



STANDARDISIERUNG DES BRANDSCHUTZES IN GEWERBLICHEN KÜCHEN

Chris Prideaux, Head of Sales (Europa und Afrika) für ANSUL-Küchenlöschanlagen, und Jan Waldow, Produktmanager (EMEA) für „pre-engineered“ ANSUL-Löschanlagen; beide Johnson Controls

In Groß-, Restaurant- und Hotelküchen stellen Brände ein erhebliches Risiko dar – in erster Linie für die Gesundheit der Mitarbeiter, doch auch für das Geschäft kann ein Brand gravierende Folgen haben. So ist belegt, dass 80 % aller Unternehmen, die Opfer eines Brands werden, entweder überhaupt nicht wieder öffnen oder binnen 18 Monaten schließen. Zuverlässige Schutzmaßnahmen sind daher für den Schutz von Menschen und Gebäuden, aber auch für einen unterbrechungsfreien Betrieb unverzichtbar.

Bisherige Regelwerke boten zum Schutz von gewerblichen Küchen häufig widersprüchliche Informationen. Die neue EU-Norm EN 16282-7 treibt jedoch die Harmonisierung des Brandschutzes in der Branche voran: mit einheitlicher Gefahrenbewertung, Anforderungen für Wirksamkeitsnachweise sowie Instandhaltungs- und Wartungsrichtlinien.

Teil sieben der EN 16282 befasst sich mit fest installierten Feuerlöschanlagen. Er bietet den technischen Rahmen mit Eckpunkten zur Auslegung der Anlagen zum Schutz unterschiedlicher Kochgeräte, Filter und Abluftanlagen. Mit ihrem Schwerpunkt auf Funktionstests und der unabhängigen Zertifizierung stationärer Brandlöschanlagen läutet diese Norm eine neue Ära im Brandschutz ein.

Viele Normen – viele Meinungen

Seit Ende Januar 2018 wird die neue DIN EN 16282-7 umgesetzt und es ist zu erwarten, dass sie EU-weit langfristige Auswirkungen haben wird. Die DIN EN 16282-7 ist zwar keine gesetzliche Vorschrift, doch sie setzt einen neuen Maßstab beim Schutz gewerblicher Küchen. Sie ersetzt zudem lokale Normen wie die deutsche DIN 18869-6.

Küchenbrandschutz wird von Fall zu Fall und national unterschiedlich gehandhabt, weswegen nicht alle möglichen Risiken gleich bewertet und in gleicher Weise geschützt werden. Besitzer und Betreiber gewerblicher Küchen entschließen sich daher oftmals aus Kostengründen ohne Betrachtung des Brandrisikos, den Schutz bestimmter Geräte, zum Beispiel Fritteusen, zu priorisieren und den anderer Geräte entfallen zu lassen.

Teil sieben der neuen Norm beschäftigt sich mit fest installierten Löschanlagen und betrifft daher alle, die Restaurants bzw. gewerbliche Küchen planen, betreiben oder besitzen. Mit dem Fokus auf die Küchenlüftung wird die neue Norm auch zum Schutz angrenzender Bereiche beitragen.

Die neue Norm unterscheidet sich von Vorgängerinnen vor allem darin, dass nunmehr sämtliche Kochgeräte in der Küche, an denen Fette und Öle brennen können, als Brandrisiko betrachtet werden – von der Fritteuse über den Holzkohlegrill bis zum Herd. Die DIN EN 16282-7 empfiehlt deshalb geräteübergreifende Löschwirksamkeitstests. In ihr ist auch festgelegt, dass der Prüfungsumfang darzulegen ist, damit nicht getestete Anwendungen und Auslegungen der Löschanlage für bestimmte Geräte eindeutig erkannt werden können. Auch damit weicht der Standard von früheren ab, die sich gewöhnlich nur



auf Fritteusen und Lüftungsanlagen beziehen. Damit wird ein wichtiger Punkt berücksichtigt: Die Geräte in gewerblichen Küchen funktionieren nun einmal nicht gleich und bergen deshalb auch unterschiedliche Brandrisiken. Zur Absicherung der Qualität der Löschanlage und ihrer Funktion fordert die Norm zudem Sicherheitstests durch unabhängige Dritte.

Eine neue Sichtweise

Das Brandrisiko in gewerblichen Küchen wird in jedem Land, in jedem Gastronomietyp und jeder einzelnen Küche unterschiedlich bewertet. Die neue Norm tritt nun an, das Risikobewusstsein zu schärfen. Denn trotz der Risiken, die den unterschiedlichen Küchengeräten innewohnen, spielt der Brandschutz bei der Küchenplanung oft keine Hauptrolle. Kaum überraschend angesichts der Tatsache, dass Küchenplaner nun einmal keine Brandschutzexperten sind. Zudem ziehen es Gastronomen von jeher vor, ihr Ausstattungsbudget für den Kauf zusätzlicher oder besserer Geräte zu verwenden oder lieber Kosten zu sparen, als in eine Löschanlage zu investieren.

