

MESSEN & EVENTS

Vernetzte Welt der Großküche



Endlich wieder Fachtagung: 200 Teilnehmer kamen nach Dortmund zur 37. Fachtagung des VdF / Foto: GW Verlag/ylu

Unter dem Titel 'Future World - Küchen-Netz-Werk' lud der Verband der Fachplaner (VdF) zu seiner 37. Fachtagung am 24. Juni 2022 nach Dortmund ein. Rund 200 Teilnehmende folgten der Einladung und wurden mit Vorträgen, Workshops, Podiumsdiskussionen und einer kleinen 'Messe' zu verschiedenen Vernetzungen und Neuigkeiten informiert.

Traditionell fand einen Tag vor der Fachtagung die Mitgliederversammlung des Verbandes statt. Im Kongresszentrum Dortmund wurde in deren Rahmen nach vier Jahren wieder ein neuer Vorstand gewählt. Mit seiner Wiederwahl zum Vorstandsvorsitzenden tritt Carsten Zellner seine nun insgesamt vierte Amtszeit an - seine letzte, wie er auf der Versammlung bekanntgab. Einstimmig wiedergewählt wurden auch Bernd Helfer, Stellv.

Vorstandsvorsitzender, Peter Triebe, Thorsten Kretzschmar und Ralf Lentwojt. Mit Kretzschmar wurde zudem ein neuer Stellv. Vorstandsvorsitzender bestimmt, nachdem sich Hans-Peter Nollmann aus dem Vorstand verabschiedete. Neu in die Führungsspitze des Verbandes wurde Sebastian Ronge gewählt. Der 27-Jährige ist COO des österreichischen Beratungsunternehmens Ronge & Partner.

'Endlich wieder Fachtagung!'

Die unmittelbare Nähe zum größten Bundesligastadion Deutschlands, dem Signal Iduna Park, nutzte der Verband am 23. Juni, um seinen Mitgliedern, den weiteren Akteuren und Teilnehmenden der Fachtagung eine spannende Location für den Verbandsabend zu bieten - und die Gelegenheit, Einblicke in die Heimstätte der Borussia Dortmund durch eine

Stadionführung zu gewinnen.

Nach der letzten VdF-Fachtagung 2019 in Bremen konnte Carsten Zellner am 24. Juni schließlich nach zwei Jahren Corona-Abstinenz wieder ein Plenum live zu einer VdF-Fachtagung mit den Worten "Endlich wieder Fachtagung!?" begrüßen. Moderatorin Saskia Naumann versprach im Anschluss "keine Frontalveranstaltung?". Mit zwei Vorträgen, zwei Podiumsdiskussionen und zwei Workshops knüpfte der VdF an sein Konzept der Fachtagung 2019 in Bremen an, dass die Teilnehmenden in Bewegung blieben, anstatt nur auf den Stühlen im Konferenzraum zu verharren. Daneben wurde ein deutlich größerer Zeitraum zum Netzwerken und dem Besuch der drei Dutzend Präsentationen der Industriepartner geboten, die sich erneut in einer Art Mini-Messe um die Veranstaltung im Kongresszentrum gruppieren und Neuheiten vorstellten.

Gemeinsam Bewusstsein schaffen

Die Corona-Pandemie hat gezeigt, wie schlecht das gesamte Gastgewerbe von Gesellschaft, Politik und Medien wahrgenommen und wertgeschätzt wird. Dies gilt auch für seine Zulieferer im Bereich Technik und Food sowie für die Partner aus den Segmenten Fachplanung und Fachhandel. Diesen Umstand will die Union der Wirtschaft (UdW) gemeinsam mit Verbänden und Unternehmen der Branche im Rahmen des Formats Denkfabrik ändern. Der VdF ist eins der Gründungsmitglieder des Zusammenschlusses. Gemeinsam, anstatt jeder für sich, will man "über die Verbandsarbeit hinaus" als Thinktank fungieren, dabei die Politik beraten und sich um Megatrends und Zukunftsthemen wie Nachhaltigkeit, Digitalisierung, Demographie kümmern.

Dr. Marcel Klinge, Vorstandsvorsitzender und Sprecher der UdW, erläuterte die Idee der Denkfabrik und ihres Gründers sowie Institute of Culinary Art-Präsident Gerhard Bruder, die keinesfalls einen DEHOGA 2.0 darstellen soll. Der ehemalige Bundestagsabgeordnete (2017 bis 2021 für die FDP) machte deutlich, dass viele Politiker das Gastgewerbe im Kopf unter dem Stichwort Tourismus abgespeichert hätten, "was es aber nicht trifft." Auch sei der "Föderalismus", das zu sehr in Einzelbranchen und -themen denken, nicht förderlich. Mit gezielten Aktionen wolle man diesem im Rahmen der Denkfabrik gemeinsam entgegenwirken, wie beispielsweise die Food-Truck-Aktion am 22. Juni vor dem Berliner Bundestag, bei der man Abgeordnete informierte und an einem Zeitpunkt abholte, wo sie Zeit haben: in der Mittagspause.

