

# Gastrobetriebe

# Vermeidung von Bränden

## Merkblatt



## Inhaltsverzeichnis

1	Rechtliche Grundlagen .....	2
2	Geltungsbereich.....	2
3	Organisatorische Brandschutzmassnahmen.....	2
3.1	Sicherheitsbeauftragte (SiBe).....	3
3.2	Aufgaben Sicherheitsbeauftragte .....	3
3.3	Vorbereitung für den Brandfall.....	3
3.4	Fluchtwege und Notausgänge .....	3
3.5	Küchen und Kochstellen .....	3
3.6	Betriebsräume.....	3
3.7	Dekorationen.....	4
3.8	Kerzen und Rechauds .....	4
3.9	Elektrische Anlagen und Apparate .....	4
3.10	Bauarbeiten.....	4
3.11	Wartungsarbeiten.....	4
3.12	Löschgeräte .....	4
4	Hinweis .....	4

## 1 Rechtliche Grundlagen

Massgebend sind die folgenden gesetzlichen Grundlagen:

- Brandschutzgesetz (BSG) vom 21. Februar 1989 (Stand 1. Januar 2009)
- Brandschutzverordnung (BSV) vom 23. März 2005 (Stand 1. Januar 2017)
- Brandschutznorm VKF 2015
- Brandschutzrichtlinien VKF 2015 (Stand 1. Januar 2019)

## 2 Geltungsbereich

Dieses Merkblatt ergänzt die Brandschutzrichtlinien VKF.

## 3 Organisatorische Brandschutzmassnahmen

Betreiber von Gastronomie- oder Hotelleriebetrieben sind in Eigenverantwortung für den Brandschutz verantwortlich. Sämtliche Brandschutzeinrichtungen müssen unterhalten und periodisch überprüft werden.

### 3.1 Sicherheitsbeauftragte (SiBe)

Beherbergungsbetriebe benötigen ab einer Betriebsgrösse von mehr als 100 Gästen Sicherheitsbeauftragte (SiBe) Brandschutz.

### 3.2 Aufgaben Sicherheitsbeauftragte

SiBe führen regelmässig die notwendigen Brandschutzkontrollen durch. Die Personalschulung Brandschutz ist ein weiterer Schwerpunkt. Im Weiteren überprüfen SiBe die Arbeiten im Rahmen von Unterhaltsarbeiten oder Bauvorhaben. Im Zentrum der Eigen- bzw. Mitarbeiterschulung stehen das Verhalten im Brandfall, die Kenntnis sämtlicher Fluchtwege sowie der Umgang und die Handhabung der betriebseigenen Löschmittel.

### 3.3 Vorbereitung für den Brandfall

Das Personal ist gut ausgebildet und weiss, wie es sich im Notfall verhalten muss. Das Alarmschema ist an geeigneten Orten angeschlagen. Die Brandfallorganisation besteht und die Evakuierung wird regelmässig praktisch geübt. Für den Notfall gibt es Absprachen mit der Feuerwehr. Ein Einsatzplan ist erstellt. Die Feuerwehr kennt das Gebäude, damit sie sich im Brandfall gut zurechtfindet.

### 3.4 Fluchtwege und Notausgänge

Sämtliche Fluchtwege müssen permanent frei zugänglich sein. Die Türen in Fluchtwegen müssen sich ohne Hilfsmittel öffnen lassen. In Fluchtwegen ist keine Lagerung gestattet. Brandabschnittsbildende Türen dürfen nicht unterteilt werden. Betrieblich offenstehende Türen sind mit einer Brandfallsteuerung auszurüsten. Das Funktionieren der Sicherheitsbeleuchtung ist mindestens einmal jährlich während mindestens 30 Minuten zu kontrollieren. Wir empfehlen, die Kontrollen zu dokumentieren.

### 3.5 Küchen und Kochstellen

Fettablagerungen, z.B. an der Abzugsanlage, sind regelmässig zu reinigen. Die Überhitzung von Fetten ist zu verhindern. Zur Grundausstattung gewerblicher Küchen gehören mindestens ein Fettbrand-Feuerlöscher der Brandklasse F mit einem Inhalt von 5 kg sowie eine Löschdecke. Alternativ haben sich fest in der Abzugshaube integrierte Gaslöschanlagen bewährt. Fettbrände dürfen nie mit Wasser gelöscht werden. Mittels einer Löschdecke lässt sich das Feuer in einer Pfanne ersticken. Überhitzte Pfannen sind stets mit einem Deckel zu verschliessen.

