

Planungshinweise für Gaststätten

Seit 2006 sind nach der Berliner Bauordnung viele Bauten nicht mehr genehmigungspflichtig. Bauen und Investieren wird damit im Interesse der Wirtschaft erheblich beschleunigt.

Allerdings können nun mangels eines Genehmigungsverfahrens weder die Bauaufsicht noch die Arbeitsschutzbehörde schon während der Bauplanung darauf hinwirken, dass gesetzliche Anforderungen an die spätere Nutzung mitbedacht werden. Wenn bei der Planung zentrale Anforderungen zum Beispiel des Arbeitsstättenrechts übergangen worden sind, muss später das fertig gestellte Gebäude mit viel Aufwand und unter hohen Kosten umgebaut oder nachgerüstet werden.

Mit den folgenden Planungshinweisen sollen Erkenntnisse und Erfahrungen der Berliner Arbeitsschutzbehörde aus dem Arbeitsstättenrecht zusammengefasst und praxisorientiert präsentiert werden.

Diese Hinweise für Bauherren und Betreiber sind nicht abschließend, sondern eine Sammlung von aus der Praxis zusammengetragenen Erfahrungen.

Hinweis aus der Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

Gewerbetreibende haben sich vor Inbetriebnahme eines lebensmittelverarbeitenden Betriebes bei der Veterinär- und Lebensmittelaufsicht des Bezirkes, in dem der Betriebssitz ist, zwecks Registrierung zu melden. Dabei werden der Grundriss und der arbeitstechnologische Ablauf sowie die vorzuhaltende Ausrüstung geprüft und festgelegt (Art. 6 Verordnung (EU) 852/2004 über Lebensmittelhygiene).

⇒ Die Arbeitsräume müssen möglichst ausreichend Tageslicht erhalten.

Dies gilt nicht für Schank- und Speiseräume einschließlich der zugehörigen Arbeitsräume, die vollständig unter Erdgleiche liegen.

⇒ Es muss sichergestellt werden, dass für die Beschäftigten und Gäste ausreichend gesundheitlich zuträgliche Atemluft vorhanden ist.

Die Lüftungsquerschnitte richten sich danach, ob eine einseitige Lüftung oder Querlüftung möglich ist.



Bei einseitiger Lüftung sind 7 % der Bodenfläche und bei Querlüftung 4 % der Bodenfläche als Lüftungsquerschnitt vorzusehen.

⇒ Die Höhe eines Gastraumes beziehungsweise einer Küche richtet sich nach der Grundfläche des Raumes. Die lichte Höhe einer normalen Küche (bis 50 m²) muss mindestens 2,50 m betragen.

⇒ Die Fußböden der Räume müssen rutschhemmend sein.

In gastronomischen Küchen und Spülküchen muss der Bodenbelag der Rutschhemmung R12 V4 entsprechen. Benachbarte Arbeitsbereiche sollen hierbei höchstens um eine Bewertungsgruppe voneinander abweichen.

Für Toiletten und Waschräume ist R10 vorzusehen, für den Gastraum mindestens R9.

⇒ Fluchtwege und Notausgänge müssen dauerhaft gekennzeichnet sein. Hierzu sind die in der Technischen Regel für Arbeitsstätten ASR A 1.3 festgelegten Sicherheitszeichen zu verwenden.

⇒ In der Küche und hinter dem Tresen des Gastraumes muss für die Arbeitsplätze der Beschäftigten eine ausreichende **freie** Bewegungsfläche eingeplant werden. Erfahrungsgemäß ist eine Bewegungsfläche von 1,0 m x 1,5 m je Arbeitsplatz ausreichend.

⇒ Für das Küchen- und Servicepersonal ist ein Pausenraum beziehungsweise ein Pausenbereich zur Verfügung zu stellen.

⇒ Den Arbeitnehmern in Kochküchen ist ein Umkleideraum zur Verfügung zu stellen. Für ein ungehindertes Umkleiden muss eine ausreichend freie Bodenfläche eingeplant werden.

Der Umkleideraum ist mit verschließbaren Schränken auszustatten. Arbeitskleidung und persönliche Kleidung sind in gesonderten Schränken unterzubringen.

Für das Servicepersonal genügt die Bereitstellung einer Kleiderablage.

⇒ Arbeitnehmer in einer Kochküche sind Hitze, Nässe und geruchsbelästigenden Stoffen ausgesetzt. Für das Küchenpersonal ist daher ein Waschraum mit einer Dusche einzuplanen.

Lüftungstechnische Anlagen für innenliegende Waschräume sind so auszulegen, dass sie einen mindestens zehnfachen Luftwechsel pro Stunde ermöglichen.

⇒ Für die Arbeitnehmenden ist eine ausreichende Anzahl von Toiletten bereitzustellen. Gemäß der Veterinär- und Lebensmittelaufsicht ist immer eine **separate Personaltoilette** vorzuhalten, wenn **unverpackte Lebensmittel** in Verkehr gebracht werden (§§ 42 und 43 Infektionsschutzgesetz). Gästetoiletten dürfen in diesem Fall nicht mitbenutzt werden.