Einen Bogen zur Denkfabrik-Vorstellung schlug am Ende der Fachtagung noch einmal Wolfgang Zaremski vom Expertenkomitee Coolektiv. Die Brancheninitiative, gegründet 2018 auf Initiative der Westfalen Gruppe und bestehend aus Vertretern von Unternehmen und Verbänden aus der Kälte/Klima-Branche, hat es sich zur Aufgabegemacht, die Kälte/Klima-Branche bei den Herausforderungen der F-Gas-Verordnung und weiteren Regulativen zu begleiten. "Einer allein ist verloren, es geht nur gemeinsam?", schloss Zaremski die Klammer zum ersten Vortrag der Veranstaltung, bevor er ins Detail ging. Dabei erläuterte er die 185-jährige Geschichte der Kältemittel, beginnend von Kälte- und Tieftemperaturtechnik Pionier Carl Paul Gottfried Linde bis hin zur Gegenwart und darüber hinaus und informierte über die F-Gase-Verordnung und ihre Neuerungen beziehungsweise Verbote ab 2024 und 2025.

"Ich plane eine Küche, keinen OP-Raum?"

Die Kontroversen von Hygienevorschriften und Digitalisierung bei der Planung

gastgewerblicher Betriebe, besonders in der Gemeinschaftsverpflegung, waren Themen der Podiumsdiskussionen.

Dr. Martin Bisping vom Niedersächsischen Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES), VdF-Mitglied Niels Törkel von der BKO Unternehmensberatung, Ramin Homayouni vom Verpflegungsmanagement der St. Elisabeth Gruppe/Katholische Kliniken Rhein-Ruhr und Carsten Zellner stellten sich zum erstgenannten Thema den Fragen der Moderatorin Saskia Naumann. So habe die Umstellung 2007 eine stärkere Flexibilisierung und neue Techniken sowie Lösungen hervorgerufen, konstatierte Bisping aus Behördensicht, allerdings seien die Bestimmungen oft unübersichtlich und man komme mit Rechtsänderungen nicht hinterher. Aus Praxissicht stimmte Törkel zu, kritisierte aber die verschiedenen Interpretationsmöglichkeiten sowie Unterschiede von Bundesland zu Bundesland. Oft seien auch Auflagen viel zu hochgesteckt, bemerkte Homayouni. 'Ich plane eine Küche, keinen OP-Saal?', kommentierte er. Auf die Frage, ob ihm die Gesetzesanforderung Bauchschmerzen bereiten, rückte er eher die Auslegungen in den Fokus. Bei einem aktuellen Neubau etwa fordere der Gesetzgeber bei der Cafeteria der Angestellten eine klare Trennung des reinen und unreinen Bereiches der GV-Küche. Dies hieße: Angestellte aus dem reinen Bereich können nicht mit ihren Kollegen aus dem unreinen Bereich zusammensitzen. Die Lösung, zwei Cafeterien einzuplanen, kam nicht in Frage. Die betroffenen Mitarbeiter müssen sich nun umziehen.

Ein anderer Punkt innerhalb der Runde war die gegensätzliche Behandlung der Hygienevorschriften in Restaurants sowie in anderen EU-Ländern. Weitere Diskussionen drehten sich um die Reinigung von Tabletttransportwagen (manuell oder maschinell?) und Digitalisierung. Letztere trage dazu bei, dass Prozesse verschlankt werden, allerdings müsse, so Törkel, das Personal die gegebenen Möglichkeiten auch aktiv nutzen. Und Kontrolleure mit ihnen zurechtkommen, wie Homayouni einwarf.

Nutzen durch weitere Daten

Um die Erfassung von Daten in der Großküche und ihre sinnvolle Vernetzung ging es den Teilnehmern der zweiten Diskussionsrunde. Norbert Wittke von kiconn, Wolfgang Schürer von innos und Rainer Herrmann von m2m systems hatten dafür zusammen mit Thorsten Kretzschmar vom VdF auf der Bühne Platz genommen.

Wittke berichtete von der zunehmenden Zusammenarbeit deutscher, europäischer und US-amerikanischer Verbände mit dem Ziel der Vernetzung der Großgeräte in der Profiküche. Auch viele Hersteller arbeiten bereits an diesem Ziel mit; Wittke und Herrmann merkten allerdings an, dass manche Hersteller und vor allem viele Anwender immer noch nicht genug Daten einspeisen. Das große Ziel sei die Lifecycle-Datenerfassung über den gesamten Lebenszyklus eines Gerätes hinweg. Auf der anderen Seite hätten jedoch 'Nutzer in der Küche ein Akzeptanzproblem digitalen Lösungen gegenüber?', so Schürer.

Auf die Frage von Naumann, was denn der Nutzen der Daten sei, gab es bekannte Antworten: automatische Dokumentation, (relativ) fälschungssichere Aufzeichnung, verbesserte Wartungsmöglichkeiten, Einsparpotenziale durch Energieoptimierung. Spannend war die Frage, ob die Vernetzer und Optimierer ihrerseits nicht auch bloß wieder Insellösungen (hier: für die Großküche) anbieten? die Diskutanten wiesen jedoch auf die Möglichkeit der Vernetzung mit anderen Haussystemen hin, etwa mit dem Facility Management. Hier wurde von Herrmann der BIM-Server als übergeordnete Institution ins

Spiel gebracht.