

Betriebe des Gaststättengewerbes

Die vorliegende Publikation ist unverbindlich. Die Versicherer können im Einzelfall auch andere Sicherheitsvorkehrungen oder Installateur- oder Wartungsunternehmen zu nach eigenem Ermessen festgelegten Konditionen akzeptieren, die diesen technischen Spezifikationen oder Richtlinien nicht entsprechen.

1 Vorbemerkung

Neben den gesetzlichen und behördlichen¹ gelten die folgenden vereinbarten Sicherheitsvorschriften.

Nach Abschnitt B § 8 der Allgemeinen Bedingungen für die Feuerversicherung (AFB 2008) kann der Versicherungsschutz beeinträchtigt werden, wenn Sicherheitsvorschriften nicht eingehalten werden. Diese Regelung gilt auch für andere vertraglich vereinbarte Allgemeine Vertragsbedingungen (AVB) mit Feuerdeckung.

Der Versicherungsnehmer ist verpflichtet, allen Betriebsangehörigen und ggf. einem Pächter oder Mieter diese Sicherheitsvorschriften bekanntzugeben und deren Einhaltung zu verlangen.

2 Geltungsbereich

Die Sicherheitsvorschriften gelten für alle Betriebe des Gaststättengewerbes, z.B. Restaurants, Schankwirtschaften, Kantinen, Automatengaststätten, Bars oder barähnliche Betriebe, Diskotheken, Spielhallen sowie Gaststättenbetriebe mit musikalischen oder sonstigen Darbietungen wie Filmvorführungen, Varieté, Tanzveranstaltungen usw.

3 Brandschutzmaßnahmen

3.1 Feuerschutztüren dürfen nicht blockiert werden, z.B. durch Verkeilen oder Festbinden. Müssen solche Türen während der Betriebszeit offen gehalten werden, so dürfen hierfür nur bauaufsichtlich zugelassene Feststellanlagen benutzt werden, die im Brandfall selbsttätig auslösen. Diese Türen sind auf jeden Fall in der betriebsfreien Zeit geschlossen zu halten.

3.2 Elektrische Anlagen sind nach den anerkannten Regeln der Technik zu installieren, zu unterhalten und zu betreiben. Als anerkannte Regeln der Technik gelten die VDE-Bestimmungen. Die Anlagen müssen regelmäßig, mindestens jedoch alle 3 Jahre, durch eine Fachkraft oder durch eine anerkannte Revisionsstelle überprüft werden. Mängel

sind unverzüglich durch eine Fachkraft beseitigen zu lassen. Eine Bescheinigung über die durchgeführte Prüfung ist dem Versicherer auf Verlangen einzureichen.

Elektrische Geräte müssen den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen (GS- oder VDE-Zeichen) entsprechen und für gewerbliche Nutzung geeignet sein. Sie dürfen nur nach den Betriebs- und Bedienungsanweisungen der Hersteller betrieben werden.

3.3 Flüssiggasanlagen und -geräte müssen den hierfür geltenden „Technischen Regeln Flüssiggas“ (TRF) entsprechen, müssen von einer Fachkraft angelegt sein und dürfen nur nach diesen Regeln benutzt werden. Entsprechend gelten für Niederdruck-Gasanlagen (Erdgas) die „Technischen Regeln für Gasinstallationen“ (DVGW-TRG).

3.4 Mit Zündmitteln, hierzu gehören auch sogenannte Disco-Laser der Klasse 4, offenem Feuer und brandgefährlichen Stoffen ist stets sorgfältig umzugehen. Wandverkleidungen und ständige Dekorationen müssen aus mindestens schwerentflammbarem Material bestehen.

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

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

3.6 Glutfeste Aschenbecher sind in ausreichender Zahl aufzustellen. Sie sind nur in doppelwandigen Metallbehältern mit selbstschließendem Metalldeckel zu entleeren. Brennbare Sammelbehälter sowie gläserne oder keramische Behälter, ferner in Schanktische eingebaute Behälter, auch wenn sie mit Blech ausgeschlagen sind, sind für das Sammeln von Glut- und Ascheresten unzulässig.

3.7 Für die vorübergehende Aufbewahrung sonstiger brennbarer Abfälle sind dichtschießende, nichtbrennbare Abfallbehälter aufzustellen.

3.8 Nach Betriebsschluss sind alle brennbaren Abfälle und Abfallbehälter aus den Gasträumen zu entfernen. Sie sind im Freien mit sicherem Abstand von Gebäuden oder in feuerbeständig abgetrennten Räumen zu lagern.