Auch wenn die Einhaltung der neuen Norm sich tatsächlich in höheren Anfangskosten niederschlägt, kann das Geschäft doch erheblich mehr leiden, wenn im Ernstfall eine entsprechende Löschanlage fehlt. Die neuen technischen Empfehlungen sind gerade für Versicherungsunternehmen interessant und werden sich wohl in den Policen für bestimmte Geräte, Vermögenswerte und die Geschäftskontinuität gewerblicher Küchen wiederfinden und so die Branche in neue Bahnen lenken. Was wäre beispielsweise, wenn die Versicherung nach einem Brand nicht oder nur teilweise zahlt, weil die Löschanlage nicht der Norm entspricht? Ausbleibende Entschädigungen nach Bränden in gewerblichen Küchen können Hotels, Restaurants usw. ernsthafte Probleme bereiten: Ausfälle und Betriebsunterbrechungen belasten das Geschäftsergebnis, zudem können höhere Versicherungsprämien drohen.

Risikominderung

Fetthaltige Wrasen sind bei der Risikobewertung der einzelnen Küchengeräte besonders zu berücksichtigen. Vielen Betreibern gewerblicher Küchen ist die Gefahr durch unterschiedlichste Kochgeräte allerdings nicht bewusst, womit ein solches Vorgehen bei der Risikobetrachtung bisher unüblich gewesen ist. Es ist von zentraler Bedeutung, bei allen Geräten die gleichen Bewertungsmaßstäbe anzulegen. Dies gilt insbesondere, wenn ganz unterschiedliche Hitzequellen zum Einsatz kommen. Bei einigen von ihnen läßt sich die Hitze im Brandfall nämlich nicht einfach abstellen, so zum Beispiel bei Grillgeräten, die mit natürlichen Brennstoffen wie Holzkohle betrieben werden. Die neue Norm fordert auch, alle als Brandrisiken identifizierten Geräte unter einer Ablufthaube gemäß ihren Spezifikationen zu schützen. Nur einzelne Geräte abzusichern, reicht somit nicht mehr. Dementsprechend sind nur solche Löschanlagen normgerecht, deren Wirksamkeit für alle vorhandenen Geräte getestet wurde.

Insgesamt wird die neue Norm wohl für viel Wirbel in der Branche sorgen, nicht zuletzt, weil dadurch Systemprüfungen durch Dritte eine größere Bedeutung zukommt. Installateure und Hersteller von Brandschutzsystemen sind aufgefordert, zur Zertifizierung alle notwendigen Details anzugeben, z. B. den Prüfungsumfang der Tests oder das Datum der letzten Inspektion der installierten Anlage. Außerdem dürfen nur vom Hersteller geschulte und zertifizierte Techniker Anlagen installieren und warten. Hiermit soll sichergestellt werden, dass die Löschanlagen regelmäßig gemäß den Herstellervorgaben inspiziert, instandgehalten und gewartet werden. Um dies und damit den Brandschutz in der Küche



jederzeit belegen zu können, ist ein Logbuch mit z. B. Inspektionsprotokollen unverzichtbar und gefordert.

Der passende Schutz für gewerbliche Küchen

Es gibt bereits Brandlöschanlagen für gewerbliche Küchen, die die neue Norm nicht nur erfüllen, sondern sogar neue Maßstäbe in der Gastronomie setzen. Ideal für Gastronomen sind zum Beispiel die ANSUL-Systeme R-102 und PIRANHA. Ihr rein mechanischer Aufbau macht Backup-Systeme für den Brandfall überflüssig. Da beide zudem „pre-engineered“, also vorausgelegt sind, müssen keine Auslegungen für unterschiedliche Kochgeräte mehr erdacht werden, um diese alle schützen zu können. Der Individualität einer Küche werden sie mittels maximaler und minimaler Rohrleitungslängen sowie unterschiedlichen Düsenarten gerecht. Darüber hinaus sind ANSUL-Brandlöschanlagen so unauffällig, dass sie sich hervorragend in jede Küche einfügen: für das Auge praktisch unsichtbar und auch keine Störquelle im Betrieb.

ANSUL-Küchenlöschanlagen sind u. a. gemäß Teststandard UL300 zertifiziert, dem einzigen Standard, der geräteübergreifende Funktionstests mit unterschiedlichsten Gerätearten verlangt. Außerdem müssen sie ihre Funktionsfähigkeit bei längerer Vorheizzeit und höheren Temperaturen über einen längeren Zeitraum unter Beweis stellen.

