



Projektverantwortliche mit speziellem Knowhow gefordert

Um gewerbliche Küchen allumfassend zu planen, sind viele spezielle Kenntnisse erforderlich. Im Verband der Fachplaner Gastronomie-Hotellerie-Gemeinschaftsverpflegung e. V. (VdF) sind genau diese Spezialisten vertreten. Immer häufiger werden die VdF-Mitglieder auch in Ausschreibungen als Projektverantwortliche explizit gefordert.

Den vollen Status beim Verband der Fachplaner erhält man als „Ordentliches Mitglied im VdF“. Dieser Status beinhaltet einen regelmäßigen Fachkundenachweis und ist eine optimale Voraussetzung für die Küchenplanung. „Die Bauherren legen vermehrt Wert auf eine hohe Qualifikation der Verantwortlichen bei der Durchführung von Projekten“, freut sich Hans-Peter Nollmann, stellv. Vorstandsvorsitzender beim Verband der Fachplaner und Sprecher des Vorstandes und ergänzt: „Immer öfter stellen wir fest, dass in Ausschreibungsunterlagen öffentlicher Auftraggeber genau diese Qualifizierung als eine von zwei möglichen Eingangsvoraussetzungen verlangt wird“. Die ordentliche Mitgliedschaft im VdF wird zwischenzeitlich gleichgestellt mit einer Qualifikation als Ingenieur mit entsprechendem Studienabschluss und langjähriger Berufserfahrung. „Als größter deutscher Planerverband der Branche appellieren wir an alle Bauherren, bei der Zusammensetzung des Planungsteams auf die nötigen speziellen Kenntnisse und Qualifikationen zu achten. Fehler in der Planung lassen sich manchmal schwer, teilweise auch gar nicht mehr kostenneutral korrigieren“, fügt Hans-Peter Nollmann hinzu.

Über den VdF:

Der Verband der Fachplaner Gastronomie – Hotellerie – Gemeinschaftsverpflegung e.V. (VdF) ist der größte deutsche Berufsfachverband für Planer und Berater für die Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung. Im VdF organisierte Fachplaner und Berater haben stets das Ganze im Blick, verstehen sich als Partner des Bauherrn und sind Mittler hin zum Lieferanten, zu Ämtern und zu anderen externen Dienstleistern. Ihre Expertise, langjährige Erfahrung und eine ständige Fortbildung sichern Bauherren höchste Planungsqualität. Im Fokus stehen individuelle, gastronomische Lösungen, basierend auf Wirtschaftlichkeit, hohe Produkt- und Servicequalität der Küche, Optimierung des Workflows unter Berücksichtigung von Personal- und Betriebskosten sowie eine hohe Energieeffizienz. Ordentliches VdF-Mitglied kann nur werden, wer mindestens fünf Jahre Berufspraxis hat und regelmäßig Qualifizierungsnachweise erbringt.

www.vdfnet.de