

# Eine neue elektrische Hotel-Grossküche in Davos

Autor(en): **[s.n.]**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Wasser- und Energiewirtschaft = Cours d'eau et énergie**

Band (Jahr): **30 (1938)**

Heft (2-3)

PDF erstellt am: **26.06.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-922176>

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Beiblatt zur «Wasser- und Energiewirtschaft», Publikationsmittel der «Elektrowirtschaft»

Redaktion: A. Burri und A. Härry, Bahnhofplatz 9, Zürich 1, Telephon 70.355

### Eine neue elektrische Hotel-Grossküche in Davos

Zu Beginn der Wintersaison wurde die ursprünglich mit Kohlen, dann mit Gasfeuerung arbeitende Grossküche des Palace-Hotel und Curhaus Davos

geht hervor, dass der Gesamtanschlusswert der Küche 220 kW übersteigt. In Fig. 7 und 8 sind einzelne Ansichten aus dem Küchenbetrieb gezeigt.

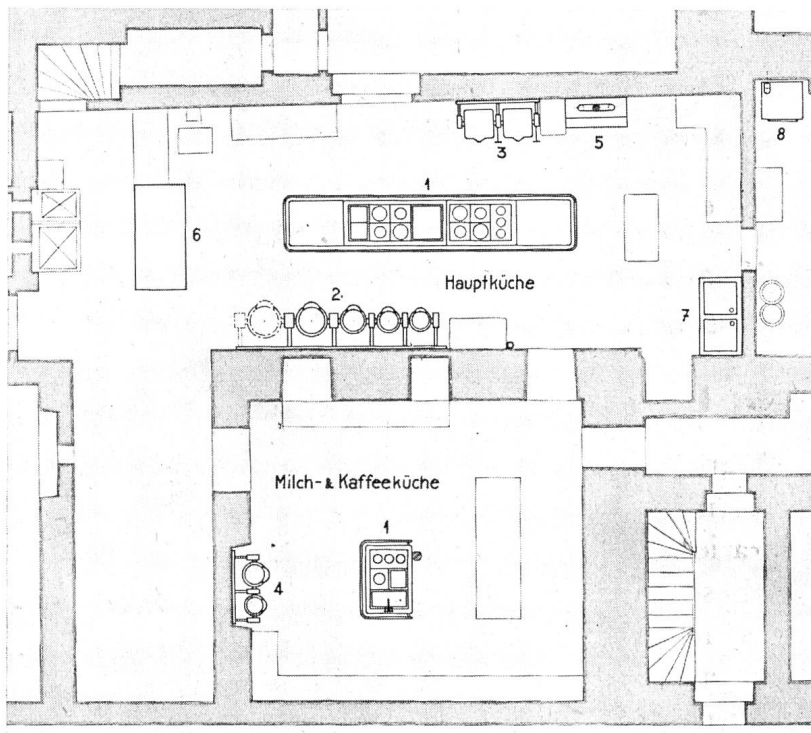


Fig. 6 Umstellung einer bestehenden Davoser Hotel-Grossküche auf elektrischen Betrieb.

Electrification d'une grande cuisine d'hôtel à Davos.

Pos.	Geräte — appareils	Anschlusswert Puissance installée
1	Grossküchenherd — fourneau . . . . .	77,2 kW
1	Grossküchenherd — fourneau . . . . .	23,8 kW
2	Kippkessel — marmites à bascule . . . . .	34,6 kW
3	Bratpfannen — friteuses . . . . .	14,0 kW
4	Kipptöpfe — petites marmites . . . . .	10,7 kW
5	Hotelgrill — gril d'hôtel . . . . .	22,5 kW
6	Wärmeschränke — armoires chauffantes . . . . .	5,6 kW
7	Abwaschmaschine — machine à laver la vaisselle . . . . .	7,9 kW
8	Pâtisserieofen — four de pâtisserie . . . . .	15,0 kW
	Diverse Geräte — divers appareils . . . . .	10,1 kW
	Insgesamt — total	221,4 kW

auf elektrischen Betrieb umgestellt. Die Einrichtung musste sich weitgehend den bestehenden Raumverhältnissen anpassen; dennoch konnte eine moderne Anlage geschaffen werden, die nicht nur in technischer Beziehung, sondern auch vom Gesichtspunkt der zweckmässigen Organisation des Küchenbetriebes allen Anforderungen genügen dürfte. Die Anlage stellt die zur Zeit grösste elektrische Hotel-Grossküche der Schweiz dar und verdient deshalb eine besondere Würdigung.

