

Ausgabeanlagen – DIN 18865

Hintergrund

Ausgabeanlagen dienen in der heutigen Zeit nicht nur zum profanen Zweck der Ausgabe von Speisen, sondern vermitteln oftmals durch ein individuelles Design in Kombination mit dem Gastraum ein Lebensgefühl und sind repräsentativ. Aspekte der Hygiene (insbesondere solche der Reinigbarkeit) dürfen neben gesetzlichen Vorgaben, wie z.B. der Lebensmittelüberwachung und des Arbeitsschutzes, nicht außer Acht gelassen werden.

Die DIN 18865 „Ausgabeanlagen“ wird von dem externen Normenausschuss FNH im DIN betreut. Beteiligt sind Vertreter der Industrie, von Prüfinstituten und der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe.

Die DIN 18865

legt spezielle Anforderungen an Ausgabeanlagen und ihre Komponenten fest.

Sie besteht aus insgesamt zehn Teilen:

Teile	Inhalt	Veröffentlichung	
2	Warmausgaben – Anforderungen und Prüfung	Anforderungen an die Bauweise und Prüfung einer Ausgabeanlage für die Warmhaltung und Ausgabe von warmen Speisen	März 2021
4	Aufbauten, beheizt oder unbeheizt – Anforderungen und Prüfung	Anforderungen an die Bauweise und Prüfung von beheizten oder unbeheizten Aufsätzen auf Speisen-Ausgabeanlagen, die die Schau- und Ausgabeflächen vergrößern und/oder dazu dienen, dass die zum unmittelbaren Verzehr vorgesehenen Speisen nicht nachteilig beeinflusst werden	März 2018
5	Tablettrutschen – Anforderungen und Prüfung	Anforderungen an die Bauweise und Prüfung von Tablettrutschen, insbesondere an die Stabilität	April 2021
6	Einbaustapelgeräte (beheizt oder unbeheizt) – Anforderungen und Prüfung	Anforderungen an die Bauweise und Prüfung von eingebauten Spendern zum Aufbewahren, Erwärmen, Warmhalten und Ausgabe von Geschirr und Tablett	Oktober 2021
7	Kaltausgabegeräte – Anforderungen und Prüfung	Anforderungen an die Bauweise und Prüfung von Einrichtungen, in der vorgekühlte Speisen und Getränke während der Ausgabezeit gekühlt vorgehalten werden	Oktober 2021
8	Aufbauten, gekühlt – Anforderungen und Prüfung	Anforderungen an die Bauweise und Prüfung von gekühlten Aufbauten die die Schau- und Ausgabeflächen vergrößern und/oder dazu dienen, in der vorgekühlte Speisen und Getränke im Pluskühlbereich während der Ausgabezeit gekühlt vorgehalten werden	Oktober 2021
9	Schrankinnenräume in Standard- und in Hygieneausführung – Anforderungen und Prüfung	Anforderungen an die Bauweise und Prüfung von Schrankinnenräumen in Standard- und Hygieneausführung zur Aufbewahrung von Lebensmitteln, Geräten und Geschirr	Oktober 2021
10	Kassenmodule – Anforderungen und Prüfung	Anforderungen an die Bauweise und Dimensionierung von Kassenmodulen für Ausgabeanlagen, weiterhin werden ergonomische Anforderungen berücksichtigt	Oktober 2021

Adressatenkreis

Hersteller, ausschreibende Stellen, Planer, Fachhändler, Überwachungs- und Genehmigungsbehörden, Versicherungswirtschaft, Großküchenbetreiber

Ansprechpartner

HKI Industrieverband Haus-, Heiz- und Küchentechnik e.V.
 Lyoner Str. 9
 60528 Frankfurt a.M.
 Tel.: 069/256268-0 • Fax: 069/256268-100
 Info(at)hki-online.de • www.hki-online.de

Ausgabenanlagen – DIN 18865

Die DIN 18865 ist über die Beuth-Verlag GmbH, 10772 Berlin, Tel.: 030/2601-2260, Fax: 030/2601-1260, info(at)beuth.de, www.beuth.de zu beziehen.