



FCSI auf Erfolgskurs

Hamburg: Drei Jahre nach Gründung der FCSI Deutschland e.V. ziehen die Mitglieder eine positive Bilanz, und bestätigen den Vorstand in seiner Arbeit.

Einmal im Hafen zu schlafen, diesen Wunsch manchen Seemanns erfüllten sich die Mitglieder des Foodservice Consultants Society International (FCSI) Deutschland e.V. Zur Herbsttagung trafen sich Mitte November 40 Mitglieder und Gäste im Hotel Hafen Hamburg.

Mit Panoramablick auf den Hamburger Hafen stellten sie die Weichen für die Zukunft des vor drei Jahren aus der Taufe gehobenen Verbandes. Der Gründungspräsident, Gerhard Franzen, wurde einstimmig in seinem Amt bestätigt, ebenso sein Vize Kornelius Kirsch. Auch die übrigen Vorstandskollegen, die kandidierten, wurden einstimmig wiedergewählt. Aus gesundheitlichen Gründen hat Erhard Trotter auf eine Wiederwahl verzichtet. Für ihn rückt Iris Schmid, Hotelbetriebswirtin aus Baden-Baden, in den Vorstand nach. Sie ist als Beraterin unter anderem im Qualitätsmanagement, Coaching und der Prozessbegleitung tätig. In ihrem neuen Amt will sie sich besonders um den Bereich Aus- und Weiterbildung im FCSI Deutschland kümmern.

Mehr als 1000 Berater und Planer in 37 Ländern fühlen sich den Aufgaben und Zielen des FCSI verpflichtet. Der vor mehr als 40 Jahren in den USA gegründete Verband zählt in Deutschland mittlerweile 75 Mitglieder. Für sie ist dieser Zusammenschluss vor allem eine übergreifende Plattform für den gemeinsamen Erfahrungs- und Meinungsaustausch, aber auch ein Podium für die Belange der Berater und Planer in Hotellerie, Gastronomie, Großverpflegung, Tourismus und artverwandten Unternehmen (Infos unter www.fcsi.de) Der FCSI Deutschland e.V. hat ein weiteres Wachstum fest im Blick, setzt dabei jedoch auf Qualität statt Quantität. Einen Beitrag dazu leistet auch die weltweite Vorgabe, nach der von den Mitgliedern der Nachweis einer ständigen beruflichen Weiterentwicklung (continuing professional growth) gefordert wird.

Bei der Tagung präsentierte Gerhard Franzen das Ergebnis der aktuellen Mitgliederbefragung: Diese sehen den FCSI als wichtiges Instrument, sich auf dem Markt abzuheben. Fachkompetenz und Unabhängigkeit sind gefragt, die sich in Ehrencodex und Satzung wiederfinden. Besondere Bedeutung hat die Internationalität, unverzichtbar in Zeiten zunehmender Globalisierung.

Der Beirat
Hildegard Dorn-Petersen

St. Aperi-Str. 10-12
D – 50667 Köln
Tel. 0221/ 258 05 84
Fax 0221/ 925 22 93
mail: hdp@hotel-consult.de

FCSI
Deutschland e.V.
Internationaler Verband
der Berater und Planer
für Gastronomie,
Hotellerie,
Großverpflegung,
Tourismus und
artverwandter Betriebe

Alemannenstr.5
53175 Bonn

Postfach 20 13 38
54134 Bonn
☎ 0228 – 374027
📠 0228 - 371634

Gemäß den internationalen FCSI-Standards hat die deutsche Sektion verschiedene Mitgliederkategorien. Neben den aktiven Mitgliedern (Berater und Planer mit mindestens 10jähriger Berufserfahrung) sowie Senior Associates (mind. 4 Jahre Tätigkeit) und Associates sind Fördermitglieder aus der Industrie in wichtiges Standbein für die FCSI-Aktivitäten. Die Fördermitglieder werden im Vorstand durch Ralph Kölch (Fa. Winterhalter, Meckenbeuren) vertreten.

Er und sein Vorstandskollege Heiko Uelze, Hannover, wollen sich im kommenden Jahr für ein Marketingkonzept stark machen. Hierzu wurde ein Arbeitskreis ins Leben gerufen, der starkes Interesse fand.

Der FCSI Deutschland e.V. setzt nach Worten der Pressesprecherin Hildegard Dorn-Petersen, Köln, künftig auf eine größere Durchsetzung der Verbandsanliegen und -interessen in Deutschland. „Wie weltweit muss auch in Deutschland der Namenszug FCSI als Gütesiegel für gute Beratung und Planung. gelten“

Ein Gütezeichen ganz eigener Art ist „eibach die küche“, auf das nicht nur bekannte und besternte Namen wie Johann Lafer, Manfred Schwarz, Deidesheimer Hof, oder Helmut Thielges, Sonnora, schwören. Wolfgang Eibach, neues Mitglied im FCSI Deutschland e.V. und Fachreferent der Tagung, erläuterte seinen Slogan „Einmal richtig ist besser“ anhand von Fallbeispielen. Er plant „Küchen für Köche“, und will sie mit Logik zum Erfolg führen. Dabei erhofft Wolfgang Eibach sich von der Zusammenarbeit im FCSI, dass Berater und Planer mehr Hand in Hand arbeiten. „Mit manchem Projekt baut sich jemand ein Denkmal“. Aber Denkmalpflege kostet Geld. Und das fehlt im Moment in der Gastronomie, wo so mancher im Moment nach Eibach's Ansicht mit 15 – 20 Prozent weniger Umsatz von der Hand in den Mund lebt. „Wenn die Köche in der Küche Gas geben können, rollt der Rubel“, davon ist der leidenschaftliche Fahrer schneller Autos überzeugt.

„Küche lebendig erleben“ durften die FCSI'ler dann am Abend bei Christian Rach, der seit 2 Jahren hinter einer gigantischen Glasfassade im Hamburger Hafen gleich in zwei eibach-Küchen kocht: in seinem Restaurant „Darling Harbour“ und in der „Mensa“ des Musikkonzerns „edel“, u.a. Promoter von Chris Rea und Vonda Shepard. Sein Degustationsmenu überzeugte, und so strebten die Gäste um Mitternacht nicht auf die Reeperbahn, sondern zur Besichtigung in die Küche von „Darling Harbour“, natürlich der Neugierde wegen.