



Information zur Schadenverhütung

Hotels und Betriebe des Gaststättengewerbes

Allgemeines

In Hotels und Betrieben des Gaststättengewerbes kommt es immer wieder zu folgenschweren Bränden. Sehr viele davon sind auf unsachgemäße oder fahrlässige Handhabung von täglich benutzten Betriebsmitteln, Anlagen und Geräten zurückzuführen. Der bauliche und der

betriebliche Brandschutz sind in Hotels und Betrieben des Gaststättengewerbes sehr wichtig, sie dienen dem Schutz der Gäste und Betriebsangehörigen sowie der Erhaltung von Sachwerten und der Existenz des Betriebes. Deshalb ist folgendes zu beachten:

Brandschutztüren und Brandschutzwände

Vorbeugende bauliche Brandschutzmaßnahmen sollen die Ausbreitung von Feuer und Rauch verhindern. Deshalb müssen Brandschutztüren stets geschlossen sein und dürfen nicht durch z. B. Verkeilen oder Festbinden blockiert werden. Außerdem sind Durchbrüche in Wänden oder Decken, durch die z. B. Rohre, Kabel oder Kanäle geführt werden, mit feuerbeständigen Abschottungen zu verschließen.

Rettungswege und Notausgänge

Türen von Gasträumen sowie Flurtüren, Treppenraumbtüren und Ausgangstüren müssen in Fluchrichtung aufschlagen. Türen zu Treppenräumen sind so anzuordnen, dass sie beim Öffnen und im geöffneten Zustand die erforderliche Laufbreite nicht einengen.

Flure, Treppen und Ausgänge dienen im Notfall als Rettungswege. Sie dürfen nicht zugestellt oder mit Gegenständen eingengt werden. Notausgänge müssen stets frei und benutzbar sein und dürfen keinesfalls verschlossen werden, außerdem sollten sie grundsätzlich mit Hinweisschildern oder beleuchtbaren Hinweisschildern gekennzeichnet sein:



Für Räumlichkeiten, die als Versammlungsstätte gelten, und bei Hotelbetrieben muss in der Regel eine Sicherheitsbeleuchtung zur Kenn-

zeichnung der Rettungswege und Notausgänge vorhanden sein.

Friteusen, Koch- und Wärmegeräte, Feuerstätten

Feuerstätten müssen unverrückbar befestigt sein.

Friteusen, Koch- und Wärmegeräte dürfen nicht unbeaufsichtigt betrieben werden und müssen nach Gebrauch unbedingt ausgeschaltet werden, ansonsten besteht akute Brandgefahr!



Ausgebrannte Friteuse

Tropfnasses Bratgut darf nicht in heißes Fett gelegt werden. Herausspritzendes Fett kann zur offenen Flamme führen.

Durch Überhitzung, stark gealtertes Fett sowie bei Ablagerungen von Schlamm und Bratgutresten kommt es zu einer Herabsetzung des Flamm- und Zündpunktes und dann besteht schon bei sehr niedrigen Temperaturen die Gefahr der Selbstentzündung.

Wenn es zum Brand kommt – sofort die Wärmezufuhr stoppen und Brandherd mit Fettbrand-Feuerlöscher (Feuerlöscher mit der

speziellen Eignung zum Löschen von Fettbränden) bzw. mit einem evtl. noch vorhandenen CO₂-Löscher oder einer Löschdecke ersticken.

In Küchen- oder Kochbereichen ist vorrangig ein Fettbrand-Feuerlöscher (mind. 6 Liter) vorzuhalten. Ist noch ein Kohlendioxid-Schneelöcher (CO₂) oder eine Feuerlöschdecke vorhanden, sollten diese kurzfristig ausgewechselt werden.



Fettbrand-Feuerlöscher für die Küche

Für Friteusen mit mehr als 50 Liter Füllmenge ist eine ortsfeste Löschanlage erforderlich.

Brennendes Fett oder Öl niemals mit Wasser löschen, andernfalls kommt es durch eine „Fettexplosion“ zu schweren Personenschäden und zur Brandausweitung.

Lüftungen und Abzugsanlagen für den Küchenbetrieb

Filter von Lüftungs- und Abzugsanlagen für den Küchenbetrieb verschmutzen durch Fett-
– Bitte wenden –

und Küchendünste. Sie müssen deshalb in regelmäßigen Zeitabständen gereinigt oder ausgetauscht werden.

Die Gehäuse von Abzugsanlagen, die eventuell vorhandenen Leuchten und der Fettauslass müssen ebenfalls regelmäßig gereinigt werden. Verschmutzte Filter von Abzugsanlagen sind nicht nur unwirksam und unhygienisch, sondern auch extrem brandgefährlich.

Aufbewahrung von Aschenresten und brennbarem Abfall

Aschenreste und brennbare Abfälle sind sehr brandgefährlich, deshalb dürfen sie nur in doppelwandigen Metallbehältern mit selbstschließendem Deckel aufbewahrt werden. Sammelbehälter aus brennbarem Material und Behälter aus Glas oder Keramik sowie in Schanktische eingebaute Behälter sind nicht zulässig.

Nach Betriebsschluss sind sämtliche Aschenreste und brennbaren Abfälle aus dem Betrieb zu entfernen und außerhalb des Gebäudes zu lagern.



