



V D F

Fachplaner für Großküchen

Bei der Planung einer Großküche ist spezifisches Fachwissen notwendig, um die Interessen der Bauherren umfassend vertreten zu können. Ein Studium mit den Schwerpunkten Architektur, Bauingenieurwesen oder Vergleichbarem bereitet mit theoretischen Grundlagen gut auf die Praxis vor. Ergänzt werden diese durch viele Praktika, in denen praktisches Wissen erworben wird. Ist man länger in der Branche tätig, kommen zusätzlich gewisse Erfahrungen hinzu.

Trotzdem kann es vorkommen, dass man als Architekt:in oder Bauingenieur:in im beruflichen Alltag in die Situation kommt, etwas völlig Neues planen zu dürfen, beispielsweise eine Großküche. Bei der Planung eines Konzeptes in der Gemeinschaftsgastronomie oder in der Gastronomie/Hotellerie sind zahlreiche Regeln und Verordnungen zu beachten – vor allem, wenn es um den Bereich der Küche und der angegliederten Funktionsräume geht. Hier sind branchenspezifische Kenntnisse erforderlich. Beim Verband

der Fachplaner Gastronomie – Hotellerie – Gemeinschaftsverpflegung e. V. (VdF) sind genau diese Kenntnisse vorhanden. Eine Zusammenarbeit mit den Spezialisten des VdF lohnt sich auf jeden Fall, damit die Interessen der Bauherren rechtssicher vertreten werden können. Dazu gehört neben dem Fachwissen zur Planung einer Küche auch die Fähigkeit, die wirtschaftliche Grundlage sowie ein wirtschaftlich erfolgreiches Betreiben einer Großküche zu realisieren. Großküchen haben eine sehr lange Bestands- und Nutzungszeit, Planungsfehler werden



Planungsqualität eine gewisse Punktzahl. Im Gültigkeitszeitraum von zwei Jahren ist eine Mindestpunktzahl nachzuweisen. VdF-zertifizierte Bildungsveranstaltungen sind mit einem höheren Punktwert als nicht zertifizierte Seminare ausgestattet.

Es ist auch vermehrt festzustellen, dass bei Ausschreibungen explizit gefordert wird, dass Projektverantwortliche „Ordentliche Mitglieder“ im Verband der Fachplaner sind. Die Mitgliedschaft im VdF wird dabei als eine von zwei Eingangsvoraussetzungen genannt und somit der Qualifikation als Ingenieur:in mit entsprechendem Studienabschluss und Berufserfahrung auf eine Stufe gestellt.

Das Wissen über die verschiedenen Anforderungen in einer Großküche, unabhängig davon, ob es sich um ein Großküche für ein Betriebsrestaurant, eine Krankhausküche, eine Mensa, ein À-la-carte-Restaurant oder eine Hotelküche handelt, machen Fachplaner:innen des VdF zu einem Partner, mit dem sich jede Zusammenarbeit lohnt. Am Ende profitieren die Bauherren mit einer funktionsfähigen, wirtschaftlich tragfähigen Küche!



schnell sehr teuer in der Bewirtschaftung. Fachplaner:innen des VdF verfügen über weitreichendes branchenspezifisches Knowhow zu unterschiedlichen Typen von Großküchen. Als „Ordentliches Mitglied“ im VdF muss man regelmäßig Kompetenz und aktuelles Wissen nachweisen. Der sogenannte Fachkundenachweis des VdF ist zur Zeit der einzige aussagefähige Qualifizierungsbeleg für Planungstätigkeiten in der Großküchenbranche. VdF-Fachplaner:innen mit einem aktuellen Fachkundenachweis sind eine sichere Wahl – denn nur, wer den Fachkundenachweis regelmäßig erwirbt, behält den Vollstatus als „Ordentliches Mitglied“ im VdF. Der Fachkundenachweis muss in zweijährigem Rhythmus erneuert werden.

Voraussetzungen Fachkundenachweis

1. Der Verhaltenskodex des VdF muss anerkannt werden.
Die Mitglieder verpflichten sich damit zur Loyalität, Integrität, Wahrhaftigkeit und Transparenz gegenüber den Auftraggebern.
2. Planungs- und Beratungsleistungen müssen regelmäßig nachgewiesen werden.
3. Regelmäßige Besuche von zertifizierten Seminaren oder Weiterbildungen zu relevanten Themen sind vorgeschrieben und zu belegen. Mitglieder erhalten je nach Seminarinhalt bzw. Bedeutung für die

Der **Verband der Fachplaner Gastronomie – Hotellerie – Gemeinschaftsverpflegung e.V. (VdF)** ist der größte deutsche Berufsfachverband für Planer:innen und Berater:innen für die Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung. Im VdF organisierte Fachplaner:innen und Berater:innen haben stets das Ganze im Blick, verstehen sich als Partner:in des Bauherren 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.

Mehr unter: www.vdfnet.de

