Pressemitteilung

Neuausrichtung im VdF e.V.

Küchenplanung: Wirtschaftlichkeit inklusive

Berlin, November 2008

Jeder professionellen Küchenplanung geht eine fundierte Wirtschaftlichkeitsanalyse für den Kunden voraus. Eine Kernkompetenz von Fachplanern, die der neu formierte Vorstand des Verbandes der Fachplaner Gastronomie Hotellerie Gemeinschaftsverpflegung e.V. (VdF), Berlin, stärker in den Focus einer effektiven Zusammenarbeit zwischen Kunden und Fachplanern rücken möchte.

„Wir als Verbandsmitglieder müssen den Strukturwandel in der Branche als beratende Partner unserer Kunden intensiv begleiten und Bauherren Konzepte mit Refinanzierungsmaßnahmen aufzeigen," forderte Peter Adam-Luketic auf der letzten Vorstandssitzung des VdF e.V. Der seit Sommer 2008 tätige Vorstandsvorsitzende sieht den Verband in der Pflicht, die über 200 Unternehmens-Mitglieder aus Deutschland, Österreich, der Schweiz, Italien, Frankreich und der USA dabei stärker zu unterstützen.

Mit System planen und rechnen

„Unser Kunde möchten wissen, was in fünf oder zehn Jahren aus seinem Geld geworden ist. Der Frage müssen wir uns noch stärker stellen als bisher," verdeutlichte Adam-Luketic auf der Tagung. Das Bündel an Refinanzierungsmaßnahmen kennen Fachplaner wie keine andere Berufsgruppe am Markt. Unter Berücksichtigung von effizienten Abläufen und des Einsatzes zeitgemäßer Technik realisieren die VdF-Mitglieder erfahrungsgemäß Einsparungspotenziale im Aufwand für Personal von rund 20 Prozent, bei den Betriebskosten und in der Logistik von jeweils rund 30 Prozent. „Und das bei einer Vollkostenbetrachtung," betonte Adam-Luketic.

„Wir sind Systemplaner für Verpflegung und verfügen über die notwendigen Kompetenzen. Doch wir müssen das strukturierter angehen und besser kommunizieren.“ Strategien für Wirtschaftlichkeitsanalysen stehen damit künftig ganz oben auf der Agenda der Verbands- und Ausbildungsarbeit.

„Profi-Küche immer mit VdF-Kompetenz“

Derzeit werden etwa 70 Prozent aller Aufträge für Küchenplanungen in Deutschland mit einem geschätzten Auftragsvolumen von mehr als 500 Millionen Euro an Mitglieder des VdF vergeben. „Unser Ziel ist, dass jede Profi-Küche in Deutschland mit der Kompetenz von uns Fachplanern betreut wird.“

Denn nach wie vor werden jedes Jahr Dutzende Male Verbandsmitglieder auf Küchenbaustellen gerufen, die mangels Beteiligung eines kompetenten Planers konzeptionelle Schwächen oder eklatante Baumängel aufweisen. „Wir finden zum Beispiel Schulküchen, die auf eine personalintensive Frischkostproduktion ausgelegt sind, wir finden falsch ausgelegte Lüftungssysteme, die den Koch in unzumutbaren Raumtemperaturen arbeiten lassen, und in manchen Küchen sind gar Böden oder Wandfliesen wieder zu entfernen,“ beschrieb Adam-Luketic die Erfahrung vieler VdF-Kollegen. Gute Techniken können Viele liefern. „Aber Puzzleteile wie Speisenqualität, Personalbedarf, Energie, Abläufe und Ausstattung sinnvoll ineinander fügen, dass am Ende damit auch noch Geld verdient wird, das tun wir.“

Im neu formierten Vorstand übernimmt Fachplaner Peter Adam-Luketic das Amt des Vorstandsvorsitzenden. Fachplanerin Gabriele Kösterke zeichnet als stellvertretende Vorsitzende für das Ressort Mitglieder verantwortlich. Günter Schröder, Prokurist bei Hupfer Metallwerke, unterstützt den Verband seit kurzem in der Presse- und Öffentlichkeitsarbeit. Fachplaner Peter Triebe übernahm das Ressort Internet und Technik. Weitere vier Jahre im Amt sind die bisherigen Vorstände und Fachplaner Levin Leiser (Ressort Weiterbildung) und Jörg Westphal (Ressort Finanzen).

Verband der Fachplaner
Gastronomie
Hotellerie
Gemeinschaftsverpflegung e. V. Ir
www.vdfnet.de

Kleine Gertraudenstraße 3
10178 Berlin
Fon: 030-50 176 101
Fax: 030-50 176 102
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

Weitere Informationen und Kontakt:

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, Gastronomie, in Mensen, Kliniken, Altenheimen, für die Schulverpflegung, Flight Catering und Schiffsküchen finden Sie unter www.vdfnet.de/Mitglieder. +++++++