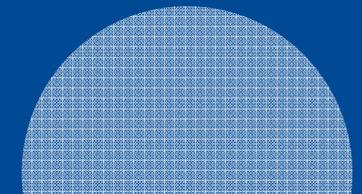
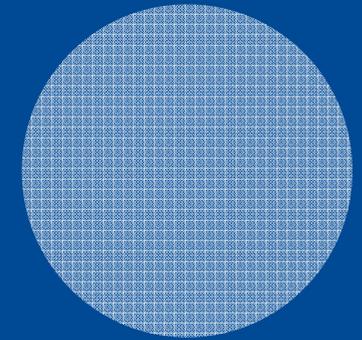
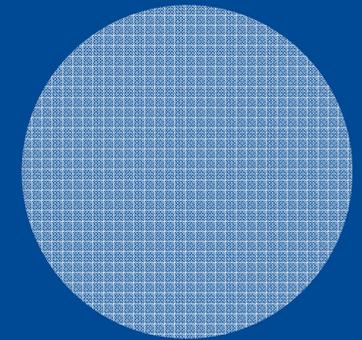


# Brandschutz im Gastgewerbe

Rolf Schwebel  
Branchenkoordinator Gastgewerbe  
Februar 2020



# Brandschutz

- Brandschutz Helfer
- Feuerlöscher
- Löschen von Fett- und Ölbränden



## Brandschutz Helfer

- **Kenntnisse der betrieblichen Brandschutzorganisation**
- **Bekämpfung von Entstehungsbränden ohne Eigengefährdung**
- **Sicherer Umgang mit Feuerlöschern**, z. B. auch praktische Löschübungen
- **Verhalten im Brandfall** wie z. B. Sicherstellen des selbständigen Verlassens (Flucht) der Beschäftigten

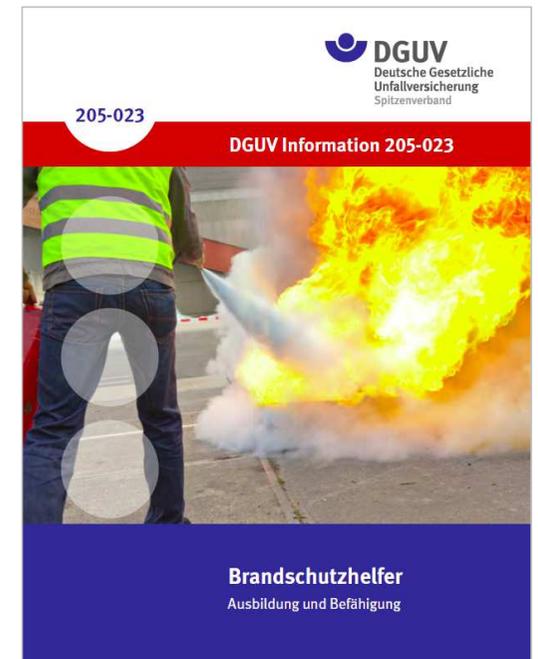
Technische Regeln für Arbeitsstätten	Maßnahmen gegen Brände	ASR A2.2
--------------------------------------	------------------------	----------



## Brandschutzhelfer

- **Anzahl Brandschutzhelfer: ca. 5 % der Beschäftigten**  
Beispiel: bis 20 Beschäftigte → i. d. R. mindestens 2 Brandschutzhelfer  
(da Urlaub, ggf. Krankheit, Schichtbetrieb, Personalwechsel)
- **Dauer der Ausbildung:** mindestens 90 Minuten Theorie,  
10 Minuten Praxis (Umgang mit Feuerlöscher)
- **Wiederholung Ausbildung:**  
z. B. in Abständen von 3 bis 5 Jahren

*? Branchenspezifische, kostengünstige Ausbildung ?*



## Qualifikation, Fachkunde der Ausbilder

- Personen mit Hochschul- oder Fachhochschulstudium in der Fachrichtung Brandschutz
- Brandschutzbeauftragte mit Prüfungsnachweis
- Fachkräfte für Arbeitssicherheit mit entsprechender Ausbildung im Brandschutz
- Mitglieder der Feuerwehr mit mindestens erfolgreich abgeschlossenem Lehrgang „Gruppenführer“

... und BGN-Unterstützung DEHOGA,  
Seminar z. B. in NRW im Herbst 2019



### Brandschutz und Brandschutzhelfer

#### ■ Infolink Brandschutz - Brandschutzhelfer

Fast täglich berichten die Medien über Schadensfeuer, bei denen Menschen verletzt oder getötet werden und es oft zu hohen materiellen Schäden kommt. Die Verhütung und Bekämpfung von Bränden ist die Aufgabe aller im Betrieb beschäftigten Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.

