

# Effiziente Geräte senken die Betriebskosten

Kochen, frittieren und gratinieren, diese drei Tätigkeiten verbrauchen in der Profiküche viel Strom. Neue Mindestanforderungen, die 2024 in Kraft treten, tragen zur Energieeffizienz bei. Wer auf moderne Geräte wechselt, senkt auch seine Betriebskosten.

Drei Jahre ist es her, seit Erich Werder von der Rosengartenevent AG in Holzhäusern (ZG) auf einen Induktionsherd umgestiegen ist. «Der Stromverbrauch sank um ein Viertel», bilanziert Werder. Doch neben der eindrucksvollen Einsparung hat die Induktionstechnologie weitere Vorteile. So geht es bloss zwei Sekunden, bis ein Kochfeld voll verfügbar ist – und nach Gebrauch kühlt es umgehend wieder ab. Für Werder und sein Küchenteam bedeutet diese Technik gerade bei «Cook and Chill» eine grosse Zeitersparnis. Ein weiterer Faktor hilft vor allem dem Personal: «Weil die Kochzeiten kürzer sind, wird es in der Küche auch weniger warm. So ist die Arbeitsatmosphäre viel angenehmer», lautet Werders Erfahrung.

## Induktion oder Topferkennung

Werders Eventlokal war vor drei Jahren noch freiwillig auf den Induktionsherd umgestiegen. Doch in Kürze werden effiziente Kochfelder zur Pflicht: Ab dem 1. Januar 2024 dürfen in Profiküchen nur noch Kochfelder neu in Verkehr gebracht werden, die mit Induktion arbeiten. Als Ausnahme zugelassen bleibt die Infrarottechnologie, wenn das Gerät zusätzlich über eine Topferkennungsfunktion verfügt, die sich nicht dauerhaft deaktivieren lässt. Die Erkennung der Topfgrösse führt dazu, dass nur jener Bereich aktiviert wird, auf dem tatsächlich eine Pfanne steht. Das verhindert, dass eine kleine Pfanne auf einem zu grossen Kochfeld steht und so Energie verloren geht.



## Wärmedämmung für Fritteusen

Die zweite von der neuen Effizienzvorschrift betroffene Gerätekategorie ist die Fritteuse. Hier muss künftig das Becken eine minimale Wärmedämmung aufweisen. Der sogenannte R-Wert muss mindestens 0,12 Quadratmeter Kelvin pro Watt betragen. Das führt dazu, dass das Frittieröl weniger nachgeheizt werden muss und weniger Wärme verloren geht. Auch die Dicke der Dämmschicht muss in den technischen Unterlagen in Millimetern angegeben werden. Ums Detail braucht sich die Käuferin respektive der Käufer aber nicht zu kümmern: Der Verkäufer ist dafür verantwortlich, ab dem 1. Januar 2024 mit einer Konformitätserklärung und technischen Unterlagen nachzuweisen, dass sein Gerät die Anforderungen erfüllt.

## Salamander mit automatischer Erkennung

Besonders viel Strom geht bei Salamandern verloren, wenn sie im sogenannten «Betrieb ohne Nutzen» laufen: Bleiben sie durchgängig eingeschaltet, obwohl es nichts zu gratinieren oder zu erwärmen gibt, strahlt die Oberhitze ungenutzt in die Umgebung. Entsprechend müssen ab 2024 Neugeräte über eine Tellererkennungsfunktion verfügen, die den Salamander automatisch ein- und ausschaltet. Zusätzliche Betriebsarten, etwa mit einem Timer, sind aber erlaubt.

## Nach wenigen Jahren amortisiert

Greifen die Mindestanforderungen, sind die Auswirkungen beträchtlich: Hierzulande werden pro Jahr geschätzt 500 Kochfelder, 5000 Fritteusen und 1500 Salamander verkauft. Kochfelder haben eine Lebensdauer von 20 Jahren, Fritteusen und Salamander werden durchschnittlich zwölf Jahre lang genutzt. Die pro Jahr in der Schweiz verkauften Geräte senken über ihre gesamte Lebensdauer den Stromverbrauch um schätzungsweise 95 Gigawattstunden und sparen zwölf Millionen Franken.

