



PRESSEINFORMATION

Europaweite Zusammenarbeit
und Kooperation mit:

CEFACD – europäischer
Verband der Hersteller
häuslicher Heiz- und Kochgeräte

EFCEM – europäischer
Verband der Hersteller von
Großkücheneinrichtungen

ZVEI – Zentralverband
Elektrotechnik- und
Elektronikindustrie e.V.

FRANKFURT 25.03.2014

HKI Forum "Richtlinien, Verordnungen und Normen in der Großküche – Teil I: Hygiene, Installation, Ergonomie und Lüftungstechnik

Das Programm steht fest

Der Fachverband Großkücheneinrichtungen im HKI Industrieverband Haus-, Heiz- und Küchentechnik e.V. veranstaltet am 9. April 2014 ein Forum unter dem Titel „Richtlinien, Verordnungen und Normen im Rahmen der Großküchentechnik“.

In dem Forum werden Experten aus der Praxis über die Bedeutung von relevanten Richtlinien und Verordnungen in Zusammenhang mit der Großküchentechnik sowie den entsprechenden nationalen und europäischen Normen berichten. Es werden die Themenblöcke Hygiene, Installation, Ergonomie und Lüftungstechnik behandelt.

Einleitend setzt sich das Justizariat im Deutschen Institut für Normung mit den Zusammenhängen zwischen Richtlinien, Verordnungen und Normen in der Rechtsordnung mit dem Basiswissen hierzu auseinander.

Im Themenblock "Hygiene" werden die Lebensmittelhygiene-Verordnung von der Diplom-Biologin Frau Regina Zschaler, die EU-Zulassung für Großküchen von dem im Verband der Küchenleiter/innen in Krankenhäusern und Pflegeeinrichtungen e.V. organisierten Küchenleiter Herrn Jochen Mayer und die Verordnung zu Materialien und Gegenstände die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, von Frau Dr. Katja Dünnebier, Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit, vertiefend dargestellt.

In der Themenstellung "Installation" betrachtet der Geschäftsführer der Gastechnik Kirchner GmbH & Co KG, Herr Till Kirchner, die Installation von gewerblichen Gasgeräten in Anlagen für Bäckerei und Konditorei, Fleischerei, Gastronomie und Küche, Räucherei, Reifung, Trocknung sowie Wäscherei. Handlungshilfen für sicheres Arbeiten in Küchen werden praxisnah durch Herrn Dieter Maul von der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe gegeben.

Mit den Ergonomieanforderungen wird sich Herr Dipl.-Ing. Frank Peters von der Hochschule für angewandte Wissenschaften Hamburg befassen und den Teilnehmern grundlegende ergonomische Aspekte im Hinblick auf die Gestaltungs- und Optimierungsmöglichkeiten von Großküchen näher bringen.

Abdruck frei, Beleg erbeten an:

Lyoner Straße 9
60528 Frankfurt am Main
www.hki-online.de

☎ +49 (0) 69 25 62 68-0
☎ +49 (0) 69 25 62 68-100
✉ info(at)hki-online.de

Postanschrift Frankfurt:
Postfach 71 04 01
60494 Frankfurt am Main

Nassauische Sparkasse Wiesbaden
Konto-Nr. 141 027 727
BLZ 510 500 15

IBAN: DE36 5105 0015 0141 027727
SWIFT-BIC: NASSDE55

Das Thema "Lüftungstechnik" wird vertiefend in Bezug auf Einrichtungen zur Be- und Entlüftung von gewerblichen Küchen durch den Geschäftsführer Herr Eckmann der Hidria GIF GmbH aufgezeigt und diskutiert.

Bei der Zusammenstellung der Inhalte wurde diesmal noch mehr Praxisbezug innerhalb der einzelnen Themenschwerpunkten berücksichtigt, und die tägliche Arbeit von Fachplanern, Mitarbeitern des Großküchenfachhandels, Investoren, planenden Ingenieuren und Architekten von gastronomischen Einrichtungen, Großküchen und Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen; Wirtschaftsleitern, Caterern, Restaurantleitern und Hotelleitern mitaufgenommen.

Um sich den Stress der Anreise am Tag des Forums zu ersparen, bietet die HKI Geschäftsstelle am Vorabend ein Get-Together mit Teilnehmern und Referenten an mit gemeinsamen Abendessen und Kennenlernen. Auch während den Vorträgen besteht reichlich Gelegenheit die Diskussion mit Referenten und Teilnehmern fortzuführen und die Gespräche zu vertiefen.

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.

Um die Thematik der Richtlinien, Verordnungen und Normen in der Großküche zu vervollständigen bietet die HKI Geschäftsstelle hierzu einen Teil II mit Themenschwerpunkten Sicherheit, Umwelt und Energieeffizienz am 14. Mai 2014 an.

Weitere Informationen und Anmeldungen unter
<http://hki-online.de/de/grosskuechen-einrichtungen/hki-foren> oder:

HKI Industrieverband Haus-, Heiz- und Küchentechnik e.V.
Lyoner Straße 9
60528 Frankfurt
Tel.: 069-256268-109
E-Mail: [helm\(at\)hki-online.de](mailto:helm(at)hki-online.de)

Abdruck frei, Beleg erbeten an:

Lyoner Straße 9
60528 Frankfurt am Main
www.hki-online.de

+49 (0) 69 25 62 68-0
+49 (0) 69 25 62 68-100
[info\(at\)hki-online.de](mailto:info(at)hki-online.de)

Postanschrift Frankfurt:
Postfach 71 04 01
60494 Frankfurt am Main

Nassauische Sparkasse Wiesbaden
Konto-Nr. 141 027 727
BLZ 510 500 15

IBAN: DE36 5105 0015 0141 027727
SWIFT-BIC: NASSDE55

Sitz des Vereins: Frankfurt/M. • Eingetragen beim AG Frankfurt/M. unter VR 4191 • Geschäftsführer: Dipl.-Ing. Frank Kienle