



## Arbeitshilfe provisorische Erweiterung Gasträum von bestehenden Gastwirtschaftsbetrieben ausserhalb der Bauzone zufolge Covid-19

21.10.2020

- A. Voraussetzungen
- B. Erarbeitung Sicherheitskonzept Brandschutz für Voraussetzung 4.

### A. Voraussetzungen

Gesuche von bestehenden Gastwirtschaftsbetrieben ausserhalb der Bauzone, die ihren Gasträum mit Zelten, Unterständen, Fahrnisbauten oder in bestehende Bauten (z.B. Stall) erweitern möchten, können **mittels Bauanzeige (Bauanzeigeformular)** behandelt werden, wenn folgende Voraussetzungen erfüllt sind:

1. Es handelt sich um einen bestehenden Gastwirtschaftsbetrieb ausserhalb der Bauzone.
2. Der Gesuchstellende legt in der Bauanzeige dar, dass der zusätzliche Bedarf an Gasträum zwecks Einhaltung der Covid-19 Vorschriften notwendig ist (geringere Belegung der vorhandenen Gasträume zwecks Einhaltung der Abstandsvorschriften).
3. Der Gesuchstellende beantragt die Erweiterung des Gasträums befristet auf die Wintersaison 2020/2021
4. **Dem Gesuch liegt ein vom TI geprüfetes Sicherheitskonzept Brandschutz bei (gestempelt und unterzeichnet)**
5. Die Erweiterung des Gasträums wird bei der betreffenden Gastwirtschaft gestellt (Zelt, Fahrnisbaute, Unterstand) bzw. ist vorhanden (z.B. Stall).
6. Das Gesuch tangiert keine öffentlichen Interessen die das Verfügen von Auflagen nötig macht (z.B. Naturgefahren) und es bedarf nicht der Beurteilung des Laboratoriums der Urkantone (z.B. zusätzliche Küche).
7. Das schriftliche Einverständnis der betroffenen Grundeigentümerschaft liegt vor (Unterschrift Gesuchstellender und Grundeigentümerschaft auf Bauanzeigeformular).

Beilagen zum Bauanzeigeformular:

- Beschreibung Zelt, Unterstand, Fahrnisbaute, bestehendes Gebäude (z.B. Masse/Typ/Hersteller, Art der geplanten Verankerung, allfällige Heizung und deren Konzeption, WCs) und vorgesehene Ausstattung (Anz. Plätze, ggf. Küche)
- Bei Zelt, Unterstand, Fahrnisbaute: Situationsplan, in welchem der geplante Standort eingezeichnet ist
- Soll ein bestehendes Gebäude als Gasträum genutzt werden, sind Fotos von innen und von allen Aussenseiten beizulegen
- Covid-19 Schutzkonzept
- Sicherheitskonzept Brandschutz vom TI gestempelt und unterzeichnet

Die Gemeinden prüfen vor der Weiterleitung des Gesuchs an den Kanton, dass die nötige Gastwirtschaftsbewilligung vorhanden ist.

Die Gesuchstellenden werden gebeten **mit dem TI Kontakt aufzunehmen bezüglich dem beizulegenden Sicherheitskonzept Brandschutz** und ggf. auch mit der Baukoordination, um zu klären, ob öffentliche Interessen betroffen sind, welche Auflagen bzw. eine Bewilligung nötig machen.

## **B. Erarbeitung Sicherheitskonzept Brandschutz (Voraussetzung 4.)**

Die vorliegende Arbeitshilfe des TI zeigt die baulichen, technischen und organisatorischen Brandschutzmassnahmen für das Erstellen des **Sicherheitskonzeptes Brandschutz** (Voraussetzung 4.) auf:

### **Verantwortlichkeiten**

Eigentümer- und Nutzerschaft von Gastwirtschaftsbetrieben sind verantwortlich, dass die Sicherheit der Gäste und des Personals gewährleistet ist.

## **1. Allgemeine Anforderungen**

### **1.1. Allgemeine Anforderung Umgebung**

Provisorische Zelte sowie bestehende Unterständen, Fahrnisbauten oder Landwirtschaftsbauten die als provisorische Gastwirtschaftsräume erstellt oder ausgebaut werden, müssen während der ganzen Betriebszeiten von der Feuerwehr und Rettungskräfte jederzeit gut erreichbar sein.

