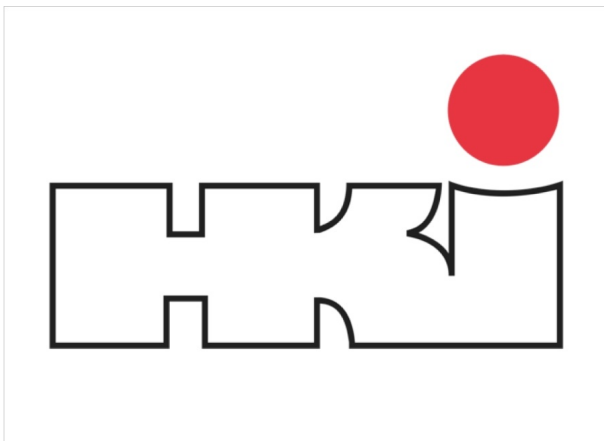


Hybridmeeting und Normneuausgabe



Der HKI hat die Norm zur Kommunikationsstelle für gewerbliches Küchenequipment überarbeitet / Foto: HKI

Anfang Oktober hat der HKI Industrieverband Haus-, Heiz- und Küchentechnik seine alljährliche Mitgliederversammlung als Hybridmeeting abgehalten.

Anders als in den Jahren vor der Pandemie, hat man sich nicht im turbulenten Berlin, sondern im beschaulichen Heimbuchenthal in Unterfranken getroffen. Dadurch hatten die Teilnehmer die Möglichkeit sich auf sich zu konzentrieren und den persönlichen Kontakt nach so langer Zeit intensiv zu pflegen. Dies hat sich auch darin widerspiegelt, dass die Anzahl der Anwesenden deutlich größer war als die der digital zugeschalteten Teilnehmer. Inhaltlich war die Veranstaltung nicht von der Pandemie dominiert. Vielmehr ging es darum sich den Themen der Zukunft zu stellen. Umwelt und Klima sind Herausforderungen, die thematisiert wurden. Wie man ein Unternehmen praktisch umkrempelt und auf Umweltziele ausrichtet, um zukunftsfähig zu sein, hat Saori Dubourg, Vorstandsmitglied der BASF SE und im September erst ausgezeichnet mit dem ICIS Sustainability Leader Award, in ihrer Videobotschaft für die Teilnehmer dargestellt.

Um Zukunftsfähigkeit ging es auch verbandsintern. Durch die Aufnahme einer sogenannten Corona-Klausel in die Satzung des Verbandes ist der HKI ein Stück weit krisenfester geworden. Christiane Wodtke wurde in ihrem Amt als Präsidentin des Verbandes bestätigt. Ebenfalls in seinem Amt als Vorsitzender der HKI Finanzkommission bestätigt wurde Volker Groos aus dem Hause JAC s.a. Liège.

Neuausgabe der Norm zur Kommunikationsschnittstelle für gewerbliches Küchenequipment
Der HKI hat außerdem die Norm zur Kommunikationsschnittstelle für gewerbliches

Küchenequipment überarbeitet. Die Änderungen wurden als Norm-Vorschlag in den externen Normenausschuss Heiz-, Koch- und Wärmegerät (FNH) im Deutschen Institut für Normung eingereicht. Experten aus Industrie, Prüfinstituten und der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe haben den Norm-Vorschlag geprüft und ihn verabschiedet. Mit Ausgabedatum September 2021 ist die Vornorm neu veröffentlicht worden:

DIN/TS 18898:2021-09 Großküchengeräte ? Kommunikationsschnittstelle für gewerbliches Küchenequipment ? OPC Unified Architecture:2021-09

Fehlende oder proprietäre Schnittstellen bei Ausrüstungsgegenständen für Einrichtungen der Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung stellen oft Hemmnisse für alle Prozessbeteiligten dar.

Abhilfe schafft die DIN/TS 18898 in der für spezifische Gerätegruppen die Gerätedaten definiert sind, sodass bezüglich dieser Daten ein einheitliches Verständnis vorhanden ist. Dies schafft die Grundlage für ein herstellernerutrales Kommunikationssystem, das als Entwurfsbasis für standardisierte Kommunikationsprotokolle in Großküchengeräten verwendet werden kann.

Dadurch können Daten standardisiert, also unabhängig vom Hersteller, aus Großküchengeräten ausgelesen und von übergelagerten mehrwertstiftenden Anwendungen verarbeitet werden. Diese Daten bieten großes Nutzungspotential wie zum Beispiel zur Dokumentation von HACCP-Daten, zur Darstellung und Visualisierung von Prozessen als auch zur Prozessoptimierung.

Die Norm richtet sich an Hersteller, ausschreibende Stellen, Planer, Fachhändler sowie Großküchenbetreiber.

Die Neuauflage definiert nun zusätzlich auch die Gerätedaten von kältetechnischen Einrichtungskomponenten und deckt damit sowohl Lagertemperaturgeräte wie auch programmgesteuerte Temperaturgeräte ab. Damit definiert die Neuauflage der Vornorm insgesamt 16 verschiedene Geräteklassen. Außerdem wurde der Anwendungsbereich angepasst, wodurch es nun auch möglich ist, die Schnittstelle als Gateway oder Cloud-Kommunikationsschnittstelle zu realisieren.

Die Vornorm DIN 18898 ist über den Beuth-Verlag in Berlin zu beziehen.