3.9 Heiz-, Koch- und Wärmegeräte sind nur nach der jeweiligen Bedienungsanweisung zu benutzen und nach Gebrauch oder nach Betriebsschluss so außer Betrieb zu setzen, dass eine Brandgefahr ausgeschlossen wird.

3.10 Mit Siedefettgeräten (Friteusen) ist sachgemäß umzugehen, das heißt z.B., dass kein nasses Bratgut in heißes Siedefett eingesetzt werden darf.

Stark braun verfärbtes Fett ist auszuwechseln. Schlammabsetzungen auf dem Boden und an den Heizwendeln sind restlos zu entfernen. Das dabei anfallende unbrauchbare Fett und die zum Reinigen gebrauchten Lappen dürfen nur kurzzeitig in nichtbrennbaren Behältern mit Deckel aufbewahrt werden und sind nach Betriebsschluss aus dem Gebäude zu entfernen.

3.11 Lüftungsanlagen für den Küchenbetrieb einschließlich ihrer Abzugsleitungen müssen aus nichtbrennbaren Stoffen bestehen. Sie sind nur mit nichtbrennbaren Filtern zu betreiben und regelmäßig zu reinigen. In die Reinigung sind auch der Fettauslass, die Ventilatorflügel und das Ventilatorgehäuse mit einzubeziehen. Tücher oder Papier dürfen nicht zum Aufsaugen des Fettes in die Rinnen der Abzugshauben gestopft werden. Die zum Reinigen verwendeten Lappen dürfen nur kurzzeitig in nichtbrennbaren Behältern mit Deckel aufbewahrt werden und sind nach Betriebsschluss aus den Gaststätten zu entfernen. Sie sind im Freien mit sicherem Abstand von Gebäuden oder in feuerbeständig abgetrennten Räumen bis zum Abtransport aufzubewahren.

4 Alarm- und Löschorganisation

4.1 Es muss mindestens ein Fernsprecher vorhanden sein, von dem im Gefahrenfall die Feuerwehr benachrichtigt werden kann. Die Rufnummer der Feuerwehr ist auffällig anzubringen.

4.2 Die auf Grund der besonderen Betriebsgefahren geforderten Feuermelde- und -löscheinrichtungen müssen ständig betriebsbereit sein. Diese

Einrichtungen müssen regelmäßig gewartet werden.

4.3 Zur Bekämpfung von Entstehungsbränden sind bei Gaststättenflächen bis 50 m² (12 Löschmitteleinheiten) mindestens ein Feuerlöscher 43A 183B nach DIN EN 3, für Flächen von 50 m² bis 150 m² (18 Löschmitteleinheiten) mindestens zwei Feuerlöscher 43A 183B nach DIN EN 3 vorzuhalten. Überschreitet die Fläche 150 m², so sind die erforderlichen Löschmitteleinheiten und die entsprechende Anzahl der Feuerlöscher nach VdS 2001³ zu ermitteln. Im Bereich von Grill- und Siedefettanlagen ist ein Kohlendioxidlöscher mit Schneedüse bereitzustellen. Bei Siedefettbatterien mit einem Gesamtinhalt über 50 l Fett ist eine ortsfeste CO₂-Feuerlöschanlage⁴ vorzusehen. Feuerlöschanlagen mit anderen Löschmitteln dürfen nur eingesetzt werden, wenn ihre Wirksamkeit nachgewiesen worden ist.

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

4.4 Eine ausreichende Anzahl von Betriebsangehörigen muss mit der Bedienung der Feuerlösch-einrichtungen vertraut sein.

4.5 Zufahrtswege und Flächen für die Feuerwehr sowie Rettungswege im Freien sind ständig von Fahrzeugen, Müllcontainern und dergleichen freizuhalten.

- 1 Vorschriften der Bau- und Ordnungsbehörden, der Gewerbeaufsichtsämter sowie der Berufsgenossenschaften (Allgemeine Vorschriften, VBG 1 und Regeln für Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit in Gaststätten, ZH1/36).
- 2 Abschnitt B §§ 8 (Obliegenheiten), 9 (Gefahrerhöhung) AFB 2008
- 3 VdS 2001 Regeln für die Ausrüstung von Arbeitsstätten mit Feuerlöschern
- 4 VdS 2093 Richtlinien für CO₂-Feuerlöschanlagen, Planung und Einbau