

**links**

Für die richtige Planung einer gewerblichen Küche in Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung sind zahlreiche spezielle Kenntnisse erforderlich (Foto: GIF ActiveVent)



## FACHLEUTE FÜR GROSSKÜCHENPLANUNG

### In Zusammenarbeit zur Win-Win-Situation

**Im Bereich Architektur und/oder Bauingenieurwesen entstehen immer wieder neue Herausforderungen. Das macht den Beruf aus, und es macht ihn auch äußerst spannend. Im Laufe der Zeit entwickelt man dabei gewisse Erfahrungen und eignet sich auch spezifisches Wissen an. Und doch kommt es vor, dass es manchmal ein „erstes Mal“ gibt.**

So ist beispielsweise bei der Planung einer Küche in Restaurants oder Hotels spezifisches Fachwissen nötig. Viele Planungsbüros arbeiten in solchen Fällen mit den Fachleuten vom Verband der Fachplaner Gastronomie – Hotellerie – Gemeinschaftsverpflegung e. V. (VdF) zusammen. So werden eventuelle Fehler und damit verbundene Kosten vermieden, eine Win-Win-Situation für alle Beteiligten.

**Praxishandbuch**

Fachplaner des VdF verfügen über weitreichendes branchenspezifisches Know-how. In einer Großküche geht es um viele individuelle Aspekte, die es zu berücksichtigen gilt. Der VdF ist Herausgeber des Praxishandbuchs „Gemeinschaftsgastronomie professionell steuern“, einer Lose-Blatt-Sammlung mit drei bis vier Ergänzungslieferungen jährlich. Hier werden von Branchenexperten eine Vielzahl von Themen behandelt, u. a. eben auch die Säulen einer professionellen Küchenplanung. 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. Dabei spielt es keine entscheidende Rolle, ob es sich um eine Mensa oder ein Betriebsrestaurant, also Küchen mit einer großen Anzahl an Essen pro Tag, oder um die Planung einer kleineren Restaurant- oder Hotelküche handelt. Anforderungen beispielsweise in Sachen Hygienestandards, Ab- und Zuluft, Fußbodenbeläge oder Müllentsorgung sind in vielen Bereichen ähnlich.

**Qualifiziertes Wissen**

Letztendlich geht es auch um Vertrauen, um Wissen und um langjährige Erfahrung. Großküchenplanung ist eine besondere Aufgabenstellung. Im VdF sind ausgewiesene Experten vereint, es gibt dabei unterschiedliche Qualifizierungen. Als ordentliches Mitglied im VdF unterliegt man dabei einem Verhaltenskodex, zusätzlich muss man regelmäßig Kompetenz und aktuelles Wissen nachweisen. Der Fachkunde-

nachweis des VdF ist zur Zeit der einzige aussagefähige Qualifizierungsbeleg für Planer in der Großküchenbranche. Der Fachkundenachweis muss in zweijährigem Rhythmus erneuert werden. Ein zusätzliches Qualitätsmerkmal ist die Einstufung als „Freier Fachplaner im VdF“. Freie Fachplaner sind in der Regel Inhaber, Gesellschafter, Geschäftsführer oder Mitarbeiter von neutralen Beratungs- und Planungsunternehmen. Neutral bedeutet dabei, dass freie Fachplaner im VdF keine unmittelbaren oder mittelbaren Verknüpfungen jeglicher Art mit branchennahen Unternehmen unterhalten, die z. B. Hersteller-, Vertriebs-, Handels-, Provisions- oder sonstige Interessen verfolgen und dadurch eine persönliche Unabhängigkeit beeinflussen könnten.

Das Wissen über die verschiedenen Anforderungen in einer Großküche machen Fachplaner des VdF zu einem Partner, mit dem sich jede Zusammenarbeit lohnt. Am Ende profitieren alle – der Bauherr, der Architekt und besonders das Küchenteam.