

BRANDSCHUTZKONZEPT

Bauvorhaben: Neubau des Kornberghauses mit päd. Spielplatz
als Abenteuerspielplatz

Bauort: Großer Kornberg - Martinlamitzer Forst - Nord
Flurstück: 63;1
Gemarkung: Martinlamitzer Forst - Nord

Bauherr: ZV Naherholungs- u. Tourismusgebiet Großer Kornberg,
Schaumbergstr. 14, 95032 Hof

Entwurfsverfasser: KUCHENREUTHER Architekten/Stadtplaner,
Markt 12-14, 95615 Marktredwitz

Brandschutzkonzept: Bauingenieur Ulrich Petrick
Objektplanung & Bautechnik
Mozartstraße 29
08525 Plauen
Tel. 03741 / 59 58 00
Fax. 03741/ 59 58 01
Funk: 0171/19 39 737
E-Mail: bauing.u.petrick-plauen@t-online.de

Datum: 06.09.2019

B. LIEGENSCHAFTS- UND GEBÄUDEANALYSE

1. Nutzung

Die geplante Nutzung des Gebäudes ist ganzjährig vorgesehen. Sie wird gekennzeichnet durch Dienstleistungsangebote für Freizeitaktivitäten im Sommer (Mountainbikestrecke, Ausleihstation Räder, Wandern), und im Winter (Talstation Skilift), immer verbunden mit Gastronomie. Die Gastronomiefläche ist so konzipiert, dass im Sommer ca. 50% der Fläche für eine Ausleihstation für Räder genutzt wird, da in der Sommerzeit die geplante Freiterrasse für die Gastronomie zur Verfügung steht. Im Winter erfolgt die Gastronomie hauptsächlich innerhalb des Gebäudes.

Für den Gastronomiebetrieb wird eine Küche incl. dafür benötigte Lagerräume und Kühlzellen eingebaut, um die Speisen vor Ort frisch zu zubereiten.

In die Gebäudegrundfläche integrierte WC-Anlagen, die gleichfalls als öffentliche WC-Anlagen vorgesehen sind, und ein Erste Hilfe Raum, sind ergänzend zur Nutzung eingepplant.

Die Haupteinschließung erfolgt zentral über zwei Gebäudezugänge von der Südseite aus, weitgehend ebenerdig, über die der gastronomisch, öffentliche Bereich und die öffentlichen Sanitäranlagen zugänglich sind. Für den Küchenbereich ist ein Zugang auf der Rückseite, zugleich für den Erste Hilfe Raum, geplant (siehe Visualisierung).

Die geplante Bauliche Anlage ist gegliedert in:

- ein Vollgeschoss - Erdgeschoss
eine Nutzungseinheit (NE) < 400 m² BGF. Zur NE zählen die Gastronomie, der MB – Verleih incl. Shop, und der gesamte Küchentrakt. Eine Trennung von Küche und Gastronomie ist aufgrund der Küchengröße unter dem Schwellenwert von 30 m² nicht gefordert.

Die Sanitäranlagen sind keine Aufenthaltsräume, die Technik- und der Erste Hilfe Raum werden definitionsgemäß als anders genutzte Räume behandelt.

Die genaue Raumaufteilung ist in dem beiliegenden visualisierten Plan ersichtlich.

Anhand der geplanten Auslastung der Gastronomie können zukünftig bis zu 91 Besucher Platz auf der rd. 130 m² Fläche im Winter finden können. Im Sommerbetrieb werden von den 91 Plätzen, 40 Plätze im Freien eingerichtet. Die im Sommerbetrieb genutzte Fläche für den MB-Verleih incl. Shop und Reparaturwerkstatt umfasst rd. 65 m².

Da mehr als 40 Gastplätze geplant sind, handelt es sich um eine mittlere Gaststätte, deren Kapazität bei mehr als 40 Gastplätzen bis max. 200 Gastplätzen im Freien liegt.

