

### **Wirtschaft – Service und laufende Projekte**

- Markt, Marktbeobachtung und Statistik: HKI-Mitglieder können ihre Stellung am Markt kontinuierlich anhand der Fachabteilungsstatistik überprüfen und Trends frühzeitig entdecken.
- Regelmäßige Branchengespräche ermöglichen den Austausch mit anderen Branchenteilnehmern über den Markt und über gemeinsame Probleme.
- Inlandsmessen: durch Vertreter in den Ausstellerbeiräten kann der HKI-Verband als Mittler zwischen Messengesellschaften und Ausstellern auftreten und die Interessen seiner Mitglieder und der Branche koordiniert vertreten.
- Auslandsmessen: der HKI-Verband organisiert gemeinsam mit dem Messeausschuss der deutschen Wirtschaft (AUMA) von der öffentlichen Hand geförderte Gemeinschaftsbeteiligungen deutscher Unternehmen. Hier kann mit deutlichen Einsparungen für die Aussteller gerechnet werden!
- Informationen zu Wirtschaftsfragen, gesetzlichen Rahmenbedingungen und Kontaktabbahnungen übernimmt die HKI-Geschäftsstelle aus Eigeninitiative aber natürlich auch auf Anfrage der Mitglieder.
- Organisation und Durchführung von Infoveranstaltungen für Mitglieder (z.B. WEEE-Richtlinie, Geräte- und Produktsicherheit, Sachmängelhaftung) und Endkunden (unter Mitwirkung der Mitgliedsunternehmen)
- Politische Einflussnahme: Der HKI ist als Interessenvertreter sowohl auf nationaler, als auch auf europäischer Ebene aktiv. Dabei pflegt der Verband enge Zusammenarbeit mit anderen Verbänden und Organisationen wie beispielsweise EFCEM oder dem ZVEI, denen der HKI angehört.

### **Normung und Technik - Service**

- Erstellung von Normen/Standards für Großküchengeräte auf Initiative und unter Mitwirkung der Industrie:  
Berücksichtigung der Industrieposition, Vermeidung der Realisierung überzogener Forderungen anderer Kreise, präventives Aufgreifen absehbarer gesetzlicher Regelungen der EU und nationaler Behörden im Sinne der Industrie sowie Vermeidung kostenintensiver „Umkonstruktionen“ der Geräte.
- Kontinuierliche Information über technische Neuigkeiten und Trends, Beratung und Hilfestellungen in technischen Einzelfragen.
- Vertretung der Industrieposition gegenüber Behörden (z.B. BGN) und Kooperation mit relevanten Kreisen (Versicherungswirtschaft, TÜV, BGN, Lebensmittelkontrolleure, Fachplaner, Fachhändler).
- Lobbying auf „technischer“ Ebene gegenüber der EU und nationaler Behörden/Einrichtungen um die Rahmenbedingungen bei Konstruktion, Fertigung, dem Einsatz und der Verwendung von Großküchengeräten zu verbessern bzw. im Sinne der Industrie zu beeinflussen.
- Kostenreduzierung bei Zulieferteilen (z.B. Rollen) durch Standardisierung.

### **Normung und Technik – aktuelle Projekte**

- **„Wasser“** im Lebensmittelbereich und in der Großküche: Wasseraufbereitung und -entsorgung, Hygiene, Wasseranschluss von Geräten und Rückflusssicherung, Entkarbonisierungsanlagen, wassertechnische Sicherheit elektrisch betriebener Geräte, Fettabscheidung.
- **Lebensmittelhygiene:** Reinigbarkeit der Geräte und Installationen sowie Migration von in Geräten verwendeten Werkstoffen in Lebensmittel (Stichwort: Nickelmigration).
- **Induktionstechnik:** speziell ausgestaltete technische Standards und Normen existieren bislang nicht. Deshalb: präventives Aufgreifen um Einfluss der Industrie sicherzustellen.
- **Elektroschrottrichtlinie (WEEE)** = neue Rahmenbedingungen bezüglich der Entsorgung von Elektroaltgeräten mit einem mittelfristigen Einfluss auf die Gerätekonstruktion. Hier: Berücksichtigung in der Gerätenormung.
- **Energy-related-Products-Richtlinie der EU (ErP)** = gesetzlicher Rahmen für Entwicklung und Design von energiebetriebenen Produkten. Ziel aus Industriesicht: Vermeidung nicht-praktikabler Vorschriften und Minimierung zusätzlicher Produktionskosten.

**Weitere Beispiele:** Niederspannungsrichtlinie, Maschinenrichtlinie, Richtlinie über elektromagnetische Verträglichkeit, Ergonomie (Schallemissionen, Temperaturen berührbarer Oberflächen).