

Sicherheitsvorschriften (Vertragsbestandteil S 86.2 – Mai 2020)

1. Vorbemerkung

Neben den gesetzlichen und behördlichen* gelten die folgenden vereinbarten Sicherheitsvorschriften.

Nach Ziffer A 8 der Allgemeinen Bedingungen (AVB 2008)** kann der Versicherungsschutz beeinträchtigt werden, wenn Sicherheitsvorschriften nicht eingehalten werden.

Der Versicherungsnehmer ist verpflichtet, allen Betriebsangehörigen und ggf. einem Pächter oder Mieter diese Sicherheitsvorschriften bekanntzugeben und deren Einhaltung zu verlangen.

2. Geltungsbereich

Diese Sicherheitsvorschriften gelten für alle Betriebe des Gaststätten-gewerbes, z.B. Restaurants, Schankwirtschaften, Kantinen, Automaten-Gaststätten, Bars oder barähnliche Betriebe, Diskotheken, Spielhallen sowie Gaststättenbetriebe mit musikalischen oder sonstigen Darbietungen wie Filmvorführungen, Variété, Tanzveranstaltungen usw.

3. Brandschutzmaßnahmen

3.1 Feuerschutztüren dürfen nicht blockiert werden, z.B. durch Verkeilen oder Festbinden. Müssen solche Türen während der Betriebszeit offen gehalten werden, so dürfen hierfür nur bauaufsichtlich zugelassene Feststellanlagen benutzt werden, die im Brandfall selbsttätig auslösen. Diese Türen sind auf jeden Fall in der betriebsfreien Zeit geschlossen zu halten.

3.2 Elektrische Anlagen sind nach den anerkannten Regeln der Technik zu installieren, zu unterhalten und zu betreiben. Als anerkannte Regeln der Technik gelten die VDE-Bestimmungen. Die Anlagen müssen regelmäßig, mindestens jedoch alle 3 Jahre, durch eine Fachkraft oder durch eine anerkannte Revisionsstelle überprüft werden. Mängel sind unverzüglich durch eine Fachkraft beseitigen zu lassen. Eine Bescheinigung über die durchgeführte Prüfung ist dem Versicherer auf Verlangen einzureichen. Elektrische Geräte müssen den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen (GS- oder VDE-Zeichen) entsprechen und für gewerbliche Nutzung geeignet sein. Sie dürfen nur nach den Betriebs- und Bedienungsanweisungen der Hersteller betrieben werden.

3.3 Flüssiggasanlagen und -geräte müssen den hierfür geltenden "Technischen Regeln Flüssiggas" (TRF) entsprechen, müssen von einer Fachkraft angelegt sein und dürfen nur nach diesen Richtlinien benutzt werden. Entsprechend gelten für Niederdruck-Gasanlagen (Stadtgas) die "Technischen Regeln für Gasinstallation" (TRGI).

3.4 Mit Zündmitteln, hierzu gehören auch sogenannte Disco-Laser der Klasse 4, offenem Feuer und brandgefährlichen Stoffen ist stets sorgfältig umzugehen. Wandverkleidungen und ständige Dekorationen müssen aus mindestens schwer entflammbar Material bestehen.

3.5 Abstell- und Lagerräume, auch Dachböden und Keller, in denen brennbare Stoffe lagern, sind gegen Betreten durch Unbefugte zu sichern und regelmäßig zu entrümpeln. In diesen Räumen und an ihren Zugangstüren sind Schilder etwa folgenden Wortlauts anzubringen: "Rauchen, offenes Licht und Umgang mit Feuer verboten".

3.6 Glutfeste Aschenbecher sind in ausreichender Zahl aufzustellen. Sie sind nur in doppelwandigen Metallbehältern mit selbstverschließendem Metalldeckel zu entleeren. Brennbare Sammelbehälter sowie gläserne oder keramische Behälter, ferner in Schanktische eingebaute Behälter, auch wenn sie mit Blech ausgeschlagen sind, sind für das Sammeln von Glut- und Ascheresten unzulässig.

3.7 Für die vorübergehende Aufbewahrung sonstiger brennbarer Abfälle sind dichtschießende, nichtbrennbare Abfallbehälter aufzustellen.

3.8 Nach Betriebsschluss sind alle brennbaren Abfälle und Abfallbehälter aus den Gasträumen zu entfernen. Sie sind im Freien mit sicherem Abstand von Gebäuden oder in feuerbeständig abgetrennten Räumen zu lagern.

3.9 Heiz-, Koch- und Wärmegeräte sind nur nach der jeweiligen Bedienungsanweisung zu benutzen und nach Gebrauch oder nach Betriebsschluss so außer Betrieb zu setzen, dass eine Brandgefahr ausgeschlossen wird.

3.10 Mit Siedefettgeräten (Friteusen) ist sachgemäß umzugehen, dass heißt z.B., dass kein nasses Bratgut in heißes Siedefett eingesetzt werden darf.

