25 JAHRE VERBAND DER FACHPLANER

Feiern in Potsdam

Wenn das nicht ein Grund zum Feiern ist: Seit nunmehr 25 Jahren gibt es den Verband der Fachplaner (VdF). Die Mitglieder begehen dieses Ereignis mit einer attraktiven Fachtagung, einem Gala-Abend sowie der Verleihung des fünften Georg-Triebe-Preises.

Die diesjährige VdF-Fachtagung widmet sich den Gebäudeschnittstellen. Diese stehen in der Regel nicht im Mittelpunkt einer Küchenplanung. Aber sie zählen im neu zu gestaltenden Bund zwischen Küche und Gast zu den Eckpfeilern eines gelungenen Konzeptes, quasi zu den Must-have im Ehevertrag und werden damit zu einem wichtigen Erfolgsfaktor in der Küchenplanung. Sie entscheiden mit, wohin die Reise der neuen Gastronomie geht. „Traumehe oder Rosenkrieg – Gebäudeschnittstellen“ lautet denn auch das Motto 2015 der VdF-Fachtagung.

Acht hochrangige Referenten sagen bei folgenden brandaktuellen Themen rund um Gebäudeschnittstellen, worauf es ankommt:

Der gesunde Arbeitsraum Küche, und was Bauphysik und Konstruktion damit zu tun haben, wie und wo moderne Gebäudeautomation notwendige Schnittstellen zur Küchentechnik zu berücksichtigen hat, wie man dicke Luft in heißer Küche vermeidet, wie die Küche gut und günstig an Wasser kommt, was die digitale Bauwirtschaft – Stichwort BIM – den Großküchen bringt und warum die Branche über die vielfach noch unbekannte HES-Methode zur Prozessoptimierung nachdenken sollte. Gespannt sein darf man auf die Praxis-Vorträge von Nutzern: Die Hochschule Hannover und die Servicegesellschaft des Klinikums Dortmund berichten aus Sicht der Anwender über Freud und Leid bei Gebäudeschnittstellen.

Als Referenten begrüßt der VdF: André Thervessen (Service Dortmund GmbH/Klinikum Dortmund GmbH), Professor Kay Marlow (Hochschule Hannover), Bernd Leuters (Archplan GmbH), Fritz-Philipp Lampe (Wolf + Weiskopf GmbH), Dr. Jens Wegmann (Institut für Prozessoptimierung), Professor Peter Schwarz (Hochschule Albstadt Sigmaringen), Detlev Piontek (Luft + Klimakontor GmbH) und Siggi Wernik (Building Smart e. V.).

Moderator der Fachtagung ist Werner Sowa, Präsident vom Verband der Küchenleitung.

Zum Galaabend am 12. Juni 2015 geht es an einen besonderen Ort, die tropische Eventlocation mitten in Potsdam, in die Biosphäre. Eines der Highlights des Abends und mit Spannung erwartet: die Bekanntgabe der Gewinner des diesjährigen Dr.-Georg-Triebe-Preises.

Der amtierende Vorstand des VdF (von links): Ralf Lentwojt (Vertreter der Fördermitglieder), Bernd Helfer, Peter Triebe, Carsten Zellner (Vorstandsvorsitzender), Hans-Peter Nollmann und Thorsten Kretzschmar. Neuwahlen finden erst 2018 wieder statt. *Foto: VdF*

