###### Presseinformation

## Internorga 2024

## **Hupfer vernetzt**

## Coesfeld, März 2024

**Die Großküche digitalisieren, Geräte in eine Plattform einbinden, alles ohne technische Hürden: Hupfer rüstet dafür nun erste Techniken mit einer offenen Schnittstelle aus. Sie bewährt sich gerade in Pilotprojekten, in denen die neue Leitstandsoftware Kibi Scada von Weslink eingesetzt wird.**

Hupfer stattet jetzt erste Induktions-Techniken mit einer offenen Branchen-Schnittstelle aus. Es handelt sich um die Kommunikationsschnittstelle nach DIN 18 898 für gewerbliches Küchenequipment. Damit können die Geräte in Hersteller-übergreifende Plattform mit einer einheitlichen Benutzeroberfläche eingebunden werden. Ein immens wichtiger Aspekt für Gastronomen und Betreiber: Denn nur so lassen sich Küchenbereiche bequem aus einem einzigen Portal überwachen, steuern oder HACCP-Dokumentationen einfach und digital erledigen.

**Starter: Induktions-Speisentransportwagen für Care**

Im ersten Schritt stattete Hupfer **drei Induktions-Techniken** für das Regenerieren von Speisen mit der offenen Schnittstelle aus: eine Induktions-Andockstation, einen komplett mit Technik ausgestatteten Induktionstransportwagen und außerdem das so genannte Splitmodell. Bei letzterem ist die Kühltechnik in den Wagen integriert, die Regeneriersteuerung hingegen in den fest installierten Wandstationen.

Die Induktionsmodelle sind nun in **ersten Pilotprojekten** in die Hersteller-offene Plattform Kibi Scada einbezogen, mit teils **bis zu 90 Geräten in einem Betrieb.**

Auch in der **Hupfer Betriebsverpflegung** sind die drei Induktionsmodelle seit mehreren Monaten in die Küchenleitsoftware Kibi Scada integriert. Weitere Techniken folgen, sowohl von Hupfer als auch von anderen Herstellern.

Mit den offenen Schnittstellen und der Plattform lassen sich viele Aufgaben ganz einfach zentral und transparent managen, für die sonst weite Wege, viele Ordner und noch mehr Stunden notwendig wären. Als Beispiel erläutert Lukas Göcke, stellvertretender Leiter Anwendungsberatung bei Hupfer: „Ändern wir den Klinik-Essensplan mit teils ganz unterschiedlichen Speisen für die einzelnen Stationen, sind stets neue Regenerierparameter am Gerät einzuspielen. Das lässt sich nun komplett **zentral erledigen, wobei wir natürlich jedes Gerät einzeln ansteuern** können.“ Das spart viel Zeit, denn in einem Klinikbetrieb sind meist mehrere Dutzend Geräte weitläufig verteilt auf vielen Patientenstationen.

**Offen für alles**

Auch die **Fernwartung** lässt sich mit Kibi Scada smart und kostengünstig, ganz ohne Anfahrt eines Kundentechnikers erledigen. Weitere Funktionen sind neben der Fernwartung, der Steuerung der Geräte und der Aufzeichnung HACCP-relevanter Daten auch Alarmmeldungen, etwa zu den 24/7-Techniken im Bereich Kaltlagerung.

Kibi Scada ist eine Hersteller-übergreifende Plattform für Küchenbetriebe vom Software-Spezialisten Weslink. Hupfer konzipierte als Kooperationspartner von Weslink branchenspezifische Aufgaben der Leitstandsoftware mit. Die Plattform arbeitet nicht nur mit den gängigen Schnittstellen, sondern beinhaltet auch eine Universal-Schnittstelle zum Einbeziehen jeglicher Küchengeräte. Daten lassen sich via Kabel, Internet, Funk oder einem Mix aus allen Formen übertragen, je nach Rahmenbedingungen vor Ort. Auch Datenübertragungen von Funksensoren, etwa nachträglich in Speiseausgaben installiert, lassen sich einbinden. Und: Sollte schon eine Gebäudeleitsoftware in einem Betrieb vorhanden sein, lässt sich Kibi Scada problemlos damit verknüpfen.

*www.hupfer.com*

**Fotovorschläge (Quelle bitte Hupfer)**

**Zur Ansicht/zum Download bitte STRG + Klick auf die Fotonummer.**

[**Foto 1**](http://www.pressebuero-dirschauer.de/kundenserver/HUPFER/Indux_Abend1.jpg)**:** Induktions-basierte Regeneriermodelle aus dem Hause Hupfer sind die ersten Techniken, die Hupfer nun mit einer offenen OPC-UA-Schnittstelle nach DIN 18 898 ausstattet. In Pilotprojekten sind sie nun mit bis zu rund 90 Geräten in die neue Leitstandsoftware eingebunden.

[**Foto 2:**](http://www.pressebuero-dirschauer.de/kundenserver/HUPFER/InduxMittag1.jpg) Auch in der täglichen Hupfer Betriebsverpflegung sind die verwendeten Techniken über ihre offene Schnittstelle in die Plattform Kibi Scada eingebunden.

**Ansprechpartner**

Hupfer  
Marketing & Öffentlichkeitsarbeit

**Christoph Danne**

Dieselstraße 20   
48653 Coesfeld   
Fon 02541 - 805- 230  
Fax 02541 - 805- 209  
[c.danne@hupfer.com](mailto:c.danne@hupfer.com)    
[www.hupfer.com](http://www.hupfer.com/)

**Pressekontakt**

Pressebüro Dirschauer

Claudia Dirschauer

Auf der Burgstädt 10

32312 Lübbecke

fon 05741 – 37 00 02

fax 05741 – 37 00 03

info@pressebuero-dirschauer.de