Anforderungen für gewerbliche Küchengeräte

Kochfelder, Fritteusen und Salamander sollen in Zukunft weniger Strom verbrauchen. Der Bundesrat hat für diese drei stromintensiven Geräte Mindestanforderungen in Bezug auf die Energieeffizienz beschlossen.

Kochfelder, Fritteusen und offene Gratinier- oder Warmhalteöfen mit starker Oberhitze (Salamander), welche die ab 1. Januar 2024 geltenden Anforderungen nicht erfüllen, dürfen ab diesem Datum nicht mehr in Verkehr gebracht, also hergestellt oder importiert werden. Der Abverkauf aus Schweizer Lagerbeständen von Geräten, welche die neuen Anforderungen nicht einhalten, ist längstens bis zum 31. Dezember 2024 erlaubt.

Mindestanforderungen

Geltungsbereich und Ausnahmen
Betroffen sind neue, elektrische Kochfelder, Fritteusen und Salamander für den gewerblichen Einsatz. Auch Geräte, die für eine gewerbliche Küche selbst im Ausland gekauft und direkt importiert werden, müssen die Anforderungen einhalten. Bestehende Geräte und Occasionen hingegen müssen die Anforderungen nicht einhalten.

Die Anforderungen gelten nur für netzbetriebene Geräte. Nicht betroffen sind Fritteusen, die mit Gas betrieben werden, jedoch einen elektrischen Anschluss haben – beispielsweise für das Bedienpanel und zur Erzeugung des Zündfunkens.

Ebenfalls nicht betroffen sind:
- Tischfritteusen
- Dreiseitig geschlossene Salamander mit Rosteinschub
- Grillplatten
- Kochfelder, die vom Bundesamt für Bevölkerungsschutz zur Verwendung in schweizerischen Schutzbauten zugelassen sind

Effizienz
Mindestanforderungen an die Energieeffizienz ab 1. Januar 2024

Kochfelder	– entweder Induktionstechnologie – oder Infrarottechnologie mit Topferkennungsfunktion, die sich nicht dauerhaft deaktivieren lässt
Fritteusen	– minimale Wärmedämmung des Beckens: mindestens R-Wert von 0,12 Quadratmeter Kelvin pro Watt – allfällige Kaltzonen zur Verlängerung der Öllebensdauer müssen nicht isoliert werden
Salamander	– schalten sich durch eine Tellererkennungsfunktion automatisch ein und aus – zusätzliche Betriebsarten (z. B. manuell, Timer) sind neben dem Modus mit Tellererkennung erlaubt

Der R-Wert für die Wärmedämmung von Fritteusen ist zu berechnen aus der Dicke der Dämmschicht in Meter geteilt durch die Wärmeleitfähigkeit λ (Lambda) in Watt pro Meter und Kelvin.

Rechenbeispiel für eine Isoliermatte mit
λ = 0.040 W/mK und 6 mm Dicke:
R-Wert = 0.006 m / 0.040 W/mK = 0.15 m^2 * K/W

Sparpotenzial

Im Vorfeld der beschlossenen Anforderungen waren in Untersuchungen für typische Fallbeispiele folgende Sparwirkungen geschätzt worden.

	Geschätzte Mehrkosten bei Anschaffung	Erwartete Strom-einsparung pro Jahr	Erwartete Strom-kosteneinsparung pro Jahr	Mehrkosten amortisiert nach
Kochfelder Infrarot	+3000 CHF (+15%)	4050 kWh	608 CHF	4,9 Jahren
Kochfelder Induktion	+8000 CHF (+50%)	13'500 kWh	2025 CHF	4,0 Jahren
Fritteusen	+400 CHF (+10%)	1230 kWh	185 CHF	2,2 Jahren
Salamander	+300 CHF (+10%)	3880 kWh	582 CHF	6 Monaten

Effizientere Geräte sind zwar in der Regel teurer als herkömmliche Apparate. Aber es dauert nur zwischen sechs Monaten und fünf Jahren, bis sich die Mehrinvestitionen in ein stromsparendes Gerät gelohnt haben. Ab dann spart der Betrieb laufend Geld, das nicht für Strom ausgegeben werden muss. Die Berechnungsgrundlage war 15 Rp./kWh, der Strompreis ist heute vielerorts höher.

In der Schweiz werden pro Jahr im gewerblichen Bereich etwa 500 Kochfelder, 5000 Fritteusen und 1500 Salamander verkauft. Die angenommene Lebensdauer beträgt zwanzig Jahre für Kochfelder und zwölf Jahre für Fritteusen und Salamander. Die pro Jahr in der Schweiz verkauften Geräte senken über ihre gesamte Lebensdauer den Stromverbrauch um schätzungsweise 95 Gigawattstunden und sparen 12 Millionen Franken.

Marktkontrolle

Das BFE ist für die Marktüberwachung zuständig und kontrolliert, ob die Anforderungen eingehalten werden. Hersteller und Lieferanten müssen in den technischen Unterlagen die Funktionsweise der erforderlichen Eigenschaften erläutern. Bei Fritteusen müssen für die Wärmedämmung des Beckens der R-Wert in Quadratmeter Kelvin pro Watt auf zwei Dezimalstellen genau und die Dicke der Dämmschicht in Millimeter angegeben werden.

Wer betroffene gewerbliche Küchengeräte in Verkehr bringt oder abgibt, muss mit einer Konformitätserklärung und technischen Unterlagen bestätigen können, dass diese den im Anhang 2.14 festgelegten Anforderungen entsprechen.

Benötigte Unterlagen	**Gesetzestext zum Nachschauen in der Energieeffizienz-verordnung (SR 730.02)**
Konformitätserklärung	Artikel 7
Angaben in den technischen Unterlagen	Artikel 8, Anhang 2.14

Weitere Informationen

Weitere Informationen zu den folgenden Themen finden Sie auf der BFE-Website:

- Marktüberwachung
- Energieetiketten und Effizienzanforderungen
- Energieeffizienzverordnung vom 1. November 2017 (SR 730.02, EnEV)
- www.bfe.admin.ch/gewerbliche-kuechengeraete

⚠ **Disclaimer**
Dieses Faktenblatt erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit und sollte nicht als einzige Quelle für den Nachweis der Einhaltung der Vorschriften verwendet werden. Es liegt in der Verantwortung der einzelnen Marktakteure, die einschlägigen gesetzlichen Anforderungen einzuhalten.

EnergieSchweiz
Bundesamt für Energie BFE
Pulverstrasse 13
CH-3063 Ittigen
Postadresse: CH-3003 Bern

Infoline 0848 444 444
infoline.energieschweiz.ch
energieschweiz.ch
energieschweiz@bfe.admin.ch
ch.linkedin.com/company/energieschweiz

08.2024