

**Zeitschrift:** Schweizer Ingenieur und Architekt  
**Herausgeber:** Verlags-AG der akademischen technischen Vereine  
**Band:** 111 (1993)  
**Heft:** 50

**Artikel:** Fallstudie "Testküche"  
**Autor:** Perincioli, Lorenz / Gasser, Hans / Chuard, Jean Marc  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-78295>

#### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

#### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

#### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 13.01.2026

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

# Fallstudie «Testküche»

In diesem Untersuchungsprojekt wurde der Stromverbrauch einer ausgewählten Küche detailliert analysiert. Anschliessend wurden Sparmassnahmen vorgeschlagen und auch ausprobiert. Die Testergebnisse zeigen auf, dass durch den Einsatz modernster energiesparender Geräte erheblich Strom gespart werden kann. Das ganze Sparen wird aber noch effizienter, wenn die Küche als vernetztes System betrachtet wird und kostensparende Nebeneffekte entstehen.

Das Impulsprogramm RAVEL (rationelle Verwendung von Elektrizität), welches vom Bundesamt für Konjunkturfragen lanciert wurde, verfolgt den Auftrag, Stromsparmöglichkeiten aufzuzeigen und publik zu machen. Im Untersuchungsprojekt «Fallstudie Test-

küche» soll der Stromverbrauch der einzelnen Geräte einer ausgewählten, typischen Küche analysiert werden. Vorzuschlagende Sparmassnahmen sind in einer Versuchsreihe im realen Küchenbetrieb bezüglich Tauglichkeit und Sparpotential zu überprüfen.

## Vorgehen

Als Testküche wurde das Migros-Restaurant in Lyss gewählt. Das Selbstbe-

dienungsrestaurant ist 1983 neu erstellt worden und verfügt über 206 Sitzplätze sowie eine Direktverkaufsstelle von heißen und gekühlten Esswaren. Der Betrieb kann als fortschrittlich und energiesparend qualifiziert werden.

Bild 1 zeigt den Stromverbrauch des Normal-Arbeitstages. Zu beachten sind die hohen Leistungsspitzen der Verbrauchergruppe «Kraft und Wärme» (Gross- und Kleingeräte, Abwaschmaschinen). Die einzelnen Gerätegruppen setzen sich gemäss Tabelle 1 zusammen. Dabei beinhaltet die Gruppe Grossverbraucher Geräte ( $> 1 \text{ kW}$  Nennleistung), wie sie aus der Tabelle 2 hervorgehen.

## Ergebnisse

Mit 18 Testreihen wurden die verschiedensten Energiesparmassnahmen bezüglich Technologie, Kochverfahren und Organisation an den wesentlichen Küchengeräten ausprobiert. Einige Geräte wurden Dauertests während je 2 Wochen unterworfen, um repräsentative Vergleiche zu erhalten.

Eine speziell für die Versuche installierte Hartchrom-Grillplatte verbraucht im Dauertest 81% der Energie, die eine herkömmliche Guss-Grillplatte benötigt. Würde erstere aber ergänzt durch ein Induktionskochfeld – um den nur vereinzelten Kundenwünschen am Nachmittag gerecht zu werden – so kann der Energieverbrauch auf 23% gesenkt werden. In der dazugehörigen Wirtschaftlichkeitsrechnung konnte nachgewiesen werden, dass trotz der Investition von Fr. 15 000.– jährliche Minderkosten von Fr. 1 900.– entstehen. Dies ist auf Einsparungen an Reini-

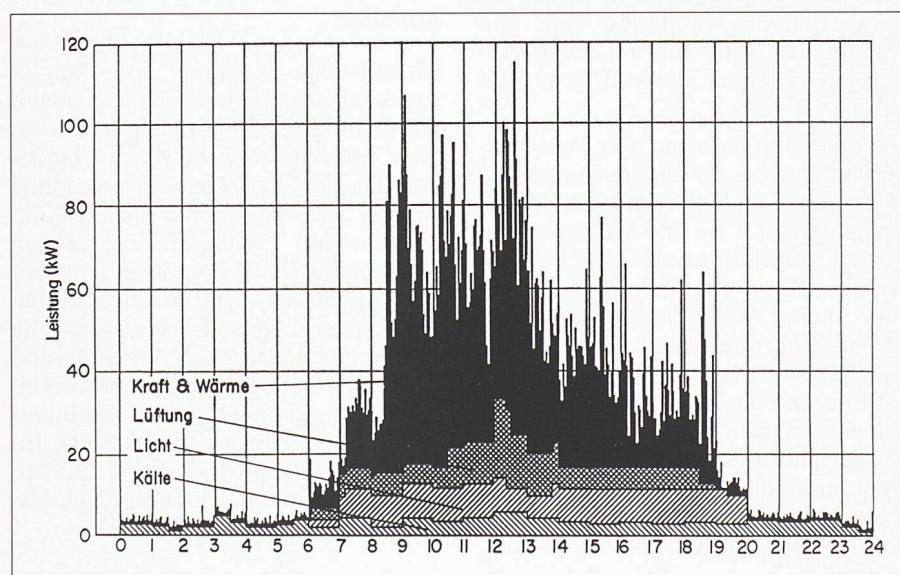


Bild 1. Stromverbrauch des Normal-Arbeitstages

Gerätegruppe	Geräte-Typ	Energieverbrauch (kWh/d)	Verbrauch Anteil am Gesamtverbrauch (%)
G1-G14	Grossgeräte	247.8	35.3
K1-K16	Kleingeräte	27.2	3.9
A1-A2	Abwaschmaschinen	168.4	23.9
C1-C17	Kühlgeräte	102.4	14.1
B1-B5	Beleuchtung	73.8	10.4
L1	Abluftanlage	87.0	12.3
Total		706.6	100

