

Brandschutz



in Gastgewerbebetrieben

Fachgruppe Gastronomie
Fachgruppe Hotellerie
in der Wirtschaftskammer Vorarlberg
6800 Feldkirch, Wichnergasse 9

T 05522/ 305-95, F 05522/ 305-106
E tourismus@wkv.at
www.wkv-tourismus.at

Brandschutz für alle ein Thema

Die Hauptgefahr für den Menschen geht bei Bränden nicht, wie der Laie glaubt, von den Flammen sondern vom Brandrauch aus. Der Brandrauch wirkt je nach Zusammensetzung giftig, ätzend und erstickend, behindert die Sicht und macht unter Umständen eine Flucht unmöglich. Bei offenen Türen kann der Brandrauch innerhalb weniger Minuten das gesamte Stiegenhaus unpassierbar machen. Die Möglichkeit einen Betrieb im Gefahrenfall schnell und sicher verlassen zu können muss jedem bekannt sein.

Die zwei wesentlichsten Punkte sind:

- Richtige Information der Gäste
Der Gast soll auf den Sicherheitsstandard des Hauses aufmerksam gemacht werden sowie über sein eigenes Verhalten zur Brandverhütung und über richtiges Verhalten im Falle eines tatsächlichen Brandausbruches informiert werden.
- Brandschutztechnisch richtige Organisation des Betriebes
Verhalten im Brandfall, Brandschutz- und Fluchtwegpläne, Maßnahmen und Evakuierungsorganisation
Hinweise auf Fluchtwege, Geräte der Ersten und erweiterten Löschhilfe usw.
Entsprechende Information der Mitarbeiter im Betrieb
Schulung und Unterweisung der Mitarbeiter, Handhabung der Löschgeräte, Aufgaben im Brandfall usw.

Ausbildung der Mitarbeiter

Wie aus der Erfahrung hervorgeht, werden durch eine regelmäßige Ausbildung einer möglichst großen Zahl von Betriebsangehörigen die Erfolgsaussichten im Ernstfall wesentlich erhöht.

Der Brandschutzbeauftragte

In vielen Betrieben ist zur Organisation des betrieblichen Brandschutzes ein Brandschutzbeauftragter zu bestellen. Eine derartige Vorschreibung kann als Auflage bei feuerpolizeilichen, bau- und gewerbebehördlichen Verfahren erfolgen.

Der Brandschutzbeauftragte soll entsprechend vorgebildet sein und eine maßgebliche Stellung im Betrieb einnehmen. Er muss mit den Eigenheiten des Betriebes vertraut sein.

Die wichtigsten Aufgaben des Brandschutzbeauftragten sind:

- die Aufstellung einer Brandschutzordnung
- die Festlegung des Verhaltens im Brandfall
- die Eigenkontrolle im Betrieb
- Veranlassung der periodischen Überprüfungen von Brandschutzeinrichtungen
- Ausarbeitung der brandschutztechnischen Unterlagen
- Ausbildung der Arbeitnehmer
-

Handfeuerlöscher sind in der Regel alle 2 Jahre überprüfen zu lassen. Die Überprüfung wird mit einer Prüfplakette dokumentiert. Es ist besonders darauf zu achten, dass die Geräte an gut sichtbaren, jederzeit leicht zugänglichen Stellen gesichert bereitgehalten werden.

Brandschutzpläne

Brandschutzpläne sind vereinfachte Symbolpläne und sollen Informationen enthalten, die zur wirksamen Durchführung von Feuerwehreinsätzen notwendig sind. Sie sind grundsätzlich farbig und einvernehmlich mit der örtlichen Feuerwehr zu erstellen. Aus den Brandschutzplänen müssen in übersichtlicher Weise die Raumeinteilungen, Brandabschnitte, Flucht - bzw. Zugangsmöglichkeiten, Vorkehrungen für den Brandfall oder andere Schadensfälle, sowie Hinweise auf besondere Gefahren usw. ersichtlich sein.

Eine Brandschutzplanmappe besteht aus folgendem Inhalt:

- **Objektinformation**
 - Für die Feuerwehr wichtige Erstinformationen
- **Lageplan des Beherbergungsbetriebes**
 - Angrenzende und benachbarte Grundstücke, Gebäude sowie Verkehrswege
 - Gebäudebezeichnung mit Art der Nutzung
 - Geschossanzahl
 - Schematischer Gebäudeschnitt mit Angabe der Brandwiderstandsklasse von den Geschosdecken, Kennzeichnung des Dachstuhls und der Dachbedeckung
 - Haupt- und Nebenzugänge, Stiegenhaus, Sammelstellen
 - Feuerwehrezufahrten und Feuerwehrflächen
 - Standort Schlüsselsafe und Brandmeldezentrale
 - Löschwasserversorgung und Einspeisestellen
 - Brandschutzeinrichtungen und Gefahren
- **Geschosspläne**
 - Raum- bzw. Raumgruppenbezeichnungen
 - Brandabschnittsgrenzen
 - Öffnungen in Wänden und Decken mit und ohne Brandschutzabschlüssen
 - Fluchtwege und Notausgänge
 - Löschgeräte und Löschmittel
 - Absperr- und Abschalteneinrichtungen
 - Sonstige Brandschutzeinrichtungen wie Brandrauchentlüftungs-, Brandmelde- und Löschanlagen und Steigleitungen

Aufbewahrungsorte von Brandschutzplänen

- Örtliche Feuerwehr
- Feuerwehrehauptzugang (z. B. Portier)
- Brandschutzbeauftragter

WICHTIG !

