



## 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 25.08.2015

### Care-Verpflegung mit System HKI Forum zur Speisenversorgung im Gesundheitssystem mit Kompetenz in Theorie und Praxis

Der Fachverband Großkücheneinrichtungen im HKI Industrieverband Haus-, Heiz- und Küchentechnik e.V. setzt am 25. November 2015 seine erfolgreichen Foren fort.

Der Anstieg von stationären Patienten mit deutlich kürzeren Verweilzeiten und ein fortdauernder Anstieg der Altersgruppe 60+ stellt die Speisenversorgung im Healthcare-Bereich vor neue Herausforderungen. Es gilt das Wohlbefinden zu fördern. Die HKI Weiterbildungsveranstaltung stellt sich diesen Herausforderungen, zeigt die gesetzlichen und normativen Rahmenbedingungen der Speisenversorgung im Gesundheitssystem auf und nimmt die Teilnehmer mit auf eine virtuelle Reise durch aktuelle Versorgungseinrichtungen.

Das Forum startet mit den rechtlichen Bestimmungen und europaweiten Verordnungen die einen einheitlichen Hygienestandard für Großküchen im Healthcare-Bereich sicherstellen. Es werden die Hygieneanforderungen des neuen Norm-Entwurfes zum Cook & Chill-Verfahren aufgezeigt und erläutert wie diese mit weiteren normativen Anforderungen zusammenhängen. Die Teilnehmer werden den „Tatort Speisenversorgung Krankenhausküche“ untersuchen und gemeinsam die Umsetzung der DGE-Qualitätsstandards herausarbeiten. Praxisnah wird dargestellt werden, wie innovative Perspektiven in der Care-Verpflegung aussehen können, denn lieblos und unappetitlich war gestern. Darüber hinaus wird demonstriert werden, wie vom ersten Pinselstrich der Planung bis zu ersten Essen eine Klinikküche realisiert werden kann. Anschließend wird ein Überblick der unterschiedlichen Ausgabe-, Verpflegungs- und Versorgungssysteme gegeben, bevor abschließend ein Ausblick erzeugt wird, wie sich Genuss, Gesundheit, Arbeit und Märkte in der Altersstruktur verändern werden.

Als Referenten konnten hochkarätige Experten gewonnen werden, wie Frau Prof. Dr. Ulrike Kleiner von der Hochschule Anhalt, Herr Dr. Thomas Reiche vom Zentralen Institut des Sanitätsdienstes der Bundeswehr, Frau Doris Blechschmidt vom Landesverband der Lebensmittelkontrolleure Thüringen e.V., Frau Dr. Margit Bölts von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V., Frau Marketa Schellenberg von der Agentur für nachhaltige Gastronomie Vair Food, Herr Joachim Bruder vom Universitätsklinikum Frankfurt, Herr Antonio Rizzo von der ic-consultants GmbH & Co. KG, Frau Prof. Dr. Astrid Klingshirn von der Hochschule Albstadt-Sigmaringen, Herr Andreas Giel von GIEL Planungsgesellschaft

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: NASSDE53

mbH Architekten + Ingenieure und Frau Prof. Dr. Stephanie Hagspihl von der Hochschule Fulda.

Erneut wird in einem fachlich hochkarätigem HKI Forum wichtiger Input für die tägliche und vor allem zukünftige Arbeit von Fachplanern, Planenden Ingenieuren, Architekten, Investoren, Wirtschaftsleitern, Küchenleitern, Köchen, Betreibern, Caterern von Krankenhäusern, Rehakliniken, Altenheimen und -einrichtungen, Mitarbeitern des Großküchenfachhandels, Geräteherstellern, Überwachungsbehörden, Menübringdiensten, Mahlzeitenproduzenten sowie Studierenden entsprechender Fakultäten und Studiengängen gegeben.

Für diejenigen, die bereits einen Tag früher 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), dem Verband der Fachplaner Gastronomie – Hotellerie – Gemeinschaftsverpflegung e.V. (VdF) als anerkannte externe Bildungsveranstaltung zugelassen und wird von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) sowie vom Verband der Küchenleitung e.V. (VKK) unterstützt.

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 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
---	---	--	--	---

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