Die im Sommerbetrieb genutzte Teilfläche für den MB-Verleih incl. Shop bewirkt aufgrund der geringen Fläche keine Beachtung der BayVkv.

2. Gebäudegeometrie / Baubeschreibung

Das geplante Gebäude ist in der größten Ausdehnung ~ 23,0 m lang und hat eine max. Breite von rd. 13,00 m. Es besitzt einen rechteckigen Grundriss, wobei die Südseite zusätzlich durch eine vom Gebäudedach überdeckte Freiterrasse geprägt wird. Das geplante Geschossniveau liegt annähernd ebenerdig mit dem späteren Geländeniveau, das in Ost-Westrichtung leicht ansteigt.

3. Lage

Das geplante Gebäude ist freistehend. Der min. Abstand zu anderer Bebauung (Lifthus) beträgt >> 40 m.

GEPLANTE HAUPTABMESSUNGEN

Länge: 22,94 m
Breite: 12,88 m
Geschosshöhe: 3,05 m, ± 0,00 = OFF Fertigfußboden

BGF Geschossebene: ~ 295 m²

Laut § 22, Satz (1), (2) der Bau NVO ist die Zuordnung des gesamten Gebäudes in die offene Bauweise vorzunehmen.

C. SCHUTZZIELE

1. Allgemeines Schutzziel

In Artikel 2, Absatz 4 der LBO wird der Sonderbaustatus festgelegt. Unter Punkt 8 sind Gaststätten aufgeführt, die dazu zählen, sofern mehr als 40 Gastplätze in Gebäuden geplant bzw. vorhanden sind. Das heißt, das Gebäude ist aufgrund der Überschreitung der geplanten Besucheranzahl von mehr als 40 Gastplätzen als geregelter Sonderbau zu beurteilen. In den Vollzugshinweisen zur BayBO von 2008 sind Gaststätten, die unterhalb des Anwendungsbereiches der VStättV liegen, benannt. Dementsprechend ist die geplante Gastronomie den mittleren Gaststätten zuzuordnen. Für die brandschutztechnische Bewertung werden deshalb die Schutzziele, die laut den vorgenannten Verordnungen einzuhalten sind, maßgebend. Für die Bemessung der Rettungswege und Flure ist der jeweilige, spezielle Fall zu berücksichtigen.

Spezielle Gefahrenpotentiale treten in Gaststätten dadurch auf, dass zum Teil größere Menschenansammlungen zusammentreffen. Durch die Geräte in Küchen bestehen gleichwohl erhöhte Brandgefahren durch Fettrückstände, Siedefettgeräte und dergl. Im Gastronomiebereich ist die Aufstellung und der Betrieb eines Kaminofens geplant. Im MB-Verleih werden Ladegeräte für E-Bikes aufgestellt. Aus diesen Ladestationen resultieren bei unsachgemäßer Benutzung weitere Brandgefahren. Es ist immer von mangelnder Ortskundigkeit auszugehen. Es muss damit gerechnet werden, dass nicht alle Gäste im Brand- oder Katastrophenfall angemessen reagieren. Ausschlaggebend für die richtige Personenrettung sind strikte Vorgaben der Handlungen im Brandfall, einschl. der Überwachung der Rettung durch das Personal bzw. verantwortlicher Personen. Weitere Brandgefahren bestehen durch die Möblierung, Garderobenablagen oder Unterlassen regelmäßiger Wartung sicherheitstechnischer Einrichtungen (Küchenabzug).

Daraus abgeleitet müssen die grundlegenden Schutzziele – Verhinderung der Entstehung von Feuer, Verhinderung der Brandausbreitung, Gewährleistung der Verkehrssicherungspflicht durch spezielle Anforderungen an die Rettungswegführung und deren Beschilderung, schnelle Information und Rettung der Gäste und die Einleitung wirksamer Löschmaßnahmen – erfüllt werden.

Die Faktoren, die die Gefahr der Brandentstehung aus der Nutzung und der Nutzer beeinflussen, müssen insbesondere durch organisatorische Maßnahme zum Brandschutz beeinflusst werden, da diese ständig präsent sind.

