg“ trafen sich die Mitglieder und Gäste des VdF zur Mitgliederversammlung und Fachtagung vom 11. – 12. Juni 2009 in Dresden. Acht hochkarätige Referenten präsentierten ein breites Spektrum an effektiven Lösungen für unternehmerischen Erfolg.

Über 250 Mitglieder und Gäste aus dem In- und Ausland waren der Einladung des VdF zur diesjährigen Fachtagung in eine der europäischen Kulturmetropolen mit mediterranem Flair, nach Dresden, gefolgt.

Vorstandsvorsitzender **Peter Adam-Luketic** forderte die Kolleginnen und Kollegen zum Durchatmen und Durchstarten auf: „Gerade jetzt, wo uns konjunkturell betrachtet angeblich das Wasser bis zum Halse steht, sind wir vom VdF gefordert: Wir müssen diese Zeit als Chance begreifen, unsere Strategien neu zu ordnen, uns zu positionieren und die drei Erfolgsbausteine Marketing, Kundennutzen und neue Trends in den Focus unseres Handelns zu stellen.“

Einem der wichtigsten Zukunftsthemen widmete sich **Urs Jenny**, Präsident des ENAK (Energetischer Anforderungskatalog an Geräte für die Verpflegung und Beherbergung, Schweiz): der Energieeffizienz. Die Vision: die staatlich gestützte 2000-Watt-Gesellschaft, in der auch Großküchen nach transparenten Regeln für Energieeffizienz zu planen sind. Das Ziel: Der Primärenergiebedarf von heute 6.000 Watt pro Kopf in Westeuropa soll auf ein Drittel gesenkt werden. 2.000 Watt entsprechen dem Energiebedarf eines Menschen im weltweiten Mittel. Zwar ist Deutschland von dieser Vision noch weit entfernt, nicht aber die Schweiz: Vom Gesetzgeber definierte Werte und Regeln sind hier festgeschriebene Realität: „In der

Schweiz werden ab Sommer 2009 nur noch Küchen nach den Vorgaben für höchste Energie-Effizienz gebaut. Wir planen ausschließlich Küchen mit energetisch abgestimmten Kochprozessen, wir setzen ausschließlich Geräte mit energetischen Datenblättern ein, und Küchen ohne Wärmerückgewinnung sind passé,“ verdeutlichte Jenny einige der Maßnahmen auf dem resoluten Weg der Schweizer Fachkollegen.

Frei von jeglichem juristischem Staub erläuterte Rechtsanwalt **Arndt Brillinger** in einem launigen Gastvortrag zum Thema Recht und Küche, warum er auch nach der neuen Fassung der HOAI (Honorarordnung für Architekten und Ingenieure) keine finanziellen Sorgen für seinen Berufsstand befürchtet: „Zwar nimmt die Bedeutung des Honorar- und Planungsrechtes im Alltag zu, aber die Kenntnisse dazu nicht.“ Brillinger verdeutlichte akribisch die vielen Stolperfallen, die den Fachplaner Geld kosten könnten – oder das Geldverdienen verhindern.

Lufthygiene-Experte **Hartmut Engler** von Bära erstaunte sein Publikum mit der Feststellung, dass die gesunde Nase auf die Geruchsimmission in der Küche empfindlicher reagiert als die zuständige DIN EN 13725. „Die nach der Norm zulässigen Werte liegen immer noch deutlich über der Wahrnehmungsschwelle.“ Eine innovative Plasmatechnik sorgt hingegen für eine geruchsfreie Küchenluft.

Wer nicht nur zweckdienliche, sondern perfekt designte Schul- und Betriebsgastronomien bauen möchte, muss den sensiblen Schnittstellen im Planungsverlauf besondere Aufmerksamkeit widmen, so **Theresa Böse und Heiko Gebhardt** von Studio b1. Denn bei komplexen Planungsprozessen wirken bis zu 15 Professionen rund um die verschiedenen Gewerke an einem Projekt – das geht nicht ohne einen kompetenten, fachlich übergreifenden Koordinator, der über den Tellerrand schauen kann, betonten beide.

Bernd Trum, seit vielen Jahren Experte und Ausbilder in Frontcooking, demonstrierte in einem erfrischenden Vortrag, was gute Show-Köche drauf haben sollten: eigentlich alles. Sie sind humorvoll, offen, ritterlich, fachlich und rhetorisch perfekt, dazu in logistisch-technischer Hinsicht gut aufgestellt. Hohe Deckungsbeiträge lassen sich erwirtschaften, wenn Konzept, Technik, der Conveniencegrad der Lebensmittel und Logistik perfekt aufeinander abgestimmt seien, so der Inhaber der Front-Cooking-Akademie, Pfronten. „Counter-Konzepte mit 150 Essen pro Stunde und Mitarbeiter sind kein Problem,“ verdeutlichte Trum den immensen Durchsatz von professionell geplanten Frontcooking-Stationen.

„Wir wollen nicht den hungrigen Gast satt machen. Wir wollen den satten Gast wieder hungrig machen,“ lautete das Credo von **Martin Braun** von Blanco CS GmbH & Co.KG. Er nahm Frontcooking unter dem Aspekt von Technik, Hygiene und Ergonomie genauer unter die Lupe und betonte dabei die Bedeutung der Optik: „Der Bereich, der die höchste Rendite erwirtschaftet, der Frontcooking-Counter, er darf visuell nicht untergehen. Die Wertigkeit von Angeboten läuft stets über die Optik.“

Attraktive Gastro- und Shopkonzepte sind am Kundenverhalten auszurichten, verdeutlichte **Günther F. Wörnlein** von Aichinger GmbH anhand vieler umgesetzter Praxisbeispiele. „Der Kunde möchte Schnäppchen jagen, sich mal was gönnen und niemals Mittelmaß“, beschrieb Wörnlein den „multioptionalen“ Gast. Sein Ratschlag: Markenkonzepete entwickeln, die dem Gast einfache Botschaften vermitteln und sich auf das Bedürfnis einer Zielgruppe spezialisieren.

Die kommende Fachtagung im Herbst 2010 ist mit einer Geburtstagsfeier verbunden: Der VdF wird 20 Jahre jung.

Fotos zu allen Referenten und der Fachtagung stehen im Internet unter: www.vdfnet.de/Pressebilder.4151/

Foto-Anlage

Über 250 Mitglieder und Gäste des Verbandes der Fachplaner verfolgten aufmerksam die spannenden Vorträge über zukunftsfähige Lösungen.

(Foto: VdF)

+++++ 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. ++++++