



## PRESSEINFORMATION

Europaweite Zusammenarbeit  
und Kooperation mit:

**CEFACD** – europäischer  
Verband der Hersteller  
häuslicher Heiz- und Kochgeräte

**EFCEM** – europäischer  
Verband der Hersteller von  
Großkücheneinrichtungen

**ZVEI** – Zentralverband  
Elektrotechnik- und  
Elektronikindustrie e.V.

FRANKFURT, 22.11.2021

### Neuausgabe von Normen über Ausgabeanlagen

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. In einer Gesamtausgabeanlage können unterschiedliche Module, wie Warmausgaben, beheizte oder unbeheizte Aufbauten, Tabletrutschen, beheizte oder unbeheizte Einbaustapelgeräte, Kaltausgabegeräte, gekühlte Aufbauten, Schrankfächer und Kassenmodule zum Einsatz kommen.

Die Normen DIN 18865 schreiben Anforderungen und Prüfung an Ausgabeanlagen fest. Bereits 2018 wurde die Norm über *Aufbauten, beheizt und unbeheizt* als überarbeitete Fassung veröffentlicht. Im Frühjahr dieses Jahres erfolgte eine Neuausgabe über *Warmausgaben* und *Tabletrutschen*:

- DIN 18865-2 *Großküchengeräte – Ausgabeanlagen – Teil 2: Warmausgaben – Anforderungen und Prüfung*:2021-03
- DIN 18865-4 *Großküchengeräte – Ausgabeanlagen – Teil 4: Aufbauten, beheizt oder unbeheizt – Anforderungen und Prüfung*:2018-03
- DIN 18865-5 *Großküchengeräte – Ausgabeanlagen – Teil 5: Tabletrutschen – Anforderungen und Prüfung*:2021-04

Um die Überarbeitung der Normen über Ausgabeanlagen abzuschließen, hat sich der technische Arbeitskreis Edelstahlverarbeitung im HKI Industrieverband Haus-, Heiz und Küchentechnik e.V. dieser angenommen. Die Änderungen wurden als Norm-Vorschlag in den externen Normenausschuss Heiz-, Koch- und Wärmgerät (FNH) im Deutschen Institut für Normung e. V. eingereicht. Experten aus Industrie, Prüfinstituten und der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe haben sich mit dem Norm-Vorschlag abschließend beschäftigt und verabschiedet. Mit Ausgabedatum Oktober 2021 konnten nun die weiteren überarbeiteten Normen neu veröffentlicht werden:

- DIN 18865-6 *Großküchengeräte – Ausgabeanlagen – Teil 6: Einbaustapelgeräte (beheizt oder unbeheizt) – Anforderungen und Prüfung*:2021-10
- DIN 18865-7 *Großküchengeräte – Ausgabeanlagen – Teil 7: Kaltausgabegeräte – Anforderungen und Prüfung*:2021-10
- DIN 18865-8 *Großküchengeräte – Ausgabeanlagen – Teil 8: Aufbauten, gekühlt – Anforderungen und Prüfung*:2021-10

Abdruck frei, Beleg erbeten an:

Lyoner Straße 9  
60528 Frankfurt am Main  
www.hki-online.de

☎ +49 (0) 69 25 62 68-0  
☎ +49 (0) 69 25 62 68-100  
✉ info(at)hki-online.de

Postanschrift Frankfurt:  
Postfach 71 04 01  
60494 Frankfurt am Main

Nassauische Sparkasse Wiesbaden  
Konto-Nr. 141 027 727  
BLZ 510 500 15

IBAN: DE36 5105 0015 0141 027727  
SWIFT-BIC: NASSDE55

- DIN 18865-9 *Großküchengeräte – Ausgabeanlagen – Teil 9: Schrankinnenräume in Standard- und in Hygieneausführung – Anforderungen und Prüfung:2021-10*
- DIN 18865-10 *Großküchengeräte – Ausgabeanlagen – Teil 10: Kassenmodule – Anforderungen und Prüfung:2021-10*

Auch diese Normen richten sich insbesondere an Hersteller, ausschreibende Stellen, Planer, Fachhändler, Überwachungs- und Genehmigungsbehörden, Versicherungswirtschaft sowie Großküchenbetreiber.

