

Fachkundenachweis als Qualitätsmerkmal



Motivbild / Foto: Benis Arapovic/ www.shock.co.ba

Bei der Planung einer Küche in der Gemeinschaftsverpflegung oder im Gastgewerbe sind zahlreiche Regeln und Verordnungen zu beachten. Dazu gehört neben dem Fachwissen zur Planung einer Großküche auch die Fähigkeit, eine wirtschaftliche Grundlage sowie ein wirtschaftlich erfolgreiches Betreiben zu realisieren.

Mitglieder im Verband der Fachplaner Gastronomie ? Hotellerie ?

Gemeinschaftsverpflegung (VdF) verfügen als Branchenexperten über weitreichendes Knowhow. 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 Planer in der Großküchenbranche. Er muss in zweijährigem Rhythmus erneuert werden.

Dabei müssen drei Voraussetzungen erfüllt sein:

1. Der Verhaltenskodex des VdF muss anerkannt werden.
 2. Planungs- und Beratungsleistungen müssen regelmäßig nachgewiesen werden.
 3. Regelmäßige Besuche von zertifizierten Seminaren oder Weiterbildungen zu relevanten Themen sind vorgeschrieben und zu belegen. Im Gültigkeitszeitraum von zwei Jahren ist eine Mindestpunktzahl nachzuweisen.

Großküchen haben eine sehr lange Bestands- und Nutzungszeit, Planungsfehler werden schnell sehr teuer in der Bewirtschaftung. Das Wissen über die verschiedenen Anforderungen in einer Großküche, machen Fachplaner des VdF zu einem Partner, mit dem sich jede Zusammenarbeit lohnt.