Stark braun verfärbtes Fett ist auszuwechseln. Schlammabsetzung auf dem Boden und an den Heizwendeln sind restlos zu entfernen. Das dabei anfallende unbrauchbare Fett und die zum Reinigen gebrauchten Lappen dürfen nur kurzzeitig in nichtbrennbaren Behältern mit Deckel aufbewahrt werden und sind nach Betriebsschluss aus dem Gebäude zu entfernen.

3.11 Lüftungsanlagen für den Küchenbetrieb einschließlich ihrer Abzugseleitungen müssen aus nichtbrennbaren Stoffen bestehen. Sie sind nur mit nichtbrennbaren Filtern zu betreiben und regelmäßig zu reinigen. In der Reinigung sind auch der Fettauslass, die Ventilatorflügel und das Ventilatorgehäuse mit einzubeziehen. Tücher oder Papier dürfen nicht zum Aufsaugen des Fettes in Rinnen der Abzugshauben gestopft werden. Die zum Reinigen verwendeten Lappen dürfen nur kurzzeitig in nichtbrennbaren Behältern mit Deckel aufbewahrt werden und sind nach Betriebsschluss aus den Gaststätten zu entfernen. Sie sind im Freien mit sicherem Abstand von Gebäuden oder feuerbeständigen abgetrennten Räumen bis zum Abtransport aufzubewahren.

4. Alarm- und Löschorganisation

4.1 Es muss mindestens 1 Fernsprecher vorhanden sein, von dem im Gefahrenfall die Feuerwehr benachrichtigt werden kann. Die Rufnummer der Feuerwehr ist auffällig anzubringen.

4.2 Die auf Grund des besonderen Betriebsgefahren geforderten Feuer-melde- und -löscheinrichtungen müssen ständig betriebsbereit sein. Diese Einrichtungen müssen regelmäßig gewartet werden.

4.3 Zur Bekämpfung von Entstehungsbränden sind bei Gaststättenflächen bis 50 m² mindestens ein, für Flächen von 50m² bis 150m² mindestens zwei Pulverlöscher*** (12 kg) oder zwei Wasserlöscher (10 l) vorzuhalten. Überschreitet die Fläche 150 m², so ist die erforderliche Anzahl Feuerlöscher nach VdS 2001**** zu ermitteln. Im Bereich von Grill- und Siedefettanlagen ist ein Kohlensäure-Schneelöcher bereitzustellen. Bei Siedefettbatterien mit einem Gehalt über 50 l Fett ist eine ortsfeste CO₂-Feuerlöschanlage vorzusehen. Feuerlöschanlagen mit anderen Löschmitteln dürfen nur eingesetzt werden, wenn ihre Wirksamkeit nachgewiesen worden ist.

Die Feuerlöscher müssen amtlich zugelassen, an gut sichtbaren und leicht zugänglichen Stellen angebracht und mindestens alle zwei Jahre überprüft werden. Anstelle eines Pulverlöschers (12 kg) können auch zwei Pulverlöscher (6 kg) angebracht werden***. Auf die "Sicherheitsregeln für die Ausrüstung von Arbeitsstätten mit Feuerlöschern" (VdS 2001) wird hingewiesen.

4.4 Eine ausreichende Anzahl von Betriebsangehörigen muss mit der Bedienung der Feuerlöscheinrichtung vertraut sein.

4.5 Zufahrtswege und Flächen für die Feuerwehr sowie Rettungswege im Freien sind ständig von Fahrzeugen, Müllcontainern und dergleichen freizuhalten.

*) z.B. Vorschriften der Bau- und Ordnungsbehörden, der Gewerbeaufsichtsämter sowie der Berufsgenossenschaften.

**) Allgemeine Bedingungen für die Gewerbeschutzversicherung

A 8	Obliegenheiten
A 8.1	Obliegenheiten vor dem Versicherungsfall
A 8.1.1	Vertraglich vereinbarte Obliegenheiten, die der Versicherungsnehmer vor dem Versicherungsfall zu erfüllen hat, sind:
A 8.1.1.1	die Einhaltung aller gesetzlichen, behördlichen sowie vertraglich vereinbarten Sicherheitsvorschriften;
A 8.1.1.2	die Einhaltung aller vertraglich bestimmten sonstigen Obliegenheiten.
A 8.1.2	Verletzt der Versicherungsnehmer vorsätzlich oder grob fahrlässig eine Obliegenheit, die vor Eintritt des Versicherungsfalles gegenüber dem Versicherer zu erfüllen hat, so kann der Versicherer innerhalb eines Monats, nachdem er von der Verletzung Kenntnis erlangt hat, den Vertrag fristlos kündigen.
	Das Kündigungsrecht des Versicherers ist ausgeschlossen, wenn der Versicherungsnehmer beweist, dass er die Obliegenheit weder vorsätzlich noch grob fahrlässig verletzt hat."

Führt die Verletzung zu einer Gefahrenerhöhung, so gelten die §§ 23 bis 29 VVG. Danach kann der Versicherer zur Erhöhung der Prämie oder zur Kündigung berechtigt bzw. auch leistungsfrei sein.

*** Pulverlöscher mit ABC-Löschpulver

**** VdS 2001: Regeln für die Ausrüstung von Arbeitsstätten mit Feuerlöschern