

Industrieverband Haus-, Heiz- und KÜchentechnik e.V.



HKI Forum

Standards für die Großküche der Zukunft

Mit freundlicher Unterstützung von



20. Juni 2018

Veranstaltung

HKI Forum Standards für die Großküche der Zukunft

Termin: 20. Juni 2018,
10:00 Uhr - 16:00 Uhr

Ort: HKI Geschäftsstelle
Lyoner Str. 9, 60528 Frankfurt am Main

Leitung: Dipl.oec.troph. Andreas Helm

Der Fachverband Großkücheneinrichtungen im HKI Industrieverband Haus-, Heiz- und KÜchentechnik e.V. veranstaltet am 20. Juni 2018 ein Forum zum Thema „Standards für die Großküche der Zukunft“.

Die Planung und das Betreiben von Großküchen, aber auch die Konstruktion der zu verwendenden Küchengeräte, werden von ähnlichen Faktoren beeinflusst. Hierzu gehören unter anderem die Sicherheit elektrischer Geräte, Digitalisierung in der Speissherstellung sowie Hygieneanforderungen und -ausführungen von Großküchen und Geräten. Unterschiedlich sind lediglich die jeweiligen Perspektiven. Standards erleichtern allen beteiligten den Arbeitsalltag, da die unterschiedlichen Perspektiven darin ihren Konsens finden. Normgerecht entwickelte Geräte und Einrichtungen ermöglichen die norm- und sachgerechte Planung und dadurch letztendlich den reibungslosen Betrieb der Großküche. Aus diesem Grund soll bei der Veranstaltung ein tieferer Einblick in die relevanten Standards gewährt werden.

Hochkarätige Referenten aus Wirtschaft, Verbänden und Forschung vermitteln aktuelle Entwicklungen und diskutieren mit den Teilnehmern: Dr. Thomas Reiche (Zentrales Institut des Sanitätsdienstes der Bundeswehr), Dipl.-Wirtsch.-Ing. Udo Baitinger (BGN Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe), Volker Eckmann (GIF ActiveVent GmbH), Dipl.-Ing. Volker Siede (HKI e.V.), Dipl.-Ing. Holger Kühlmeyer (VDE Prüf- und Zertifizierungsinstitut GmbH), Dr. Wolfgang Mahnke (ascolab GmbH), Dipl.-Ing. Oliver Brumm (TÜV Rheinland LGA Products GmbH).

Für diejenigen Teilnehmer und Referenten, die bereits am Vorabend anreisen möchten, bietet die HKI Geschäftsstelle ab 18 Uhr ein Get-Together mit Teilnehmern und Referenten zum Kennenlernen an. Dies findet im Cafe - Bar - Bistorante Mania, Lyoner Str. 20, 60528 Frankfurt am Main, statt. Auch während den Vorträgen besteht reichlich Gelegenheit die Diskussion mit Referenten und Teilnehmern fortzuführen sowie Kontakte zu knüpfen.

Inhalte des Forums

Im Einzelnen werden folgende Themenbereiche ausführlich behandelt:

Hygieneanforderungen und -ausführungen

- Anforderungen zur Planung, Konstruktion und zum Betreiben von Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung nach DIN 10506 und unter Berücksichtigung von DIN 10508, DIN 10526 und DIN 10536
- Hygienegerechte Konstruktion und hygienebezogene Risikobeurteilung von Großküchengeräten nach der überarbeiteten EN 1672-2

Küchenlüftung

- Elemente zur Be- und Entlüftung: Differenzen und Parallelen in VDI 2052 und EN 16282
- Der Einbau und Betrieb von stationären Feuerlöschanlagen gemäß EN 16282-7

Sicherheit elektrischer Geräte und Maschinen

- Verbrennungsschwellen, Kontaktdauer, Temperaturgrenzwerte für berührbare heiße Oberflächen nach IEC 60335 und EN ISO 13732-1
- Wann werden Cyber Security, Datensicherheit und Angriffprotection in die IEC 60335-1 aufgenommen?

Digitalisierung

- Die Kommunikationsschnittstelle OPC UA für gewerbliches Küchenequipment nach DIN SPEC 18898-1
- Wie erfolgt die Umsetzung der neuen Funkanlagenrichtlinie 2014/53/EU ohne harmonisierte Normen und welche Auswirkungen hat dies u.a. auf „combined equipment“?

Das HKI Forum bietet seit einigen Jahren wertvolle Anregungen für die tägliche Arbeit von Hersteller, Fachplaner, Mitarbeiter des Großküchenfachhandels, Investoren, planende Ingenieure und Architekten in Zusammenhang mit Großküchentechnik für gastronomische Einrichtungen, Großküchen und Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen.



Veranstaltung

Die Gebühr für das Forum beträgt **290,- Euro zzgl. gesetzlicher MwSt**, inkl. Tagungsgetränke, Vortragsprogramm, Mittagessen und Informationsmaterialien zu dem Forum. Mitglieder der Verbände FCSI*, GGKA, HKI, VGG, VdF* erhalten gegen Vorlage einer Mitgliedsbescheinigung eine **Ermäßigung von 10 % auf die Teilnahmegebühr**.

Anmeldung Die Anmeldung erfolgt schriftlich per Fax, Post oder E-Mail unter vollständiger Angabe der Firmenanschrift, Namen der Teilnehmer, Veranstaltungsbezeichnung und Termin. Mit der Anmeldung entsteht eine Zahlungspflicht. Die Anmeldung ist wirksam, sofern keine Absage durch den Veranstalter erfolgt.

