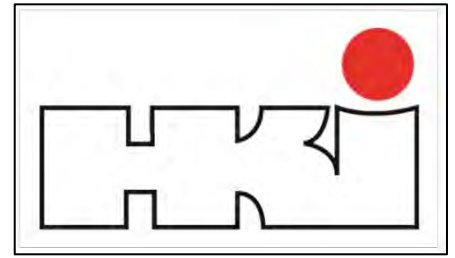


HKI Forum: Standards für die Großküche der Zukunft

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

HKI Geschäftsstelle Lyoner Str. 9, 60528 Frankfurt

Leitung: Dipl. oec.troph. Andreas Helm



Der Industrieverband Haus-, Heiz- und Küchentechnik e.V. (HKI) bietet mit dem HKI Forum seit einigen Jahren wertvolle Anregungen für die tägliche Arbeit von Herstellern, Fachplanern, Mitarbeitern des Großküchenfachhandels, Investoren, planende Ingenieure und Architekten in Zusammenhang mit Großküchentechnik für gastronomische Einrichtungen, Großküchen und Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung. Am 20. Juni 2018 veranstaltete der Fachverband Großkücheneinrichtungen im HKI ein gut besuchtes Forum zum Thema „Standards für die Großküche der Zukunft“.

Die Planung und der Betrieb 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 Speisenherstellung 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 gab die Veranstaltung einen tieferen Einblick in die relevanten Standards.

Hochkarätige Referenten aus Wirtschaft, Verbänden und Forschung vermittelten aktuelle Entwicklungen und diskutierten mit den Teilnehmern:

- Dr. Thomas Reiche (Zentrales Institut des Sanitätsdienstes der Bundeswehr, Koblenz);
- Dipl.-Wirtsch.-Ing. Udo Baitinger (BGN Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe, Mannheim);
- Volker Eckmann (GIF ActiveVent GmbH, Freiburg);
- Dipl.-Ing. Volker Siede (HKI e.V., Frankfurt);
- Dipl.-Ing. Holger Kühlmeyer (VDE Prüf- und Zertifizierungsinstitut GmbH, Offenbach);
- Dr. Wolfgang Mahnke (ascolab GmbH, Kalchreuth);
- Oliver Niedung (Microsoft Deutschland GmbH, München) und
- Dipl.-Ing. Oliver Brumm (TÜV Rheinland LGA Products GmbH, Köln).

Im Einzelnen wurden 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;
- 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 Angriffssprotection 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“?

Nachfolgend sind jeweils die Deckseiten der einzelnen Präsentationen dokumentiert. Aus Datenschutzgründen können die jeweiligen Kontaktdaten der Referenten hier nicht wiedergegeben werden.

Interessenten an vertiefenden Informationen wenden sich bitte zur Kontaktaufnahme an die Geschäftsstelle des HKI wie folgt:

Industrieverband Haus-, Heiz- und Küchentechnik e.V. (HKI)

Lyoner Str. 9

D-60528 Frankfurt a. M.

Tel.: +49 (0) 69/256268-109

Web: www.hki-online.de

E-Mail: info@hki-online.de

Standards für die Großküche der Zukunft

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

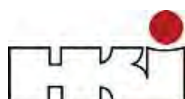
DR. THOMAS REICHE, VORSITZENDER DIN ARBEITSKREISE DIN 10506/10508/10536 UND 10526
HKI TAGUNG JUNI 2018

1

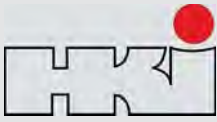


Hygienegerechte Konstruktion und hygienebezogene Risikobeurteilung von Großküchengeräten nach der überarbeiteten EN 1672-2

Udo Baitinger



HKI Forum „Standards für die Großküche der Zukunft“
20. Juni 2018, Frankfurt am Main



HKI-Forum „Standards für die Großküche der Zukunft“

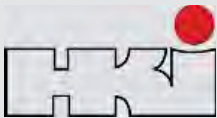
Frankfurt, 20. Juni 2018

***Element zur Be- und Entlüftung: Differenzen und Parallelen
in VDI 2052 und EN 16282***

***Der Einbau und Betrieb von stationären Feuerlöschanlagen
gemäß EN 16282-7***

Volker Eckmann, Geschäftsführer GIF ActiveVent GmbH, Freiburg

1



Volker Siede
(HKI)

Temperaturgrenzen bei heißen Oberflächen

Frankfurt am Main, 20. Juni 2018

**HKI Forum
Standards für die Großküche
der Zukunft**

Holger Kühlmeyer
Frankfurt, 20.06.2018



**Die Kommunikationsschnittstelle
OPC UA für gewerbliches
Küchenequipment nach
DIN SPEC 18898**

Dr. Wolfgang Mahnke, ascolab GmbH



Azure Sphere

Oliver Niedung

IoT Principal



Secured from the silicon up

Umsetzung der neuen
Funkanlagenrichtlinie
2014/53/EU
ohne harmonisierte Normen und
deren Auswirkungen auf „combined
equipment“

Oliver Brumm (TÜV Rheinland LGA Products GmbH)