Für die Bemessung der Gästetoiletten sind die Bestimmungen der Gaststättenverordnung Berlin zu beachten.

Bei mehr als fünf Beschäftigten sollten für die Betriebsangehörigen jedoch eigene Toiletten vorhanden sein. Dabei ist jeweils eine Toilette ausreichend für zehn Frauen beziehungsweise zehn Männer.

Toilettenräume müssen mit einem besonderen Vorraum, in dem mindestens ein Handwaschbecken vorhanden ist, versehen sein.

Die Lüftungstechnischen Anlagen für innen liegende Toilettenräume sind so auszulegen, dass sie einen Luftwechsel von 30 m³/h je Toilette und 15 m³/h je Bedürfnisstand ermöglichen. Insgesamt darf der Luftwechsel das Fünffache des Rauminhalts nicht unterschreiten. Auf ausreichend bemessene Nachströmöffnungen ist zu achten.

⇒ Umkleide-, Wasch- und Toilettenräume sind für Frauen und Männer getrennt einzurichten. In Kleinbetrieben kann auch eine getrennte Nutzung der vorhandenen Räume zulässig sein.

⇒ Pendeltüren müssen durchsichtig sein oder über ein Sichtfenster verfügen.

⇒ Luken, Rutschen, Falltüren und ähnliche Bodenöffnungen müssen gegen Absturz von Personen gesichert sein. Dies wird zum Beispiel durch abnehmbare Geländer erreicht.

⇒ Gastronomiebetriebe sind mit mittlerer Brandgefährdung eingestuft. Für die Ausstattung mit geeigneten Handfeuerlöschern ist die Grundfläche der Räume maßgeblich. Die Anzahl der erforderlichen Löschmitteleinheiten ist aus der Arbeitsstättenrichtlinie 13/1, 2 ersichtlich.

Die Feuerlöscher müssen gut zugänglich, sichtbar und griffbereit in einer Griffhöhe von circa 1,10 m über dem Fußboden angebracht werden.

Das Personal muss in den Gebrauch der Feuerlöscher unterwiesen werden.

Zur Bekämpfung von Fettbränden in Küchen ist ein Fettbrandlöscher (Klasse F) erforderlich.

Fritteusen mit mehr als 50 l Füllmenge müssen über eine ortsfeste Feuerlöscheinrichtung mit einem geeigneten Löschmittel verfügen.

⇒ In gewerblichen Küchen sind Abluftanlagen (zum Beispiel Küchenablufthauben) so zu installieren, dass Gerüche, luftfremde Stoffe und Feuchtigkeit abgeführt werden.

Die Ablufthauben müssen über Fettfangfilter verfügen.

⇒ Elektrische Anlagen und Betriebsmittel dürfen nur von einer Elektrofachkraft oder unter Leitung und Aufsicht einer Elektrofachkraft errichtet, geändert und instand gehalten werden. Die besonderen Anforderungen an feuchte und nasse Räume, zum Beispiel Küchen- und Tresenbereich, sind zu berücksichtigen.

⇒ Druckgasflaschen von Getränkeschankanlagen (meist CO₂) müssen so aufgestellt werden, dass durch unkontrolliert austretendes Gas Personen nicht gefährdet werden können. Hierfür ist eine ausreichende natürliche oder technische Be- und Entlüftung aller Räume zu gewährleisten, in welchen das Gas zum Beispiel auch durch undichte Leitungsanschlüsse und Verbindungsstellen austreten kann. Erforderlichenfalls ist eine Gaswarneinrichtung zu installieren.

Neben den zur Entleerung angeschlossenen Flaschen darf zusätzlich höchstens die gleiche Anzahl von Reserveflaschen in der Arbeitsstätte bereitgehalten werden.

Erhöhte sicherheitstechnische Bestimmungen gelten für Flüssiggasanlagen. Die Druckgasbehälter sind über Erdgleiche aufzustellen und gegen unzulässige Erwärmung zu schützen. Die Verbrauchseinrichtungen dürfen nur an Schlauchleitungen mit einer maximalen Länge von 40 cm angeschlossen werden. Vor Inbetriebnahme ist eine Sachkundigenabnahme erforderlich. Weitere konkrete Anforderungen sind den Spezialvorschriften zu entnehmen.

Ergänzende Literatur

- BGR 110, Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit in Gaststätten
- BGR 111, Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit in Küchenbetrieben
- BGR 181, Fußböden in Arbeitsräumen und Arbeitsbereichen mit Rutschgefahr
- BGR 228, Errichtung und Betrieb von Getränkeschankanlagen
- TRG 280, Technische Regeln für Druckgase - Betreiben von Druckgasbehältern
- ASI 6.80/05, Druckgase zur Versorgung von Getränkeschankanlagen
- BGV D 34, Verwendung von Flüssiggas

Für Rückfragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

**Landesamt für Arbeitsschutz, Gesundheitsschutz
und technische Sicherheit - LAGetSi -**

Turmstraße 21, 10559 Berlin

Referat I A - Betrieblicher Arbeitsschutz I

Tel.: (030) 902 545 - 409

Fax: (030) 9028 - 8029

E-Mail: arbeitsschutz@lagetsi.berlin.de

www.berlin.de/lagetsi