Hinsichtlich der vorgenannten Erläuterungen muss für die Gastronomie von einer erhöhten Brandgefahr ausgegangen werden.

GEBÄUDEKLASSE NACH BAYRISCHER BO (Ausgabe 2007)

Fußbodenhöhe des obersten Geschosses mit Aufenthaltsräumen < 7,00 m, Nutzungseinheiten < 400 m² BGF. Die Funktionsräume – Technik, Lager, Erste Hilfe, WC' s - sind der Hauptnutzung zugeordnete Nebenanlagen, und deshalb nicht als Nutzungseinheit zu werten. Es sind anders genutzte Räume, an deren Trennwände besondere Anforderungen gestellt werden.

Für die Einstufung in die Gebäudeklasse gilt:

→ Gebäudeeinstufung hinsichtlich Baurecht Artikel 2 nach Satz (3), Punkt 5.

Gebäudeklasse 1 a

→ vorh. OFF letzter Aufenthaltsraum: ± 0,00 ü. OFG

Nutzungseinheiten < 400 m² BGF

Gaststätte mit mehr als 40 Gastplätzen, < 200 Gastplätze im Freien
**Geregelter Sonderbau gemäß Vollzugshinweisen zur BayBO
von 2008 für Gaststätten**

2. Besondere Schutzziele

Besondere Schutzziele aus Gründen des Sachschutzes, des Umweltschutzes, des Nachbarschutzes und der betrieblichen Verfügbarkeit stehen nicht an.

Aspekte des Sachschutzes werden von den allgemeinen Anforderungen der Bauordnung nicht bzw. kaum abgedeckt.

D. BRANDSCHUTZKONZEPT

1. Flächen für die Feuerwehr

1. Zugänglichkeit, Aufstell- und Bewegungsflächen, Zufahrten

Die Gebäudeanfahrt ist unter Beachtung der DIN 14090 direkt von der Zuwegung von Spielberg nach Martinlamitz und Rehau auf der gesamten östlichen Fassadenquerseite mit Einsatzfahrzeugen der Feuerwehr gewährleistet. Eine Umfahrung des Gebäudes ist nicht möglich. Die anderen drei Fassadenseiten sind frei zugänglich. Die Erreichbarkeit des Gebäudes ist immer gesichert. Die Forderungen des Artikels 5 /1/ zur Erreichbarkeit durch die Feuerwehr sind damit erfüllt. Eine Einfriedung des Grundstückes mittels Zauns ist nicht vorhanden. Aufgrund der Lage als Einzelanwesen wird die Anfahrzeit weit mehr als 15 min betragen.

2. Löschwasserversorgung

2.1. Löschwasserbedarf

Die Wasserversorgung für das abgelegene „Einzelanwesen“ muss nicht grundsätzlich für den erforderlichen Löschwasserbedarf ausgelegt werden. Der Löschwasserbedarf aus der Art und Größe, der Bauweise wird im Regelwerk DVGW Arbeitsblatt W 405 mit 48 m³/h (800 l/min) für den Grundschutz angegeben. Im Richtwertverfahren, das in den 1960 Jahren vom damaligen bayrischen Landesamt für Feuerschutz für die Ermittlung des Löschwasserbedarfs als objektgebundenes Verfahren entwickelt wurde, setzt für eine Löschruppe 600 l/min für eine Förderzeit von 2 Stunden als erforderlichen Löschwasserbedarf an.

Aufgrund der Anfahrzeit über 15 min bis zum Gebäude und der geplanten Kubatur des Gebäudes ist bei Ausbruch eines Vollbrandes immer von einem Totalverlust auszugehen, d. h. auch die Vorhaltung größerer Löschwassermengen würden einen Totalverlust nicht verhindern.

