

---

## Thermobehälter für Speisentransport – DIN 18864

---

### Hintergrund

Essen auf Rädern, egal ob für ältere Menschen, Kindergärten oder für den Partyservice gewinnt an Bedeutung. Diese kompakten Boxen aus Metall oder Kunststoff kommen zum Transport, Warmhalten und Kalthalten von bereits portionierten oder in Gastronormbehälter lagernden Speisen, die in der Regel gleich nach dem Transport ausgegeben werden, zum Einsatz.

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 18864 „Thermobehälter für Speisentransport“ wird von dem externen Normenausschuss FNH im DIN betreut. Beteiligt sind Vertreter der Industrie, von Prüfinstituten und der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe.

### Die DIN 18864

legt spezielle Anforderungen an **Thermobehälter** für den Speisentransport fest.

Inhalt	Veröffentlichung
Festlegung von Anforderungen an die Bau-, Betriebsweise, Aufheizzeit, Wärmedämmung und deren Prüfung	Dezember 2016

### 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

Die DIN 18864 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.