

Brandschutz

Worum geht es?

Brandschutz hat sowohl in den Gastronomie- als auch die Beherbergungsbetrieben oberste Priorität. Die Betriebe müssen für die Gäste im Falle eines Brandes gewappnet sein.

Allerdings gibt es oftmals Fälle von unverhältnismäßigen Auflagen, die eine Kostenexplosion verursachen und damit auch zu Schließungen von Betrieben führen können.

Auch gibt es immer mehr den Ruf nach neuen strengeren Gesetzen und Bestimmungen, obwohl wir in Deutschland bereits über einen sehr hohen Sicherheitsstandard verfügen.

Was fordert der DEHOGA Bayern?

Der DEHOGA Bayern fordert, das Thema Brandschutz mit Augenmaß und gesundem Menschenverstand anzugehen.

So sind im Einzelfall individuelle Lösungen zu finden. Es müssen die Schutzziele erfüllt sein, und nicht Maßnahmen ergriffen werden, die der Sicherheit nicht dienen.

Auch sind Ermessensspielräume zu nutzen. So sind angemessene Fristen für die Beseitigung etwaiger Mängel zu setzen. Ebenso sollte dem Bestandsschutz wieder ein größerer Stellenwert verliehen werden. Ein Anbau oder eine Erweiterung muss möglich sein ohne den Bestandsschutz zu verlieren.

Die Eigenverantwortung der Betriebe gilt es zu stärken. Durch eigene Brandschutzbeauftragte in jedem Betrieb kann auf die individuellen Verhältnisse eingegangen werden. Durch regelmäßige Schulungen können diese im Brandfall dem Betrieb und den Personen helfen.

Eine ausreichende Anzahl von Feuerlöschern kann zum Beispiel überzogene, sehr viel teurere Maßnahmen gut ersetzen.

Ansprechpartner:

RAin Claudia Heim, 089-28760-112, c.heim@dehoga-bayern.de

Stand: Mai 2014