

HERZENSANGELEGENHEIT QUALIFIZIERUNG UND WEITERBILDUNG

„Wir brauchen Planernachwuchs!“

Gut geplante Küchen erfordern qualifizierte Planer. Dem stellt sich der aktuelle VdF-Vorstand und brachte seit 2010 ein dickes Bündel an Maßnahmen auf den Weg: die Zusatzqualifikation „Freier Fachplaner im VdF“, die Qualifizierung und Weiterbildung, ein ganzer Studiengang und nicht zuletzt eine neue Homepage mit Informationen auch für Bauherren, um nur die wichtigsten Projekte zu nennen. Vorstand Hans-Peter Nollmann spricht über die Meilensteine der vergangenen Jahre.

Herr Nollmann, ein wichtiges Anliegen des amtierenden Vorstands ist das Thema Weiterbildung und Qualifikation. Unter anderem definierte die neue Satzung, die 2011 verabschiedet wurde, den Freien Fachplaner im VdF. Was war die entscheidende Änderung?

„Küchenplaner“ ist ja zunächst einmal kein geschützter Begriff, so kann sich jeder nennen. Wir wollen dem Bauherren aufzeigen, wo er Qualität erwarten darf. Der „Freie Fachplaner im VdF“ ist eine neue, eine On-Top-Qualifikation für VdF-Fachplaner, die für alle Kunden wichtig ist, die Wert auf eine unabhängige Beratung und Planung legen. Hersteller- oder Vertriebsinteressen sind nicht im Spiel. Das überprüfen wir regelmäßig.

Auf unserer Internetseite findet der Bauherr und Kunde zum Beispiel auch, wer den von uns regelmäßig abgenommenen Fachkundenachweis des VdF erworben hat. Damit ist regelmäßig qualifizierte Projektarbeit zu belegen, und zwar durch die Bestätigung des Bauherren. Dazu verlangt der Fachkundenachweis das Absolvieren von zertifizierten Qualifizierungs- und Weiterbildungsmaßnahmen.

Für langjährige Mitglieder bedeutete diese Änderung einen deutlichen Mehraufwand...

In der Tat, aber es dient der Branche, dient der Qualität am Bau einer Großküche, und unsere Mitglieder nehmen es an. Der Anteil der langjährigen Mitglieder, die freiwillig die neuen Satzungsvorgaben unterschreiben und so den Pflichten der Weiterqualifikation nachkommen, steigt kontinuierlich an. Die Zahl der „Freien Fachplaner im VdF“ steigt von Jahr zu Jahr. In diesem Sommer werden es 39 Freie Fachplaner im VdF sein. Einerseits Neumitglieder, andererseits langjährige Mitglieder, die bereit waren, sich der neuen Satzung mit den erhöhten Qualifikationspflichten anzuschließen.

Kennen auch die Bauherren den Unterschied?

Mit zunehmender Tendenz wird danach gefragt. Somit kann der Freie Fachplaner seinen Status auch am Markt nutzen.

Sie kooperieren mit diversen Verbänden, darunter HKI, GGKA, VGG und FCSI. Warum?



Hans-Peter Nollmann

Foto: VdF

Es ist wichtig, dass wir nicht nur unsere eigene Suppe kochen. Insbesondere wenn es um Normenarbeiten und Entwicklung von neuen Richtlinien geht, suchen wir branchenübergreifend den Austausch mit anderen Gewerken, auch, um eine fundierte Stellungnahme abgeben zu können. Das funktioniert gut.

Großküchenfachplaner ist seit neuestem ein Ausbildungsberuf. Wie kam es dazu?

Dieser Ausbildungsberuf war immer der Traum der Gründungsväter des VdF und insbesondere des ehemaligen Vorstandsvorsitzenden und jetzigen Ehrenpräsidenten Alfred Mueller, der den Verband 16 Jahre lang geführt hat. Nun ist er wahr geworden. Viele haben eine Ingenieursausbildung, aber es gibt auch sehr viele erfahrene Praktiker, die das aus dem praktischen Berufsleben für sich selbst entwickelt haben. Unser Ziel war es, über eine eigene Qualifikation und Ausbildung passgenau das abzubilden, was vor Ort beim Bau, in der Planung und der

Wir lösen mit unseren Konzepten und Schulungen durchaus auch knifflige Aufgaben vor Ort, manchmal auch Personalprobleme einer Küche. Irgendwann gibt es die Marke VdF, wenn jemand einen Küchenplaner meint. So wie heute ein Tempo das Synonym für Papierschuttuch ist, wird VdF einmal zu einer Marke, an die man automatisch denkt, wenn es um den Küchenplaner geht.