2.2. Löschwasserentnahmestellen

Die erforderliche Löschwassermenge kann von keinem öffentlichen Versorger bereitgestellt werden. Es wird deshalb ein unterirdischer Löschwasserbehälter nach DIN 14230 mit mind. 48 m³ Nutzvolumen ausgeführt. Das Regenwasser wird deshalb zurückgehalten und als Löschwasser vorgehalten. Der Tank ist vorteilhaft mit mechanischer Vorfilterstufe auszurüsten. Eine Füllstandanzeige und die Einrichtung einer Nachfüllhandhabe bei langer Trockenheit zur dauerhaften Bereitstellung der Löschwassermenge ist einzuplanen.

3. Abwehrender Brandschutz

3.1. Zuständige Feuerwehr

Die Brandbekämpfung wird von der öffentlichen Feuerwehr - Feuerwehren der umliegenden Gemeinden – durchgeführt. Die Alarmierung der Feuerwehr erfolgt über eine manuelle telefonische Meldung über den Notruf der Feuerwehr, an die Informationsstelle ILS Hochfranken. Der Einsatz wird von der ILS koordiniert.

3.2. Löschwasserrückhaltung

Im Gebäude sind keine wassergefährdeten Stoffe vorhanden. Somit bestehen nach dem Regelwerk keine Anforderungen an den Löschwasserrückhalt.

4. System der Abschottung

4.1. Äußere Abschottung

Aus den Gebäudeabmessungen heraus wird der gesamte Gebäudekomplex als ein Brandabschnitt betrachtet. Die maximal zulässige Länge von 40 m ist in keiner Abmessung überschritten. Das Gebäude steht auf allen Seiten frei. Der Abstand zu benachbarten Gebäuden beträgt minimal 40 m. Die Abstandsflächen entsprechen der Bauordnung. Damit sind die zulässigen Grenzabstände nach Artikel 6 eingehalten.

4.2. Brandausbreitung in vertikaler Richtung

An die „Abtrennung“ zum Dach sind gemäß LBO keine brandschutztechnischen Anforderungen zu erfüllen, so dass keine Einschränkung bei der Materialwahl bestehen. Im Brandfall soll sich die Dachfläche öffnen, damit es zur Rauch- und Hitzeableitung (thermischer Entlastung) kommt.

4.3. Brandausbreitung in horizontaler Richtung

An alle trennenden Innenwände im Gebäudeinneren zu den anders genutzten Räumen besteht die brandschutztechnische Anforderung – feuerhemmend. Die Ausbildung hat feuerhemmende Ausbildung zu erfüllen. Die Trennwände sind bis unter die Dachhaut zu führen, es ist auf den fachgerechten oberen An- bzw. Abschluss der Trennwand an ein feuerhemmendes Bauteil bzw. Aussteifung zu achten. Die Forderung gilt ebenso für den Anschluss an die Fassadenbekleidung – Boden-Deckel-Schalung -.

Ein Abgleich der Bauteile mit den bauaufsichtlichen Anforderungen erfolgt in Tabellenform im nachfolgenden Abschnitt Baustoffe und Bauteile.

4.5. Anforderungen an **Türen**

Anforderungen an Türen bestehen nur für die Außentüren. Während des Betriebes dürfen die Türen mit Besucherverkehr nicht abgeschlossen sein (in Brandschutzordnung festzuschreiben) bzw. sind diese Außentüren alternativ mit Panikschlössern auszurüsten.

Bis auf die Tür in der Trennwand zwischen Gastronomie zum Info-Raum, die mit einer feuerhemmenden Tür ausgeführt werden muss, bestehen an alle Türen im Gebäudeinneren keine Brandschutzanforderungen.

5. Baustoffe und Bauteile

Die einzelnen Bauteilanforderungen/Baustoffanforderungen werden nachfolgend dem geplanten Bauteil/Baustoff gegenübergestellt. Die Anforderungen an das Tragwerk, an Außen- und Trennwände ergeben sich aus der LBO.

