



PRESSEINFORMATION

HKI Forum „Richtlinien, Verordnungen und Normen im Rahmen der Großküchentechnik“ am 5. Juni 2013

Praxisrelevante Informationen und Tipps von Experten über die Bedeutung von Verordnungen und Richtlinien im Rahmen der Großküchentechnik in Zusammenhang mit nationalen und europäischen Normen

he. FRANKFURT, 16. April 2013. Der Fachverband Großkücheneinrichtungen im HKI Industrieverband Haus-, Heiz- und Küchentechnik e.V. veranstaltet am 5. Juni 2013 ein Forum unter dem Titel „Richtlinien, Verordnungen und Normen im Rahmen der Großküchentechnik“.

Experten aus der Praxis berichten über die Bedeutung von relevanten Verordnungen und Richtlinien in Zusammenhang mit der Großküchentechnik sowie den entsprechenden nationalen und europäischen Normen.

Im Einzelnen werden folgende Inhalte vertiefend aufgegriffen:

Block: Sicherheit

- Niederspannungs- und Maschinen-Richtlinie
- Gasgeräte richtlinie
- Druckgeräte richtlinie
- Allgemeine-Produkt-Sicherheits-Richtlinie
- Richtlinie über elektromagnetische Felder und Verträglichkeit

Block: Hygiene

- Lebensmittelhygiene-Verordnung
- EU-Zulassung von Großküchen
- Verordnung über die Qualität von Wasser für den menschlichen Gebrauch
- Vermehrung von Mikroorganismen auf Werkstoffen für den Trinkwasserbereich
- Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen

Block: Installation

- Installation von gewerblichen Gasgeräten in Anlagen für Gastronomie und Küche
- Druckfeste flexible Schlauchleitungen für Trinkwasser-Installationen
- Arbeiten in Küchenbetrieben – BGR 111

Block: Umwelt

- WEEE - Elektro- und Elektronikgeräte-Abfall
- RoHS - Richtlinie zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten
- Reach - Registrierung, Bewertung, Zulassung und Beschränkung von Chemikalien

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.



- ErP-Richtlinie zur umweltgerechten Gestaltung energiebetriebener Produkte

In angenehmer Atmosphäre haben die Teilnehmer während den Vorträge reichlich Gelegenheit die Diskussion mit Referenten und Teilnehmern fortzuführen und die Gespräche zu vertiefen.

Das Forum richtet sich an Fachplaner, Mitarbeiter des Großküchenfachhandels, Investoren, planende Ingenieure und Architekten von gastronomischen Einrichtungen, Großküchen und Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen; aber auch Wirtschaftsleiter, Caterer, Restaurantleiter und Hotelleiter sind gerne willkommen.

Es werden Experten nachfolgender Institutionen zur Verfügung stehen:

- BAV Institut GmbH
- BGN Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe
- DVGW Deutscher Verein des Gas- und Wasserfaches e. V.
- HKI Industrieverband Haus-, Heiz- und Küchentechnik e.V. Büro Brüssel
- KAN Kommission Arbeitsschutz und Normung
- PlasticsEurope Deutschland e. V.
- VDMA Verband Deutscher Maschinen- und Anlagenbau e.V. und
- Zentek GmbH & Co. KG.

Das HKI Forum ist als zertifizierte Bildungsveranstaltung zum Fachkundenachweis des Verbandes der Fachplaner e.V. (VdF) zugelassen.

Weitere Informationen und Anmeldung:

HKI Industrieverband
Haus-, Heiz- und Küchentechnik e.V.
Lyoner Straße 9
60528 Frankfurt

Mail: [helm\(at\)hki-online.de](mailto:helm(at)hki-online.de)

Tel.: 069-256268-109

Fax: 069-256268-100

Abdruck frei, Beleg erbeten an:

HKI Industrieverband Haus-, Heiz- und Küchentechnik e.V.

Postfach 71 04 01

60494 Frankfurt am Main