Tabelle 1. Gerätegruppen

Gerätenummer	Geräte-Typ	Energieverbrauch (kWh/d)	Verbrauch Anteil am Gesamtverbrauch (%)
G1	Kippbratpfanne	44.1	6.2
G2	Pouletgrill	41.3	5.9
G3	Steamer	28.9	4.1
G4	Bainmarie (Wärmesch.)	26.8	3.8
G5	Grillplatte	20.9	3.0
G6	Friteuse	19.1	2.7
G7	Buffet warm	17.1	2.4
G8	Kochherd	14.0	2.0
G9	Heissluftofen	11.8	1.7
G10	Kippkessel	9.3	1.4
G11	Kaffeeautomat	7.3	1.1
G12	Tellerwärmer	2.7	0.4
G13	Infrarotlampen	2.5	0.4
G14	Mikrowellenofen	2.0	0.3
Total	Geräte $> 1 \text{ kW}$	247.8	35.3

Tabelle 2. Gruppe Grossverbraucher

gungsaufwand, Putzmitteln und elektrischer Energie zurückzuführen.

Mit einem möglichst realistisch nachgebildeten Wasserkoch-Zyklus wurde der Energieverbrauch des vorhandenen Gussplattenherdes mit demjenigen eines zu Testzwecken installierten Induktionsherdes neuester Technologie verglichen. Der herkömmliche Herd erreichte einen Wirkungsgrad von 54%, der Induktionsherd jedoch stolze 82%. Für einen einmaligen Bratvorgang von 4 Hacksteaks benötigte der Induktionsherd gar nur  $\frac{1}{4}$  der Energie des Gussplattenherdes.

Am Beispiel von Reis konnte das Energieparpotential beim Garen im Kochtopf nachgewiesen werden. Auf dem Induktionsherd wurde mit verschiedenen Wassermengen und unterschiedlichen Kochintensitäten Reis gekocht – Ergebnis: Bei der Verwendung von möglichst wenig Wasser und bei geringer «Kochtemperatur» (88°C) lässt sich bis zu 50% Energie einsparen.

Ein weiterer Versuch mit Reis galt dem Vergleich der verschiedenen Garverfahren untereinander. Am schlechtesten verhielt sich dabei der in der Testküche dazu vorgesehene Kippkessel. Etwa halb soviel Energie benötigte der zu Testzwecken installierte «Combidämpfer». Noch wesentlich besser schnitt jedoch ein sonst in Haushaltküchen verwendeter «Vacuumgartopf» ab. Im Bericht ist beschrieben, wie daraus ein wirtschaftlich einsetzbares Vollwert-Kochgerät entstehen könnte.

Der Combidämpfer besticht v.a. beim Grillieren von Geflügel. Er benötigte nur 42% der Energie, welche der dazu eingesetzte Röstgrill verbraucht oder nur 51% der Energie des vorhandenen Heissluftofens. Als Nebeneffekt resultierte beim Combidämpfer ein Gewichtsverlust von nur 110 g (bei 960 g Rohgewicht). Die herkömmlichen Geräte weisen Verluste von 140 g bzw. 190 g auf.

Als Spitzentreiter im Stromverbrauch mit 24% der gesamten Küche erwies sich die Durchlaufwaschanlage. Eine Anlage neuester Bauart würde nur etwa die Hälfte der Wassermenge und damit nur halb soviel Heizenergie und Waschmittel benötigen. Basierend auf Verbrauchsmessungen konnte rechnerisch nachgewiesen werden, dass sich deren Ersatz aus finanzieller und energiewirtschaftlicher Sicht schon nach neun Betriebsjahren lohnt. Bei der

Der Bericht zur «Fallstudie Testküche» umfasst 80 Seiten und ist beim Bundesamt für Konjunkturfragen, 3003 Bern (Best.-Nr. 724.397.13.52), erhältlich (Tel. 031/612139).