## Sparhebel während Jahren

Und wie schlägt sich die Anschaffung eines solchen effizienten Geräts im Vergleich zu den bisherigen Produkten in der eigenen Betriebsrechnung nieder? In der Anschaffung liegen die Kosten zwischen zehn Prozent (Salamander) und 50 Prozent

## So sparen Sie zusätzlich Energie

- Definieren Sie für jedes Gerät eine Betriebszeit, ab wann es eingeschaltet werden soll und wie lange die Aufheizzeit ist, und machen Sie diese mit einem Kleber fürs ganze Team gut sichtbar.
- Heizen Sie Küchengeräte nicht unnötig lange vor und schalten Sie sie rechtzeitig aus. Nutzen Sie Restwärme.
- Platzieren Sie Wärmequellen nicht neben Kühlanlagen.
- Trennen Sie Geräte, die nur selten verwendet werden, vom Netz.
- Halten Sie Wärmetauscher sauber. Schmutz und Fettablagerungen verschlechtern die Betriebsleistung.
- Kontrollieren Sie die Kühltemperatur: Zu tiefe Einstellungen verursachen einen unnötigen Mehrverbrauch von drei Prozent pro zusätzliches Grad.
- Jedes Öffnen von Kühl- und Tiefkühlschränken bringt einen Kälteverlust mit sich. Achten Sie darauf, diese Türen nur so lange wie nötig offen zu halten. Kontrollieren Sie auch die Dichtungen.



## Sparpotenzial

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

	Geschätzte Mehrkosten bei Anschaffung	Erwartete Stromeinsparung pro Jahr	Erwartete Stromkosteneinsparung 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

(Induktionskochfelder) höher. Doch dank den deutlich tieferen Stromkosten amortisiert sich das Gerät schon nach sechs Monaten (Salamander), gut zwei Jahren (Fritteuse) respektive knapp fünf Jahren (Induktionskochfeld). Aufgrund der steigenden Strompreise dürfte es sogar noch schneller gehen, bis sich der Neukauf rentiert. Ab dann profitiert der Betrieb während Jahren von den tieferen Betriebskosten. Stefan Künzle, Energieberater beim Elektrizitätswerk der Stadt Zürich ewz, verweist auf einen weiteren Pluspunkt: «Da neue Geräte meist so konstruiert sind, dass sie nicht unnötig laufen, können sie durchaus einen positiven Einfluss auf die Wärmeabgabe haben.» Diese Abwärme müsse dann auch nicht über die Lüftung oder Klimaanlage mit zusätzlichem Energieeinsatz abgeführt werden – was gleich nochmals Strom spart.

Ein Faktenblatt zu den neuen Mindestanforderungen und weitere Informationen finden Sie hier:  
[www.bfe.admin.ch/gewerbliche-kuechengerate](http://www.bfe.admin.ch/gewerbliche-kuechengerate)

### Förderprogramme unterstützen den Umstieg

Der Bund unterstützt die Wirtschaft dabei, auf effizientere Modelle zu wechseln. Speziell an die Gastrobranche wendet sich [ecogastro.org](http://ecogastro.org), bis Ende 2023 werden beispielsweise effiziente Salamander gefördert. Das Portal [topten.ch/gewerbe](http://topten.ch/gewerbe) listet gewerbliche Förderprogramme in den Bereichen Kühlgeräte und Tumbler auf, während [lightbank.ch](http://lightbank.ch) auf Fördermöglichkeiten im Bereich Licht hinweist. Einen zentralen Einstieg in alle Förderprogramme bietet [energiefranken.ch](http://energiefranken.ch).

#### Illustrationen:

Foto Pfanne auf Herd oder Koch an Herd: Effiziente Kochfelder verbrauchen deutlich weniger Strom als konventionelle Platten – neue Vorschriften beschleunigen den Wechsel. © Shutterstock

Foto zu Kasten 2: Sind auf jedem Gerät die Betriebszeiten notiert, schaltet sie das Team nur dann ein, wenn es auch gebraucht wird. © Martin Bichsel für BFE

Pieter Poldervaart für EnergieSchweiz

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

Infoline 0848 444 444  
[infoline.energieschweiz.ch](mailto:infoline.energieschweiz.ch)

[energieschweiz.ch](http://energieschweiz.ch)  
[energieschweiz@bfe.admin.ch](mailto:energieschweiz@bfe.admin.ch)  
[twitter.com/energieschweiz](https://twitter.com/energieschweiz)