Verband mit Historie

Die Gründung des VdF geht auf die Zeit der Wende in Deutschland zurück. Der Verband formierte sich zwischen 1989 und 1990 durch die Kontaktaufnahme von Planern links und rechts der deutsch-deutschen Grenze. Diese hatten sehr unterschiedliche Ausgangspunkte: Auf der einen Seite die Planer der ehemaligen DDR, qualifiziert in speziellen Ausbildungsgängen für das Fach „Gastronomie“, auch für das Planen und Managen von Großküchen. Sie arbeiteten entweder in Rationalisierungsbüros (etwa von HO, Konsum, Interhotel, Mitropa), im Fachhandel (VEK Handelstechnik) oder bei Geräteherstellern (Nagema). Und sie waren Mitglieder einer Interessenvereinigung, der Ingenieurorganisation „Kammer der Technik“, Sektion Gesellschaftliche Speisenwirtschaft. Auf der anderen, der Westseite, gut ausgebildete Generalisten wie Ingenieure, Architekten oder Betriebswirtschaftler, die auf autodidaktischem Weg eine spezielle Expertise zu Küchenplanungen, Techniken und Normen erwarben. Einige West-Planer arbeiteten in den Anfangsjahren nicht nur für die weltweit führenden Technik-Hersteller der Branche. Sondern sie stellten in Personalunion auch die Repräsentanzen namhafter Hersteller dar. Verbände bzw. Kammern für Architekten und Ingenieure existierten, nicht aber eine branchenspezifische Vereinigung.

Auf der Ostseite war gleichzeitig das Grundverständnis um die Bedeutung einer warmen Mittagsmahlzeit für alle gesellschaftlich verankert. In Krippen, Schulen, Kliniken und Betrieben war die Gemeinschaftsverpflegung eine Selbstverständlichkeit. Die Westseite rang dagegen noch lang nach der Jahrtausendwende in den Bereichen Schulen und Kitas um Verständnis.

Die Planer waren sich einig: Wir haben gesamtdeutsche Interessen und Aktionsfelder: Ausbildung, Weiterbildung, die Berufsbezeichnung, die Gebührenordnung, eine gemeinsame Interessenvertretung nach außen. Am 21. März 1990 gründeten 32 Planer aus Ost und West den womöglich ersten gesamtdeutschen Berufsverband überhaupt. Der Verband wuchs schnell; nicht nur Planer, auch Händler und Hersteller schlossen sich an. So entstand schon früh eine Dachorganisation für alle, die an der Ausgestaltung von Gastronomie arbeiteten. Diese heterogene Mitgliedsstruktur erwies sich in den 20 Jahren immer wieder als ein großes Pfund, ermöglichte sie doch in diesem Netzwerk mit kurzen Wegen eine schnelle, unkomplizierte und fachlich fundierte Zusammenarbeit zum Wohl des gemeinsamen Kunden.

Die Ansprüche der Kunden wandelten sich, mit ihnen ändern sich auch die Dienstleistungen der VdF-Mitglieder: Die schwarze Null, die der Kunde in vielen Großgastronomien wie in Kliniken und Betrieben sehen möchte, fordert dem modernen Fachplaner neue Qualifikationen ab: Gefragt ist nicht mehr nur der Technikplaner, eher der Systemplaner, weniger der solitär arbeitende Küchenplaner, eher der Netzwerker in unterschiedlich organisierten Bürogemeinschaften, der die Qualität insgesamt steuert. VdF-Mitglieder arbeiten heute in sehr unterschiedlichen, differenzierten Arbeitsfeldern als Experten. Sie stehen für wirtschaftliche Zentralküchen mit innovativen Abläufen, sind Experten für das Gesamtsystem der Schulverpflegung, entwickeln neue Konzepte für Klinikgastronomien unter Einbeziehen aller Schnittstellen, fördern Einkaufskooperationen für Food und entwickeln entsprechende Internet-Plattformen, sind als Generalunternehmer unterwegs oder beschäftigen sich ganzheitlich mit energieeffizienten Gebäuden.

Im Laufe der vergangenen 25 Jahre haben Fachplaner des VdF maßgebliche Lösungen der Branche geprägt, etwa die Entwicklung von Verpflegungssystemen, die Implementierung von Cook & Chill in der Branche, die Optimierung von Speisenverteilsystemen oder die Entwicklung innovativer Techniken. Der Wert des VdF für alle Mitglieder liegt vor allem darin, dass der Austausch sie zu interdisziplinärem Denken anregt und auf sich auf diese Weise neue Blickwinkel erschließen.

