

Gastrobetriebe

Merkblatt zur Vermeidung von Bränden
im Gastrobereich





Brandgefahren

- ⇒ Unsachgemässer Umgang mit Raucherwaren
- ⇒ Mangelhafte Elektroinstallationen und Elektroapparate
- ⇒ Überlastete Elektrostec kleisten
- ⇒ Umgang mit offenen Flammen
- ⇒ Selbstentzündung von lösungsmittelhaltigen Stoffen
- ⇒ Überhitzung von Fetten



Brandschutzvorkehrungen

- ⇒ Geschlossene Metallbehälter für Ascheabfall verwenden
- ⇒ Verschlussene Abfallsammelbehälter verwenden
- ⇒ Fachmännischer Umgang mit brennbaren Flüssigkeiten
- ⇒ Keine unbeaufsichtigten Pfannen auf Herd belassen
- ⇒ Fettrückstände in Dampfzug regelmässig entfernen
- ⇒ Keine Gasflaschen im Untergeschoss lagern



Brandbekämpfungsmassnahmen

- ⇒ Alarmieren der Feuerwehr
- ⇒ Fettbrände **nicht** mit Wasser löschen
- ⇒ Feuer ersticken mit Löschdecke
- ⇒ Löschangriff mit Handfeuerlöscher
- ⇒ Deckel auf überhitzte Pfanne legen
- ⇒ Objektlöschanlage über Herdkombination auslösen

www.agv-ag.ch

0848 836 800

info@agv-ag.ch

Hinweis

Umbauten an Gebäuden oder deren Umnutzung erfordern eine Neu beurteilung der brandschutztechnischen Situation. Dies gilt auch, wenn sich die Anzahl der maximalen Personenzahl im Lokal verändert.

Das Vorhaben ist zu diesem Zweck via die Gemeinde an die zuständige Brandschutzbehörde einzureichen.

Für die Beantwortung von Fragen steht die Aargauische Gebäudeversicherung gerne zur Verfügung.