Interessant ist besonders auch das im vorliegenden Falle angewandte Akquisitionsverfahren. Wie dem anlässlich der Solothurner Tagung der «Elektrowirtschaft» gehaltenen Referat von Herrn Di-

In der neuen Küche wurden die in Fig. 6 angegebenen elektrischen Grossküchenapparate aufgestellt. Daraus

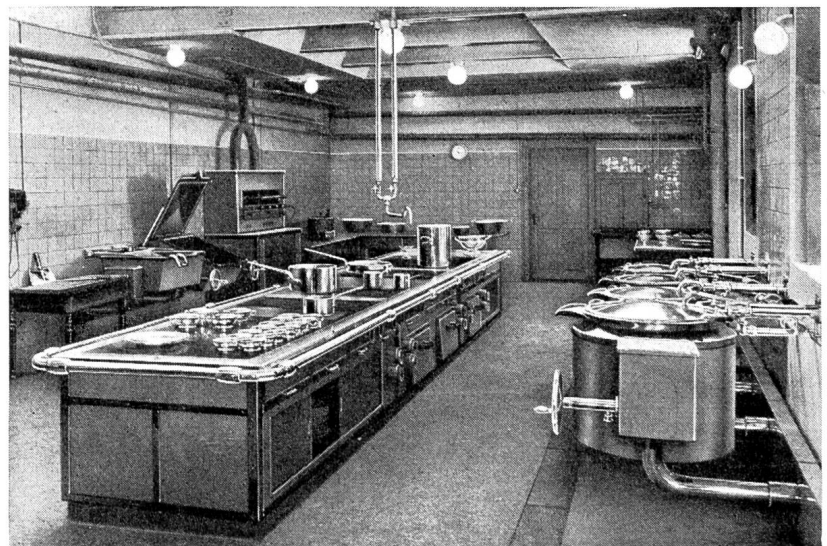


Fig. 7 Blick in die Hauptküche der in Fig. 6 dargestellten Grossküchenanlage.

Vue de la cuisine principale de l'installation montrée dans la fig. 6.

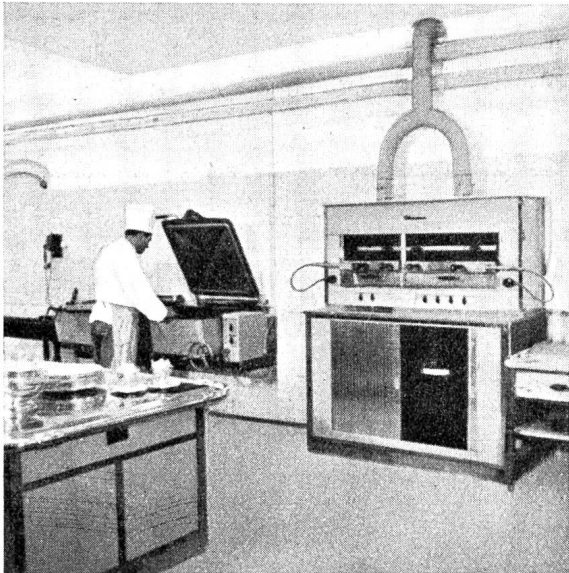


Fig. 8 Teilansicht der elektrischen Grossküche. Links Bratpfannengruppe, rechts Grill.