Claudia Dirschauer/Maxi Scherer/VdF

DR.-GEORG-TRIEBE-INNOVATIONSPREIS

Innovationen und Leistungen gewürdigt

Der Dr.-Georg-Triebe-Innovationspreis des VdF ist nach seinem ersten Präsidenten und Mitgründer Dr. Georg Triebe (†1992) benannt. Der Branchenpreis des VdF würdigt einzigartige und herausragende Leistungen, die der Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung langfristig den Erfolg sichern und von wegweisendem Charakter für die Branche sind. Bis zu drei Preisträger erhalten die begehrte Auszeichnung.

Im Mittelpunkt des Preises stehen innovative Wege, herausragende Planungen und vorbildliche Leistungen, die für die Branche der Außerhausverpflegung von höchstem Nutzen sind. Die Auszeichnung gilt einer Person, die sich in besonderem Maße um die Branche verdient gemacht hat oder einem Produkt oder Projekt mit zukunftsweisenden Lösungen.

Ganzheitlich gedacht

Der Branchenpreis wird in unregelmäßigen Abständen verliehen. Vorschläge zu den drei Kategorien Person, Produkt und Projekt konnten von allen Akteuren der Branche eingereicht werden. Eigenbewerbungen sind ausgeschlossen. Die hochkarätig besetzte Jury wählt aus allen Vorschlägen die Nominierten aus. Im Rahmen der Galaveranstaltung zum 25-jährigen Verbandsjubiläum am 12. Juni 2015 werden die mit dem Dr.-Georg-Triebe-Preis Ausgezeichneten vorgestellt.

Die Jury

Der Jury gehören an: Klaus-Dieter Bendt, Geschäftsführer KD & C Planungsgesellschaft, Rudolf Lacher, Vorstandsvorsitzender Fachverband Gastronomie- und Großküchenausstattung, Martin F. Cordes, Leiter Volkswagen AG Service Factory, Werner Sowa, Präsident VKK Verband der Küchenleitung, Professor Dr. Peter Schwarz, Hochschule Albstadt-Sigmaringen, Professor Dr. Jens Wetterau, Hochschule Niederrhein, Carsten Zellner, VdF-Vorstandsvorsitzender und Hans-Peter Nollmann, stellvertretender VdF-Vorstandsvorsitzender.

„Wir möchten mit diesem Preis hervorragende Lösungen aus der Branche stärker in den Mittelpunkt rücken“, sagt VdF-Vorstandsvorsitzender Carsten Zellner. „Mit der Öffnung der Kriterien nehmen wir unseren ureigensten, ganzheitlichen Ansatz zur gastronomischen Qualität auf. Denn die Felder Planung, Technik, Lebensmittel und Personal sehen wir in einem Gesamtgefüge, das spiegelt unser Branchenpreis wider.“

