

Brandschutz-Checkliste für Gastronomiebetriebe

10. Januar 2026

Als Betreiberinnen und Betreiber eines Gastronomiebetriebs tragen Sie eine grosse Verantwortung für Ihre Gäste und Ihr Personal.

Gemäss **Artikel 19 der VKF-Brandschutznorm** sind Sie dazu verpflichtet, die Sicherheit von Personen und Gegenständen in Eigenverantwortung zu gewährleisten.

Wir unterstützen Sie dabei. Diese Checkliste hilft Ihnen, die zwingenden Vorgaben effizient umzusetzen und Risiken zu minimieren.

1. Dekoration & Technik

- ❑ **Materialwahl:** Verwenden Sie ausschliesslich Dekorationsmaterialien der Brandverhaltensgruppe RF1 (nicht brennbar) und mindestens RF2 (schwer brennbar). Das Material darf im Brandfall nicht brennend abtropfen.
- ❑ **Zündquellen:** Der Umgang mit offenem Feuer, Pyrotechnik, Wunderkerzen und Feuerwerk ist in Innenräumen grundsätzlich untersagt.
- ❑ **Hitzeschutz:** Halten Sie Sicherheitsabstände zu Beleuchtungskörpern, Heizstrahlern und elektrischen Aggregaten strikt ein, um Wärmestau und Hitzestrahlung zu vermeiden.

2. Fluchtwege & Kapazität

- ❑ **Zugänglichkeit:** Halten Sie sämtliche Flucht- und Rettungswege sowie Notausgänge auf der gesamten Breite jederzeit frei von Lagergut, Mobiliar oder Dekorationen.
- ❑ **Sichtbarkeit:** Stellen Sie sicher, dass alle Ausgänge und Fluchtwegsignale gut sichtbar und beleuchtet sind. Die Türen müssen sich in Fluchtrichtung jederzeit ohne Schlüssel öffnen lassen.
- ❑ **Personenzahl:** Die maximal zulässige Personenbelegung wird gemäss dem bewilligten Brandschutzkonzept eingehalten und ist auf die Kapazität der vorhandenen Fluchtwege abgestimmt.

3. Brandschutzeinrichtungen

- ❑ **Freihaltung:** Der Zugang zu Handtakern, Brandmeldern, Feuerlöschern, Löschposten und Sprinklerzentralen ist jederzeit gewährleistet; sie sind weder verstellt noch in ihrer Wirksamkeit eingeschränkt und gut sichtbar.
- ❑ **Funktion & Wartung:** Prüfen Sie regelmässig sämtliche Lösch- und Meldeeinrichtungen auf Funktionstüchtigkeit. Die Standorte müssen gut erkennbar gekennzeichnet sein.

4. Organisation & Personal

- ❑ Notfallplanung: Ein aktuelles betriebliches Sicherheitskonzept (Evakuations- und Alarmierungsplan) liegt vor und ist auf die Veranstaltung angepasst.
- ❑ Schulung: Instruieren Sie das Personal (auch Aushilfspersonal) über die Standorte der Löschgeräte, Fluchtwege und das korrekte Verhalten im Brandfall.
- ❑ Wissenstransfer: Die Verantwortlichkeiten sind klar geregelt; allen Mitarbeitenden ist die Notfallorganisation im Detail bekannt.

Hinweis: Diese Liste dient der Eigenkontrolle.. Bei Unsicherheiten oder baulichen Veränderungen kontaktieren Sie bitte unsere Fachpersonen der Prävention.

Ihre Gebäudeversicherung Zug – Prävention und Schutz für uns alle.