Bauten mit provisorischen Gastwirtschaftsräume müssen im Aussenbereiche sicher begehbare und beleuchtete Verkehrswege aufweisen, damit sich Personen bei einem Ereignisfall selbständig und sicher aus dem Gefahrenbereich entfernen können.

### **1.2. Allgemeine bauliche Anforderungen**

#### **1.2.1. Provisorische Bauten**

Provisorische Bauten mit einer Grundfläche von maximal 150 m<sup>2</sup> sind von den Schutzabständen gegenüber angrenzenden Bauten befreit. Bei Bauten mit einer Fläche über 150 m<sup>2</sup> müssen die Schutzabstände gemäss Brandschutzvorschrift "Brandschutzabstände Tragwerke Brandabschnitte (15-15)" eingehalten werden.

Zeltbauten dürfen nur mit Kunststoffblachen und/oder Baumaterialien mit einem Brandverhalten RF2 (cr) erstellt werden (cr = starkes Qualmen oder brennendes Abtropfen).

#### **1.2.2. Unterständen, Fahrnisbauten oder Landwirtschaftsbauten**

Provisorische Gastwirtschaftsräume in Unterständen, Fahrnisbauten oder Landwirtschaftsbauten müssen/dürfen:

- nicht mehr als 300 Personen gleichzeitig beherbergen (kein Raum mit grosser Personenbelegung),
- gegenüber andere Nutzungen oder nicht genutzten Bereichen klar abgetrennt sein,
- nur im Erdgeschoss und mit direktem Ausgang ins Freie geplant und erstellt werden,
- keine zusätzlichen Nutzungen mit erhöhtem Brandrisiko haben. Nutzung mit erhöhtem Brandrisiko sind z.B:
  - Lagerung von gefährlichen Stoffe wie Treibstoff oder brennbares Flüssiggas
  - Nutzung als Einstellhalle von Motorfahrzeugen wie Pistenfahrzeuge oder Werkstatt
- vorgängig von leicht entzündbaren Stäuben und Verunreinigungen gereinigt werden,
- keine offene Feuerstellen wie Cheminées oder Heizgeräte eingebaut oder aufgestellt werden (Als Dekoration aufgestellte Kerzen sind davon ausgenommen, diese sind auf nicht brennbare Unterlagen zu stellen).

## **2. Flucht- und Rettungswege**

Flucht- und Rettungswege von angrenzenden Bauten dürfen durch provisorische Bauten nicht beeinträchtigt werden.

Flucht- und Rettungswege sind so anzulegen, zu bemessen und auszuführen, dass sie jederzeit rasch und sicher benutzbar sind.

Die maximale Fluchtweglänge bis ins Freie beträgt 35 m.

Türen und Notausgänge müssen sich in Fluchtrichtung jederzeit mit einem Notentriegelungssystem rasch öffnen lassen (grosse Schiebe- oder Scheunentore können nicht als Fluchtweg angerechnet werden).

Je nach Personenbelegung müssen die Räume mindestens folgende Ausgänge aufzuweisen:

- a. mit maximal 50 Personen: ein Ausgang mit 0.9 m;
- b. mit maximal 100 Personen: zwei Ausgänge mit je 0.9 m;
- c. mit maximal 200 Personen: drei Ausgänge mit je 0.9 m oder zwei Ausgänge mit 0.9 m und 1.2 m;

Bei mehr als 200 Personen sind die einzelnen Ausgänge mindestens 1.2 m breit zu erstellen.

### **3. Bestuhlung von provisorischen Gastwirtschaftsräumen**

Für Bankettbestuhlungen sind Tische so anzuordnen, dass direkte zu den Ausgängen führende Verkehrswege (Fluchtwegen) mit einer lichten Breite von mindestens 1.2 m vorhanden sind.

### **4. Kennzeichnung von Fluchtwegen; Sicherheitsbeleuchtungen**

Fluchtrichtung und Notausgänge sind zu kennzeichnen. Die Kennzeichnung muss leicht erkennbar und so angeordnet sein, dass von jedem Standort eines Raumes mindestens ein Rettungszeichen sichtbar ist.