### 3.6 Betriebsräume

In Betriebsräumen, z.B. Lingerien, Werkstätten und Technikräumen, darf keine unnötige Brandlast gelagert werden. Abfälle sind regelmässig fachgerecht zu entsorgen. Technikräume sind keine Lagerräume. Die Lagerung in Technikräumen ist nur im Ausnahmefall und nur für bestimmte Waren zulässig. Als Beispiel sei der Reserve-Luftfilter in der Lüftungszentrale genannt. Staubablagerungen, wie sie z.B. von Textilien in der Lingerie entstehen, wirken als Zündschnur. Durch regelmässige Reinigung kann dies vermieden werden. Getränkte Putzlappen mit zur Selbstentzündung neigenden Lösungsmittelhaltigen Stoffen, wie sie in Reinigungsmittel oder in Leinöl vorkommen, sind nach Gebrauch stets in einem nicht brennbaren und verschlossenen Behälter aufzubewahren. In Räumen der Obergeschosse dürfen nur so viele Flüssiggasflaschen stehen, wie für einen ungestörten Arbeitsablauf nötig sind. Die Lagerung weiterer Flüssiggasflaschen muss im Freien (gegen Zugriff geschützt) oder in ausreichend belüfteten und entsprechend ausgerüsteten separaten Lagerräumen erfolgen. In Untergeschossen dürfen keine Flüssiggasflaschen gelagert werden.

### 3.7 Dekorationen

Dekorationen müssen mindestens aus schwer brennbarem Material RF2 bestehen. Testen Sie die Brennbarkeit der Dekoration immer im Freien. Sobald die Flamme des Feuerzeugs erlischt, muss das Feuer der brennenden Dekoration sofort selbstständig ausgehen. Dekorationen dürfen keine Fluchtwegkennzeichnungen und Sicherheitseinrichtungen verdecken. Verhindern Sie Wärmestau, verursacht durch Dekorationen, welche zu nahe an warmen Oberflächen (z.B. bei Beleuchtung oder Heizkörpern) hängen.

### 3.8 Kerzen und Rechauds

Rechauds nur in erkaltetem Zustand mit Brennsprit nachfüllen. Kerzen auf feste, nicht brennbare Unterlagen stellen. Kerzen nie unbeaufsichtigt brennen lassen. Vorsicht im Umgang mit offenen Flammen, z.B. beim Flambieren. Entsorgen Sie Raucherwaren getrennt in einem eigens dafür vorgesehenen mit Deckel verschliessbaren, nicht brennbaren Behälter.

### 3.9 Elektrische Anlagen und Apparate

Defekte an Leitungen, Schaltern, Steckdosen und Geräten sofort vom Fachmann beheben lassen. Von Doppelsteckern und Elektrostec kleisten geht eine latente Brandgefahr aus, insbesondere wenn die Kabelverbindungen im Innern mangelhaft sind. Alternativ empfehlen wir die Montage von zusätzlichen Steckdosen. Die Mindestabstände gemäss Herstellerangaben müssen bei Elektrogeräten stets eingehalten werden.

### 3.10 Bauarbeiten

Fluchtwege jederzeit frei zugänglich halten. Verpackungsmaterial und Abfälle rasch fachgerecht entsorgen. Sie brennen meist sehr leicht und weisen eine grosse Brandlast auf. Mauerdurchbrüche, Kabelschotts etc. nach Abschluss der Arbeiten fachgerecht verschliessen. Je nach Situation empfiehlt es sich, während den Bauarbeiten provisorische Abschlüsse einzubauen. Werden einzelne Gebäudeteile ausser Betrieb genommen, müssen die Brandschutzvorschriften für den sich in Betrieb befindenden Gebäudeteil erfüllt sein. Die Schutzziele müssen auch bei Umbauarbeiten bei laufendem Betrieb eingehalten werden. Der QS-Verantwortliche Brandschutz erstellt rechtzeitig ein Brandschutzkonzept und stellt dieses der AGV zur Beurteilung zu.

### 3.11 Wartungsarbeiten

Lassen Sie technische Anlagen regelmässig warten (Sprinkler, Brandmeldeanlagen, Sicherheitsbeleuchtung, Sicherheitsstromversorgung etc.). Nach Wartungsarbeiten sind die Anlagen zu prüfen und betriebsbereit zu halten.

### 3.12 Löschgeräte

Löschgeräte (Wasserlöschposten, Handfeuerlöscher, Gaslöschanlage) bei den Ausgängen gut erkennbar und frei zugänglich platzieren. Standorte mit Piktogrammen gut sichtbar markieren. Löschgeräte regelmässig kontrollieren und gemäss Herstellerangaben warten.

## 4 Hinweis

Umbauten an Gebäuden oder deren Umnutzung erfordern eine Neubeurteilung der brandschutztechnischen Situation. Dies gilt auch, wenn sich die Anzahl der maximalen Personenzahl im Lokal verändert. Das Vorhaben ist zu diesem Zweck via die Gemeinde an die zuständige Brandschutzbehörde einzureichen. Für die Beantwortung von Fragen steht die Aargauische Gebäudeversicherung gerne zur Verfügung.