

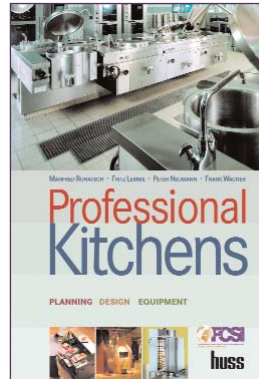
# KÜCHENPLANUNG international

Das erste FCSI-Handbuch ist jetzt unter dem Titel »Professional Kitchens« auch in englischer Sprache erhältlich. Vorgestellt wurde die internationale Variante erstmals auf der »FCSI Europe – Africa – Middle East Conference« in Prag

Das Buch »Großküchen. Planung, Entwurf, Einrichtung« ist schon seit vielen Jahren eine unentbehrliche Hilfe für Küchenplaner, Architekten, Unternehmer und Manager in Hotellerie, Gastronomie, Catering und Gemeinschaftsverpflegung. Die Idee, das Standardwerk ab sofort auch in englischer Sprache aufzulegen, kam FCSI-Präsident Gerhard Franzen, als er das Vorwort zur aktuellen, vierten Auflage verfasste. Diese wurde von den Autoren Dr. Manfred Rohatsch, Fritz Lemme, Peter Neumann

und Frank Wagner nicht nur überarbeitet sowie aktualisiert, sondern auch um internationale Projekte ergänzt. Unterstützung bei der Übersetzung und Bearbeitung für den globalen Markt erhielten sie von den Spezialisten Michael Flatow (Flatow & Drews Consulting in Hamburg), Jackie Snaith (Chapel Foodservice Consultants, Ticehurst/England) und Tony Galvin (A&E Partnership, Epsom/England).

Inhaltlich widmen sich die Experten in verschiedenen Kapiteln nicht nur der Grundlagenplanung von Großküchen, technischen Prozessen, funktioneller und technologischer Planung und CAD-Systemen, sondern auch der Gestaltung sozialer und sanitärer Bereiche, der Inneneinrichtung sowie den Gebäude- und Versorgungseinrichtungen. Veranschaulicht wird das fundierte Fachwissen durch Bilddokumentationen, Berechnungstabellen, technische Zeichnungen, Grafiken, Statistiken und Ablaufplänen. Die insgesamt 55 internationalen Projektbeispiele aus der Erlebnis- und Wellnessgastronomie, der Autobahnrestauration, dem Fast-Food-Geschäft oder der klassischen Gastronomie werden von Plänen, Projektdarstel-



Jetzt auch in englischer Sprache erhältlich: der Leitfaden für Großküchenplaner

lungen, Objektbesonderheiten, Kostendarstellungen und Arbeitschecklisten ergänzt. Einschlägige Beispiele sind darüber hinaus der Versorgung von behinderten bzw. älteren Menschen gewidmet. Wichtige Abkürzungen, Fundstellen, Gesetze und Normen werden im Anhang aufgelistet.

Während der Präsentation des Buches auf der »FCSI Europe – Africa – Middle East Conference« Mitte Mai in Prag lobten die Teilnehmer die Initiative, das bewährte Werk nun auch in englischer Sprache herauszugeben.

»Das Buch Professionell Kitchens ist eine wirkliche Hilfe bei der täglichen Arbeit eines Planers, eine Basis zur Weiterbildung, ein einmaliges Lehrbuch für alle Studenten oder jene, die in unserem Gewerbe tätig werden möchten«, bestätigte Ali Anwar El Sayed, Verbandsmitglied und erfolgreicher Planer aus Kuwait. Zum internationalen FCSI-Kongress, der 2008 in Peking stattfindet, ist eine chinesische Auflage geplant.

Erhältlich ist das Buch »Professional Kitchens. Planning, Design, Equipment« zum Preis von 99 Euro zuzüglich Mehrwertsteuer) im Internet unter [www.fcsi-eame-conference.org](http://www.fcsi-eame-conference.org)

## FCSI Deutschland-Österreich e. V.

Internationaler Verband der Berater & Planer für Hotellerie, Gastronomie, Großverpflegung, Tourismus und artverwandte Betriebe

E-Mail [webmaster@fcsi.de](mailto:webmaster@fcsi.de)  
Internet [www.fcsi.de](http://www.fcsi.de)

### PRÄSIDENT

**Gerhard Franzen**

Postfach 1147  
D-14624 Dallgow  
Tel. 03322-241545  
Fax 012120-215868  
Mobil 0173-2062237  
E-Mail [gerhard.franzen@adp-beratung.de](mailto:gerhard.franzen@adp-beratung.de)

### VIZEPRÄSIDENT

**Kornelius Kirsch**

Tel. 033232-20166  
E-Mail [info@hotelberatung.com](mailto:info@hotelberatung.com)

### MITGLIEDER DES VORSTANDS

**Christine Schloter**  
**Iris Schmid**  
**Heinz Eck**  
**Ralph Kölch**  
**Josef Meringer**

## Die Gewinner des »FCSI AWARDS 2007«

▷ **Reinhard Thiele** (BBG Consulting, Düsseldorf) erhielt für sein Project »Ganter Hotel« den »Award for Excellence in Foodservice Advisory Services (MAS)«.

▷ **Ken Winch** (Ken Winch Design, Kent/Großbritannien) wurde für sein Projekt »Garrick Club« mit dem »Award for Excellence in Foodservice Design« ausgezeichnet.

▷ Die **Hobart GmbH** wurde für ihre Mehrtank-Transportgeschirrspülmaschine »FT-Premax« »Hersteller des Jahres 2007«.

▷ Die **Winterhalter Gastronom GmbH** bekam für die beiden Korbdurchschubspülmaschinen »GS 502 Energy« und »GS 515 Energie« den »Ehrenpreis für außergewöhnliche Konstruktionsentwicklung (Industriepreis)« verliehen.



**Rosmary Osborne**, Präsidentin des FCSI EAME, überreicht **Reinhard Thiele** den Award für sein Projekt »Ganter Hotel«