Ort/ Bauteil / Kriterium	baurechtliche Anforderung	Vorhandenes bzw. geplantes Bauteil/Baustoff	Nachweis/ Bemerkung
Tragende u. aussteifende Bauteile, Wände, Unterstützungen, Pfeiler (Art. 25),			
Wände Stützen, Unterzüge, aussteifende Bauteile	k. A.	Holzständerkonstruktion	erreichbar mit Bemessung R 30 (F 30-B)
Trennwände (Art. 27)			
NE und anders genutzten Räumen (Lager Räume, Erste Hilfe, WC-Räume)	feuerhemmend	12,5 cm Trockenbau (Holzständerbauweise)	EI 30 (F 30-B) Die Trennwände sind im bis unter die Dachhaut zu führen;
Dach (Art. 30)			
Eindeckung	Harte Bedachung von außen	Metaldeckung	Widerstandsfähig gegen Flugfeuer

Ort/ Bauteil / Kriterium	baurechtliche Anforderung	Vorhandenes bzw. geplantes Bauteil/Baustoff	Nachweis/ Bemerkung
Wände, Wandbekleidungen (Art. 26)			
Außenwände, Dämmstoffe, Bekleidungen	mind. normal entflammbar	Holzständerkonstruktion innen - Holzverkleidung, außen - Boden-Deckel-Schalung	erfüllt
Feuerungsanlagen, (Art. 40)			
Schornstein	Feuerstätten und Abgasanlagen müssen betriebssicher und brandsicher sein, keine Gefahren o. unzumutbaren Belästigungen entstehen.	Edelstahl Durchmesser 15 cm	Randabstände zu brennbaren Materialien beachten
Kaminofen		Aufstellung eines Kaminofen 10 KW im Gastronomiebereich	Einhaltung der Aufstell- u. Betriebsbedingungen; auf ausreichende Verbrennungszuluft achten

6. Rettungswege

6.1. Grundsystem der Rettungswege

Die Anforderungen bezüglich Rettungswege bestehen darin, dass bei Gasträumen möglichst zwei entgegengesetzt liegende Ausgänge geplant werden, was aber für Räume aus dem EG nicht zwingend bei der Raumfläche vorgeschrieben ist.

Der erste Rettungsweg in der Wintersaison

Aus dem Gastronomiebereich steht der Ausgang, ca. mittig über den Windfang auf der Südseite, zur Verfügung. Die max. zulässige Rettungsweglänge von 35 m wird in jeden Fall eingehalten und deutlich unterschritten (siehe Visulisierung). Durch die jederzeit mögliche Öffnung der bodentiefen Verglasung auf der Südseite kann zusätzlich direkt ins Freie gelangt werden.

Der erste Rettungsweg in der Sommersaison

Aus dem Gastronomiebereich stehen zwei Ausgänge zur Verfügung, einer wie vor beschrieben mittig auf der Südseite über den Windfang, der andere über den Info-Raum an der Östlichen Giebelseite. Die Kommentierung zu den Vollzugshinweisen lässt einen der beiden Rettungswege über einen anderen Gastraum zu. Der Ausgang über den Info-Raum sichert das Schutzziel gleichwertig. In den Sommermonaten wird witterungsabhängig auch die vollverglaste Schiebeglaswand offenstehen, so dass unmittelbar ins Freie gelangt werden kann.

Aus dem MB-Verleih incl. Shop stehen wie vor schon beschrieben der Ausgang am Westgiebel und der mittige Ausgang über den Windfang zur Verfügung. Die max. zulässige Rettungsweglänge von 35 m wird eingehalten (siehe Visulisierung).

Der erste Rettungsweg aus dem Küchenbereich ist über den direkten Ausgang ins Freie auf der Nordseite gesichert.

Der zweite Rettungsweg führt jeweils über den entgegengesetzten 1. Rettungsweg in der Sommersaison und der Wintersaison. Der zweite Rettungsweg aus dem Küchenbereich erfolgt über den Gastronomiebereich Richtung Südfassadenausgang.

Ein Rettungsweg aus der Gastronomie über den Küchenbereich wird ausgeschlossen.

