



Einladung zur Pressekonferenz

Normen für die Branche - Die neue HKI/DIN-CD „Lüftung in gewerblichen Küchen“

- 27. September 2006 auf der hogatec in Düsseldorf -

Normung steht für Rationalisierung und Qualitätssicherung in Wirtschaft, Technik und Wissenschaft. Sie erleichtert die Beziehungen zwischen Lieferanten, Kunden und Anwendern, vereinfacht Konstruktion, Fertigung und Wartung und schafft sicherheitstechnische und qualitative Maßstäbe.

Normung und Standardisierung als Verfahren zur Schaffung allgemein anerkannter Regeln der Technik ist nicht umsonst. Allein der Einsatz und die Koordination der zahlreichen Experten, aufwendige Testverfahren und die Unterhaltung der „Normungsinfrastruktur“ erfordern entsprechende finanzielle Aufwendungen. Dies schlägt sich auch in den Bezugspreisen der Normentexte nieder.

Gemeinsam mit dem Deutschen Institut für Normung (DIN) geht der HKI-Verband nun neue Wege für den Bereich Großküchentechnik/Gemeinschaftsverpflegung:

Die neue HKI/DIN-CD

Mit der neuen HKI/DIN-CD „Lüftung in gewerblichen Küchen“ ist eine themenspezifische CD mit der relevanten Normenreihe DIN 18869 (Teile 1-7) aufgelegt worden, die ergänzende Verordnungen, Richtlinien und Informationsmaterialien enthält. Der Preis liegt bei rund 100 EURO.

Damit rechnet sich der Kauf der Normen in jedem Fall, beispielsweise zur Spezifikation benötigter Geräte bzw. Systeme und zur Erbringung von Planungsleistungen.

Die HKI/DIN-CD richtet sich an alle Branchenbeteiligte, wie z.B. Fachplaner, Fachhändler, Ingenieurbüros, Architekten, Kontroll-, Prüf- und Überwachungsorganisationen und natürlich auch an Endnutzer (Wirtschaftsleiter, Küchenchefs, Einkäufer, Betreiber von gewerblichen Küchen in Hotellerie, Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen). Kurz: an alle Personen und Kreise, die sich mit der Planung, der Einrichtung, der Modernisierung, dem Betrieb und der Gestaltung der Gemeinschaftsverpflegung beschäftigen.

Herausgeber ist der HKI Industrieverband Haus-, Heiz- und Küchentechnik e.V. und das DIN Deutsches Institut für Normung e.V., die Bezugsquelle ist die Beuth Verlag GmbH, 10772 Berlin.

Vorstellung der CD „Lüftung in gewerblichen Küchen“, 27.09.2006, hogatec

Pünktlich zur hogatec 2006 wird die HKI/DIN-CD „Lüftung in gewerblichen Küchen“ fertig gestellt. Sie erscheint in der Reihe Beuth Praxis, Fachgebiet Bauwesen.

Der HKI-Verband nimmt dies zum Anlass, der Fachöffentlichkeit die neue HKI/DIN-CD vorzustellen und lädt ein zur

Pressekonferenz

Normen für die Branche - Die neue HKI/DIN-CD „Lüftung in gewerblichen Küchen“

am 27. September 2006, 11.30 – 13.00 Uhr

Congress Center Düsseldorf (CCD.Süd - direkt an der Messe), Raum 7 B

Leitung: Frank Hammer (Vorsitz Fachabteilung Lüftungssysteme für Gewerbeküchen im HKI)
Peter Wimböck (Obmann des FNH Arbeitskreises „Lüftung gewerblicher Küchen“)
Frank Kienle (Hauptgeschäftsführer HKI)

Eingeladen sind Vertreter der Fachpresse sowie an alle Personen und Kreise, die sich mit der Einrichtung, der Modernisierung, dem Betrieb und der Gestaltung der Gemeinschaftsverpflegung beschäftigen.

Rückfragen und weitere Auskünfte: HKI-Verband, Dieter Knospe, Tel.: 069/2562680, knospe@hki-online.de

Die Teilnahme ist kostenlos, vorherige **Anmeldung per Fax (069/235964)** mit nachstehenden Daten erforderlich!

