



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 12.09.2017

Hello Kitchen 4.0_we connect you: Die Branche macht die Großküche intelligent

Der HKI Fachverband Großkücheneinrichtungen veranstaltet seine Weiterbildung erneut bei der Messe Stuttgart

Die etablierte Veranstaltungsreihe des Fachverbands Großkücheneinrichtungen im Industrieverband Haus-, Heiz-, und Küchentechnik e. V. (HKI) geht in die nächste Runde und veranstaltet das erfolgreiche HKI-Forum am 14. Dezember ein weiteres Mal im Internationalen Congresscenter Stuttgart. Der Verband ist bereits seit 2010 Partner der Intergastra, eine der wichtigsten europäischen Fachmessen für Gastronomie und Hotellerie.

Um wettbewerbsfähig zu bleiben, sind Flexibilität und Individualität in der Großküche gefragt. Der Großküche von morgen steht ein massiver Umbruch bevor, in dem sich ganze Arbeitsabläufe verändern werden.

Kitchen 4.0: Aufbruch in die vernetzte Großküche

Die Küche 4.0 bietet schon jetzt unzählige Möglichkeiten. Doch besonders traditionsreiche Familienunternehmen haben auch neue Herausforderungen zu meistern. So ist der Weg zur Smart Kitchen nicht allein mit intelligenten Großküchengeräten zu bestreiten. Großküchengeräte, die mit Lebensmitteln Informationen austauschen und bei Bedarf selbstständig einen Servicetechniker um Hilfe bitten? In der Großküche 4.0 wird diese Vision Realität. Die Gemeinschaftsverpflegung vernetzt sich dank modernster Kommunikationstechnik zu einem selbstlernenden System, einer sogenannten Smart Kitchen. Die Basis dieser modernen industriellen Revolution bildet das Internet der Dinge (IoT), das den ständigen Datenaustausch zwischen sämtlichen Beteiligten ermöglicht – vom Essensteilnehmer über die Lagerhaltung bis hin zum Großküchengerät. So werden sämtliche Zubereitungs- und Logistikprozesse digital miteinander verknüpft – das Ergebnis ist eine intelligente, effiziente Großküche 4.0.

Predictive Maintenance: Hellseher im Maschinenraum

Früher musste ein Großküchengerät erst ausfallen, bis es repariert wurde. Heute erkennt intelligente Großküchentechnik eine Störung bevor sie auftritt. Predictive Maintenance – die vorausschauende Instandhaltung und Wartung – kann enorme Kosten sparen. Nötig für eine integrierte Fernüberwachung per Software sind integrierte Sensoren, die zum Beispiel die Vibration, Temperatur oder Feuchtigkeit messen. Instandhaltung und Wartung sind auch

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

Bestandteile von Building Information Modeling (BIM). Dieses umfasst u.a. noch zusätzliche Faktoren wie Planung, Bau und Betrieb. BIM bedeutet daher nicht allein die Einführung einer neuen Software bei den Großküchenfachplanern, sondern muss als neue Arbeitsmethode der gesamten Wertschöpfungskette verstanden werden.

Smart Working: Arbeiten in der digitalen Welt von morgen

Die Branche beklagt einen deutlichen Mangel an qualifizierten Köchen/-innen, Restaurantfachmänner/-frauen und Küchenleitern/innen. Da standardisierte, einfache Tätigkeiten in der Großküche 4.0 zunehmend von intelligenter Großküchentechnik übernommen werden, steigt der Bedarf an fundierten IT-Kenntnissen. Es muss sich mit der Frage auseinander gesetzt werden, ob klassische Berufe aussterben werden und ob eine zunehmende Digitalisierung die soziale Kompetenz ersetzen kann.

Cobots: Mensch und Maschine – Ein Team der Spitzenklasse

Nicht mehr nur vorprogrammierte Programme bei Großküchengeräten anwählen, sondern auf die Küchenmitarbeiter reagieren: Collaborative Robots eröffnen eine völlig neue Form der Zusammenarbeit in dem sie direkt mit den Küchenmitarbeitern in Kontakt stehen und so Hand in Hand mit ihren menschlichen Kollegen in der Küche arbeiten. Forscher haben schon heute Robotern das Kochen gelehrt, monotone und körperlich anstrengende Tätigkeiten bleiben den Küchenmitarbeitern erspart - diese können sich auf anspruchsvolle und kreative Tätigkeiten konzentrieren.

Industrial Safety: Cybersecurity und –warefare

Der Einsatz von intelligenter Großküchentechnik ist auch in klein- und mittelständischen Unternehmen keine Seltenheit mehr. Besonders kleinere Einrichtungen stehen einer Großküche 4.0 aber häufig noch etwas skeptisch gegenüber. Ihr Hauptgrund: die fehlende Datensicherheit. Um diesen Risiken entgegenzuwirken, müssen verfügbare und neue Möglichkeiten der Datensicherheit betrachtet, herkömmliche Sicherheitssysteme optimiert und gezielte Strategien gegen Cyberangriffe entwickelt werden.

Hochkarätige Referenten aus Wirtschaft, Verbänden und Forschung vermitteln aktuelle Entwicklungen und diskutieren mit den Teilnehmern: Rainer Herrmann (m2m systems GmbH), Klaus Sczesny (Hoffnungstaler Stiftung Lobetal), Detlef Meißner (Gastroperspektiv GmbH), Leszek Herrmann (Rieber GmbH & Co. KG), Rudolf Lacher und Jan-Hendrik Molzahn (Lacher Großküchensysteme GmbH), Dominik Heijnk (HKI e.V.), Jörg Jendryny (GV-Konzepte GmbH), Ulf D. Posé (Akademie des Senats der Wirtschaft e.V.), Dr. Hansruedi Früh (F&P Robotics AG), Prof. Michael Beetz und Jan-Hendrik Worch (Bremer Forschungslabor am Institut für künstliche Intelligenz) und Ernst Esslinger (HOMAG GmbH).

Das HKI Forum bietet seit einigen Jahren wertvolle Anregungen für die tägliche Arbeit von Fachplanern, Planenden Ingenieuren, Architekten, Investoren, Wirtschaftsleitern, Küchenleitern, Köchen, Betreibern, Caterern, Experten des Großküchenfachhandels, Geräteherstellern sowie Studierenden entsprechender Fakultäten und Studiengänge.

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:

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

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