Vor allem das Thema Energieeffizienz in Küchen ist in aller Munde...

Die Hersteller haben auf diesem Gebiet sehr viel getan. Dem VdF ist wichtig, dass klar wird: Wir brauchen auch Menschen, die mit dieser Technik umgehen können. Deshalb ist unser Anspruch, dass wir das auch praktisch vor Ort trainieren können, im Alltag zeigen, wie man mit der neuen Küche arbeitet, wie sie reibungslos „funktioniert“. Deshalb entwickeln wir übergreifende Konzepte, neben der Technik gehört auch die Umsetzung und Realisierung zu unseren Aufgaben. Denn es sind die Menschen und die Prozesse, die am Ende über den Energieverbrauch in einer Küche entscheiden. Und das wollen und können wir positiv beeinflussen.

Planer tun also gut daran, sich in Sachen Beratung zu professionalisieren?

Ja, denn das kommt dem Bauherren, den Anwendern, direkt zugute. Es kommt nicht von ungefähr, dass viele Köche, um nur ein Beispiel zu nennen, ihre Cook & Chill-Küche wieder zurückbauen möchten. Das sind Fälle, wo man die Kunden schlicht nicht mitgenommen hat. Wir VdF-Planer wollen aber vom ersten Tag an unsere Kunden einbeziehen, ihre Vorstellungen einfließen lassen. Nur das sichert, dass Systeme auch passend zum Kunden geplant und die Investitionen genutzt werden. Daher ist aus unserer Sicht die anschließende Schulung ein wichtiger Baustein in der Realisierung einer neuen Küche.

Nicht jeder Planer beherrscht alle Systeme. Was macht ein Planer, wenn sich das Projekt in eine Richtung entwickelt, auf die er sich nicht spezialisiert hat?

Das ist uns bewusst, dass wir sehr spezialisierte Aufgaben haben und ganz spezielles Wissen für jeden Bereich benötigen. Die Logistik im Care-Sektor etwa ist eine komplett andere als in Betriebsgastronomien. Deshalb arbeiten viele von uns ent-

VdF IN ZAHLEN

Der VdF hat 220 Mitglieder, davon sind 143 Fachplaner, 38 davon als Freie Fachplaner im VdF gemeldet. Die Mitgliedschaft ist personenbezogen. Unternehmen können nur Fördermitglied werden. Deutschlandweit gibt es ca. 250 Planungsbüros für Großküchen.

Quelle: VdF

weder in Teams oder in Arbeitsgemeinschaften und in Kooperationen. Unser Büro beispielsweise ist spezialisiert auf den Business-Sektor mit Betriebsgastronomien, den öffentlichen Bereich und Mensen. Eine Anfrage aus Krankenhäusern leiten wir weiter an einen hier fachlich gut aufgestellten Kollegen.

Wir haben innerhalb des VdF eine wirklich gute und kollegiale Stimmung. Wir fördern das Netzwerken und eine offene Kommunikation. Wir als Vorstand legen darauf besonderen Wert und versuchen es auch immer wieder anzustoßen. Ein Austausch unter den Mitgliedern findet, unter anderen, auch im Forum der VdF Homepage statt. Kleine Fragen aus dem täglichen Leben bis hin zu strategischen Fragen können im Forum diskutiert werden. Bis hin zu Unterstützung in Personalfragen.



SN Restaurations-Beratung e.K.
Beratung | Planung | Umsetzung für die
Gemeinschaftsgastronomie
Detmolder Str. 299 33605 Bielefeld
Tel.: 05 21 - 23 82 88 24
E-Mail: hpnollmann@t-online.de
Homepage: www.sn-beratung.de