Metallbehälter für Aschenreste

Brennbare Gase

Werden brennbare Niederdruck-Gase (Erdgas) oder Flüssiggase zum Kochen, Heizen o. ä. verwendet, so sind die in den hierfür geltenden „Technischen Regeln für Gasinstallationen“ (TRGI) und „Technischen Regeln Flüssiggas“ (TRF) enthaltenen Sicherheitsmaßnahmen bei Lagerung, Installation und Betrieb einzuhalten.

Wichtige Informationen für die betriebliche Nutzung

- Alle gesetzlichen Verordnungen und behördlichen Bestimmungen (z. B. Betriebssicherheitsverordnung, Landesbauordnung)
- Vorschriften der Gewerbeaufsicht und der Berufsgenossenschaft
- Brandschutz im Betrieb – Arbeits-Sicherheits-Information (ASI 9.30) der Berufsgenossenschaft BGN
- Technische Regeln für Gasinstallationen (TRGI) und Technische Regeln Flüssiggas (TRF)
- Sicherheitsvorschriften für Betriebe des Gaststättengewerbes – VdS 2056
- Brandschutzkonzept für Hotel- und Beherbergungsbetriebe – VdS 2082
- Regeln für die Ausrüstung von Arbeitsstätten mit Feuerlöschern – VdS 2001 (entspricht BGR 133)

Abstell- und Lagerräume

Abstell- und Lagerräume, auch Dachböden, in denen brennbare Stoffe lagern, sind gegen Betreten durch Unbefugte zu sichern und mindestens einmal jährlich zu entrümpeln. In diesen feuergefährdeten Räumen und an ihren Zugangstüren sind Schilder etwa folgenden Wortlauts anzubringen:

„Rauchen, offenes Licht und Umgang mit Feuer verboten.“

Dekoration

Für Dekorationen wie Girlanden, Wand- und Deckenbekleidungen, Vorhänge usw. (z. B. bei Festveranstaltungen) sind nur nichtbrennbare oder schwerentflammbare Materialien zulässig.

Elektrische Anlagen und Geräte

Die elektrischen Anlagen sind nach den VDE-Bestimmungen zu errichten, zu unterhalten und zu betreiben. Die Errichtung und Instandhaltung darf nur durch eine Elektro-Fachkraft erfolgen.

Eine regelmäßige Prüfung der elektrischen Anlagen ist mindestens alle 3 Jahre durchführen zu lassen.

Elektrische Geräte müssen für die gewerbliche Nutzung geeignet sein und das



-Zeichen tragen.

Als Schutz gegen Unfall- und Brandgefahren sollte die elektrische Anlage mit Fehlerstromschutzschaltern (FI-Schaltern) geschützt sein.

Brandbekämpfung und Feuerlöschgeräte

In Hotels und Gaststätten muss mindestens ein Fernsprecher vorhanden sein, von dem im Gefahrenfall die Feuerwehr benachrichtigt werden kann. Der Einbau einer Brandmeldeanlage und einer akustischen Hausalarmierung ist empfehlenswert.

Feuerlöschgeräte müssen amtlich zugelassen, an gut sichtbaren und leicht zugänglichen Stellen angebracht sein und mindestens alle zwei Jahre überprüft werden.

Die Betriebsangehörigen müssen mit der Handhabung der Löschgeräte vertraut gemacht werden.



Feuerlöscher

Zur Bekämpfung von Entstehungsbränden sind folgende Feuerlöschgeräte vorzuhalten:

- In Küchen- oder Kochbereichen mindestens ein geeignetes Feuerlöschgerät, z. B. „Fettbrandfeuerlöscher“.
- Bei Betriebsflächen bis 50 m² mindestens ein Feuerlöscher mit 12 Löschmitteleinheiten (43A und 183B nach DIN EN 3), dies kann beispielsweise ein 12 kg-ABC-Pulverlöscher oder ein 9 Liter-Schaumlöscher (gemäß DIN EN 3) erfüllen.
- Bei Betriebsflächen über 50 m² bis 150 m² mindestens zwei Feuerlöschgeräte mit 12 Löschmitteleinheiten (wie vorstehend beschrieben), z. B. zwei 12 kg-ABC-Pulverlöscher oder zwei 9 Liter-Schaumlöscher (gemäß DIN EN 3).
- Bei Betriebsflächen über 150 m² ist die erforderliche Anzahl der Löschmitteleinheiten bzw. Anzahl der Feuerlöschgeräte nach den „Regeln für die Ausrüstung von Arbeitsstätten mit Feuerlöschern – VdS 2001“ zu ermitteln. Im Normalfall ist je weitere 200 m² (über 150 m² hinaus) mindestens ein Feuerlöscher mit 12 Löschmitteleinheiten (wie vorstehend beschrieben) erforderlich.

Werden brennbare Gase (Erdgas, Flüssiggas) im Betrieb verwendet, müssen die Feuerlöschgeräte für die Brandklassen A, B und C geeignet sein. Wegen der besseren Handlichkeit können z. B. anstelle von 12 kg-ABC-Pulverlöschern auch jeweils zwei 6 kg-ABC-Pulverlöscher verwendet werden.