Die Mindestbreite der Rettungswege müssen eine lichte Breite von mind. 120 cm besitzen, da die maximale Grundfläche in der Wintersaison > 100 m² beträgt, d. h. mehr als 20 Besucher. An Türen darf bis 15 cm eingeschränkt werden. Ein Alle Türen im Zuge des 1. Rettungsweges müssen in Fluchrichtung aufschlagen. Sie müssen von innen leicht in voller Breite geöffnet werden. Sie dürfen keine Schwellen besitzen.

Ausgangstüren aus Gastronomie:

LB ≥ 1,20 m

Ausgangstüren aus öffentlichen WC-Bereich, Zugang Gastronomie zu Info, MB-Station in der Sommersaison:

LB ≥ 1,05 m

Ausgang aus den Küchenbereich, Erste Hilfe-Raum, Serverraum genügen LB ≥ 90 cm lichte Durchgangsbreite.

6.2. Spezifische Anforderungen an Rettungswege

Die Rettungswege müssen von allen Brandlasten in voller lichter Breite von 1,20 m freigehalten werden. Dazu zählt vor Allem das zeitweise Ablagern von Müll und Restabfällen. Abfallbehälter für Müll und Restabfälle müssen **aus nichtbrennbarem Material** bestehen und sind entweder in dafür eingerichteten Lagerräumen aufzubewahren. Der Restmüll muss nach Beendigung nach Betriebsschluss aus dem Gebäude entfernt werden.

6.3. Kennzeichnung der Rettungswege

Eine unverzichtbare Forderung für Gaststätten besteht in dem Erfordernis einer Sicherheitsbeleuchtung, die auch die Sicherheitskennzeichen mit beleuchtet. Sicherheitskennzeichen im Dauerbetrieb zu betreiben ist zulässig.

Die Ausgänge sind mit Rettungswegzeichen/Sicherheitskennzeichen, dauerhaft und gut sichtbar, auszurüsten.

7. Haustechnische Anlagen

7.1. Einrichtungen zur haustechnischen Versorgung

Die haustechnische Versorgung des Gebäudes ist weitgehend konventionell geplant. Notwendige Leitungsdurchführungen durch Wände, die feuerhemmend sein müssen, sind zu schotten, Ausnahme sind für Einzelkabel möglich.

7.2. Sicherheitsbeleuchtung

Eine Sicherheitsbeleuchtung muss installiert werden. Im gesamten Gastronomiebereich ist eine Sicherheitsbeleuchtung zu installieren. Die Sicherheitsbeleuchtung muss folgende Stellen hervorheben:

- Notausgänge und Sicherheitskennzeichen
- Richtungsänderungen, Kreuzungen von Gängen
- Erste Hilfe Stellen, Melde- und Brandbekämpfungseinrichtungen

Gemäß der V VDE 0108-100, VDE 0100-56 03 und der E DIN EN 1836 sind dazu folgende Anforderungen zu erfüllen. Beleuchtungsstärke mind. 1 Lux, Umschaltzeit max. 1 Sekunde, Bemessungsdauer der Stromquelle für Sicherheitszwecke 3 Stunden, Der Einsatz von Zentralbatterieanlagen oder Einzelbatteriesystemen ist zulässig.

7.3. Sicherheitsstromversorgung, Elektrische Betriebsräume

Eine **Sicherheitsstromversorgung** bei Ausfall der allgemeinen Stromversorgung für den Betrieb der Anlagen der Allgemeinbeleuchtung **ist notwendig**. Der Ausfall der Stromversorgung darf nicht länger als 1 Sekunde dauern.

Die konkrete Ausbildung und Ausführung der Sicherheitsstromversorgungsanlage richtet sich nach den technischen Regeln. Die Ansteuerung der Sicherheitsbeleuchtung kann über die Spannungsüberwachung in der Elektroverteilung erfolgen.

Die Aufrechterhaltung der Sicherheitsstromversorgung ist bis 180 min verbindlich vorgeschrieben.

