

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 sind dafür verantwortlich, dass die schweizweit gültigen Brandschutzvorschriften **jederzeit und unabhängig von Kontrollen** eingehalten werden.

Der Vollzug der Brandschutzvorschriften (Kontrolle der Umsetzung bzw. die Sicherheitskontrolle) liegt bei den Kantonen und Gemeinden.

IHRE WICHTIGSTEN PFLICHTEN ALS BETREIBER ODER BETREIBERIN:

Bitte beachten Sie, dass diese Auflistung keinen Anspruch auf Vollständigkeit erhebt. Die rechtliche Grundlage bilden die schweizweit gültigen Brandschutzvorschriften der VKF.

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, wenn immer möglich nicht brennbares Material. Ist dies nicht umsetzbar, muss das Material mindestens der Klassifizierung RF 2 (Brandkennziffer 5.2 oder 5.3) entsprechen, d. h. es muss schwer entflammbar sein, darf keine starke Rauchentwicklung aufweisen und darf nicht brennend 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.

4. LÖSCHEINRICHTUNGEN

- Platzieren Sie Handfeuerlöscher (z.B. Schaumlöscher zu 6 Litern) 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 zwingend einzuhalten.
 - Ab einer Belegung von mehr als 50 Personen sind mindestens zwei Ausgänge (je 0.90 m breit) erforderlich, 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 (fluoreszierende) Kennzeichnungen.
- Lassen Sie die Beleuchtung der Rettungszeichen während des Betriebs immer eingeschaltet.
- Verwenden Sie ausschliesslich Rettungszeichen nach anerkannten Normen (weisse Symbole auf grünem Grund, Grösse gemäss Sichtdistanz jedoch mindestens 150x300 mm).

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 Gasapparate und die angeschlossenen Gasflaschen nur in gut belüfteten Räumen. Lagern Sie Reserveflaschen immer 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. Kontaktstellen unter : www.esti.admin.ch.

BERATUNGEN UND INFORMATIONEN

Haben Sie Fragen zu einem spezifischen Gebäude oder einer Veranstaltung?

Wenden Sie sich an den Sicherheitsbeauftragten Brandschutz des Gebäudes oder an die Brandschutzbehörde. Je nach Objekt und Standort ist entweder die Brandschutzbehörde der Gemeinde oder die des Kantons zuständig.



Haben Sie allgemeine, nicht objektspezifische Fragen zum Thema Brandschutz?

Bitte wenden Sie sich dazu direkt an das Brandschutz-Team der Vereinigung Kantonalen Feuerversicherungen (VKF).



WEITERFÜHRENDE INFORMATIONEN

Einfach umsetzbare **Sicherheitsempfehlungen** der Beratungsstelle für Brandverhütung



Brandschutzvorschriften der Vereinigung Kantonaler Feuerversicherungen VKF



Brandschutzvorschriften 16 – 15 zu Flucht- und Rettungswegen

