

**BfB**Beratungsstelle
für BrandverhütungBundesgasse 20
Postfach 8576
3001 Bern
Telefon 031/320 22 20
E-mail:
mail@bfb-cipi.ch**Cipi**Centre d'information
pour la prévention
des incendiesBundesgasse 20
Case postale 8576
3001 Berne
Fax 031/320 22 99
Internet:
<http://www.bfb-cipi.ch>

CHECKLISTE BRANDGEFAHREN IM RESTAURANT

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

Die Beratungsstelle für Brandverhütung BfB 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 etc.)?
- Haben Sie genügend Aschenbecher aufgestellt, damit Ihre Gäste und Mitarbeiter die Raucherwaren nicht irgend wohin 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.