

Pressemitteilung

Pressekontakt:

Gerd Fleischer | Tel.: +49 711 18560-2252 | Fax: +49 711 18560-2539 | gerd.fleischer@messe-stuttgart.de

Nr. 2

11. November 2016

Großküchen von morgen: HKI Forum diskutiert Digitalisierung

Der Fachverband für Großkücheneinrichtungen veranstaltet seine Weiterbildung erstmals auf der Messe Stuttgart

Die etablierte Veranstaltungsreihe des Fachverbands Großkücheneinrichtungen Industrieverband Haus-, Heiz,- und Küchentechnik e. V. (HKI) geht in die nächste Runde und veranstaltet das erfolgreiche HKI-Forum am 15. Dezember erstmals im Internationalen Congresscenter Stuttgart. Der Verband ist bereits seit 2010 Partner der Intergastra, eine der wichtigsten europäischen Fachmessen für Gastronomie und Hotellerie, und verstärkt mit der Veranstaltung die Zusammenarbeit mit der Messe Stuttgart. Nachdem digitale Systeme bereits durch Apps und mobile Endgeräte Einzug in die Großküchen erhalten haben, geht die Vernetzung von Systemen und Technik in der Küche 4.0 weiter. Die Steuerung der Produktionsprozesse liegt nicht mehr alleine beim Koch: Unter dem Leitgedanken „Profiküche: standardisiert, optimiert, vernetzt“ zeigt das HKI Forum auf, wie Lebensmittel zunehmend Produktionsprozesse eigenständig steuern und dabei festgelegte Standards wie Temperaturen, Zeiten, Ressourcenverbräuche und HACCP-Vorgaben einhalten. Neben der Prozesssicherheit mit Hilfe der digitalen Vernetzung ist auch die Entlastung von Mitarbeitern ein wichtiger Aspekt dieser Entwicklung in Großküchen.

„Wie kommt das 4.0 in die Küche?“

Die HKI Weiterbildungsveranstaltung in Stuttgart startet mit einer Betrachtung der Rahmenbedingungen für die Branche vor dem Hintergrund von TTIP und Brexit. Der Themenblock „Infrastruktur“ wirft die Frage „Wie kommt das 4.0 in die Küche?“ auf und betrachtet Betriebsabläufe in der Gemeinschaftsverpflegung. Im Themenblock „Praxis“ werden automatisierte Abläufe in Profiküchen wie auch digitale Serviceprozesse beleuchtet. Wichtige Bausteine und Themen im Forum sind lufttechnische Lösungen, die Prozesskette der Zukunft und der Fachkräftemangel in den Profiküchen von morgen. Hochkarätige Referenten aus Wirtschaft, Verbänden und Forschung vermitteln aktuelle Entwicklungen und diskutieren mit den Teilnehmern: Frank Wagner (FCSI), Stefan Hoppe (OPC Foundation), Rainer Herrmann (m2m Systems GmbH), Volker Emmerich (emtecon GmbH), Georg Brinkmann (BRIMATO Catering Automation Technology GmbH), Eric Desche (Warranty Solutions GmbH), Volker Eckmann (GIF ActiveVent GmbH), Detlef Voss (Großküchenfachplaner) und Prof. Dr. Stephanie Hagspihl (Hochschule Fulda).

Das HKI Forum bietet seit einigen Jahren wertvolle Anregungen für die tägliche Arbeit von Fachplanern, Köchen, Betreibern, Catering-Betrieben,

Ideelle und fachliche Träger:Hotel- und Gaststätten-
verband DEHOGA
Baden-Württemberg e.V.Landesinnungsverband
der Konditoren
Baden-Württemberg**Messe Stuttgart**Landesmesse Stuttgart GmbH
Messepiazza 1
70629 Stuttgart (Germany)Tel.: +49 711 18560-0
Fax: +49 711 18560-2440
info@messe-stuttgart.de
www.messe-stuttgart.deAmtsgericht Stuttgart:
HRB 585Aufsichtsratsvorsitzender:
Staatssekretär
Peter Hofelich MdLGeschäftsführer:
Roland Bleinroth
Ulrich Kromer von Baerle
(Sprecher der
Geschäftsführung)

Großküchen-Fachhändlern und Studenten aus diesen Bereichen. 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 externe Bildungsveranstaltung anerkannt.
Weitere Informationen und Anmeldung auf www.hki-online.de/de/grosskuechen-einrichtungen/hki-foren

Über die Intergastra:

Die ganze Welt des Gäste-Business – das ist der Anspruch der Intergastra, eine der europäischen Top-3-Fachmessen für Gastronomie und Hotellerie in Stuttgart. Das breitgefächerte Angebot brachte 2016 auf über 100.000 Quadratmetern über 96.000 Besucher mit rund 1.300 Aussteller aus dem In- und Ausland zusammen. Die Veranstaltung wächst weiter und wird 2018 eine Fläche von 110.000 Quadratmeter belegen. Damit wird der dynamische Branchentreff den hohen Anspruch gerecht und erhält von ausstellenden Unternehmen sowie Fachbesuchern regelmäßig Bestnoten. Küchentechnik und Food, Hotel und Ambiente, Getränke, Kaffee, Dienstleistungen und handwerklich hergestelltes Speiseeis – das sind die Themen, zu denen sich die Fachbesucher aus dem In- und Ausland informieren und dabei auch über den Tellerrand blicken können. In Stuttgart schlägt das gastronomische Herz Europas und bietet mit der Intergastra die erste Messe zum Jahresanfang mit Innovationen, Trends und vielfältigen Möglichkeiten zum fachlichen Austausch.

Mehr Informationen, Text und Pressefotos unter www.intergastra.de
www.facebook.com/intergastra
www.twitter.com/intergastra

Die ganze Welt
des Gäste-Business
World of hospitality

Messe Stuttgart
03. – 07.02. 2018
www.intergastra.de

Ideelle und fachliche Träger:

Hotel- und Gaststätten-
verband DEHOGA
Baden-Württemberg e.V.

Landesinnungsverband
der Konditoren
Baden-Württemberg

Messe Stuttgart



Landesmesse Stuttgart GmbH
Messepiazza 1
70629 Stuttgart (Germany)

Tel.: +49 711 18560-0
Fax: +49 711 18560-2440
info@messe-stuttgart.de
www.messe-stuttgart.de

Amtsgericht Stuttgart:
HRB 585

Aufsichtsratsvorsitzender:
Staatssekretär
Peter Hofelich MdL

Geschäftsführer:
Roland Bleinroth
Ulrich Kromer von Baerle
(Sprecher der
Geschäftsführung)