Hiermit melde ich mich zur HKI-Presskonferenz „Normen für die Branche“ an:

-bitte Druckbuchstaben und per Fax (069/235964) an die HKI-Geschäftsstelle senden-

Vorname

Name

Firma

Telefon

e-mail

Ort

Datum

Unterschrift

HKI-/DIN-CD „Lüftung in gewerblichen Küchen“

Hintergrund

Die Be- und Entlüftung gewerblicher Küchen ist ein besonders sensibler Bereich des „Systems“ Großküche. Nicht ohne Grund existieren zahlreiche behördliche Vorschriften und Auflagen zur Installation, dem Betrieb und der Überwachung solcher Lüftungssysteme. Neben Aspekten des Arbeitsschutzes sind hier die Qualität der Verpflegung (Hygiene) und der Brandschutz zu nennen.

Erst seit kurzem existiert eine eigenständige Norm, die speziell auf Lüftungssysteme für Gewerbeküchen (z.B. Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen, Gastronomie) zugeschnitten ist.

Die DIN 18869 „Einrichtungen zur Be- und Entlüftung gewerblicher Küchen“ wird vom externen Normenausschuss FNH im DIN betreut. Beteiligt sind Vertreter der Industrie, des TÜV's, der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gaststätten, des Zentralinnungsverbandes des Schornstiefegerhandwerks, der Oberfinanzdirektion Münster sowie der Versicherungswirtschaft.

Inhalt der CD

Neben der kompletten DIN 18869 „Einrichtungen zur Be- und Entlüftung gewerblicher Küchen“ (Teile 1 bis 7) und einem Berechnungsprogramm zur Ermittlung der Volumenströme nach der neuen VDI 2052 enthält die CD weitere relevante Vorschriften, Verordnungen, Richtlinien, Gesetze und Informationsmaterialien (vgl. auch detaillierte Übersicht auf den folgenden Seiten).

Adressatenkreis

Fachplaner, Fachhändler, Ingenieurbüros, Architekten, Kontroll-, Prüf- und Überwachungsorganisationen, Wirtschaftsleiter, Küchenchefs, Einkäufer, Betreiber von gewerblichen Küchen in Hotellerie, Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen).

Kurz: an alle Personen und Kreise, die sich mit der Planung, der Einrichtung, der Modernisierung, dem Betrieb und der Gestaltung der Gemeinschaftsverpflegung beschäftigen.

Preis

Mit einem Bezugspreis von ca. 100,- EURO lohnt sich der Kauf der Normen-CD in jedem Fall, beispielsweise auch für Ingenieur- und Architekturbüros oder andere Unternehmen, die nur gelegentlich die Planung bzw. die Installation von Lüftungssystemen für gewerbliche Küchen vornehmen.

Herausgeber

HKI Industrieverband Haus-, Heiz- und Küchentechnik e.V.
Stresemannallee 19
60596 Frankfurt a.M.
Tel.: 069/2562680 • Fax: 069/235964
info@hki-online.de • www.hki-online.de

DIN Deutsches Institut für Normung e.V.
Burggrafenstrasse 6
10787 Berlin
Tel.: 030/2601-0 • Fax: 030/2601-1260
www.din.de

Erscheinungstermin und Titel

Ende September 2006
„Lüftung in gewerblichen Küchen“ CD-ROM
Reihe Beuth Praxis, Fachgebiet Bauwesen

Bezugsquelle

Beuth Verlag GmbH
Burggrafenstraße 6
10787 Berlin
Tel.: 030/26012668
Fax: 030/26011268
electronicmedia@beuth.de
www.beuth.de
www.mybeuth.de

