



## 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 18.04.2018

### HKI Forum „Standards für die Großküche der Zukunft“

Der Fachverband Großkücheneinrichtungen im HKI Industrieverband Haus-, Heiz- und Küchentechnik e.V. veranstaltet am 20. Juni 2018 ein Forum zum Thema „Standards für die Großküche der Zukunft“ in seiner Geschäftsstelle in Frankfurt am Main.

Die Planung und das Betreiben von Großküchen, aber auch die Konstruktion der zu verwendenden Küchengeräte, werden von ähnlichen Faktoren beeinflusst. Hierzu gehören unter anderem die Sicherheit elektrischer Geräte, Digitalisierung in der Speissherstellung sowie Hygieneanforderungen und -ausführungen von Großküchen und Geräten. Unterschiedlich sind lediglich die jeweiligen Perspektiven. Standards erleichtern allen beteiligten den Arbeitsalltag, da die unterschiedlichen Perspektiven darin ihren Konsens finden. Normgerecht entwickelte Geräte und Einrichtungen ermöglichen die norm- und sachgerechte Planung und dadurch letztendlich den reibungslosen Betrieb der Großküche. Aus diesem Grund soll bei der Veranstaltung ein tieferer Einblick in die relevanten Standards gewährt werden.

Dieses Forum wird sich zunächst mit den notwendigen *Hygieneanforderungen und -ausführungen* auseinandersetzen. Es werden von Herrn Dr. Thomas Reiche (Zentrales Institut des Sanitätsdienstes der Bundeswehr), die Anforderungen zur Planung, Konstruktion und zum Betreiben von Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung nach DIN 10506 und unter Berücksichtigung von DIN 10508, DIN 10526 und DIN 10536 aufgezeigt. Daran anknüpfend wird Herr Dipl.-Wirtsch.-Ing. Udo Baitinger (Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe) die hygienegerechte Konstruktion und hygienebezogene Risikobeurteilung von Großküchengeräten, nach umfangreicher Änderung der EN 1672-2, darstellen.

Anschließend werden im Bereich der *Küchenlüftung* die Elemente zur Be- und Entlüftung betrachtet und die Differenzen und Parallelen in VDI 2052 und EN 16282 von Herrn Volker Eckmann (GIF ActiveVent GmbH) aufgezeigt. Vertiefend wird er auf den Einbau und Betrieb von stationären Feuerlöschanlagen gemäß EN 16282-7 eingehen.

Im Bereich der *Sicherheit elektrischer Geräte und Maschinen* werden die Themen Kontaktdauer und Temperaturgrenzwerte für berührbare, heiße Oberflächen nach der Normenreihe IEC 60335 und EN ISO 13732-1 von Herrn Dipl.-Ing. Volker Siede (HKI Industrieverband Haus-, Heiz- und Küchentechnik e.V.) dargestellt. Es wird von Herrn Dipl.-Ing. Holger Kühlmeyer (VDE Prüf- und Zertifizierungsinstitut GmbH) die Frage

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

beantwortet, wann Cyber Security, Datensicherheit und Angriffsprotection in die IEC 60335-1 aufgenommen wird.

Abschließend wird im Gebiet der zunehmenden *Digitalisierung* die Kommunikationsschnittstelle OPC UA für gewerbliches Küchenequipment nach DIN SPEC 18898-1 von Herrn Dr. Wolfgang Mahnke (ascolab GmbH) vorgestellt. Diese lässt alle Großküchengeräte miteinander bereits in naher Zukunft kommunizieren. Die Fragestellung wie die Umsetzung der neuen Funkanlagenrichtlinie 2014/53/EU ohne harmonisierte Normen erfolgen soll und welche Auswirkungen dies u.a. auf Geräte mit integrierter Funkeinrichtung hat, betrachtet Herr Dipl.-Ing. Oliver Brumm (TÜV Rheinland LGA Products GmbH) und bildet dadurch den Abschluss des Forums.

Die Themen im Überblick:

- Anforderungen zur Planung, Konstruktion und zum Betreiben von Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung nach DIN 10506 und unter Berücksichtigung von DIN 10508, DIN 10526 und DIN 10536
- Hygienegerechte Konstruktion und hygienebezogene Risikobeurteilung von Großküchengeräten nach der überarbeiteten EN 1672-2
- Elemente zur Be- und Entlüftung: Differenzen und Parallelen in VDI 2052 und EN 16282
- Der Einbau und Betrieb von stationären Feuerlöschanlagen gemäß EN 16282-7
- Verbrennungsschwellen, Kontaktdauer, Temperaturgrenzwerte für berührbare heiße Oberflächen nach der Normenreihe IEC 60335 und EN ISO 13732-1
- Wann werden Cyber Security, Datensicherheit und Angriffsprotection in die IEC 60335-1 aufgenommen?
- Die Kommunikationsschnittstelle OPC UA für gewerbliches Küchenequipment nach DIN SPEC 18898-1
- Wie erfolgt die Umsetzung der neuen Funkanlagenrichtlinie 2014/53/EU ohne harmonisierte Normen und welche Auswirkungen hat dies u.a. auf Geräte mit integrierter Funkeinrichtung?

Damit die Teilnehmer aus der Veranstaltung den größtmöglichen Nutzen ziehen können, wurde bei der Zusammenstellung der Inhalte viel Wert auf den aktuellen Praxisbezug zur täglichen Arbeit gelegt, insbesondere auf den von Führungskräften und Mitarbeitern aus den Bereichen Vertrieb, Entwicklung, Qualitätskontrolle und Betriebsorganisation. Das Forum richtet sich daher an Hersteller, Fachplaner, Mitarbeiter des Großküchenfachhandels, Investoren, planende Ingenieure und Architekten in Zusammenhang mit Großküchentechnik für gastronomische Einrichtungen, Großküchen und Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen.

Um sich den Stress der Anreise am Tag des Forums zu ersparen, bietet die HKI Geschäftsstelle am Vorabend ein Get-Together mit gemeinsamen Abendessen und Kennenlernen für Teilnehmer und Referenten an. 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.

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

Weitere Informationen und Anmeldungen unter  
<http://hki-online.de/de/grosskuechen-einrichtungen/hki-foren> oder:

HKI Industrieverband Haus-, Heiz- und Küchentechnik e.V.  
Fachverband Großkücheneinrichtungen  
Lyoner Straße 9  
60528 Frankfurt  
Tel.: 069-256268-109  
E-Mail: [helm@hki-online.de](mailto: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