Zum Thema Brandschutz - Brandschutzhelfer finden Sie [hier](#) wichtige Informationen, z.B. die [DGUV Information zur Ausbildung und Befähigung als Brandschutzhelfer](#) oder zur [Berechnung](#) der richtigen Anzahl an Feuerlöschern und [FBNG 2018-01 Feuerlöschanlagen](#) zu den Erfordernissen stationärer Feuerlöschanlagen.

#### Schulung zum Brandschutzhelfer

Zur vorgeschriebenen Ausbildung von Brandschutz Helfern bieten wir in Zusammenarbeit mit der BGN und einem zertifizierten Anbieter für DEHOGA Mitgliedsbetriebe die Möglichkeit einer branchentypischen Schulung zum Gruppenonderpreis bei Ihnen oder in Ihrem Kreis an.

Für nähere Informationen wenden Sie sich bitte an uns, die Fachgruppen DEHOGA NRW:  
Email: [fachgruppen\[at\]dehoga-nrw.de](mailto:fachgruppen[at]dehoga-nrw.de) oder Tel.: 02131 7518-220

# Feuerlöscher



**FEUERLÖSCHER**  
 12 kg ABC-PULVER  
 55A 233B C

	Brände fester Stoffe, hauptsächlich organischer Natur, die normalerweise unter Glutbildung verbrennen	z. B. Holz, Kohle, Papier, Stroh
	Brände von flüssigen oder flüssig werdenden Stoffen	z. B. Benzin, Öl, Fett, Lack, Alkohol, Wachs
	Brände von Gasen	z. B. Propan, Butan, Wasserstoff, Erdgas, Acetylen
	Brände von Metallen	z. B. Aluminium, Magnesium, Kalium, Natrium
	Brände von Fetten	Fritteusen, Fettbackgeräte

# Feuerlöscher

## Ausstattung insb. nach Brandgefährdung und Grundfläche Arbeitsstätte

→ Küche und Beherbergungsbetriebe = erhöhte Brandgefährdung

### Berechnungsmodul Feuerlöscher

Dieses Programm hilft Ihnen, die notwendige Zahl der Feuerlöscher zu ermitteln, die nach den gesetzlichen Vorgaben im Betrieb bereit gestellt werden müssen. Grundlage für die Berechnung ist die ASR A2.2 "Maßnahmen gegen Brände".

#### Bitte beachten Sie:

Unabhängig von dem hier errechneten Ergebnis ist in jedem Geschoss mindestens ein Feuerlöscher bereit zu stellen.

**Alle Angaben ohne Gewähr.**

#### 1. Brandklassen

Feuerlöscher und Löschmittel müssen zum Löschen für die im Betrieb vorhandenen Materialien oder Stoffe entsprechend ihrer Zuordnung zu einer oder mehreren Brandklassen geeignet sein. Die Eignung für eine oder mehrere Brandklassen ist auf dem Feuerlöscher mit den dafür geltenden Piktogrammen angegeben.



**Brandklasse A:** Brände fester Stoffe (hauptsächlich organischer Natur), verbrennen normalerweise unter Glutbildung  
Beispiele: Holz, Papier, Stroh, Textilien, Kohle, Autoreifen



**Brandklasse B:** Brände von flüssigen oder flüssig werdenden Stoffen  
Beispiele: Benzin, Benzol, Öle, Fette, Lacke, Teer, Stearin, Paraffin



**Brandklasse C:** Brände von Gasen  
Beispiele: Methan, Propan, Wasserstoff, Acetylen, Erdgas, Stadtgas (erhöhte Brandgefährdung)



**Brandklasse D:** Brände von Metallen  
Beispiele: Aluminium, Magnesium, Lithium, Natrium, Kalium und deren Legierungen (erhöhte Brandgefährdung)



**Brandklasse F:** Brände von Speiseölen und -fetten (pflanzliche oder tierische Öle und Fette) in Frittler- und Fettbackgeräten und anderen Kücheneinrichtungen und -geräten (erhöhte Brandgefährdung)

