

Auf dem Weg in die 90er Jahre

1. Verbandstag des Verbandes der Fachplaner Gastronomie, Hotellerie, Gemeinschaftsverpflegung e. V./Positive Rückschau auf das Jahr '90



Die Teilnehmer des ersten Verbandstages.

Im April dieses Jahres veranstaltete der Verband der Fachplaner Gastronomie, Hotellerie, Gemeinschaftsverpflegung e. V. seinen ersten Verbandstag in Leipzig. Dieser neue Fachverband, der im März 1990 in Koldenhof gegründet worden war, vereint Spezialisten, die auf den Gebieten Technologie und Organisation von Einrichtungen für Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung tätig sind. Die wichtigsten Beschlüsse fassen wir im folgenden Bericht zusammen.

Das anspruchsvolle Programm des ersten Verbandstages ließ 29 Teilnehmer mit dem Ziel anreisen, sich zu informieren, neue Diskussionsbeiträge zu erhalten und selbstverständlich auch aktuelle Probleme zu diskutieren. Der Vorsitzende des Verbandes, Dr. Georg Triebel, konnte zu Beginn der Veranstaltung resümieren, daß der Fachver-

band im ersten Jahr nach seiner Gründung trotz unaußersichtlicher ökonomischer, juristischer und organisatorischer Probleme in den Monaten vor und nach der Vereinigung Deutschlands „Jahren gelernt“ hat und auf dem besten Wege ist, ein anerkanntes Fachgremium auf dem Gebiet der Küchenplanung zu werden.

Wichtige Zusammenarbeit

Während des Verbandstages wurden Prioritäten für die Koordinierung der Aktivitäten festgesetzt. So ist die Zusammenarbeit mit den Landesregierungen, den Stadtbauämtern, den Veterinär- und Lebensmittelaufsichtsbüros, der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gaststätten, den Industrie- und Handelskammern, dem Bund der Architekten sowie der Kammer der Techniker noch weiter auszubauen. Gerade diese Kontakte sind für jeden Fachplaner besonders wichtig. Es wird deshalb eine der ersten Aufgaben des während des



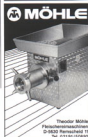
Arbeitsatmosphäre: Die Mitglieder des Vorstandes, Dr. Georg Triebel, Hans-Peter Blödem und Joachim Schiller (v. l. n. r.)

Verbandstages gewählten Fachausschusses unter Führung von Olaf Lange sein, für oben genannte Institutionen ein Informationsblatt zu erarbeiten, das den Verband vorstellt und bekannt macht.

Ständig aktuelle Fachinformationen

Der Verband sieht es als eine seiner Hauptaufgaben an, die Mitglieder regelmäßig über neueste Entwicklungen von Technologie und Technik im Großküchenbereich zu informieren. Dazu werden Fachtagungen, Konferenzen und Arbeitsbestellungen organisiert. Für eine gut funktionierende Öffentlichkeitsarbeit kann sich der Verband auf die Verlagsgruppe Deutscher Fachverlag Frankfurt/Main stützen, die ihm vielfältige Publikationsmöglichkeiten einräumt.

Derzeit existiert für die Aus- und Weiterbildung von Fachplanern an den deutschen Fach- und Fachhochschulen noch kein direkter Bildungsweg. Die einzige Möglichkeit zur beruflichen Qualifizierung ist deshalb noch die autodidaktische Weiterbildung. Der Verband muß auf diesem Gebiet besondere Aktivitäten entwickeln. Prof. Hans Strüdel von der Handelshochschule Leipzig, Mitglied des Verbandes, informiert darüber, daß in den Fach-



Theodor MÖHLE
Fleischvermahlmaschinen
D-9830 Remscheid 11
Tel. 0219/10880

bereich Betriebswirtschaftslehre dieser Hochschule künftig das Lehrgebiet „Technologie im Gaststättenwesen“ eingeordnet werden soll. Er sicherte zu, auf der Fachtagung im Juni 1991 ein Konzept vorzulegen, in dem den Fachplanern konkretere Schulungsmöglichkeiten offenbart werden.

Zukunftspläne

Auch die künftigen Aktivitäten des Verbandes standen in Leipzig zur Diskussion, darunter die Fachtagung im Juni in Erfurt. Es ist vorgesehen, gemeinsam mit dem Deutschen Fachweg Frankfurt/Main anlässlich der REGABA 1991 im Oktober in Dresden eine Konferenz durchzuführen. Die geplanten Themenkomplexe zielen bewußt auf die Lösung ökologischer Probleme hin, zum Beispiel Abfallvermeidung, Entsorgungs-

vorrichtungen und technische Entsorgungssysteme im Küchenbereich.

