



Checkliste Gefahren im Restaurant

Brandgefahren lauern überall, auch im Restaurant. Brände vernichten nicht nur Sachwerte, nein- Ihre Gäste, Ihr Personal und die übrigen Hausbewohner werden bedroht.

Die Beratungsstelle für Brandverhütung empfiehlt deshalb, jeden Betrieb mindestens einmal jährlich mit dieser Checkliste zu überprüfen.

- Sind alle Fluchtwege jederzeit begehbar?
- Sind Sie in Ihrem Betrieb für die Einhaltung der Brandschutzvorschriften besorgt?
- Bemühen Sie sich um eine gute Ordnung auch in Nebenräumen (Lager, Keller, Estrich)
- Haben Sie genügend Aschenbecher aufgestellt, damit Ihre Gäste und Mitarbeiter die Raucherwaren nicht irgendwo hin werfen?
- Achten Sie auf eine brandsichere Beseitigung der Abfälle (Raucherwaren in Blechkübel etc.)?
- Lassen Sie die Abluftanlage in der Küche periodisch reinigen, damit sich die Fettrückstände nicht entzünden können?
- Verwenden Sie nur nichtbrennbare Kerzenständer, die auch den herablaufenden Wachs aufzunehmen vermögen?
- Lassen Sie defekte Installationen unverzüglich vom Fachmann reparieren?
- Sind Sie dafür besorgt, dass in Ihrem Betrieb ausschliesslich schwerbrennbare Dekorationen verwendet werden?
- Wissen Ihre Angestellten, wie Sie sich im Brandfall verhalten müssen (Alarmieren- Retten- Löschen)?

Sie haben alle Fragen bejaht?

Wir sind Ihnen für das brandbewusste Verhalten dankbar.

Feuerwehrkommando
Oberlunkhofen-Jonen