Einbaustapelgeräte dienen zur Aufnahme von Geschirr, Tablett oder Einsatzkörben für kleinere Geschirrtteile, wie z.B. Tassen oder Bestecke. Sie verfügen über eine Plattform zur Aufnahme von Stapelgut mittels Hubeinrichtung, damit die Teile immer in Ausgabenhöhe gehalten werden, damit eine bequeme Entnahme möglich ist.

Mittels Kaltausgabegeräte können Speisen und Getränke während der Ausgabezeit stets gekühlt dem Essensteilnehmer angeboten werden. Es werden von den Herstellern verschiedene Ausführungen angeboten. Unterschiede bestehen eigens darin, ob die Arbeitsplatte gekühlt wird und ob diese über ein untergebautes Kühlfach oder gekühlte Wanne verfügt.

Kommen gekühlte Vitrinen zum Einsatz, können auch hier Speisen und Getränke während der Ausgabezeit vorgehalten werden. Durch den Aufbau wird eine größere Schau- und Ausgabefläche erreicht. Die Kühlung erfolgt durch einen gerätezugehörigen Verdampfer oder gekühlte Umluft aus dem Kaltausgabegerät.

Werden Schrankinnenräume in einer Ausgabeanlage eingeplant, schafft man einen zusätzlichen Raum zur Aufbewahrung von Lebensmitteln, Gerätschaften und Geschirr. Die Räume können beidseitig offen oder auch mit Türen verschlossen sein. Zusätzlich können Auflagen, z.B. für Speisenbehälter, berücksichtigt werden. Schrankinnenräume sind in Standard- und in Hygieneausführung erhältlich.

Kassenmodule für Ausgabeanlagen können Bauteile wie Kassentisch, Kassenbox, Tabletrutsche, Arbeitsplatte zur Fortführung in der Gesamtausgabeanlage, Sockel, Spender für Besteck, Servietten usw., Abstellbord und Fußstütze beinhalten. Insbesondere sind die maximalen Flächen- und Einzellasten sowie die ergonomischen Anforderungen zu berücksichtigen.

Alle Normen wurden inhaltlich neu geordnet. Insbesondere die Kapitel zu Anforderungen und Prüfungen sowie zu ergonomischen und sicherheitstechnischen Anforderungen wurden inhaltlich neu strukturiert und sehr intensiv fachlich überarbeitet. Sämtliche Bezeichnungen der Abmessungen wurden gemäß Building Information Modeling (BIM) angepasst. Anforderungen an Montageanleitung und Bedienungsanleitung wurden zusammengeführt, fachlich überarbeitet und konkretisiert. Ergänzend wurden redaktionelle Änderungen vorgenommen. Die Inhalte der Normen DIN 18865-1 *Maße* und DIN 18865-3 *Ausgabefläche* wurden bei der Überarbeitung berücksichtigt, sind in die aktuellen Normen eingeflossen und konnten somit zurückgezogen werden.

DIN 18865-2, DIN 18865-4, DIN 18865-5, DIN 18865-6, DIN 18865-7, DIN 18865-8, DIN 18865-9 und DIN 18865-10 sind über die Beuth-Verlag GmbH, 10772 Berlin, Tel.: 030/2601-2260, Fax: 030/2601-1260, [info\(at\)beuth.de](mailto:info(at)beuth.de), [www.beuth.de](http://www.beuth.de), zu beziehen.

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](mailto:Info(at)hki-online.de) • [www.hki-online.de](http://www.hki-online.de)

Abdruck frei, Beleg erbeten an:

Lyoner Straße 9  
 60528 Frankfurt am Main  
[www.hki-online.de](http://www.hki-online.de)

+49 (0) 69 25 62 68-0  
 +49 (0) 69 25 62 68-100  
[info\(at\)hki-online.de](mailto:info(at)hki-online.de)

Postanschrift Frankfurt:  
 Postfach 71 04 01  
 60494 Frankfurt am Main

Nassauische Sparkasse Wiesbaden  
 Konto-Nr. 141 027 727  
 BLZ 510 500 15

IBAN: DE36 5105 0015 0141 027727  
 SWIFT-BIC: NASSDE55

Sitz des Vereins: Frankfurt/M. • Eingetragen beim AG Frankfurt/M. unter VR 4191 • Geschäftsführer: Dipl.-Ing. Frank Kienle