



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 06.09.2018

Willkommen in der neuen Arbeitswelt der digitalen Großküche

Der HKI Fachverband Großkücheneinrichtungen veranstaltet seine Weiterbildung erneut bei der Messe Stuttgart

Die etablierte Veranstaltungsreihe des Fachverbands Großkücheneinrichtungen im Industrieverband Haus-, Heiz-, und Küchentechnik e. V. (HKI) geht in die nächste Runde. Das erfolgreiche HKI-Forum findet am 13. Dezember ein weiteres Mal im Internationalen Congresscenter Stuttgart statt. Der Verband ist bereits seit 2010 Partner der Intergastra, eine der wichtigsten europäischen Fachmessen für Gastronomie und Hotellerie.

Um wettbewerbsfähig zu bleiben, sind Flexibilität und Individualität in der Großküche gefragt. Der Großküche von morgen steht ein massiver Umbruch bevor, in dem sich ganze Arbeitsabläufe verändern werden. Keine Frage, der Trend hin zur „Küche 4.0“ und dem „Internet der Dinge“, in dem Großküchengeräte vernetzt sind und digital miteinander kommunizieren, ist in vollem Gange. Parallel dazu bahnt sich jedoch schon ein neuer Trend an, die Produktion wieder verstärkt mit einer menschlichen Note zu versehen. Muss sich die Branche womöglich schon heute mit der „Küche 5.0“ oder der kollaborierenden Küche auseinandersetzen?

Dieses Comeback der menschlichen Kreativität bei der Zubereitung von Mahlzeiten wird in erster Linie von der aktuellen Marktentwicklung der Branche getragen. Diese steht ganz im Zeichen der Produktindividualisierung. Denn die Essensteilnehmer fragen in immer höherem Grad nach individualisierten Speisen, so auch in der Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung. Die „vernetzte Belegschaft“ wird nach Umfragen bis zum Jahr 2020 der Standard bei Produktionsprozessen sein, so auch in der Außer-Haus-Verpflegung. Während Roboter unübertroffen in der standardisierten Produktion von einheitlichen Produkten sind, können sie ihnen jedoch nicht das „besondere Etwas“ geben. Für die „Maßanfertigung“ individueller Speisen benötigen sie Unterstützung und genau das macht die menschliche Note in der Mahlzeitenzubereitung auch weiterhin und in Zukunft sogar verstärkt unabdingbar.

Wer soll aber die Zubereitung individueller Speisen übernehmen? Es herrscht ein akuter Fachkräftemangel in der Großküche wobei auch ein Anstieg an offenen Lehrstellen jährlich zu verzeichnen ist. Es geht aber nicht nur um die sinkende Zahl von Bewerbern, sondern zunehmend auch um den Wertewandel im Arbeitsleben der Generationen Y und Z. Für diese Generationen stehen eine sinnvolle Beschäftigung, Work-Life-Balance, ein inspirierendes Arbeitsumfeld und neueste Kommunikationstechnik im Mittelpunkt. Wie kann die Großküche

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

sich diesen neuen Erwartungen stellen und als ein attraktiver Arbeitgeber wahrgenommen werden? Wie kann sich die Branche mit ihren Herstellern, Händlern, Planern und Betreibern verändern, um im Wettlauf um Fachkräfte und Talente zu den Siegern zu gehören?

Das zukunftsweisende HKI Forum wird sich genau mit dieser Fragestellung intensiv befassen, die Teilnehmer zielorientiert abholen, lebhaft einbeziehen und gemeinsame Lösungsansätze erarbeiten. Der Tag startet mit zwei Impulsvorträgen, die mit einer anschließenden Diskussion verbunden sind. Es werden von Herrn Dr. Sven Stadtmüller (Forschungszentrum Demografischer Wandel) die Themen Demografie, Wirtschaft und Soziales beleuchtet. Daran anknüpfend setzt sich Frau Dipl.-Kff. Andrea Oestervoß (DEKRA Personaldienste GmbH) mit der Generation-XYZ und den Herausforderungen für Unternehmen auseinander.

In einer sich anschließenden Expertenrunde wird die neue Arbeitswelt in der digitalen Großküche diskutiert. Rede und Antwort stehen: Frau Dipl.-Kff. Andrea Oestervoß (DEKRA Personaldienste GmbH), Herr Matthias Lahr (Rational AG), Herr Rainer Herrmann (m2m systems GmbH), Herr Dipl.-Ing. Marc-Oliver Schneider (kiconn GmbH), Herr Klaus Sczesny (Hoffnungstaler Stiftung Lobetal) und Herr Dr. Sven Stadtmüller (Forschungszentrum Demografischer Wandel).

Mit diesen Impulsen werden die Teilnehmer in einen Workshop entlassen, denn alle reden über die Großküche X.0 und die Generation XYZ, aber keiner weiß was genau zu tun ist. Ziel ist es herauszuarbeiten, wie Rahmenbedingungen für neue Fachkräfte, Motivation, Vertrauen und Zufriedenheit geschaffen werden können, um Image und Berufsstand zu sichern. Die Ergebnisse des Workshops werden anschließend vorgestellt und gemeinsam diskutiert. Bevor die Teilnehmer mit viel Input und Motivation die Heimreise antreten erfolgt abschließend eine Zusammenfassung und ein Ausblick.

Die Tagesmoderation werden Frau Ursula Hesselmann (Ursula Hesselmann Beratung & Training) und Herr Ralf Lang (jamVerlag GmbH) übernehmen.

Das HKI Forum bietet seit einigen Jahren wertvolle Anregungen für die tägliche Arbeit von Fachplanern, Planenden Ingenieuren, Architekten, Investoren, Wirtschaftsleitern, Küchenleitern, Köchen, Betreibern, Caterern, Experten des Großküchenfachhandels, Geräteherstellern sowie Studierenden entsprechender Fakultäten und Studiengänge.

Um sich den Stress der Anreise am Tag des Forums zu ersparen, bietet die HKI Geschäftsstelle am Vorabend ein Get-Together bei einem weihnachtlichem 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.

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

HKI Industrieverband Haus-, Heiz- und Küchentechnik e.V.
Lyoner Straße 9
60528 Frankfurt
Telefon: 069-256268-109
E-Mail: 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