7.4. Blitzschutz

Eine Blitzschutzanlage ist nach dem Bauordnungsrecht nicht gefordert. Aus Kenntnissen des Verfassers ist aufgrund des eingeschätzten Gefährdungsgrades, (keine exponierte Lage, kein deutliches Übertagen der Umgebung) bei einem möglichen Blitzeinschlag kein Schaden mit schweren Folgen zu erwarten. Bezüglich des Besucherumfangs ist der Nutzer genötigt im Rahmen einer Gefährdungsanalyse, Gefahren auf die Besucher zu analysieren, sofern es zu einem Blitzeinschlag kommen sollte. Sofern die Entscheidung für eine Blitzschutzeinrichtung gefällt wird, ist diese nach DIN VDE 0185 auszuführen.

7.5. Heizräume, Feuerungsanlagen

Das Gebäude wird zukünftig durch eine Fußbodenheizung beheizt. Die Art des Brennstoffes ist noch nicht bestimmt. Es wird mit Flüssiggas gerechnet.

8. Lüftung

8.1. Raumluftechnische Anlagen

Für die Errichtung und den Betrieb gelten mehrere Vorschriften und Richtlinien. Zuerst gilt die MLAR. Dort ist geregelt, dass Abluftleitungen für gewerbliche Küchen nicht aus brennbaren Materialien bestehen müssen. Unter Punkt 8 der MLAR /6/ werden die speziellen Anforderungen an die Baustoffe, und die Reinigungsöffnungen genannt. Punkt 5.1.2. gibt Angaben zur Mündung über Dach und Abstände zu Fenstern an. Weiter gilt die VDI 2052 bei mehr als 25 KW Anschlussleistung. Weiter zu beachten sind DGUV Regel 110-112 (früher BGR 111), die VdS 2056, VDI 6022 und das Merkblatt der Allianz ABS 2.4.1.1. Die Aussagen der Vorschriften korrespondieren zu großen Teilen, müssen aber bei der weiteren Planung beachtet werden. Ein Sachverständigenabnahme der Lüftungsanlage wird vor der Inbetriebsetzung gefordert. Diese ist vom Bauherrn zu beauftragen.

9. Rauchabzug

9.1. Prinzipielle Maßnahmen

Vorgaben zur Dimensionierung einer Rauchableitung sind nach § 16 der VStättV zu planen. Für Räume < 200 m² genügen Fenster zum Öffnen. Geplant sind nutzbare Fensteröffnungen und Türöffnungen und die schiebbare Verglasung in voller Höhe im Bereich der Terrasse.

10. Anlagen und Einrichtungen für die Brandbekämpfung

10.1. Erfordernis besonderer Einrichtungen

Auf den Einbau automatischer Löschanlagen, wie Sprinkler, Wandhydranten kann aus der vorherrschenden Nutzung im baurechtlichen Bezugsrahmen verzichtet werden. Als Selbsthilfeeinrichtung zur Bekämpfung von Entstehungsbränden sind Handfeuerlöscher ausreichend. Da es sich auch bei Gaststätten um eine Arbeitsstätte handelt ist die ASR A2.2 einzuhalten.

10.2. Ausstattung mit Handfeuerlöschern

Für den Gastronomiebereich sind Wasser- oder Schaumlöscher der Brandklassen A (feste, glutbildende Stoffe) oder AB (feste, flüssige oder flüssige werdende Stoffe) einzusetzen. In der Küche muss zusätzlich ein Löschergerät für die Brandklasse F (Fettbrand) mit Speziallöschmittel vorgehalten werden, da hier ggfls. mit Fett gerechnet werden muss. Fettbrandlöscher sind in den Größen 6 und 9 l erhältlich. Das Löschmittel reagiert chemisch beim Löschen mit dem Öl oder Fett und wird zu Schmierseife umgewandelt. Dabei bildet sich eine Sperrschicht über dem Öl bzw. dem Fett, wodurch die Sauerstoffzufuhr unterbunden wird. Löschdecken sind nur bis 3 kg Fettmenge zulässig, bei über 50 Liter Fett ist eine ortsfeste CO₂ Löschanlage vorzusehen.

