



## BRANDSCHUTZ

# Checkliste Gastrobetriebe

Diese Checkliste soll Betreibenden von Gastrobetrieben helfen, wichtige Sicherheitsaspekte zu überprüfen und umzusetzen. Die Erklärungen zur Checkliste finden Sie auf Seite 2.

### 1. Was ist erlaubt?

- |   | Ja                       | Nein                     |
|---|--------------------------|--------------------------|
| 1.1 Ich stelle sicher, dass die max. Personenanzahl von _____ nicht überschritten wird. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 1.2 Alle Umbauten sind bewilligt.   | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 1.3 Alle verwendeten Baustoffe und Dekorationen sind erlaubt.                           | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

### 2. Habe ich mein Personal instruiert?

- |  |                          |                          |
|--|--------------------------|--------------------------|
| 2.1 Das Personal weiss, dass kein offenes Feuer erlaubt ist.       | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 2.2 Das Personal weiss, wie ein Feuerlöscher zu bedienen ist.      | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 2.3 Das Personal weiss, was im Notfall zu tun ist.                 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 2.4 Das Personal weiss, was in Bezug auf Dekorationen erlaubt ist. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

### 3. Was muss ich regelmässig kontrollieren?

- |  |                          |                          |
|--|--------------------------|--------------------------|
| 3.1 Die Fluchtwege sind jederzeit gut begehbar und frei zugänglich.              | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 3.2 Die Fluchtwege führen ohne Schlüssel ins Freie. Keine Tür ist abgeschlossen. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 3.3 Die Brandschutzeinrichtungen funktionieren und werden jährlich kontrolliert. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 3.4 Fluchtwege sind gekennzeichnet und die Beschilderung ist gut sichtbar.       | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

Datum: \_\_\_\_\_

Betreiber/-in: \_\_\_\_\_

Die Checkliste dient der vereinfachten Prüfung wichtiger brandschutztechnischer Aspekte. Sie ist im Sinne der Auflagen und Richtlinien eines Betriebs nicht als vollständig oder verpflichtend zu erachten. Grundsätzlich gelten die (Brandschutz-)Bewilligungen und Gesetze. Im Falle von Abweichungen oder Widersprüchen sind ausschliesslich diese sowie Verordnungen und Vorschriften massgebend. Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr.

## **Erklärungen zur Checkliste:**

**1. Als Betreiberin oder Betreiber müssen Sie wissen, welche Nutzungsgrenzen für Ihren Betrieb gelten und diese durch geeignete Massnahmen sicherstellen. Wir empfehlen, eine Fachperson (Brandschutzfachfrau/-mann) beizuziehen.**

1.1 Die maximal zulässige Anzahl Personen für die Räume Ihres Betriebs finden Sie in Ihrer Bau- oder kantonalen Brandschutzbewilligung.

1.2 Vergleichen Sie den heutigen Zustand der Räume mit dem gemäss Bau- oder kantonaler Brandschutzbewilligung bewilligten Zustand. Wurden nachträglich Änderungen gemacht, sollten Sie mit einer Fachperson klären, ob diese bewilligungspflichtig sind.

1.3 Für Innenräume gelten in Abhängigkeit zur Personenbelegung Anforderungen an die Brennbarkeit der Baustoffe. Dies gilt auch für Dekorationen. Klären Sie mit einer Fachperson, ob die vorhandenen Materialien für Ihren Betrieb zugelassen sind.

**2. Die Instruktion des Personals für den Ereignisfall ist ein wesentlicher Sicherheitsfaktor. Zu jeder Zeit sollte eine Person mit Kenntnis zum richtigen Verhalten im Brandfall anwesend sein.**

2.1 In Räumen mit mehr als 300 Personen ist offenes Feuer verboten (ausgenommen sind Kerzen zu Dekorationszwecken). In Räumen mit weniger als 300 Personen sollte ebenso auf offenes Feuer verzichtet werden.

2.2 Feuerlöscher sind bei einer Personenbelegung von mehr als 300 Personen Pflicht. Das Personal muss in der Anwendung von Löschmitteln instruiert sein. In Räumen mit weniger als 300 Personen sollten ebenso Löschmittel verfügbar sein.

2.3 Das Betriebspersonal soll über besondere Brandgefahren, installierte Brandschutzeinrichtungen und das Verhalten im Ereignisfall orientiert und instruiert sein. Es soll in der Lage sein, Situationen zu beurteilen und Gäste / Personen zum Verlassen des Betriebs auffordern und anleiten können. Ab einer Personenbelegung von mehr als 300 Personen ist diese Sicherheitsorganisation (Brandfallplanung, Evakuationsplanung) Pflicht.

2.4 Das Betriebspersonal muss wissen, welche Dekorationen unzulässig sind und auf die Einhaltung der Vorgaben achten. Achtung: Dekorationsartikel sind oft leicht entzündlich und damit unzulässig. Dekorationen dürfen keine Fluchtwegbeschilderung verdecken.

**3. Durch betriebliche Abläufe verändern sich Raumsituationen. Regelmässige Kontrollen stellen den vorgeschriebenen Zustand sicher. Wir empfehlen, eine Fachperson (Brandschutzfachfrau/-mann) beizuziehen.**

3.1 Fluchtwege müssen immer freigehalten werden! Möbel, Pflanzen oder Dekorationen dürfen den Weg ins Freie nicht behindern. Die Funktion der Fluchtwege muss regelmässig kontrolliert werden.

3.2 Alle Türen müssen zu jeder Zeit in Fluchtrichtung ohne Hilfsmittel von Hand geöffnet werden können.

3.3 Alle vorhandenen Brandschutzeinrichtungen wie Löschmittel, Sicherheitsbeleuchtung, Brandschutz- und Fluchttüren sollen mindestens einmal jährlich auf ihre Funktionstüchtigkeit überprüft und instand gehalten werden. Sicherheitsbeleuchtung, Feuerlöscher etc. sind bei einer Personenbelegung von mehr als 300 Personen Pflicht und müssen jährlich getestet werden.

3.4 Alle Fluchtwege müssen vorschriftskonform gekennzeichnet sein. Die Beschilderung muss von jedem Ort im Betrieb gut sichtbar sein.