#### 2. Brandgefährdung gemäß Gefährdungsbeurteilung

normale Brandgefährdung

erhöhte Brandgefährdung

**Festlegung von zusätzlichen Maßnahmen bei erhöhter Brandgefährdung:** (gemäß ASR A2.2 "Maßnahmen gegen Brände")

**Hinweis:** Für die Brandklasse "F" gibt es Feuerlöscher mit folgenden Löschvermögen: 5 F, 25 F, 40 F und 75 F (die Zahl steht für die zu löschende Füllmenge der Fritteuse oder des Fettbackgerätes).

#### 3. Größe des zu schützenden Betriebsbereiches

Geben Sie bitte die Größe des zu schützenden Betriebsbereiches an:  m<sup>2</sup>

#### 4. Erfassung der bereits vorhandenen Feuerlöscheinrichtungen entsprechend den Löschmitteleinheiten (LE) nach DIN EN 3

Werden Feuerlöscher für die Brandklassen A und B eingesetzt und haben sie für die Brandklassen unterschiedliche Löschmitteleinheiten LE, ist der niedrigere Wert anzusetzen.

LE	Anzahl	Löschvermögen Brandklasse A	Löschvermögen Brandklasse B
6	<input type="text"/>	21 A	113 B
9	<input type="text"/>	27 A	144 B
10	<input type="text"/>	34 A	
12	<input type="text"/>	43 A	183 B
15	<input type="text"/>	55 A	233 B

Berechnen

[https://brandschutz.portal.bgn.de/8202?wc\\_lkm=8234](https://brandschutz.portal.bgn.de/8202?wc_lkm=8234)

# Löschen von Fett- und Ölbränden

**Bis zu 50 Liter Fett/Öl**

**Geeigneter Feuerlöscher mit ausreichendem Löschvermögen, z. B. Löscher der Brandklasse „F“**

Hinweis: nebeneinander\* liegende Frittierbecken werden zusammen betrachtet, z. B. 2 x 10 Liter = 20 Liter  
 → Feuerlöscher von 25 F (20 + 5) erforderlich  
 (20 Liter + 5 Liter Löschmittelreserve)

\* *nebeneinander: Abstand Becken < 600 mm*



Löschdecken sind für Fett-/Ölbrände nicht geeignet

# Löschen von Fett- und Ölbränden

**Mehr als 50 Liter Fett/Öl**

**Stationäre Löschanlage mit geeignetem Löschmittel und Nachweis der Wirksamkeit**

Ggf. Ausnahme: Stationäre Löschanlage erst bei einer **Fett-/Ölmenge > 100 Liter** erforderlich, wenn

1. geeignete Feuerlöscher mit dem entsprechenden Löschvermögen und einer zusätzlichen Löschmittelreserve (25%) bereitgehalten werden, z. B. 80 Liter Füllmenge → mind. 100 F (ein/mehrere Feuerlöscher) und
2. eine in der Handhabung der Feuerlöscher geübte, schriftlich benannte Person anwesend ist (z. B. Brandschutzhelfer).



<b>Fachbereich AKTUELL</b> FBNG 2018-01		 <b>DGUV</b> Fachbereich Nahrungsmittel Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe
Sachgebiete Gastgewerbe und Backbetriebe		
<b>Erfordernis stationärer Feuerlöschanlagen an Fritteierrichtungen und Fettbackgeräten</b>		
Stand: 28.11.2018		
<b>Aktuelle Situation</b> Im Dezember 2017 wurde die europäische Norm DIN EN 16282-7 "Einrichtungen in gewerblichen		Die Feuerlöscheinrichtung ist in Abhängigkeit von der Füllmenge wie folgt auszuwählen: • Bei einer möglichen Füllmenge von bis zu 50

<b>110-003</b> <b>DGUV Regel 110-003</b> Deutsche Gesetzliche Unfallversicherung	
	
<b>Branche Küchenbetriebe</b>	
April 2019	

# Haben Sie noch Fragen?

Rolf Schwebel  
Karl-Marx-Str. 24  
44141 Dortmund

Mobil: 0152 56773139  
[rolf.schwebel@bgn.de](mailto:rolf.schwebel@bgn.de)



**Vielen Dank  
für Ihre Aufmerksamkeit.**

