



CHECKLISTE:

Brandschutz in Gastrobetrieben und bei Veranstaltungen

Grundlagen: Schweizerische VKF- Brandschutzvorschriften 2015 → bsvonline.ch

1 Eigenverantwortung

- ☐ Sie als Verantwortliche Ihres Betriebes oder einer Veranstaltung sorgen in Eigenverantwortung für die Sicherheit der Besucherinnen und Besucher sowie des Personals.

2 Sicherheitsorganisation

- ☐ Erstellen Sie Flucht- und Rettungspläne.
Darin sind nebst Fluchtwegen und Notausgängen auch die wichtigsten Brandschutzeinrichtungen sowie die Standorte von Löschgeräten und Erste-Hilfe-Einrichtungen ersichtlich. Zusätzlich werden die Verhaltensregeln bei Unfällen und im Brandfall aufgeführt.
- ☐ Sprechen Sie bei grösseren Veranstaltungen das Notfall- und Einsatzkonzept mit Feuerwehr, Polizei und Sanität ab.
- ☐ Sorgen Sie dafür, dass festgelegte Notfallzufahrten freigehalten werden und Wasserbezugsorte zugänglich sind.
- ☐ Instruieren Sie das Personal über das Verhalten im Ereignisfall.
ALARMIEREN – RETTEN - LÖSCHEN
- ☐ Setzen Sie Sicherheitsbeauftragte (mindestens 1 verantwortliche Person + 1 Stellvertretung) ein. Diese wirken bei der Planung mit, sorgen für die Umsetzung der notwendigen Sicherheitsmassnahmen und prüfen deren Einhaltung.

3 Materialien und Dekorationen

- ☐ Wir empfehlen Ihnen, für Dekorationen, wenn immer möglich, nichtbrennbares Material zu verwenden. Zumindest muss Dekomaterial eine Klassifizierung RF 2 (Brandkennziffer BKZ 5.2 oder 5.3) aufweisen, d. h. es muss schwer entflammbar sein und darf nicht brennend abtropfen.
- ☐ Achten Sie darauf, dass Dekorationen keine Fluchtwege, Notausgänge und Sicherheitseinrichtungen (z. B. Fluchtwegkennzeichen, Löscheinrichtungen, Brandmelder etc.) verdecken.

4 Offenes Feuer

- ☐ Verzichten Sie in Räumen auf Kerzen, Fackeln, Dekofeuer, Bengalhölzer, Wunderkerzen etc..
- ☐ Für die Verwendung von pyrotechnischen Artikeln im Innern von Bauten und Anlagen ist rechtzeitig im Voraus bei der SGV um eine Bewilligung zu ersuchen.

5 Löscheinrichtungen

- ☐ Platzieren Sie an einigen, für das Personal gut zugänglichen Orten, geeignete Handfeuerlöscher (z.B. Schaum 6 Liter) zur ersten Brandbekämpfung.
- ☐ In der Küche sollten Fettbrandlöscher oder zumindest Löschdecken bereitgestellt werden.

6 Fluchtwege und Ausgänge

- ☐ Sorgen Sie dafür, dass genügend Fluchtwege vorhanden sind.
- ☐ Bereits ab einer Belegung von über 50 Personen sind mindestens 2 Ausgänge (je 0.90 m breit) erforderlich, die entweder direkt oder über ein Treppenhaus ins Freie führen.
- ☐ Soll der Raum mehr als 100 Personen aufnehmen, finden Sie die notwendige Anzahl und Breite der Ausgänge unter der Ziffer 2.4 in der VKF Brandschutzrichtlinie 16-15 Flucht- und Rettungswege. → [bsvonline.ch](https://www.bsvonline.ch)
- ☐ Kein Standort im Raum darf mehr als 35 m vom nächsten Notausgang entfernt sein.
- ☐ Stellen Sie sicher, dass Ausgänge und Türen in Fluchtwegen frei und sicher benützbar sind und sich jederzeit ohne Hilfsmittel in Fluchtrichtung öffnen lassen.

7 Fluchtwegkennzeichen und Sicherheitsbeleuchtung

- ☐ Kennzeichnen Sie Ausgänge und Fluchtwege mit sicherheitsbeleuchteten Rettungszeichen. Bei kleiner Personenbelegung und ausreichend Tageslicht genügen auch nachleuchtende (fluoreszierende) Rettungszeichen.
- ☐ Lassen Sie die Beleuchtung der Rettungszeichen während der Veranstaltung dauernd eingeschaltet.
- ☐ Verwenden Sie nur Rettungszeichen nach anerkannten Normen (weisse Symbole auf grünem Grund, Grösse gemäss Sichtdistanz jedoch mindestens 150x300 mm). 

8 Blitzschutzsystem

- ☐ Denken Sie an den Blitzschutz. Namentlich bei Räumen und Zeltbauten für über 300 Personen ist ein Blitzschutzsystem erforderlich.

9 Haustechnik (Heizung, Lüftung, Elektroinstallationen)

- ☐ Stellen Sie Aggregate für die Beheizung, Belüftung, Notstromversorgung etc. ausserhalb der Veranstaltungsräume auf.
- ☐ Verwenden Sie Gasapparate nur in gut belüfteten Räumen. Lagern Sie Reserveflaschen immer im Freien. In gut belüfteten Räumen darf nur die angeschlossene Flasche aufgestellt werden.
- ☐ Achten Sie auf die besonderen Brandgefahren in Küchen. Montieren Sie über Koch-, Frittier- und Grillstellen metallene Abzugshauben und führen Sie die Abluft über einen Blechkanal ins Freie.
- ☐ Lassen Sie auch provisorische Elektroinstallationen vor der Veranstaltung durch die Elektrokontrolle prüfen.

10 Beratungen und Informationen

Sie haben die Checkliste durchgearbeitet und es sind trotzdem noch Unsicherheiten vorhanden? Bei konkreten Fragen zur Personensicherheit und zum Brandschutz beraten wir Sie gerne.

032 627 97 40 oder brandschutz@sgvso.ch

11 Nützliche Links

- ➔ [bfb-cipi.ch](https://www.bfb-cipi.ch) (Brandverhütungstipps)
- ➔ [bsvonline.ch](https://www.bsvonline.ch) (Brandschutzvorschriften)
- ➔ [sgvso.ch](https://www.sgvso.ch) (Brandschutzbehörde)