

Die elektrische Grossküche im Hotel-Restaurant Volkshaus Bern

Autor(en): **Kapp, E.**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **32 (1940)**

Heft (10-11): **Schweizer Elektro-Rundschau = Chronique suisse de l'électricité**

PDF erstellt am: **12.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-922113>

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.

Die elektrische Grossküche im Hotel-Restaurant Volkshaus Bern

Das durch seine vorzügliche Küche und bescheidenen Preise bekannte Hotel-Restaurant Volkshaus in Bern wurde im Jahre 1914 erstellt. Das Gebäude mit seiner aus Fig. 19 ersichtlichen imposanten Fassade steht an der Zeughausgasse gegenüber der Französischen Kirche. Die Lokalitäten des Gross-Restaurants weisen gegen 700 Tischplätze auf; ausserdem stehen für Anlässe geeignete Säle zur Verfügung. Das Hotel besitzt 90 Betten und gehört zu den bestfrequentiertesten der Stadt.

Ursprünglich war die Küche des Etablissements mit einem Kohlenherd, vier Dampfkochkesseln und einem kohlenbefeuerten Patisserieofen ausgerüstet. Nach und nach wurden diese Apparate ersatzbedürftig, so dass im Jahre 1938 an die Erneuerung der Gesamtanlage herangeschritten werden musste. Der Verwaltungsrat der Volkshaus AG. hatte zu entscheiden, ob wieder Kohle verwendet oder ob die Anlage für Gas oder Betrieb mit Elektrizität eingerichtet werden sollte. Die von der Verwaltung des Volkshauses bereitwillig zur Verfügung gestellten Angaben über die bisherigen Heizkosten und den Essen-Umsatz

ermöglichten die Durchführung einer eingehenden Wirtschaftlichkeitsberechnung mit dem Ergebnis, dass der Entscheid zugunsten einer vollelektrischen Küchenanlage ausfiel. Dieser Entschluss wurde begünstigt durch die durchwegs guten Auskünfte, die die genannte Verwaltungsbehörde von den Betriebsinhabern elektrischer Grossküchen in verschiedenen Hotels und Restaurants der Stadt Bern und andernorts erhalten hatte.

Die im Oktober 1938 in Betrieb gesetzte elektrische Grossküchenanlage der «Therma» AG., Schwanden, besteht aus folgenden Apparaten:

Restaurationsherd (4 m lang) mit		
5 Kochplatten 40 × 40 cm		21,5 kW
4 Kochplatten 30 cm Ø		12,0 kW
2 Kochplatten 22 cm Ø		4,0 kW
1 Kochplatte 18 cm Ø		1,5 kW
1 Glührost		5,0 kW
1 Bain-Marie		3,5 kW
1 Wärmeplatte		3,0 kW
3 durchgehende Brat- und Backöfen		30,0 kW
1 Wärmeschrank		1,5 kW
		82,0 kW
1 Kippkessel 250 Liter		28,5 kW
1 Kippkessel 160 Liter		18,5 kW
1 Kippkessel 80 Liter		11,0 kW
1 Kippkessel 65 Liter		9,0 kW
1 Kippkessel 40 Liter		5,6 kW
		72,6 kW
1 Bratpfanne 100 × 56 cm		13,0 kW
1 Bratpfanne 56 × 40 cm		5,5 kW
1 Friturepfanne 14 Liter		5,0 kW
		23,5 kW
1 Bain-Marie		5,0 kW
1 Patisserieofen		13,6 kW
1 Grill		10,0 kW

Total Anschlusswert: 206,7 kW

Mit der neuen elektrischen Kocheinrichtung besitzt das Etablissement eine moderne Grossanlage, die den höchsten Anforderungen gewachsen ist. Die bisherigen Erfahrungen sind in allen Teilen sehr zufriedenstellend. Stossbetriebe können mit der neuen Einrichtung reibungslos bewältigt werden. Die bisher grösste Spitzenleistung war der Neujahrstag 1940, an dem 1420 Essen (780 Mittag- und 640 Nachtessen) serviert worden sind. In diesen Zahlen ist das ebenfalls verpflegte Personal (85 Personen) nicht inbegriffen. Die bisher höchste Belastung der Kochanlage betrug 119 kW (Viertelstundenmittel-



Fig. 19 Aussenansicht des Hotel-Restaurant Volkshaus, Bern.
Vue générale de l'hôtel-restaurant «Volkshaus» à Berne.