Für provisorische Gastwirtschaftsräume gilt:

- a. Ausgänge und Fluchtwegen sind mit sicherheitsbeleuchteten Rettungszeichen zu kennzeichnen;
- b. die Beleuchtung der Rettungszeichen muss, solange Personen anwesend sind, eingeschaltet sein,

Die erforderliche Grösse von Rettungszeichen richtet sich nach der Entfernung, aus der ihre Bedeutung noch gut erkennbar sein muss.

Als geeignete Stromquellen für die beleuchteten Rettungszeichen gelten:

- a. Akkus (Einzelbatterien)
- b. Stromerzeugungsaggregat (Generator)

### **5. Löschgeräte und -einrichtungen**

In provisorische Gastwirtschaftsräume sind geeignete Handfeuerlöscher zu installieren. Die Gehweglinie zum nächsten Löschgerät darf nicht mehr als 40 m betragen.

Löschgeräte müssen gut erkennbar und leicht zugänglich, und in unmittelbarer Nähe von Raumausgängen installiert sein. Wo nötig ist ihr Standort durch Markierungen oder Hinweistafeln zu kennzeichnen.

Im Bereich von Küchen, Grillständen, Fritteusen, usw. sind geeignete Handfeuerlöscher und Löschdecken bereitzustellen.

### **6. Blitzschutzsysteme**

Zeltbauten für temporäre Veranstaltungen mit einer Personenbelegung mit weniger als 300 Personen benötigen kein Blitzschutzsystem.

Für Gebäude mit einer Holzkonstruktion sind die Vorgaben der Brandschutzrichtlinie "Blitzschutzsysteme 22-15" zu berücksichtigen.

## **7. Heizen und Kochen (Wärmetechnische Anlagen)**

Mobile Feuerungsaggregate für das beheizen von provisorischen Gastwirtschaftsräume dürfen nur im Aussenbereich mit dem notwendigen Sicherheitsabstand und ausreichender Verbrennungsluftzufuhr aufgestellt werden. Die Abgase müssen gefahrlos abgeleitet werden und dürfen nicht zu einer zusätzlichen Brandgefahr führen. Koch- und Grillaggregate sind entweder im Freien oder in separaten Zelten aufzustellen. Der Kochbereich darf die Fluchtwege nicht beeinträchtigt.

Die gemäss den Herstellerangaben minimalen Sicherheitsabstände von Koch-, Grill- und Feuerungsaggregaten sowie deren allfälligen Abgasanlagen zu brennbaren Oberflächen sind einzuhalten.

Flüssiggasinstallationen dürfen nur von Personen ausgeführt werden, welche über die nötigen Kenntnisse verfügen. Im Weiteren sind die Bestimmungen der einschlägigen EKAS-Richtlinien, der Flüssiggasleitsätze L1 des SVGW sowie das „Reglement für Veranstaltungen“ des Arbeitskreises LPG zu beachten.

## **8. Dekorationen**

Dekorationen dürfen Personen nicht gefährden und Fluchtwege nicht beeinträchtigen.

Dekorationen sind so anzubringen, dass:

- a) die Sichtbarkeit der Kennzeichnung von Flucht- und Rettungswegen und Ausgängen (Rettungszeichen) nicht beeinträchtigt wird;
- b) Sicherheitsbeleuchtungen dürfen nicht verdeckt noch in ihrer Wirksamkeit beeinträchtigt werden;
- c) Notausgänge dürfen nicht verdeckt noch verschlossen werden;
- d) Löscheinrichtungen (Handfeuerlöscher, Löschposten) weder verdeckt noch in ihrer Wirksamkeit und Zugänglichkeit beeinträchtigt werden;
- e) sie durch die Wärmestrahlung von Lampen, Heizapparaten, Motoren und dergleichen nicht entzündet werden können, und dass bei diesen kein gefährlicher Wärmestau entstehen kann.

Dekorationen müssen aus Material der RF2 (schwerbrennbar) bestehen und dürfen im Brandfall nicht brennend abtropfen. Dekorationen aus Massivholz (z. B. Bretter allseitig gesägt, Brettdicke  $\geq 10$  mm) sind gestattet.

