MESSEN & EVENTS

Erneutes HKI-Forum

Bild: HKI

Die Veranstaltungsreihe des Fachverbands Großkücheneinrichtungen im Industrieverband Haus-, Heiz,- und Küchentechnik (HKI) geht in die nächste Runde. Das HKI-Forum findet am 13. Dezember ein weiteres Mal im Internationalen Congresscenter Stuttgart statt.
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 jährlicher Anstieg an offenen Lehrstellen 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 neue Kommunikationstechnik im Mittelpunkt. Wie kann die Großküche sich diesen neuen Erwartungen stellen und als 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 HKI Forum wird sich genau mit dieser Fragestellung intensiv befassen, will die Teilnehmer zielorientiert abholen, lebhaft einbeziehen und gemeinsame Lösungsansätze erarbeiten. Der Tag startet mit zwei Impulsvorträgen, die mit einer anschließenden Diskussion verbunden sind. Dr. Sven Stadtmüller vom Forschungszentrum Demografischer Wandel wird die Themen Demografie, Wirtschaft und Soziales beleuchten. Daran anknüpfend setzt sich Dipl.-Kff. Andrea Oestervoß von DEKRA Personaldienste 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 neben den beiden Referenten Dr. Stadtmüller und Oestervoß Matthias Lahr von Rational, Rainer Herrmann von m2m systems, Dipl.-Ing. Marc-Oliver Schneider von kiconn sowie Klaus Sczesny von der Hoffnungstaler Stiftung Lobetal.
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.
Das HKI Forum bietet seit einigen Jahren 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. Das Forum ist vom Verband Foodservice Consultants Society International Deutschland-Österreich (FCSI) und dem Verband der Fachplaner Gastronomie ? Hotellerie ? Gemeinschaftsverpflegung (VdF) als anerkannte externe Bildungsveranstaltung zugelassen. Weitere Informationen und Anmeldungen unter