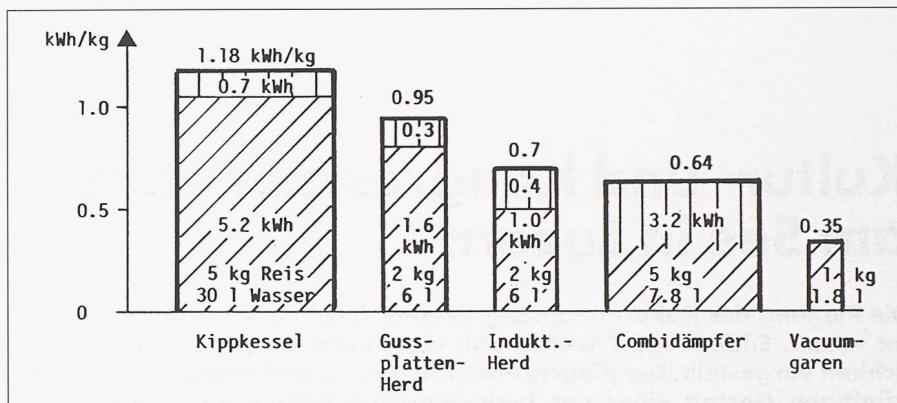


Bild 2. Energieverbräuche pro kg ungekochten Reises: Die Breiten der Säulen entsprechen dem Gewicht ungekochten Reises, die untere Fläche dem Energieverbrauch zum Wasseraufkochen, die obere Fläche zum Garen und die Höhe der Säulen dem spezifischen Energieverbrauch

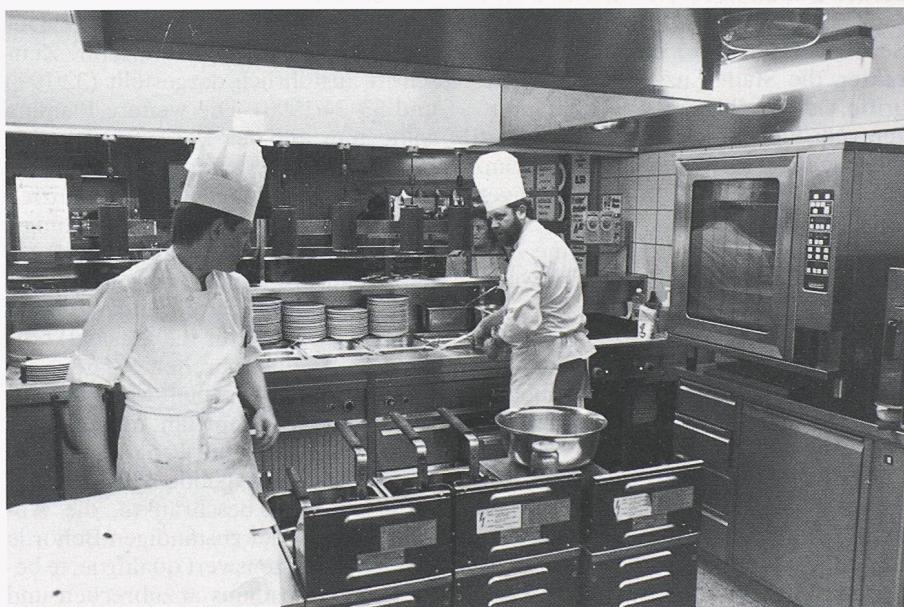


Bild 1. Die Köche beim «Service»: Aus dem Warmhalte-Buffet wird nach Kundenwunsch geschöpft. Rechts der zu Testzwecken installierte Kombidämpfer

energiewirtschaftlichen Betrachtung wurde auch der Energieeinsatz zur Herstellung der Anlage berücksichtigt.

Während 10 Wochen wurde die Tauglichkeit eines Lastmanagement- oder Lastbegrenzungs-Systems für den reinen Küchenbetrieb geprüft. (Ein solches System begrenzt den momentanen Stromverbrauch auf einen gewählten Wert durch Abschalten von wenig dringlichen Verbrauchern.) Viel Strom lässt sich damit nicht sparen, aber die Stromverbrauchsspitzen können merklich gesenkt werden, sofern das System sinnvoll eingesetzt wird. Wichtig ist, dass möglichst alle Verbraucher angeschlossen und die zugestandenen Abschaltzeiten möglichst grosszügig bemessen werden. Die Wirksamkeit des Lastmanagement-Systems kann stark erweitert werden, wenn die Systemgrenze im vorhandenen Zähler-Kreis auf «gutmütige Grossverbraucher» wie Wäscherei, Warmwasserboiler usw. erweitert werden kann.

## Fazit

Auch in modernen und gut geführten Küchen gibt es noch viele Energiesparmöglichkeiten. Will man diese voll ausschöpfen und sollen die Massnahmen auch wirtschaftlich sein, so muss der Küchenbetrieb als Ganzes, als vernetztes System analysiert werden. Ermöglichen nun neue Technologien, Verfahren oder organisatorische Massnahmen einen geringeren Verbrauch an elektrischer Energie, so ist zu prüfen, ob gleichzeitig auch weniger Wasser und Hilfsstoffe verbraucht werden, und ob sich die Massnahme auch positiv auf die Produktequalität und den Arbeitsaufwand auswirkt. Damit können noch zusätzliche Vorteile erzielt werden.

Adressen der Verfasser: *Lorenz Perinciooli* und *Hans Gasser*, Infraconsult AG, Bitziusstrasse 40, 3006 Bern; und *Jean Marc Chuard*, Ressortleiter Ravel, Enerconom AG, Hochfeldstrasse 34, 3012 Bern.