Rechnung Die Teilnahmegebühr wird mit Rechnungsstellung fällig. Die Rechnung senden wir Ihnen im Nachgang der Veranstaltung per Post zu.

Teilnehmer Um rechtzeitige Anmeldung wird gebeten, da die Teilnehmerzahl des Forums begrenzt ist. Die Plätze werden nach Eingang der Anmeldung vergeben. Bei zu geringer Teilnehmerzahl behält sich der Veranstalter vor, die Veranstaltung abzusagen.

Stornierung Eine Stornierung muss schriftlich erfolgen und ist bis fünf Tage vor Forumsbeginn kostenfrei. Es wird keine Bearbeitungsgebühr berechnet. Bis zwei Tage vor Forumsbeginn wird eine Stornierungsgebühr von 50 % fällig. Bei danach erfolgreicher Absage und Nichterscheinen ist die volle Teilnahmegebühr zu entrichten. Eine Vertretung der angemeldeten Person ist immer möglich.

Absage Bei Absage des Forums durch den Veranstalter werden bereits gezahlte Teilnahmegebühren zurückerstattet. Weitere Ansprüche bestehen nicht.

Haftung Der Veranstalter haftet nicht für Unfälle und Beschädigungen, Verlust oder Diebstahl mitgebrachter Gegenstände und Fahrzeuge. Der Veranstalter übernimmt auch keine Haftung für Schäden, welche von und durch Teilnehmer verursacht wurden.

Zertifizierung Das Forum ist vom Verband Foodservice Consultants Society International Deutschland-Österreich e.V. (FCSI) und dem Verband der Fachplaner Gastronomie - Hotellerie - Gemeinschaftsverpflegung e.V. (VdF) als anerkannte externe Bildungsveranstaltung zugelassen.

* zertifizierte Bildungsveranstaltung

Anmeldeformular

Hiermit melde ich mich verbindlich für folgende Veranstaltung an: HKI.F18-0620

Die Allgemeinen Bedingungen habe ich gelesen und erkenne diese an. Der Kostenbeitrag ist nach Erhalt der Rechnung zu überweisen, welche wir Ihnen im Nachgang der Veranstaltung per Post zukommen lassen.

Ich nehme an dem Get-Together am Vorabend, den 19. Juni 2018, ab 18:00 Uhr im Cafe - Bar - Bistrorante Mania, Lyoner Str. 20, 60528 Frankfurt am Main,

teil. nicht teil.

10 % Ermäßigung als Mitglied folgender Organisation(en):

HKI FCSI GGKA VdF VGG

Bitte in Druckbuchstaben ausfüllen

Teilnehmer

Titel _____

Vorname _____

Name _____

Tel. _____

Mobil _____

E-Mail _____

Rechnungsanschrift

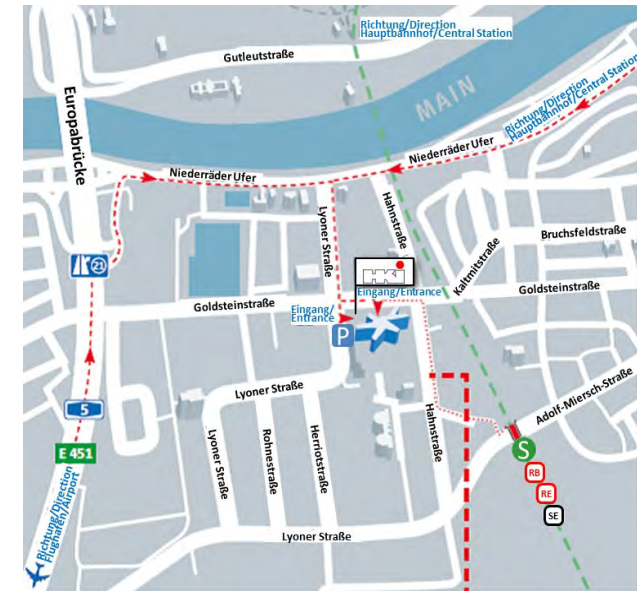
Firma _____

Straße _____

PLZ, Ort _____

Datum
Unterschrift
Firmenstempel _____

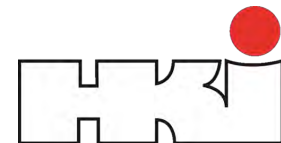
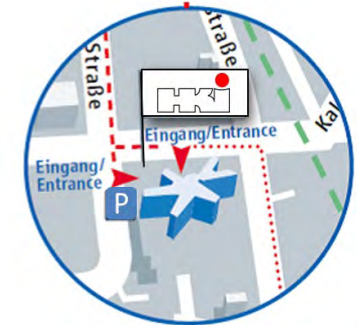
Anfahrt



Parkplatz:

Tiefgarage im Astropark

(bitte fragen Sie nach den ZVEI Parkplätzen und folgen Sie der Beschilderung zu den ZVEI Besucherparkplätzen, begrenzte Anzahl)



Industrieverband
Haus-, Heiz- und Küchentechnik e.V.

Lyoner Str. 9
60528 Frankfurt am Main

Tel.: +49 (0) 69 / 25 62 68 - 0

Fax: +49 (0) 69 / 25 62 68 - 100

E-Mail: boeck(at)hki-online.de

Web: www.hki-online.de