Brandschutzpläne können nur dann ihren Zweck erfüllen, wenn diese aktuell gehalten werden!

Orientierungspläne

Der Orientierungsplan dient zugleich als Fluchtwegplan des Gastes und ist die zeichnerische Darstellung des Grundrisses, in dem die Lage des Gästezimmers gekennzeichnet ist und die Fluchtwege und Notausgänge sowie Druckknopfmelder und Löschmittel dargestellt sind.

Dieser Orientierungsplan sollte in jedem Zimmer zu finden sein. Natürlich müssen die im Orientierungsplan angegebenen Fluchtwege im Haus auch tatsächlich vorhanden und eindeutig gekennzeichnet sein, so dass keine Unsicherheit über dessen Richtigkeit aufkommen kann.

Informationen in Orientierungsplänen

- Schematische Grundrissdarstellung
- Nummern der Zimmer
- Fluchtwegflächen
- Fluchtwegpfeile bei Brandabschnittsgängen bzw. Stiegenhaustüren, Notausgängen und Notstiegen
- Standorte Druckknopfmelder (manueller Brandmelder), Handfeuerlöcher und eventuell Fluchtmasken
- Legende für Planzeichen und Plandarstellung
- Geräte der ersten und erweiterten Löschhilfe
- Standort

Fluchtwegbeleuchtung

Durch die Fluchtwegorientierungsbeleuchtungen sollen im Brandfall Fluchtwege auch bei Stromausfall einzelner Bereiche ausreichend beleuchtet werden, damit der Flüchtende sicher zum vorgesehenen Ausgang bzw. ins Freie geführt wird.

Da es für Beherbergungsbetriebe keine gesetzlich verbindlichen Regeln für die Situierung der Sicherheitsleuchten gibt, hat diese zweckmäßigerweise nach der Methode „gehe von Leuchte zur Leuchte“ zu erfolgen. Ein Gast, der einen Gangbereich betritt muss daher eingeschaltete Leuchten erkennen können. Bei jedem Richtungswechsel und bei jedem Hindernis, z.B. Stufenantritt oder Stiegenabgang, ist ebenfalls eine Leuchte anzubringen

Besondere Gefahren in Gastgewerbebetrieben

Aus der Statistik geht hervor, dass ca. 80 Prozent aller Brände die in Gastgewerbebetrieben entstehen, in Bereichen ausbrechen, in denen sich vorwiegend Gäste aufhalten.

Im Wesentlichen sind es nur vier Brandursachen, die für den Großteil dieser Brände verantwortlich sind:

- Rauchen im Bett
- Verwendung von Heizgeräten oder elektrischer Zusatzgeräte im Gästezimmer
- Zigarettenreste im Papierkorb
- Verwenden offener Flammen (Kerzen etc.)

Es ist daher besonders wichtig, dass auf diese Dinge immer wieder hingewiesen wird.

Küchenbereich

Ein guter Koch und eine saubere Küche sind nicht nur Voraussetzung für zufriedene Gäste, sondern auch ein wesentlicher Beitrag zur Brandsicherheit in Beherbergungsbetrieben.

Viele Tricks, um noch rascher arbeiten zu können, wie z.B. das Vorheizen von Herdplatten, bringen aber nicht nur unnötige Beanspruchung für die KÜcheneinrichtung mit sich, sondern erhöhen wesentlich das Brandrisiko. Verschmutztes Frittierfett hat einen tieferen Flammpunkt als frisches Fett, die Gefahr einer Selbstentzündung steigt daher mit der Verfärbung des Fettes. Werden die Filter nicht gereinigt, versotten die Abluftrohre und eine Stichflamme kann die Fettrückstände in der Abluftanlage, die durch das gesamte Haus über Dach führt, entzünden.

Sauna

Benutzer der Sauna können durch falsches Verhalten ein großes Brandrisiko mit sich bringen. Alkoholaufgüsse mit Stichflammenbildung oder an der Verkleidung des Saunaofens zum raschen Trocknen aufgelegte Bade- und Sitztücher können, für den Verursacher oft völlig überraschend zu Bränden führen. Nicht nur auf die Hygiene, sondern auch auf den brandschutztechnischen richtigen Betrieb der Sauna ist zu achten.