



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, 22.05.2026

DIN 18873-16 neu veröffentlicht: Mehr Transparenz beim Energieverbrauch gewerblicher Küchenmaschinen

Der technische Arbeitskreis Gewerbliche Küchenmaschinen im HKI Industrieverband Haus-, Heiz- und Küchentechnik e. V. hat eine zentrale Norm zur Bestimmung des Energieverbrauchs von gewerblichen Küchenmaschinen überarbeitet. Die überarbeiteten Inhalte wurden in den Normenausschuss Heiz-, Koch- und Wärmegeräte (FNH) beim Deutschen Institut für Normung (DIN) eingebracht und dort von Expertinnen und Experten aus Industrie, Prüfinstituten sowie der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe geprüft und verabschiedet.

Mit Ausgabedatum Juni 2026 wurde folgende Norm neu veröffentlicht:

- DIN 18873-16 Methoden zur Bestimmung des Energieverbrauchs von Großküchengeräten – Teil 16: Gewerbliche Küchenmaschinen

Die Norm zu gewerblichen Küchenmaschinen ist Bestandteil der Normenreihe DIN 18873. Darin sind Verfahren zur Bestimmung des Energieverbrauchs von Großküchengeräten festgelegt, die eine Grundlage für die vergleichbare Bewertung ihrer Energieeffizienz im gewerblichen Einsatz schaffen.

Die Methode zur Bestimmung des Energieverbrauchs von Aufschneidemaschinen wurde überarbeitet. Darüber hinaus wurde der Anhang A zur Messdatenerfassung umstrukturiert.

Die Normenreihe DIN 18873 ist sinnvoll, weil sie einheitliche und nachvollziehbare Verfahren zur Bestimmung des Energieverbrauchs von Großküchengeräten bereitstellt. Damit schafft sie eine verlässliche Grundlage, um Geräte unterschiedlicher Hersteller unter vergleichbaren Bedingungen bewerten zu können.

Gerade in der professionellen Küchenpraxis spielen Energieeffizienz, Betriebskosten und Ressourcenschonung eine immer größere Rolle. Einheitliche Messmethoden helfen Betreibern, Planern und Beschaffern dabei, fundierte Entscheidungen zu treffen und nicht allein auf allgemeine Herstellerangaben angewiesen zu sein. Zugleich unterstützt die Normenreihe Hersteller dabei, die Leistungsfähigkeit und Effizienz ihrer Produkte transparent und marktgerecht darzustellen.

DIN 18873 leistet damit einen wichtigen Beitrag zu mehr Vergleichbarkeit, Transparenz und Qualität im Markt für Großküchengeräte. Sie stärkt das Vertrauen in technische Angaben und unterstützt die Weiterentwicklung energieeffizienter Lösungen für die professionelle Küche.

Abdruck frei, Beleg erbeten an:

Geschäftsstelle Frankfurt:
Amelia-Mary-Earhart-Straße 12
60549 Frankfurt am Main

☎ +49 (0) 69 25 62 68-0
@ info(at)hki-online.de
🌐 www.hki-online.de

Büro Brüssel:
Rue Marie de Bourgogne 58
1000 Brussels
Belgien

Büro Berlin :
c/o Bundesverband der Deutschen Heizungsindustrie e. V.
Neustädtische Kirchstraße 8
10117 Berlin

Die Norm ist Bestandteil des DIN Normenportals Gastronomie und stehen damit Fachbetrieben, Institutionen sowie weiteren Akteuren der Branche zentral unter <https://www.normenportal-gastronomie.de/de> zur Verfügung.

HKI Industrieverband Haus-, Heiz- und Küchentechnik e.V.
Amelia-Mary-Earhart-Straße 12
60549 Frankfurt a.M.
Info(at)hki-online.de • www.hki-online.de

Abdruck frei, Beleg erbeten an:

Geschäftsstelle Frankfurt:
Amelia-Mary-Earhart-Straße 12
60549 Frankfurt am Main

☎ +49 (0) 69 25 62 68-0
@ info(at)hki-online.de
🌐 www.hki-online.de

Büro Brüssel:
Rue Marie de Bourgogne 58
1000 Brussels
Belgien

Büro Berlin :
c/o Bundesverband der Deutschen Heizungsindustrie e. V.
Neustädtische Kirchstraße 8
10117 Berlin