

✓ CHECKLISTE BRANDSCHUTZ FÜR GASTRONOMIE, CLUBS UND VERANSTALTUNGEN

Die verantwortlichen Personen der Betriebe und Veranstaltungen sorgen in eigener Verantwortung für die Sicherheit der Besucherinnen und Besucher sowie des Personals. Sie stellen sicher, dass die Brandschutzvorschriften **jederzeit und unabhängig von Kontrollen** eingehalten werden. Der Vollzug der schweizweit gültigen Brandschutzvorschriften der VKF liegt bei Kantonen und Gemeinden.

Bitte beachten Sie: Diese Auflistung ist nicht abschliessend. Rechtsgrundlage sind die gültigen Brandschutzvorschriften der VKF.

IHRE WICHTIGSTEN PFLICHTEN ALS BETREIBERIN ODER BETREIBER:

1 SICHERHEITSORGANISATION

- Instruieren Sie Ihr Personal über Flucht- und Rettungswege, die Standorte der Löschgeräte sowie die Erste-Hilfe-Einrichtungen. Halten Sie diese Informationen auf einem Plan fest und ergänzen Sie ihn mit Notrufnummern sowie klaren Verhaltensregeln für Unfälle und den Brandfall.
- Schulen Sie Ihr Personal für den Brandfall. Halten Sie sich dabei an diese Reihenfolge: alarmieren (Feuerwehr 118), Menschen retten, Brand bekämpfen – sofern dies gefahrlos möglich ist.
- Besprechen Sie bei grösseren Veranstaltungen das Notfall- und Einsatzkonzept mit Feuerwehr, Polizei und Sanität.
- Sorgen Sie dafür, dass Notfallzufahrten freigehalten werden und Wasserbezugsorte wie Hydranten jederzeit zugänglich sind.
- Setzen Sie Sicherheitsbeauftragte ein: mindestens eine verantwortliche Person und eine Stellvertretung. Beide wirken bei der Planung mit, setzen die notwendigen Massnahmen um und überprüfen deren Einhaltung.

2 MATERIALIEN UND DEKORATIONEN

- Verwenden Sie für Dekorationen nach Möglichkeit nicht brennbares Material. Ist dies nicht möglich, muss das Material mindestens der Klassifizierung RF 2 (BKZ 5.2 oder 5.3) entsprechen. Das heisst: Das Material ist schwer entflammbar, erzeugt keine starke Rauchentwicklung und darf brennend nicht abtropfen.
- Achten Sie darauf, dass Dekorationen weder Fluchtwege noch Notausgänge oder Sicherheitseinrichtungen wie Fluchtwegkennzeichen, Löscheinrichtungen oder Brandmelder verdecken.

3 OFFENES FEUER

- Verzichten Sie in Innenräumen auf Kerzen, Fackeln, Dekofeuer, Wunderkerzen, etc.
- Für die Verwendung von pyrotechnischen Artikeln in Gebäuden oder Anlagen ist rechtzeitig vor dem Anlass eine Bewilligung der zuständigen Brandschutzbehörde einzuholen.



BFB

Beratungsstelle für Brandverhütung

Eine Initiative der Vereinigung Kantonalen Gebäudeversicherungen VKG

4 LÖSCHEINRICHTUNGEN

- Platzieren Sie Handfeuerlöscher zur ersten Brandbekämpfung an gut zugänglichen Orten für das Personal.
- Stellen Sie in Küchen Fettbrandlöscher oder zumindest Löschdecken bereit.
- Schulen Sie das Personal in der korrekten Handhabung der Löschgeräte.

5 FLUCHTWEGE UND AUSGÄNGE

- Stellen Sie sicher, dass genügend Fluchtwege vorhanden sind. Die Mindestanforderungen der Brandschutzvorschriften sind einzuhalten.
 - Ab einer Belegung von mehr als 50 Personen sind mindestens zwei Ausgänge erforderlich (jeder 90 Centimeter breit), die direkt oder über ein Treppenhaus ins Freie führen.
 - Ab einer Belegung von mehr als 100 Personen, finden Sie die notwendige Anzahl und Breite der Ausgänge unter der Ziffer 2.4 in der VKF Brandschutzrichtlinie 16-15 Flucht- und Rettungswege.
- Halten Sie Fluchtwege jederzeit frei. Möbel, Pflanzen oder Dekorationen dürfen den Weg ins Freie nicht behindern. Überprüfen Sie die Funktion der Fluchtwege regelmässig.
- Stellen Sie sicher, dass sich Türen jederzeit ohne Hilfsmittel und in Fluchtrichtung öffnen lassen.

6 FLUCHTWEGKENNZEICHEN UND SICHERHEITSBELEUCHTUNG

- Kennzeichnen Sie Ausgänge und Fluchtwege mit sicherheitsbeleuchteten Rettungszeichen. Bei kleiner Personenbelegung und ausreichendem Tageslicht genügen nachleuchtende Kennzeichnungen.
- Lassen Sie die Beleuchtung der Rettungszeichen während des Betriebs eingeschaltet.
- Verwenden Sie ausschliesslich Rettungszeichen nach anerkannten Normen.

7 BLITZSCHUTZSYSTEM

- Prüfen Sie den Blitzschutz. Bei Räumen oder Zeltbauten für mehr als 300 Personen ist ein Blitzschutzsystem erforderlich.

8 HAUSTECHNIK (HEIZUNG, LÜFTUNG, ELEKTROINSTALLATIONEN)

- Stellen Sie Aggregate für Heizung, Lüftung oder Notstromversorgung ausserhalb der Veranstaltungsräume auf.
- Verwenden Sie Gasgeräte nur in gut belüfteten Räumen. Lagern Sie Reserveflaschen im Freien.
- Achten Sie in Küchen auf erhöhte Brandgefahr. Abzugshauben über Koch-, Frittier- und Grillstellen müssen aus Metall bestehen, die Abluft ist ins Freie zu führen.
- Lassen Sie auch provisorische Elektroinstallationen vor dem Betrieb fachgerecht prüfen: www.esti.admin.ch.



BFB

Beratungsstelle für Brandverhütung

Eine Initiative der Vereinigung Kantonalen Gebäudeversicherungen VKG