Erfolgreicher 1. Verbandstag

Der erste Verbandstag der Fachplaner Gastronomie, Hotellerie, Gemeinschaftsverpflegung verlief erdélyreich. Nicht zuletzt aufgrund der ausgezeichneten Vorbereitung, Den Organisatoren um Dr. Georg Trabke, die sich ein anspruchsvolles Rahmenprogramm gestellteten, wurde zum Abschluß vom Vorstand herzlich gedankt. Interessenten, die sich als bestätigte Fachplaner oder aber als als Förderndes Mitglied dem Verband anschließen möchten, erhalten in der Geschäftsstelle Brandenburgerstraße 56, D-7030 Leipzig, jederzeit nähere Auskünfte.

Petra Mewes

Halle

Mit viel Engagement

Der Wandel in den neuen Bundesländern wird am Beispiel der erstigen VEB Gesellschaftliche Speisung deutlich. Der neue Name: Speise-Meister GmbH.

Zuleinigt wirbt die Hallesche GmbH auf drei Standbeinen um die Gaumenkunst:

„Wir müßten große Anstrengungen unternehmen, um verlockenderes Terrain zurückzugewinnen“, gab Geschäftsführer Joachim Geunert zuversichtlich zu. Es geht, das beispielgebende System der Schulpeisung zu erhalten, aber sich von den abschreckenden Randbedingungen ein für allemal zu trennen. Nie wieder streiben wir an, sämtliche Schüler in den etwa 100 Schulen unserer Stadt versorgen zu wollen“, erklärte Geunert. „Die verheerenden Folgen des betrieblichen Raubbaus sind zu Genüge bekannt – wir mußten früher bis zu 33.000 Portionen kochen, obwohl die Küchen für viel weniger Portionen ausgelegt waren. Heute beliefern wir etwa 70 Schulen, allerdings mit einem anderen Essen als in den vergangenen Jahren“, führte der Geschäftsführer aus. 18.000 Portionen werden täglich gekocht, dabei wandern durchschnittlich 3.700 Kilo Kurpfaffen, 1.250 Kilo Fleisch, 90 Kilo Butter und 2.800 Kilo Gemüse in die Töpfe der 300 Mitarbeiter. Assamien und Thermopotte sind die Zauberworte zur Überwindung der anstrengenden Armeeküche.

In Schulhöfen und Schülercafés an bisher fast zwanzig Schulen gibt das Speise-Meister-Team in den Pausen zusätzliche Möglichkeiten, hungrige Mägen oder durstige Kehlen zu trösten.

Nach der Schließung vieler Betriebskitchen hat sich Speise-Meister auf die Versorgung von etwa 10.000 Arbeitnehmern eingestellt. Gegenwärtig kann aus dem Menü gewählt werden, ein moderner Fuhrpark versetzt den Betrieb in die Lage, das Essen zur richtigen Zeit anzuliefern.

Von der preiswerten Juice-Platte für die Schulleute bis zum Lecker-Schlecker-Menü für die Hauptparty kann bei Speise-Meister vieles bestellt werden. Auch künftige Stadtfeste will das Unternehmen mit ausrichten, mit großen Zelten, mobilen Gulasch-Kanonen und Grillen.

Verband

System-Gastronomen formieren sich

Zwölf Unternehmen der Systemgastronomie haben das Institut für Systemgastronomie mit Sitz in Bonn gegründet. Der Zweck des Instituts soll nach den Worten seines Ersten Vorsitzenden Dr. Egon Heider in der Förderung der Weiterbildung der in deutschen Gastgewerbe beschäftigten Führungskräfte liegen.

Der Zweig der Systemgastronomie besitzt mit 4,5 Mrd. DM Jahresumsatz derzeit einen Marktanteil von etwa sechs Prozent vom Gesamtwerk der Branche. Zu den Gründungsmitgliedern des Instituts, die auf kumulierte Jahreslöse in Höhe von etwa 1,6 Mrd. DM kommen, zählen unter anderem die Gastronomie-Tochter der vier Warenhauskonzerne und des Nürnbergers Versandden Quelle. Als eine der wichtigsten Maßnahmen des neuen Instituts betrachtet Heider das Angebot von Seminare und Kursen zur Weiterbildung und Qualifizierung.

Staatl.
**BAD
BRÜCKENAUER**
Mineralwasser

Wenig Natrium-
viel Geschmack