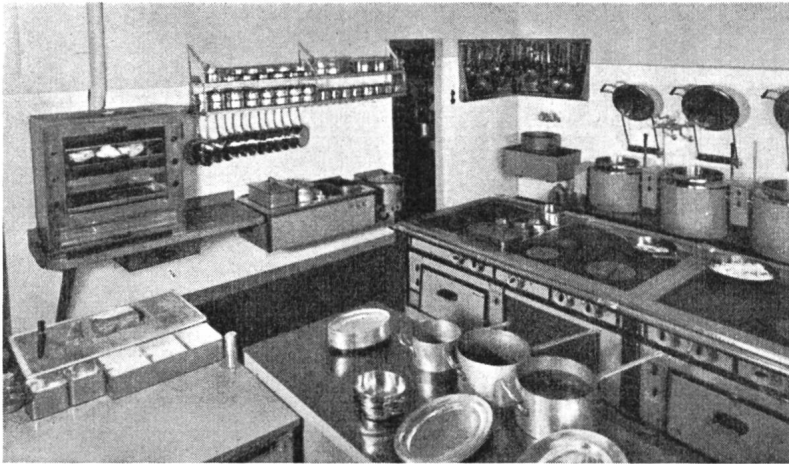


Fig. 20 Kochherd, Kippkessel, Friturepfanne, Bain-Marie, Grill.
Cuisinière électrique, marmite basculante, friteuse, bain-marie, grill.

wert) = 58 % des Anschlusswerts. Diese Zahl stimmt mit den in andern ähnlichen elektrischen Grossküchenbetrieben auftretenden Verhältnissen überein. Nebst den bekannten übrigen Vorzügen arbeitet die neue elektrische Grossküchenanlage wirtschaftlicher als die frühere Anlage mit Kohlenfeuerung. Diese Feststellung traf schon vor Kriegsausbruch zu; seither hat sich infolge der steigenden Kohlenpreise das Verhältnis noch weiter zugunsten der Elektrizität verbessert. Es ist im übrigen auch anzuerkennen, dass sich das Küchenpersonal vorurteilslos und rasch auf die neue Betriebsart umgestellt hat. Das Personal möchte nicht mehr zu der früheren Kohlenküche zurückkehren.

Der Vollständigkeit halber sei nachstehend noch das vom Verwalter des Volkshauses, Herrn W. Wagner, über die elektrische Grossküchenanlage abgegebene Urteil angeführt:

«Trotzdem ich 12 Jahre lang mit Gas sehr gute Erfahrungen gemacht habe, konnte ich mich von den Vorteilen einer neuen elektrischen Grossküchenanlage überzeugen. Besuche in verschiedenen Grossbetrieben, wie Kornhauskeller und Hotel National in Bern, Pommeranze in Basel, Kunsthalle Luzern und andere mehr, haben mir gezeigt, dass die elektrische Grossküche jedem Stoss-

betrieb gewachsen ist. Im Jahre 1938 wurde dann die elektrische Küche auch in unserm Etablissement dem Betriebe übergeben. Heute darf ruhig gesagt werden, dass alle Erwartungen restlos erfüllt worden sind. Bei dem gewährten günstigen Strompreis arbeitet die elektrische Küche billiger als die frühere Kohlenküche. Dies war schon vor Kriegsausbruch der Fall und ist es heute noch in vermehrtem Masse. Jeder Stossbetrieb, sei es an Neujahr, Ostern oder Pfingsten, ist spielend, ohne die geringste Störung, bewältigt worden.

Ich möchte noch bemerken, dass es heute eine Pflicht ist, elektrische Küchen einzurichten, da die weisse Kohle Schweizer Ware ist und nicht dem Ausland teuer bezahlt werden muss. In der gegenwärtigen Lage, wo Kohle wie Gas bereits Preiserhöhungen erfahren haben, ist es eine Wohltat, eine elektrische Kücheninstallation zu besitzen, die sich innert kürzester Frist abzahlen wird. Ich bestätige gerne, dass ich die elektrische Küche, die so viele Vorteile bietet, nicht mehr missen möchte und überall aufs beste empfehlen kann.»

