



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 06.09.2016

HKI Forum Profiküche: standardisiert, optimiert, vernetzt

Der Fachverband Großkücheneinrichtungen im HKI Industrieverband Haus-, Heiz- und Küchentechnik e.V. setzt am 15. Dezember 2016 seine erfolgreichen Foren fort. Erstmals findet ein HKI Forum im Internationalen Congresscenter Stuttgart in Kooperation mit der Landesmesse Stuttgart statt.

Nach dem erfolgreichen Einsatz von digitalen Systemen in den Großküchenbereich mittels App und mobilen Endgeräten zur Überwachung erfolgt in der Profiküche von morgen eine digitale Vernetzung von Systemen und Technik. Küche 4.0 verfügt ausschließlich über Großküchengeräte die untereinander digital vernetzt sind, was dazu führt, dass die zu verarbeitenden Lebensmittel ihr Schicksal selbst in die Hand nehmen. Nicht der Koch steuert den Produktionsprozess, sondern die Lebensmittel optimieren eigenständig innerhalb der gesamten Produktionsstufen dabei sämtliche Arbeitsabläufe unter Einhaltung festgelegter Standards wie Temperaturen, Zeiten, Ressourcenverbräuche bis hin zur Einhaltung der HACCP Vorgaben. Geräte melden sich bevor es ihr Besitzer tut und fordern frühzeitig Servicedienstleistungen an. Die Profiküche von morgen steht in direktem Zusammenhang mit dem Fachkräftemangel von heute und trägt durch seine Digitalisierung zur Entlastung der Küchenmitarbeiter bei.

Die HKI Weiterbildungsveranstaltung geht über die Thematik App und Endgeräte hinaus, greift die Thematik Profiküche und Digitalisierung gebündelt auf und lädt die Teilnehmer in die Großküche von morgen ein.

Das Forum beginnt mit einer *Hinführung* zum Thema, indem man sich mit der Frage auseinandersetzt, wie sich die geopolitische Lage für die Branche in der Welt von TTIP und Brexit verändern wird. Die Betrachtung wie man von der Kommunikations-Referenzarchitektur für Industrie 4.0 in die Großküche kommt schließt sich an. Der Themenblock *Infrastruktur* startet mit der Frage „Wie kommt das 4.0 in die Küche?“. Anschließend wird die technische Infrastruktur der Küche 4.0 betrachtet – ist es wirklich so, dass der Planer auf den Hersteller wartet? Eine Simulation und Optimierung von Betriebsabläufen in der Gemeinschaftsverpflegung schließt sich an. Zielstrebig geht es in die *Praxis* der Profiküche, indem automatisierte Abläufe mit Konzept aufgezeigt werden, man sich mit der Thematik von digitalen Serviceprozessen auseinandersetzt und der Frage nachgeht was passiert, wenn die Geräte vernetzt sind, aber die Service-Hotline besetzt ist. Anschließend weht ein europäischer Wind in der Küche, denn es wird dargestellt, wie lufttechnische Ausführungen gewerblicher Küchen erfolgen. Abschließend wird die

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@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

Prozesskette der Zukunft beleuchtet und der Fachkräftemangel von heute in der Profiküche von morgen diskutiert.

Als Referenten konnten hochkarätige Experten gewonnen werden, wie Herr Dipl.-Ing. Frank Wagner vom FCSI Foodservice Consultants Society International Deutschland-Österreich e.V., Herr Stefan Hoppe von der OPC Foundation, Herr Rainer Herrmann von der m2m Systems GmbH, Herr Dipl.-Ing. Antonio Rizzo von der GIEL Planungsgesellschaft mbH, Herr Dr.-Ing. Volker Emmerich von der emtecon GmbH, Herr Gerorg Brinkmann von der BRIMATO Catering Automation Technology GmbH, Herr Eric Desche von der Warranty Solutions GmbH, Herr Volker Eckmann von der GIF ActiveVent GmbH, Herr Detlef Voss als unabhängiger Großküchenfachplaner und Frau Prof. Dr. Stephanie Hagspihl von der Hochschule Fulda.

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 Teilnehmer und Referenten, die bereits am Vorabend anreisen möchten, bietet die HKI Geschäftsstelle ein vorweihnachtliches Abendessen, zum 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.

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@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@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