



PRESSEINFORMATION

**HKI Forum „Gas vs. Elektro in der Großküche - Vor- und Nachteile“
am 18. September 2013**

Praxisrelevante Informationen und Tipps von Experten über die Vor- und Nachteile des Einsatzes von Gas oder Elektro in der Großküche.

pe. FRANKFURT, 27. Mai 2013.

Der Fachverband Großkücheneinrichtungen im HKI Industrieverband Haus-, Heiz- und Küchentechnik e.V. veranstaltet am 18. September 2013 ein Forum unter dem Titel „Gas vs. Elektro in der Großküche - Vor- und Nachteile“.

Experten aus der Praxis berichten über technisch grundlegende und geräte-spezifische Aspekte bei der Nutzung von Gas oder Elektro in der Großküche.

Im Einzelnen werden folgende Inhalte vertiefend aufgegriffen:

- Grundlagen zur Entwicklung der Energiemedien in der Großküche
- Zukunftsweisende Perspektive aus Sicht der Energieversorger
- Berechnungsmodell zur Darstellung der Unterschiede zwischen Gas und Elektro in der Großküche
- Sicherheitstechnische Anforderungen bei der Verwendung von Gas oder Elektro
- Anforderungen an die Lüftungssysteme in Gewerbeküchen bei Nutzung der unterschiedlichen Energiemedien
- Unterschiede bei Gas- und Elektrokochstellen (Technisch, Handhabung, etc.)
- Besonderheiten bei Gas- und Elektroheißluftdämpfern
- Unterschiede bei der Nutzung von Gas und Elektro in der horizontalen Kochtechnik

In angenehmer Atmosphäre haben die Teilnehmer während der 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 unter anderem Experten nachfolgender Institutionen zur Verfügung stehen:

- BGN Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe
- DVGW Deutscher Verein des Gas- und Wasser-faches e.V.
- HAW Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg
- KIWA Gas Technology B.V.

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.

INDUSTRIEVERBAND
HAUS-, HEIZ- UND
KÜCHENTECHNIK E.V.



Seit 1949
im Dienste
der Industrie

- Küppersbusch Großküchentechnik GmbH
- MKN Maschinenfabrik Kurt Neubauer GmbH & Co. KG
- Verbundnetz Gas AG

Das HKI 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 worden.

Veranstaltungsort ist die HKI-Geschäftsstelle in Frankfurt a.M.

Weitere Informationen und Anmeldung:

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

Nadine Petermann

Mail: petermann@hki-online.de

Tel.: 069-256268-114

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