

NACHGEFRAGT: PETER ADAM-LUKETIC

„Unsere Konzepte führen immer zu verbesserten wirtschaftlichen Ergebnissen und sind somit serienmäßig mit ‚Geldzurückgarantie‘.“

PETER ADAM-LUKETIC ist seit einem Jahr Vorstandsvorsitzender des Verbands der Fachplaner. Der Inhaber und Geschäftsführer des Unternehmens *vtechnik Planung GmbH* in Gaggenau zieht gegenüber CM ein Resümee seiner ersten zwölf Monate im Amt und spricht über die aktuelle Wirtschaftslage sowie deren Auswirkungen auf die Branche. (Das Interview führte Daniela Müller)

Sie haben im vergangenen Jahr die Nachfolge von Alfred Mueller als Vorstandsvorsitzender des Verbands der Fachplaner angetreten. Wie lautet Ihr Resümee nach Ihrem ersten Jahr?

Neben den allgemeinen, ständig wiederkehrenden Arbeiten, wie zum Beispiel der Organisation der Fachtagung, der Mitgliederversammlung, des Innovationspreises oder der Durchführung von Seminaren, hat der Vorstand zusätzliche Projekte durchgeführt. So wurde zum Beispiel innerhalb der laufenden Legislaturperiode die neue Geschäftsstelle in Berlin implementiert – also der Umzug aus Leipzig organisiert und durchgeführt. Eine neue Verbands- und Verwaltungssoftware wurde eingeführt sowie die Fachtagung im Sinne einer strategischen Neuausrichtung reorganisiert. Als Meilenstein der Arbeit des Vorstands und meiner persönlichen Bemühungen halte ich es nach wie vor für richtig, dass 40 Prozent der Arbeitsleistung sich mit der Vermarktung der Arbeit unserer Mitglieder beschäftigen müssen. Dieses Anliegen haben wir nun ebenfalls umgesetzt und werden zukünftig mit dem Pressebüro Claudia Dirschauer eine professionelle und neutrale Unterstützung erhalten. Vielfältige Aktivitäten wie Pressemeldungen oder die Errichtung eines Pressepools sind erste spürbare Maßnahmen.

Nun sind, bald nachdem Sie in Ihr Amt gestartet sind, wirtschaftlich schwierigere Zeiten angebrochen, die mittlerweile auch vielen Küchentechnik-Herstellern zu schaffen machen. Wie bewerten Sie die aktuelle Lage der Fachplaner?

Insbesondere in solchen Zeitabschnitten bietet der Fachplaner im VdF den Endkunden hervorragende Beratungs- und Planungsleistungen. Seine Zielsetzung ist es, stets Prozesse zu optimieren, Energie zu reduzieren – und damit auch die Kosten. Das Wichtigste aus unserer Sicht ist es, dem Bauherren zuzuhören und seine Wünsche und Problemthemen aufzunehmen. Gleichzeitig ist es wichtig zu erfassen, wie die Charakteristiken des Unternehmens aussehen. Daraus erschließt sich dann, wo stärker auf Wirtschaftlichkeit beziehungsweise wo stärker auf den Gast fokussiert werden sollte. Das richtige Konzept muss gerade in Krisenzeiten optimal auf den Kunden zugeschnitten und auf seine mittel- und langfristigen Vorstellungen abgestimmt sein. Die Kollegen des VdF sind gerade in schwierigen Zeiten der richtige Partner für den Bauherren und Nutzer, um schlanke, erfolgsorientierte Konzepte mit Mehrwert sicherzustellen.

Sehen Sie schon Licht am Ende des Tunnels?

Bisher befinden wir uns nur bedingt in einem Tunnel. Das gesamte Marktvolumen bietet so viele Chancen, dass wir von einer Krise

nicht betroffen sind. Eventuell kann dies natürlich auch mit der einzigartigen Fachkompetenz der VdF-Mitglieder in den Bereichen Beratung und Planung in Zusammenhang stehen. Unsere Konzepte führen immer zu verbesserten wirtschaftlichen Ergebnissen und sind somit serienmäßig mit „Geldzurückgarantie“. Ich bin deshalb sehr optimistisch, dass die sogenannte Krise unsere Kollegen nicht erreicht.

