



links

Bei der richtigen Planung einer gewerblichen Küche in Gastronomie, Hotellerie und auch Gemeinschaftsverpflegung sind zahlreiche spezielle Kenntnisse erforderlich (Foto: GIF ActiveVent)



GEMEINSAM ERFOLGREICH

Warum Großküchenplaner und Architekten zusammen unschlagbar sind!

Auf die Frage, was genau ein Architekt macht, gibt es keine allumfassende Antwort. Das Berufsbild ist vielfältig, es kommt sowohl auf die Bauplanung als auch auf gestalterische Aspekte sowie die Ausführung und Überwachung eines Projektes an. Letztendlich ist es eine Mischung aus technischen Ingenieurleistungen und künstlerischen Ideen.

Dabei spielt es aber auch eine Rolle, um welche Projekte es geht. Ein einzelner, frei stehender Bungalow, ein mehrstöckiges Miets- oder Geschäftsgebäude, ein denkmalgeschützter Altbau, ein Industrieobjekt mit Fertigungsanlagen – die Anforderungen sind sehr unterschiedlich. Auch bei der Planung eines Konzeptes in der Gastronomie oder in der Gemeinschaftsverpflegung sind viele spezifische Regeln und Verordnungen zu beachten, vor allem, wenn es um den Bereich der eigentlichen Küche geht. Und da ist es gut, wenn man Spezialisten an seiner Seite hat. Nutzen Sie als Architekt die Möglichkeiten, die Ihnen der Verband der Fachplaner VdF bei einer Zusammenarbeit bietet.

Weitreichendes Know-how

Im Verband der Fachplaner VdF sind genau diese Spezialisten vertreten. Die Fachplaner des VdF verfügen über weitreichendes branchenspezifisches Know-how. In einer Großküche geht es um viele individuelle Aspekte, die es zu berücksichtigen gilt. Wie sind die Abläufe in der Küche? Wie ist die beste Art und Weise, ergonomisch zu arbeiten? Wie ist der Conveniencegrad der zubereiteten Speisen? Gibt es Sonderformen der Speisenzubereitung wie

Cook & Chill? Wie sollte eine vernünftige Ausgabe organisiert sein, beispielsweise in einem Betriebsrestaurant? Das alles sind extrem wichtige Fragen, die sich dann in der Auswahl der technischen und baulichen Anforderungen widerspiegeln. Langjährige Erfahrungen im Bereich der Hygienevorschriften aus EU-Verordnungen, des Bundes, der Länder und Kommunen, die für Großküchen gelten, sind für einen Fachplaner des VdF unabdingbar. Besondere Herausforderungen ergeben sich bei den erforderlichen EU-Zulassungen für eine Großküche.

Fachveröffentlichungen

Arbeitsgruppen haben beispielsweise auch ein umfangreiches Nachschlagewerk, die VdF Technische Richtlinie 070, zum Thema „Fußböden in Großküchen“ entwickelt und erarbeitet. Zusätzlich ist der VdF Herausgeber des Praxishandbuches „Gemeinschaftsgastronomie professionell steuern“ mit 3–4 Ergänzungslieferungen jährlich.

Zertifiziertes System

Bei der Bewertung aller relevanten Fragen ergibt sich durch die Erfahrung und das Fachwissen eines VdF-Fachplaners ein Mehrwert für die jeweiligen Bauherren. Ordentliches Mitglied im VdF

kann nur werden, wer den Fachkundenachweis des VdF erhält. Grundlagen dafür sind entsprechend nachgewiesene Erfahrungen, eine mindestens 5-jährige Berufspraxis, die Nennung von Referenzprojekten und regelmäßige Besuche von zertifizierten Seminaren oder Weiterbildungen zu relevanten Themen. Der Fachkundenachweis muss in zweijährigem Rhythmus durch das Erreichen einer Mindestpunktzahl erneuert werden.

Effiziente Zusammenarbeit

Das Wissen über die verschiedenen Anforderungen in einer Großküche, unabhängig davon, ob es sich um ein kleines A-la-Carte-Restaurant oder um ein Betriebsrestaurant, eine Mensa oder eine Krankenhausküche mit mehreren 1000 Essen pro Tag handelt, machen Fachplaner des VdF zu einem Partner, mit dem sich jede Zusammenarbeit lohnt. Am Ende profitieren alle – der Fachplaner, der Architekt und der Bauherr.

Verband der Fachplaner

Gastronomie – Hotellerie – Gemeinschaftsverpflegung e. V. (VdF)
Langhansstraße 1
13086 Berlin
www.vdfnet.de