





Wie und womit löscht man Brände in gastronomischen Betrieben

	glutbildende Stoffe	flüssige oder flüssigwerdende Stoffe	Gasförmige, auch unter Druck stehende Stoffe	Speiseöle und Fette
	Holz	Benzin	Propan	Fritteusen
	Textilien	Öle	Methan	Bratpfannen
	Elektrogeräte	Wachs, Kunststoffe	Erdgas	Abzugshauben
Brandklassen				
Pulverlöscher mit Glutbrandpulver	✓	✓	✓	
Schaumlöscher	✓	✓		
Wasserlöscher (auch Wasserschlauch)	✓			
Kohlenstoffdioxidlöscher (CO2 Löscher)		✓		
Fettbrandlöscher	✓	✓		✓

Weitere Infos

- > Die Brandklasse D klassifiziert brennbare Metalle und findet hier (der besseren Übersicht) keine Anwendung
- > Die Brandklasse E klassifiziert Elektrobrände bis 1000 V und wurde schon 1981 abgeschafft
- > Bei Bränden von Elektrogeräten immer erst den Stecker ziehen (dann mit ABC Löscher löschen)
- > Nach Bränden von Abzugshauben (auch nach vermeidlicher Löschung) die Feuerwehr rufen. Kontrolle!
- > Fettbrände niemals mit Wasser löschen
- > Der Einsatz von Löschdecken ist abzuraten (besonders bei Fettbränden). Höchstens bei kleineren Tischbränden
- > Brennende Kleidung/ Personen nicht mit CO2 Löscher bekämpfen
- > CO2 Löscher nicht in engen Räumen benutzen
- > Pulverlöscher verursachen mehr Dreck als Schaum, Wasser oder CO2 Löscher
- > Lassen Sie sich bei der Auswahl der Brandprävention immer gut beraten

Weitere detaillierte Infos zum Thema Brandschutz:

- Technische Regeln für Arbeitsstätten „Maßnahmen gegen Brände“ ASR A2.2
- „Betrieblicher Brandschutz in der Praxis“ (DGUV Information 205001)