## **9. Organisatorischer Brandschutz**

Betreiber von Gastwirtschaftsbetrieben sind verantwortlich, dass organisatorisch und personell sämtliche Massnahmen getroffen werden, die zur Gewährleistung einer ausreichenden Brandsicherheit notwendig sind. Das Verhalten im Brandfall ist zu planen und schriftlich festzuhalten. An geeigneten Stellen sind die Verhaltensregeln im Ereignisfall mit einem Fluchtwegplan gut sichtbar aufzuhängen.

Betriebsangehörige müssen über die Funktion und Wirkung der vorhandenen Brandschutzeinrichtungen und Evakuierungsorganisation zu instruiert.

## **10. Information und Zugang Feuerwehr**

Bauten müssen für den raschen und zweckmässigen Einsatz der Feuerwehr jederzeit zugänglich sein. Die Feuerwehr ist über provisorisch erstellte Bauten oder Umnutzung von bestehenden Gebäuden entsprechend mit einzubeziehen.

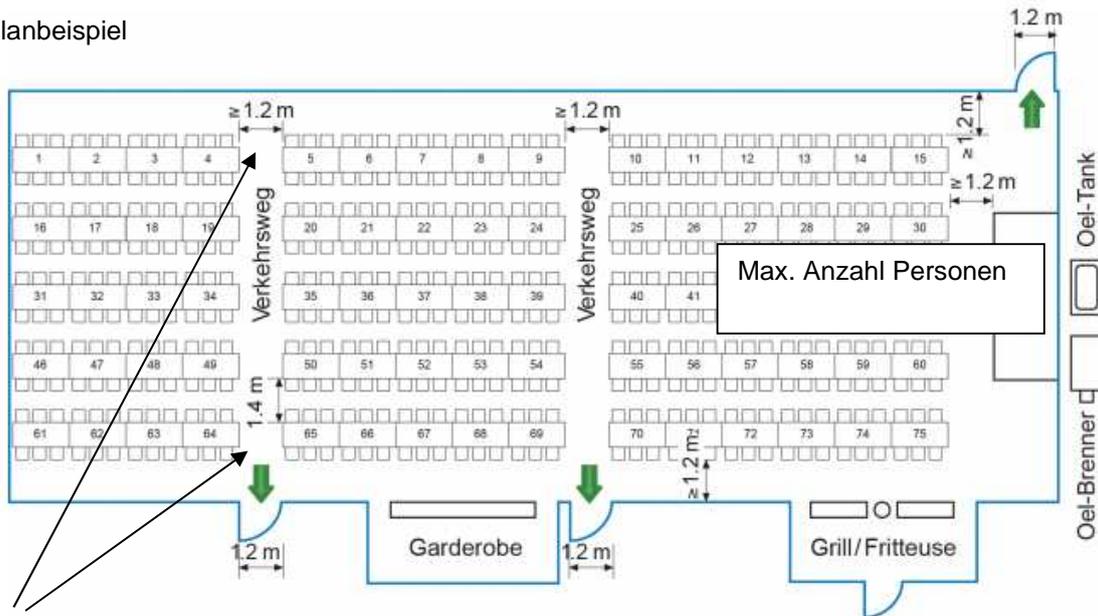
## Allgemein:

Objektbezogen können Brandschutzmassnahmen durch die Technischen Inspektorate Obwalden angemessen erweitert oder reduziert werden.

### 11. Sicherheitskonzept Brandschutz, einzureichende Unterlagen:

Das Sicherheitskonzept kann durch den Gastwirtschaftsbetrieb oder den zugezogenen (Fach-)Planer erstellt und als einfacher Plan (siehe Beispiel unten) mit den ergänzenden Angaben a und b den Technischen Inspektorate eingereicht werden

Planbeispiel



\* Mindestbreiten Verkehrswege Brandschutz

**Bitte beachten Sie die jeweils aktuellen Covid-19 Abstandsvorschriften und das Schutzkonzept bei der Einrichtung!**

Ergänzende Angaben

- Situationsplan Standort Hauptbetrieb, Standort Provisorium (inkl. Zufahrt für Rettungskräfte)
- Kontaktdaten Gastwirtschaftsbetrieb und verantwortliche Person/Sicherheitsbeauftragter Brandschutz

Einreichen bei: Technische Inspektorate, St. Antonistrasse 4, Postfach 1264, 6061 Sarnen  
technischeinspektorate@ow.ch