Welche Strategien empfehlen Sie den Verbandsmitgliedern, um auch in den wirtschaftlich schwierigen Zeiten erfolgreich arbeiten zu können?

Insbesondere in schwierigen Zeiten ist es aus unternehmerischer Sicht notwendig, seine Fachkompetenz, das Leistungsspektrum, die internen Prozesse aber auch insbesondere die eigene Verkaufs- und Vermarktungsstrategie zu überprüfen. Denn letztendlich steigt der Marktdruck, dem es mit einer professionellen Einstellung zu begegnen gilt: Besser sein als der Wettbewerb, schneller sein, mit Fachkompetenz überzeugen – all das sichert nachhaltig den Erfolg. Die stetigen und effektiven Fortbildungsmaßnahmen des VdF unterstützen unsere Mitglieder dabei. Hohe Kompetenz und eine große Leistungsfähigkeit sind bei unseren Mitgliedern vorhanden. Diese Eigenschaften müssen jedoch entsprechend vermarktet werden. Ziel des VdF ist es, dass zukünftig kein Beratungs- und Planungsprojekt mehr ohne das Zutun von VdF-Mitgliedern durchgeführt wird.

Das GV-Barometer, das zur Internorga veröffentlicht wurde, prognostizierte trotz aller Schreckensmeldungen aus den Medien noch ein gutes Investitionsklima – besonders im Care-Bereich. Wo beobachten Sie tatsächlich den größten Bedarf?

Aus meiner Sicht sind derzeit die Bereiche Systemgastronomie, Care und die Hotellerie die Motoren der Planungs- und Beratungsbranche, während der klassische Betriebsrestaurantbereich im Planungsbe- reich etwas zurückhaltend ist. In diesem Bereich boomt gerade jetzt die Betriebsberatung und die Optimierung der Wertschöpfungsketten.

Haben sich die Erwartungen Ihrer Kunden aus der GV an Sie in den vergangenen Jahren verändert?

Eindeutig ja. Gesamtkonzepte mit starkem Fokus auf den Gastraum, also weg von der klassischen Produktionsküche, sind im Trend. Heute stehen Konzepte im Vordergrund, nicht die Technik. Nahezu alle Unternehmen leiden unter Subventionsabbau und Kostendruck. Vermehrt merken die Unternehmen aber, dass allein im Bereich Personal und Ausbildung weniger gespart werden kann. Sie realisieren sehr deutlich, dass mit neuester Technik großes Einspar-



FOTO: VDF

potenzial möglich ist. Diese Punkte sind jedoch nicht Ursachen für ein schlechtes wirtschaftliches Ergebnis. Meist fehlt das richtige Konzept oder das vorhandene ist schlecht. Deshalb sind VdF-Planer immer für klare Konzepte. Sie raten den Kunden, einfache Konzepte anzuwenden und diese professionell und diszipliniert umzusetzen. Das ist natürlich nicht einfach, weil meist viele Parteien mitreden wollen. Zu Beginn des Projektes muss aber eine klare Strategie festgelegt, danach der Fokus auf die klar definierten Zielgruppen gelegt werden. Schließlich folgt die Umsetzung in die Praxis. Trend ist es, den Weg vom Herd weg zu mehr Management- und Steuerungsaufgaben zu wagen. Moderne Technologie macht dies heute ohne weiteres möglich. Die Konzepte und die Menschen müssen generell flexibler sein. Allgemeingültige Konzepte gibt es nicht. Die Küche muss nicht neu erfunden werden, aber für jeden Einzelfall muss das richtige Konzept erarbeitet werden.

Welche Themen beschäftigen Sie bei der Umsetzung von Projekten derzeit am meisten?

Zukünftig stehen tatsächlich weitere Veränderungen an, die zum Teil jetzt schon absehbar sind. Dabei geht es schwerpunktmäßig um Hygiene und Produktsicherheit, Arbeitssicherheit und Umweltschutz und Energiekosten. Alle diese Themen bereiten unseren Kunden täglich Sorgen. Hier sehe ich sehr gute Ansätze, unsere VdF-Kollegen mit ihrer umfangreichen Kompetenz einzusetzen.

