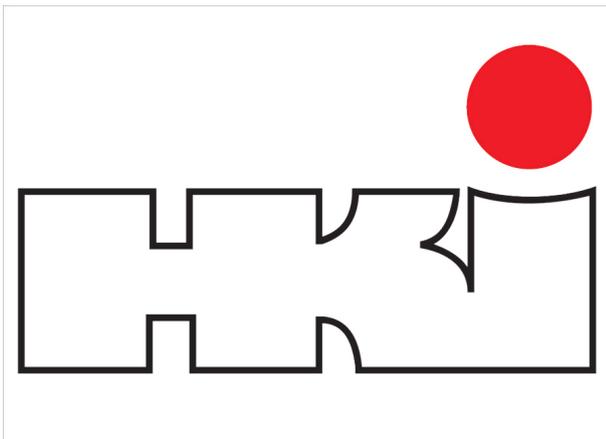


HKI überarbeitete Norm



Der technische Arbeitskreis Edelstahlverarbeitung im HKI Industrieverband Haus-, Heiz und Küchentechnik hat die Normen zu Schränken und Regalen überarbeitet. Die Änderungen wurden als Norm-Vorschlag beim DIN eingereicht. Experten aus Industrie, Prüfinstituten und der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe haben den Norm-Vorschlag kritisch betrachtet und ihn verabschiedet. Mit Ausgabedatum Juni 2021 sind die Normen somit neu veröffentlicht worden:

DIN 18868-1 Großküchengeräte ? Nichtthermische Einrichtungskomponenten ? Teil 1:
Schränke ? Anforderungen und Prüfung:2021-06

DIN 18868-2 Großküchengeräte ? Nichtthermische Einrichtungskomponenten ? Teil 2:
Regale ? Anforderungen und Prüfung:2021-06

Bei den hier betrachteten Schränken und Regalen handelt es sich um nichtthermische Einrichtungskomponenten, die nach Art und Ausführung für den Gebrauch in der gewerbsmäßigen Küche bestimmt sind. Es werden spezielle Anforderungen an nichtthermische Einrichtungskomponenten und ihre Komponenten, wie Schubladen und Türen, festgelegt. Die Normen richten sich an Hersteller, ausschreibende Stellen, Planer, Fachhändler, Überwachungs- und Genehmigungsbehörden, Versicherungswirtschaft sowie Großküchenbetreiber.

Für einen reibungslosen Ablauf

Ein Küchenbetrieb muss reibungslos laufen. Ein Beitrag dazu ist, dass in Schränken und Schubladen Ordnung gehalten werden kann. Schränke müssen die Belastung von Geschirr

und Kochutensilien tragen können und dementsprechend sicher gebaut sein. Daneben muss der Zugang möglichst praktisch gestaltet werden, indem Türen und Schubladen einfach zu öffnen sind und auch die Auslegung der Griffe dies ermöglicht.

Bei Regalen sieht dies ähnlich aus. Gegenüber Schränken sind diese in vielen Fällen nicht innerhalb der eigentlichen Küche aufgestellt, sondern befinden sich in separaten Räumen. Wichtig ist, dass sie gut zugänglich sind und auch der Belastung der zu lagernden Ware standhalten. Aspekte der Hygiene, insbesondere solche der Reinigbarkeit dürfen, neben gesetzlichen Vorgaben wie zum Beispiel der Lebensmittelüberwachung und des Arbeitsschutzes, nicht außer Acht gelassen werden.

Inhaltliche Neuordnung

Beide Normen wurden inhaltlich neu geordnet. Insbesondere die Kapitel zu Anforderungen und Prüfungen sowie zu sicherheitstechnischen Anforderungen wurden neu strukturiert und fachlich überarbeitet. Sämtliche Bezeichnungen der Abmessungen wurden gemäß Building Information Modeling (BIM) angepasst. Die Anforderungen an Montageanleitung und Bedienungsanleitung wurden zusammengeführt und fachlich überarbeitet. Ergänzend wurden redaktionelle Änderungen vorgenommen.

DIN 18868-1 und DIN 18868-2 sind über den Beuth-Verlag in Berlin unter der Telefonnummer 030/2601-2260, per Fax: 030/2601-1260 oder per E-Mail an [info\(at\)beuth.de](mailto:info(at)beuth.de) zu beziehen.