Dem Hotel-Restaurant Volkshaus ist eine Badeanstalt angegliedert, die eine brennstoffbefeuerte Heisswasseranlage besitzt und vorläufig auch das für den Kochbetrieb benötigte Heisswasser liefert.

Die Verwaltung des Volkshauses hat in verdankenswerter Weise einige statistische Angaben über den Essen-Umsatz, die Einnahmen aus warmer



Fig. 21 Kochherd, Kippkessel- und Bratpfannengruppe.
Cuisinière électrique, poste des marmites basculantes et les poêles à frire.

Küche und den Energieverbrauch im Betriebsjahr 1. Februar 1939 bis 31. Januar 1940 zur Verfügung gestellt. Es wurden in dieser Zeit an Gäste serviert: 71 400 Mittagessen und 63 700 Nachtessen.

Hiebei handelt es sich um Menus und à la carte-Gerichte — exkl. kalte Platten — in der Preislage von Fr. 3.40, 2.40, 2.— und 1.80. Im weitem sind an Gäste rund 10 000 Morgenessen abgegeben worden. Ferner wird aus der Küche während des ganzen Jahres das Betriebspersonal des Etablissements, durchschnittlich 70 Personen, verpflegt. Die abgegebenen Morgenessen, zusammen mit der Personalverpflegung, können rund 57 000 mittleren Essen gleichgesetzt werden, so dass sich für das ganze Jahr ein Umsatz von 192 100 Essen ergibt. Es betragen die Einnahmen aus warmer Küche Fr. 294 700.—, der Energieverbrauch für das Kochen 171 700 kWh und die entsprechenden Energiekosten Fr. 7446.—. In den Einnahmen aus warmer Küche sind die Verpflegungskosten des Personals nicht inbegriffen.

Orientierungshalber sei bemerkt, dass der Wert der dem Personal abgegebenen Speisen, Fr. 2.— pro Person und Tag, mit Fr. 51 100.— für das ganze Jahr einzusetzen wäre. Aus den vorstehenden Zahlen ergeben sich folgende spezifische Werte:¹

Energieverbrauch pro serviertes Essen	0,92 kWh
Energieverbrauch pro Fr. 100.— Einnahmen (nur effektive Einnahmen; Verpflegungskosten des Personals nicht berücksichtigt)	60,1 kWh
Energiekosten pro serviertes Essen	3,88 Rp.
Energiekosten pro Fr. 100.— Einnahmen (nur effektive Einnahmen; Verpflegungskosten des Personals nicht berücksichtigt)	2,53 Fr.

E. Kapp, Bern

¹ Vergl. auch: Art. im Bulletin S.E.V. Nr. 21/1936 «Energieverbrauch und Energiekosten des elektrifizierten Grossrestaurants Kunsthaus in Luzern» (Ing. A. Härry, Zürich), sowie die Druckschrift «Energieverbrauch elektrischer Grossküchen in der Schweiz» (Erhebungen des Schweiz. Wasserwirtschaftsverbandes, abgeschlossen im Sommer 1937).

Au Comptoir Suisse 1940

Le Comptoir Suisse de Lausanne qui, pour la 21e fois, a ouvert ses portes du 7 au 22 septembre dernier, a obtenu un succès sans précédent. Cette manifestation prend de plus en plus d'importance et, cette année, le nombre des visiteurs a dépassé 400 000. Presque tous les fabricants de matériel électrodomestique y étaient représentés et leurs stands ont constamment connu la foule des grands jours. Le public a pu constater les progrès réalisés par les constructeurs et il ne s'est pas fait faute d'admirer les appareils actuels, aux lignes sobres et nettes, où

le côté pratique a été particulièrement étudié. Réduire le travail au minimum en assurant un rendement maximum, telle paraît être devenue la devise des appareils électrodomestiques modernes. Aussi les ménagères s'en rendent-elles fort bien compte et, les circonstances aidant, de nombreuses commandes ont-elles été passées.

Le stand de l'Office d'Electricité de la Suisse romande (OFEL) s'était spécialisé dans les démonstrations de séchage et de stérilisation des fruits et des légumes dans le four de la cuisinière électrique.



Fig. 22 Le Général Guisan et M. Pilet-Golaz, Président de la Confédération, visitent les stands de l'électricité.

Général Guisan und Bundespräsident Pilet-Golaz besichtigen die Abteilung Elektrizität.