



Planertreffen in Bonn

Den Schnittstellen in der Planung war die 33. Fachtagung des VdF gewidmet. Der Verband der Fachplaner Gastronomie – Hotellerie – Gemeinschaftsverpflegung e.V. hatte nach Bonn geladen, um aufzuzeigen, wie Nahtstellen optimierbar sind.

Zur Einstimmung der gut 220 Teilnehmer spannte der VdF-Vorstandsvorsitzende Carsten Zellner zunächst den Bogen zu den Fachtagungen der vergangenen vier Jahre, bei denen die Bereiche Personal, Lebensmittel, Technik und Gebäude im Mittelpunkt gestanden hatten: „Eine perfekte Planung ist nur im Zusammenspiel dieser vier Segmente möglich.“ Zugleich relativierte er das Tagungsthema. Passender als den Terminus „Schnittstellen“ – auch außerhalb von Fachplanerkreisen gerne und häufig verwendet – findet er „Nahtstellen“. Als Sinnbild dafür, dass einzelne Teile miteinander verwoben werden und daraus ein neues Ganzes entsteht: zum Beispiel eine Großküche.

Danach übergab er an Gabriele Kösterke (Ingenieur Consulting GbR,

Ostseebad Rerik), die durch das abwechslungsreiche Programm führte. Die Bandbreite reichte von hoch fachlichen Informationen zu Böden, Bauphysik, Akustik und Richtlinien für Großküchen über das schwelende Thema Brandschutz sowie Arbeitssicherheit und -schutz bis hin zu übergreifenden Themen, die Planer und ihre Auftraggeber ebenfalls umtreiben.

Hier prangerte Mario Pick, Geschäftsführer der Welcome Hotels GmbH, etwa die bürokratischen Fallen des Mindestlohns an und Berater Pierre Nierhaus lud ein zu einer Trendreise durch die internationale Gastronomie. Den versammelten Planern legte er für ihre kommenden Projekte die eingängige Formel ans Herz: „Ein Drittel Phantasie, ein Drittel eigene Erfahrung plus ein Drittel gut ge-

klaut führt zu einem guten Ergebnis.“ Wie der Verband der Fachplaner einerseits auf die stetigen Veränderungen im Markt reagiert, befindet sich auch der Verband selbst in stetigem Wandel. Mit einer kurzen, aber bewegenden Rede verabschiedete sich Willi Schwebel in Bonn aus den Reihen des Verbandes. Er war 25 Jahre Mitglied im VdF, seit 2000 Ehrenmitglied und auch einige Jahre im Vorstand aktiv. Gerade 80 Jahre alt geworden, steht der Experte im Verband unter anderem für die blauen Arbeitsblätter mit dem Titel „Großverpflegung und Küchentechnik“ (*gv-praxis*), die am Ende zu einem 250 Seiten umfassenden wichtigen Standardwerk avancierten. Mit Urs Jenny begrüßten Carsten Zellner und Hans-Peter Nollmann, der im VdF-Vorstand das Ressort „Mitglieder“ leitet, einen neuen „Frei-



Vorstandssprecher Carsten Zellner mit Gabriele Kösterke, die durch den Tag führte.

Der VdF-Vorstand (Aufmacherbild): (v.l.)Ralf Lentwojt, Peter Triebe, Hans-Peter Nollmann, Carsten Zellner, Bernd Helfer und Thorsten Kretzschmar.



en Fachplaner im VdF“. Der Inhaber der Creative Gastro Concept + Design AG aus Hergiswil in der Schweiz erhält damit den erst vor wenigen Jahren eingeführten besonderen Status, der wichtig ist für Bauherren, die Wert auf unabhängige Beratung und

Planung legen. Dazu gab es für die Teilnehmer wieder zahlreiche Möglichkeiten zum Netzwerken unter Kollegen und mit Vertretern der Industrie. Für einen entspannten Blick auf den Arbeitsalltag der versammelten Fachplaner sorgte der „Relativitäts-

forscher“ Johannes Flöck, der dem Auditorium eindringlich klarmachte: Auch Planung ist relativ! Finaler Redner war Rolf Schwebel, Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe. Termin der Planertagung 2017: 22. bis 23. Juni 2017 in Ulm . *si*

Interessierte Teilnehmer im Maritim Hotel Bonn.