

## 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 21.07.2015

### **Kocht die vernetzte Großküche von morgen selbst? HKI Forum zu Industrie 4.0 – Ein Standard auch für die Großküche**

Der Fachverband Großkücheneinrichtungen im HKI Industrieverband Haus-, Heiz- und Küchentechnik e.V. setzt am 14. Oktober 2015 seine erfolgreichen Foren fort.

Die fortschreitende Automatisierung und zunehmende digitale Vernetzung führt auch in Großküchen immer mehr zu einer Erleichterung und Veränderung der Arbeitsabläufe bei der Zubereitung von Mahlzeiten. Die zu verarbeitenden Lebensmittel nehmen ihr Schicksal neuerdings selbst in die Hand, Lebensmittel optimieren innerhalb der gesamten Prozesskette dabei Temperaturen, Zeiten, sowie Energie- und Wasserverbräuche und achten dazu auf die Einhaltung der HACCP Vorgaben. Geräte melden sich bevor es ihr Besitzer tut. Die HKI Weiterbildungsveranstaltung zeigt erstmalig aktuelle Techniken gebündelt auf und nimmt die Teilnehmer mit auf Zukunftsreise durch die Großküche von morgen, denn Industrie 4.0 ist schon heute ein Standard für die Großküche von morgen.

Das Forum startet mit der Großküchenplanung indem dargestellt wird, wie eine auf BIM-basierte Gebäudedatenmodellierung von Großküchenprojekten von der Planung zur Applikation zukünftig in Echtzeit erfolgen wird. Über den Stand und die Standards zur vernetzten Digitalisierung von Produkten für Mensch und Arbeit von Industrie 4.0 kommt man zur Küche 4.0. Es wird aufgezeigt, wie sich Industrie 4.0 auf die Großküche und Betriebsgastronomie adaptieren lässt und eine Vernetzung einen nicht unerheblichen Mehrwert schafft. Die Teilnehmer werden eine Zukunftsreise durch die Großküche von morgen erleben und gemeinsam herausarbeiten was Sinn macht und welche wirtschaftlichen sowie qualitativen Möglichkeiten es heute gibt und zukünftig geben wird. Abschließend werden nutzbare Dienste durch Vernetzung dargestellt. Denn eine moderne Abwicklung von Wartung und Service von Großküchengeräten im Interesse von Hersteller, Handel, Servicepartner und Endkunde, sowie die Kostenoptimierung durch intelligente Leistungsoptimierung, sind wegweisende Schritte in der Großküche von morgen.

Zusätzlich zur Theorie der Vorträge besuchen die Teilnehmer das Casino im ZDF-Sendezentrum Mainz. Dieses Betriebsrestaurant verfügt schon heute über die technischen Voraussetzungen der digitalen Vernetzung. Es wird praxisnah dargestellt, wie die moderne Großküche von morgen schon heute aussehen kann.

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

Als Referenten konnten hochkarätige Experten gewonnen werden, wie Herr Tilo Reinboth von 123d world, Herr Prof. Dr. Uwe Werner von der Hochschule Fulda, Herr Rainer Herrmann von der m2m Systems GmbH, Herr Detlef Voss als unabhängiger Großküchenfachplaner, Herr Eric Desche von der Warranty Solutions GmbH, Herr Norbert Wittke von der Sicotronic GmbH und Herr Christian Berwanger vom Hotel Berwanger Hof.

Erneut wird in einem zukunftsweisenden HKI Forum wichtiger Input für die tägliche und zukünftige Arbeit von Fachplanern, Planenden Ingenieuren, Architekten, Investoren, Wirtschaftsleitern, Küchenleitern, Köchen, Betreibern, Caterern, Experten des Großküchenfachhandels, Geräteherstellern sowie Studierenden entsprechender Fakultäten und Studiengänge gegeben.

Für diejenigen, die bereits am Vorabend anreisen möchten, bietet die HKI Geschäftsstelle am Vorabend ein geselliges Get-Together mit Teilnehmern und Referenten, bei einem gemeinsamen Abendessen und Kennenlernen an. Auch während den Vorträgen besteht reichlich Gelegenheit die Diskussion mit Referenten und Teilnehmern fortzuführen sowie Kontakte zu knüpfen.




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.

Ein weiteres HKI Forum mit fachlichen Inhalten mit dem Titel *Care-Verpflegung mit System: Kompetenz in Theorie und Praxis* findet am 25. November 2015 statt.

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  
Telefon: 069-256268-109  
E-Mail: helm(at)hki-online.de

Abdruck frei, Beleg erbeten an:

|   |   |  |  |   |
|---|---|--|--|---|
| Lyoner Straße 9<br>60528 Frankfurt am Main<br>www.hki-online.de |  +49 (0) 69 25 62 68-0<br> +49 (0) 69 25 62 68-100<br> info(at)hki-online.de | Postanschrift Frankfurt:<br>Postfach 71 04 01<br>60494 Frankfurt am Main | Nassauische Sparkasse Wiesbaden<br>Konto-Nr. 141 027 727<br>BLZ 510 500 15 | IBAN: DE36 5105 0015 0141 027727<br>SWIFT-BIC: NASSDE55 |
|---|---|--|--|---|

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