Von Gastronomen, die sich der Zuverlässigkeit ihrer Brandlöschanlagen versichern möchten, fordert die neue Norm, nur Techniker mit der Wartung zu betrauen, die vom Hersteller umfassend geschult und zertifiziert wurden. Aus diesem Grund ist stets darauf zu achten, dass Brandschutzexperten für die Auslegung, Installation und Wartung dieser Systeme ihre fachliche Eignung mit aktuellen Dokumenten belegen können. Autorisierte ANSUL-Vertriebshändler erhalten daher Ausweiskarten für jeden geschulten und zertifizierten Techniker; das erleichtert die Einhaltung strengerer Schulungsanforderungen und Regularien.

Ein weiterer Vorteil eines Netzwerks aus geschulten, autorisierten Installations- und Wartungspartnern ist deren neutrale Meinung zum Schutz gegen vielfältige Risiken, sowohl hinsichtlich Küchengeräten als auch Lüftungsanlagen.

Brandschutz weitergedacht

Das Inkrafttreten der Norm EN 16282 bestätigt die Wichtigkeit einer passenden Brandlöschanlage am Arbeitsplatz. Ein solches System schützt nicht nur Geräte, sondern lässt Gastronomen und Küchenbetreiber beruhigt ihrer eigentlichen Aufgabe nachgehen: Genuss schaffen. Auch wenn es durch die Installation einer effektiven, der neuen Norm gemäßen Brandlöschanlage zu erhöhten Anfangskosten kommen kann, so sind die Kosten, die im Brandfall durch das Fehlen des passenden Systems drohen, ungleich höher. Mit einer Brandlöschanlage lassen sich beispielsweise Ausfallkosten und Umsatzverluste minimieren, aber auch Senkungen bei den Versicherungsprämien und Kosten zur Aufrechterhaltung der Geschäftskontinuität ermöglichen.

Angesichts eines breiten Spektrums an Küchengeräten und Zubereitungsmethoden auf engem Raum bleibt der Brandschutz in gewerblichen Küchen ein komplexes Thema, obwohl die Absicht dahinter recht einfach ist: Brände bekämpfen und eine Rückzündung verhindern. Dieser Aufgabe sind Brandlöschanlagen gewachsen, die mit der DIN EN 16282-7 konform sind.



Brandschutz ist wieder in den Vordergrund gerückt und es ist zu erwarten, dass sich die Nachfrage nach Löschanlagen für gewerbliche Küchen weiter positiv entwickeln wird. Ein positiver Effekt des Wachstums ist, dass die angebotenen Systeme und Dienstleistungen vergleichbar sind. Dieser Trend wird insbesondere durch ein stärkeres Risikobewusstsein bei Gastronomen befeuert – und dem Wunsch nach zuverlässigen Strategien zur Abwendung potenziell verheerender Folgen. Die neuen technischen Empfehlungen könnten weitreichende Konsequenzen haben, nicht zuletzt im Versicherungswesen, wo sie als Rahmen für ein standardisiertes System dienen können.

Über ANSUL

ANSUL® ist die Johnson Controls-Premiummarke für Brandlöschanlagen. Zur Komplettreihe von ANSUL-Brandschutzprodukten für besondere Gefährdungen gehören Feuerlöscher, fahrbare Feuerlöschgeräte, vorgefertigte Brandschutzanlagen für Gaststätten, Fahrzeuge und industrielle Anwendungen, Brandmelde-/Löschanlagen sowie die komplette Bandbreite an Löschmitteln wie chemisches Löschpulver, Löschschaum- und Löschgasprodukte. ANSUL-Produkte werden im ANSUL Fire Technology Center entwickelt und erprobt, eine der weltweit am besten ausgestatteten Forschungs- und Entwicklungseinrichtungen für Brandschutzprodukte. ANSUL-Produkte erfüllen die strengen Anforderungen von Industrie und Handel, darunter auch die besonders gefährlicher Branchen wie die Automobil- und Flugzeugindustrie, die Bergbauindustrie, die chemische und petrochemische Industrie, die Versorgungsbranche, Feuerwehren sowie die metallherstellende/-verarbeitende Industrie. Weitere Informationen finden Sie unter www.ansul.com.

Über Johnson Controls

Johnson Controls ist weltweiter Markt- und Technologieführer in mehreren Branchen mit unterschiedlichsten Kunden in über 150 Ländern. Unsere 120.000 Beschäftigten konzipieren intelligente Gebäude, effiziente Energielösungen, integrierte Infrastrukturlösungen und Transportsysteme der nächsten Generation, die nahtlos zusammenwirken, sodass intelligente Städte und Industriestandorte Wirklichkeit werden. Bereits seit 1885 – seit der Erfindung des ersten elektrischen Raumthermostats – stehen wir für Nachhaltigkeit. Wir betrachten es als unsere vorrangige Aufgabe, durch strategische Fokussierung auf unsere wachstumsstarken Gebäude- und Energietechnikplattformen unseren Kunden zum Erfolg zu verhelfen und Wertschöpfung für alle beteiligten Parteien zu generieren. Weitere Informationen finden Sie auf <http://www.johnsoncontrols.com> oder auf Twitter unter [@johnsoncontrols](https://twitter.com/johnsoncontrols).