

Sicherheitsvorschriften für Betriebe des Hotel- und Gaststättengewerbes zu der Gothaer GewerbeProtect Inhaltsversicherung

(Stand 05/2017)

Sicherheitsvorschriften für Betriebe des Hotel- und Gaststättengewerbes

- 1. Allgemein**

Sicherheitsvorschriften im Sinne von Teil B Produktbezogene Bedingungen Inhaltsversicherung § 14 Ziffer 14.2 sind neben den gesetzlichen und behördlichen die folgenden Sicherheitsvorschriften.

Der Versicherungsnehmer ist verpflichtet, allen Betriebsangehörigen diese Sicherheitsvorschriften bekanntzugeben und deren Einhaltung zu verlangen.
- 2. Geltungsbereich**

Diese 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, Varietee, 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 nach DGUV V3 (BGV A3) regelmäßig, mindestens jedoch alle 4 Jahre, durch eine Fachkraft oder durch eine anerkannte Revisionsstelle geprüft 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 Richtlinien benutzt werden. Entsprechend gelten für Niederdruck-Gasanlagen (Stadtgas) die "Technischen Regeln für Gasinstallation" (TRGI).
 - 3.4** Mit Zündmitteln, hierzu gehören auch so genannte Disco-Laser der Klasse 4, offenem Feuer und brandgefährlichen Stoffen ist stets sorgfältig umzugehen. Wandverkleidungen und ständige Dekorationen müssen aus mindestens schwer entflammbarem 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 doppelwandige Metallbehälter 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 dichtschließende, nicht brennbare 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 kurz-

zeitig in nicht brennbaren 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 nicht brennbaren Stoffen bestehen. Sie sind nur mit nicht brennbaren 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 nicht brennbaren 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 1 Fernsprecher vorhanden sein, von dem im Gefahrenfall die Feuerwehr benachrichtigt werden kann. Die Rufnummer der Feuerwehr ist auffällig anzubringen.
- 4.2** Die aufgrund der besonderen Betriebsgefahren geforderten Feuermelde- und -löscheinrichtungen müssen ständig betriebsbereit sein. Diese Einrichtungen müssen regelmäßig gewartet werden.
- 4.3** Zur Bekämpfung von Entstehungsbränden sind für Gaststättenflächen bis 50 m² mindestens ein, für Flächen von 50 bis 150 m² mindestens zwei Feuerlöscher PG 12 oder W 10 vorzuhalten. Überschreitet die Fläche 150 m², so ist je weitere 400 m² ein Feuerlöscher erforderlich. Im Bereich von Grill- und Siedefettanlagen ist ein Kohlendioxid-Schneelöscher bereitzustellen. Bei Siedefettbatterien mit einem Gesamtinhalt über 50 l Fett ist eine ortsfeste CO₂-Feuerlöschanlage 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. Anstelle eines PG 12-Feuerlöschers können auch zwei Feuerlöscher PG 6 angebracht werden. Auf die "Sicherheitsregeln für die Ausrüstung von Arbeitsstätten mit Feuerlöschern" (Form 2001 Sachverband) wird hingewiesen.

- 4.4** Eine ausreichende Anzahl von Betriebsangehörigen muss mit der Bedienung der Feuerlöscheinrichtungen vertraut sein.
- 4.5** Zufahrtswege und Flächen für die Feuerwehr sowie Rettungswege im Freien sind ständig von Fahrzeugen, Müllcontainern und dergleichen freizuhalten.