Das Thema Schulverpflegung ist noch immer in aller Munde. Auch bei den Fachplanern? Welche Perspektiven bieten sich hier?

Die Schulverpflegung ist ein sehr interessantes Betätigungsfeld, in

TIPP: DEN RICHTIGEN PLANER FINDEN

Fachplaner erbringen hersteller- und lieferantenneutrale Beratungs- und Planungsleistungen. Unter www.vdfnet.de/Mitglieder finden Bauherren neben einer nach Postleitzahl zu sortierenden Liste eine Deutschlandkarte mit allen Fachplanern. Voraussetzung für eine Mitgliedschaft im VdF sind eine mindestens fünfjährige Berufstätig-

keit sowie ein regelmäßiger Qualifizierungsnachweis.

Verband der Fachplaner e.V.
Kleine Gertraudenstraße 3
10178 Berlin
Telefon 030-50 176 101

www.vdfnet.de
info@vdfnet.de

die Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung in Bonn. So unterstützen wir unsere Kollegen im VdF, sich als Planer und Berater bei den Entscheidungsträgern und Endnutzern etablieren zu können.

Wie möchte sich der Verband in den kommenden Jahren weiter entwickeln? Was sind Ihre Ziele?

In der strukturellen und konzeptionellen Neuausrichtung des Verbandes zu einem dienstleistungs- und mitgliederorientierten Berufsfachverband sehe ich die Hauptaufgabe meiner Person. Ich werde nicht müde zu betonen, dass der VdF die einzige Kommunikationsplattform unserer Branche ist, in welcher sich in diesem Ausmaß die Beratungs-, Planungs-, Herstellungs- und Lieferkompetenzen zum Wohle der Bauherren und Nutzer vereinigen. Bei aller notwendiger

Zurückhaltung und Bescheidenheit ist der VdF ein ernstzunehmender Berufsfachverband. Der VdF-Planer ist das einzige legitime und neutrale Bindeglied zwischen dem Endverbraucher, mit seinen berechtigten konzeptionellen und wirtschaftlichen Interessen, und der herstellenden Industrie. Für mich steht neben der stetigen Fort- und Weiterbildung der Kollegen nur eine logische und auch mögliche Entwicklung ganz oben auf der Liste: Lobbyarbeit und Marketing. Auch wenn das Wort Lobbyarbeit eher negativ behaftet ist, gehört sie aus meiner Sicht zu den Kernaufgaben des VdF. Mehr an Erfahrung, mehr an Kompetenz in Sachen Verpflegungskonzepte und Technik für unsere Branche gibt es nirgendwo anders. Aus meiner Sicht tun wir jedoch noch viel zu wenig, um dies auch publik zu machen.

DENKTOPF WISSENSFORUM 09

Küppersbusch und Hörstke veranstalten Seminar

Das erste Seminar im Rahmen der Denktopf Zukunftsoffensive fand bei den 26 Teilnehmern in Gelsenkirchen großen Anklang. Das Unternehmen Hörstke Großküchen/Einrichtungen hat gemeinsam mit Küppersbusch neueste Technologien für mehr Effizienz vorgestellt. Den Teilnehmern wurden anhand von Theorie- und Pra-

xisbeispielen die Vorteile von effizientem Küchenmanagement nahegebracht, neue multifunktionale Geräte vorgestellt und Einsparpotenziale aufgezeigt. „Wir freuen uns, dass unsere Seminare und Veranstaltungen so gut angenommen werden. Wir möchten auch weiterhin unseren Kunden und Partnern aktuelles und entscheidendes Wis-

sen vermitteln“, so Peter Hörstke, Geschäftsführer Hörstke Großküchen/Einrichtungen. Nächster Termin Denktopf Wissensforum: Seminar „Kochen – einfach grenzenlos!“ am 17. September gemeinsam mit Rational bei Hörstke in Witten von 10 bis 14 Uhr. Weitere Informationen und Termine finden Interessierte unter www.hoerstke.de.



Die SEMINARTEILNEHMER übten effizientes Küchenmanagement. Foto: Hörstke