Übersicht: Inhalt der HKI-/DIN-CD „Lüftung in gewerblichen Küchen“

DIN 18869-1	2005-03	Großküchengeräte - Einrichtungen zur Be- und Entlüftung von gewerbsmäßigen Küchen - Teil 1: Küchenlüftungshauben; Anforderungen, Prüfung
DIN 18869-1 Berichtigung 1	2006-05	Großküchengeräte - Einrichtungen zur Be- und Entlüftung von gewerblichen Küchen - Teil 1: Küchenlüftungshauben, Anforderungen und Prüfung, Berichtigungen zu DIN 18869-1:2005-03
DIN 18869-2	2005-03	Großküchengeräte - Einrichtungen zur Be- und Entlüftung von gewerbsmäßigen Küchen - Teil 2: Küchenlüftungsdecken; Anforderungen, Prüfung
DIN 18869-2 Berichtigung 1	2006-05	Großküchengeräte - Einrichtungen zur Be- und Entlüftung von gewerblichen Küchen - Teil 2: Küchenlüftungsdecken, Anforderungen und Prüfung, Berichtigungen zu DIN 18869-2:2005-03
DIN 18869-3	2005-03	Großküchengeräte - Einrichtungen zur Be- und Entlüftung von gewerbsmäßigen Küchen - Teil 3: Luftdurchlässe; Anforderungen, Prüfung
DIN 18869-3 Berichtigung 1	2006-05	Großküchengeräte - Einrichtungen zur Be- und Entlüftung von gewerblichen Küchen - Teil 3: Luftdurchlässe, Anforderungen und Prüfung, Berichtigungen zu DIN 18869-3:2005-03
DIN 18869-4	2005-03	Großküchengeräte - Einrichtungen zur Be- und Entlüftung von gewerbsmäßigen Küchen - Teil 4: Luftleitungen; Ausführung und Dimensionierung
DIN 18869-5	2005-07	Großküchengeräte - Einrichtungen zur Be- und Entlüftung von gewerbsmäßigen Küchen - Teil 5: Abscheider; Anforderungen, Prüfung
DIN 18869-6	2005-03	Großküchengeräte - Einrichtungen zur Be- und Entlüftung von gewerbsmäßigen Küchen - Teil 6: Einbau und Betrieb von stationären Feuerlöschanlagen
DIN 18869-6 Berichtigung 1	2006-05	Großküchengeräte - Einrichtungen zur Be- und Entlüftung von gewerblichen Küchen - Teil 6: Einbau und Betrieb von stationären Feuerlöschanlagen, Berichtigungen zu DIN 18869-6:2005-03
DIN 18869-7	2006-06	Großküchengeräte - Einrichtungen zur Be- und Entlüftung von gewerbsmäßigen Küchen - Teil 7: Anlagen zur Aerosol- und Aerosolnachbehandlung; Anforderungen, Prüfung
DIN EN 1672-2	2005-07	Nahrungsmittelmaschinen - Allgemeine Gestaltungsleitsätze - Teil 2: Hygieneanforderungen
DIN EN ISO 14159	2004-05	Sicherheit von Maschinen - Hygieneanforderungen an die Gestaltung von Maschinen
DVGW G 634	1998-09	Installation von Gasgeräten in gewerblichen Küchen in Gebäuden - Besondere Anforderungen an Verbrennungsluftversorgung und Abgasabführung
EGV 852/04	2004-04-29	Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene
EGV 853/04	2004-04-29	Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über spezifische Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs
EGV 1935/04	2004-10-27	Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 27. Oktober 2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen und zur Aufhebung der Richtlinien 80/590/EWG und 89/109/EWG
LFGB	2005-09-01	Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände und Futtermittelgesetzbuch (Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch [LFGB])
MBO	2002-11	Musterbauverordnung

Übersicht: Inhalt der HKI-/DIN-CD „Lüftung in gewerblichen Küchen“ - Fortsetzung

MFeuerAnIV	2005-06	Muster einer Feuerungsverordnung (M-FeuVO)
MHochhausRL	1981-05	Muster für Richtlinien über die bauaufsichtliche Behandlung von Hochhäusern (Hochhausbauverordnung - HochhausRL)
MLüftungsanlRL	2005-09	Muster-Richtlinie über die brandschutztechnischen Anforderungen an Lüftungsanlagen (Muster-Lüftungsanlagen-Richtlinie M-LüAR)
MPrüfV	1999-03-25	Grundsätze für die Prüfung technischer Anlagen und Einrichtungen entsprechend der Muster-Prüfverordnung durch bauaufsichtlich anerkannten Sachverständige
MVkStättV	1995-09	Muster-Verordnung über den Bau und Betrieb von Verkaufsstätten (Muster-Verkaufsstättenverordnung - MVkVO)
MVStättV	2005-06	Verordnung über den Bau und Betrieb von Versammlungsstätten (Versammlungsstättenverordnung - MVStättVO)
VDI 2052 Blatt 1	1999-09	Raumluftechnische Anlagen für Küchen - Bestimmung der Rückhalteeffizienz von Aerosolabscheidern in Abluftanlagen von Küchen
VdS 2490	2005-01	VdS-anerkannte Errichtungsfirmen für Feuerlöschanlagen, Verzeichnis

Programm zur Berechnung der Volumenströme nach der neuen VDI 2052