Dr. Georg Triebe war der erste Präsident des VdF. *Foto: VdF*

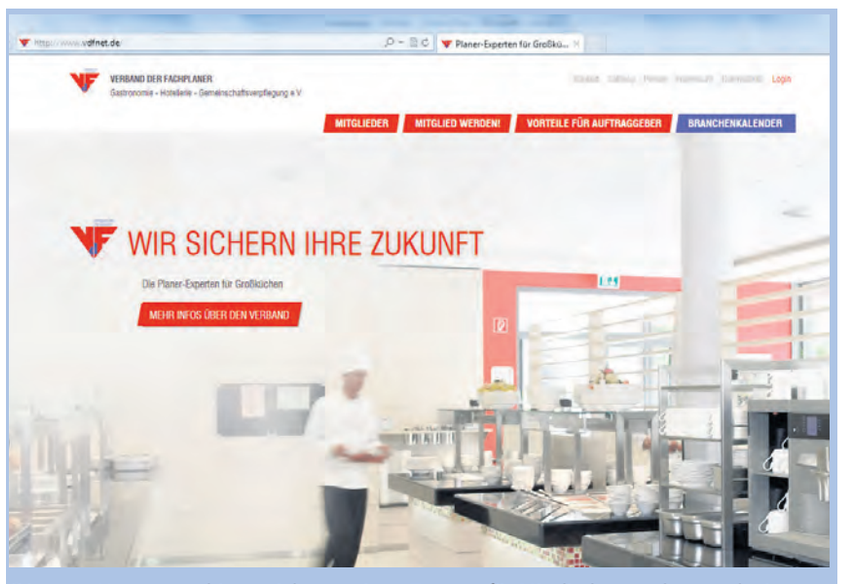
MEILENSTEIN

Studium „Großküchenfachplaner VdF“

Im Wintersemester 2015/2016 startet die erste akademische Ausbildung gezielt für angehende „Großküchenfachplaner VdF“: Gemeinsam mit dem Verband der Fachplaner Gastronomie Hotellerie Gemeinschaftsverpflegung e. V. (VdF) bietet die Hochschule Albstadt-Sigmaringen im bisherigen Masterstudiengang Facility Design und Management nun diesen zusätzlichen, praxisorientierten Abschluss an.

Gemeinsam mit der Hochschule Albstadt-Sigmaringen konnte der VdF dieses Angebot im Frühjahr dieses Jahres auf den Weg bringen. Es richtet sich an Absolventen des bisherigen Master-Studiengangs Facility Design und Management, Wahlrichtung Planung und Technologie in der Großverpflegung. Studierende, die ab Wintersemester 2015/2016 die Großküchenplanung als Schwerpunkt wählen, erhalten damit noch zielgerichteter das Rüstzeug für das Planen und Bauen von Mensen, Klinikküchen & Co.

Brachten den neuen Studiengang auf den Weg: Thorsten Kretschmar, Carsten Zellner, Katrin Zellner und Professor Peter Schwarz (von links). *Foto: VdF*



Die neue Homepage bietet nicht nur einen Zugang für Mitglieder, sondern auch einen eigenen Bereich für Bauherren. Der Relaunch fand 2014 statt. *Quelle: VdF*

Der Nachwuchs erwirbt am Ende zusätzlich zum Abschluss Master of Science das vom VdF verliehene Zusatzzertifikat „Großküchenplaner VdF“.

„Unsere Planerbranche braucht und sucht qualifizierten Nachwuchs“, betont Carsten Zellner, Vorstandsvorsitzender des VdF. „Heutige Bauprojekte verlangen einen Planer-Manager, der hochkomplexe Projekte steuert, der zugleich über ein fundiertes und ganz spezielles Wissen aus vielen Teildisziplinen verfügt. Das bilden wir mit diesem Studiengang nun passgenau ab.“ Unter dem Strich ist die Ausbildung anwendungsorientierter und beinhaltet deutlich mehr Technikwissen als bisherige Wege.

Dafür wurden die Lehrplaninhalte gemeinsam mit dem VdF entwickelt, in Theorie und Praxis an dem ausgerichtet, was Fachplaner täglich anwenden. So stehen auf der Stundentafel die relevanten Planungstechniken inkl. CAD sowie alle Leistungsphasen der HOAI, und zwar branchenspezifisch aufbereitet. Das Studium vermittelt fundierte Kenntnisse in allen relevanten Techniken, in Recht, Bauprojektmanagement sowie Ernährung und Hygiene. Lehrende der planungsrelevanten Inhalten sind unter anderem die beiden VdF-Mitglieder Diplom-Ingenieurin Katrin Zellner sowie Professor Peter Schwarz, Fakultät Life Sciences an der Hochschule Albstadt-Sigmaringen.

„Für den VdF ist das neue Angebot ein wichtiger Baustein, uns und unsere Planerbüros für die Zukunft gut aufzustellen“, urteilt Carsten Zellner. „Und wer hier in Albstadt-Sigmaringen künftig als Großküchenfachplaner VdF seinen Abschluss macht, der hat beste Chancen auf einen guten Job, und das in einer Wachstumsbranche mit Potenzial.“