



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 10.03.2016

HKI Forum "Großküchentechnik im Fokus von Verordnungen, Richtlinien und Normen"

Der Fachverband Großkücheneinrichtungen im HKI Industrieverband Haus-, Heiz- und Küchentechnik e.V. veranstaltet am 7. Juni 2016 ein Forum unter dem Titel „Großküchentechnik im Fokus von Verordnungen, Richtlinien und Normen“.

In diesem 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 Sicherheit, Hygiene, Installation und Umwelt behandelt.

Einleitend setzt sich Herr Thilo Schmidt vom Deutschen Institut für Normung mit den Zusammenhängen zwischen Richtlinien, Verordnungen und Normen in der Rechtsordnung auseinander.

Im Themenblock "Sicherheit" wird die Niederspannungs- oder Maschinen-Richtlinie von Herrn Winfried Wolfrum, Ingenieurbüro Wolfrum, die Richtlinie über elektromagnetische Felder und –verträglichkeit sowie über Funkanlagen von Herrn Wilfried Meier, Phoenix Testlab GmbH, und der Bereich der gewerblichen Gasgeräte in Anlagen für Gastronomie und Küche von Frau Anke Kaltenmaier, DVGW-Forschungsstelle am Engler-Bunte-Institut des Karlsruher Instituts für Technologie, vertiefend dargestellt.

In der Themenstellung "Installation" betrachtet der Geschäftsführer der GIF ActiveVent GmbH, Herr Volker Eckmann, Einrichtungen zur Be- und Entlüftung von gewerblichen Küchen unter Berücksichtigung von VDI 2052 und EN 16282. Druckfeste flexible Schlauchverbindungen für Trinkwasserinstallationen sowie Vermehrung von Mikroorganismen auf Werkstoffen für den Trinkwasserbereich werden von Herrn Dr. Peter Marquardt, Marquardt- Kleb-, Dicht- und Beschichtungsstoffe e.K., unter die Lupe genommen.

Der Vortrag von Herrn Dr. Marquardt spielt auch direkt mit in das Thema „Hygiene“ hinein. Aufgegriffen wird dieser Block dann von Frau Dr. Christa Hilmes von der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe mit der Umsetzung des Lebensmittelhygienerechts und der Trinkwasserverordnung. Den Anforderungen an Materialien und Gegenständen aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, widmet sich anschließend Herr Dr. Rüdiger Baunemann von PlasticsEurope Deutschland e.V..

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

Den Schwerpunkt „Umwelt“ übernimmt schließlich Frau Dr. Andrea Harrer von der Bundesanstalt für Materialforschung und –prüfung. Sie berichtet über die Richtlinie zur Schaffung eines Rahmens für die Festlegung von Anforderungen an die umweltgerechte Gestaltung energieverbrauchsrelevanter Produkte im Bereich der Kälte- und Großküchentechnik.

Bei der Zusammenstellung der Inhalte wurde auch diesmal wieder viel Wert auf den Praxisbezug zur täglichen Arbeit von Fachplanern, Mitarbeitern des Großküchenfachhandels, Investoren, planenden Ingenieuren und Architekten von gastronomischen Einrichtungen, Großküchen und Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen, Wirtschaftsleitern, Caterern, Restaurantleitern und Hotelleitern gelegt.

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.

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