Vue partielle de la grande cuisine électrifiée. Au fond les friteuses, à droite le grill.

rektor Frei, Davos,<sup>1</sup> zu entnehmen ist, wurden vor Elektrifizierung der Anlage mit dem Küchenchef 10 elektrische Hotel-Grossküchen der Schweiz im Betriebe besichtigt. Das einmütige Urteil aller besuchten Küchenchefs lautete uneingeschränkt zu-

gunsten des elektrischen Betriebes. Kein einziger dieser befragten Fachleute wäre gerne wieder zur Gasküche, geschweige denn zur Kohlenküche zurückgekehrt. Dabei standen die meisten der besuchten Küchenchefs der Einführung des elektrischen Betriebs seinerzeit sehr skeptisch, teilweise sogar durchaus ablehnend gegenüber. Sie alle wurden jedoch «bekehrt». Diese Tatsache berechtigt zur Annahme, dass man die Einführung der Elektro-Grossküche durch geeignete Massnahmen stark beschleunigen könnte. Es ist nicht zuletzt dieser persönlichen Fühlungnahme zu verdanken, dass sich auch der Küchenchef der erwähnten Anlage dem elektrischen Betriebe gegenüber positiv einstellte, eine Tatsache, die für den Erfolg jeden elektrischen Kochbetriebes grundlegend sein dürfte.

Erfreulich ist schliesslich die Feststellung, dass sich trotz der relativ kurzen Zeit seit der Inbetriebnahme das Küchenpersonal bereits vollständig auf den elektrischen Betrieb umgestellt hat. Es darf wohl als charakteristisch betrachtet werden, dass als Antwort auf die Frage, welches Kochgerät am meisten geschätzt würde, sofort die *Bratpfanne* bezeichnet wurde. Auch die wirtschaftlichen Ergebnisse sollen, soweit bisher festgestellt werden konnte, ebenfalls voll befriedigen.

**Berichtigung.**

Im Aufsatz von Herrn H. Weiss, Zürich: «Elektrische Küchen in Bahnhof-Buffets» in der Nr. 1 vom Januar 1938 ist folgende Berichtigung anzubringen: In der Tabelle «Betriebskostenaufstellung» auf Seite 3 sind die Zahlen in der 7. Rubrik von oben: Stromverbrauch für Heisswasserspeicher pro Monat in kWh wie folgt zu ändern:

an Stelle von	1675	2440	1680	2320	2080	2160	2330	1770
soll es heissen	1885	2010	1680	1940	1790	2090	1970	1890

**Schaufenster-Ausstattungen**

Viele Elektrizitätswerke möchten sich laufend über die Schaufensterausstattungen anderer Werke orientieren, um damit für die eigenen Schaufenster Anregungen zu erhalten. Um den daran interessierten Werken zu dienen, wandte sich die «Elektrowirtschaft» an die wichtigsten Elektrizitätswerke der Schweiz mit der Bitte, ihr von guten Schaufenstern Photoaufnahmen zur Verfügung zu stellen. Die so gesammelten Bilder werden — soweit möglich — in der «Schweizer Elektro-Rundschau» laufend veröffentlicht.

Nachstehend zeigen wir nun erstmals Ansichten von sechs Schaufensterausstattungen. Die sich bisher noch nicht beteiligten Werke sind auch jetzt zur Mitarbeit freundlich eingeladen.

<sup>1</sup> Akquisitionsmethoden bei Grossküchenanlagen, «Elektrizitäts-Verwertung», Zürich, Heft 7/8, 1937-38.

**Equipement des vitrines**

Afin d'être documentées pour l'exécution de leurs propres vitrines, plusieurs entreprises d'électricité désirent être orientées sur l'équipement des vitrines des autres entreprises.

Pour rendre service à ces entreprises, l'Electro-diffusion adressa en décembre 1937 aux sociétés d'électricité les plus importantes de la Suisse une circulaire par laquelle elle demande à ces sociétés de vouloir lui envoyer des photographies relatives à l'équipement de leurs vitrines. Les plus intéressantes seraient ensuite publiées dans la «Chronique suisse de l'électricité».

Dans le présent numéro, nous avons l'occasion de publier six premières photographies. Cependant, nous prions les entreprises qui pourraient encore nous en envoyer d'autres, de nous les faire parvenir.