Im Lager wird mit mittlerer Brandgefährdung gerechnet. Laut ASR A2.2 /7/ ergeben sich für die Einzelräume insgesamt 6 LE, die/den Gastraum mind. 12 LE, den Küchenbereich 6 LE.

Die Aufteilung wird wie folgt vorgeschlagen, Mindestausstattung

Gasträume:	2 Feuerlöscher - Schaumlöscher S 9
Küche:	1 Feuerlöscher S 6, 1 Fettbrandlöscher FB 6 (1 Löschdecke bei weniger als 3 kg Fettmenge)
Erste Hilfe-Raum:	1 Feuerlöscher - Schaumlöscher S 6

Die exakte Auswahl der Feuerlöscher ist von einem autorisierten Fachbetrieb vorzunehmen, der je nach Feuerlöschfabrikat die genaue Zuordnung vornehmen kann. Die Standorte sind dauerhaft zu kennzeichnen. Die genauen Standorte sind zwischen dem Nutzer und einer autorisierten Fachfirma abzustimmen.

11. Alarmierungseinrichtungen

Für die Brandweiterleitung an die Feuerwehr muss mind. ein Festnetzanschluss mit Telefon mit Notrufverbindung vorhanden sein, dessen Standort gekennzeichnet ist.

12. Feuerwehrpläne

Die Ausarbeitung eines Feuerwehrplanes wird aufgrund der Objektlage und Übersichtlichkeit des Gebäudes nicht erforderlich.

13. Organisatorische Maßnahmen zum Brandschutz

Wie unter Punkt Schutzziele schon dargelegt, ist das richtige Handeln bei Ausbruch eines Brandereignisses von entscheidender Bedeutung.

Für das Gebäude ist ein Brandschutzbeauftragter oder eine Brandschutzbeauftragte zu benennen. Dieser koordiniert und überwacht die Maßnahmen des vorbeugenden Brandschutzes und ist Ansprechpartner zu den Behörden. Zu den Pflichten gehört die Erarbeitung einer Brandschutzordnung nach DIN 14096. Die Rettungswege sind grundsätzlich dauerhaft freizuhalten.

Der spätere Betreiber hat im Einvernehmen mit der Brandschutzdienststelle eine Brandschutzordnung zu erarbeiten und bekanntzumachen. Sie ist an den Eingängen und an gut sichtbaren Stellen auszuhängen. Die Brandschutzordnung muss mind. enthalten:

- Aufgaben des Brandschutzbeauftragten
- Aufgaben und Vorgehensweise des Personals, mit dem Schwerpunkt Hilfe bei der Rettung, Auffordern und Steuern der flüchtenden Gäste in zugewiesene Fluchtwegrichtungen (je nach Ort wo der Brand ausgebrochen ist), welche Ausgänge als 1. RW, Verlauf des 2. RW bis ins Freie zu nutzen sind – Räumungskonzept -
- Freihaltung der Türen und Durchgänge in Rettungswegen, Türen in Rettungswegen müssen unverschlossen sein.
- Festlegungen von Regeln über zulässige Dekoration (Raumschmuck) des Gastraumes, insbesondere Verbot von leicht brennbaren Materialien, Umgang mit Kerzen, ggfls. Pyrotechnik,
- Lage und Bedienung der Feuerlöscher
- Handlungsanweisungen für das Küchenpersonal bei Zubereiten von Speisen mit Fett, Reinigung von Böden, Austausch von Filtern, Abschalten von Küchengeräten, Abzugshauben, Umgang bei Brandausbruch mit Fett,
- Begrenzung der Zwischenlagerung von Restmüll während der Öffnungszeiten innerhalb des Gaststättenbereiches. Lagerung von Restmüll in nichtbrennbaren Behältern, außerhalb der Öffnungszeiten im Freien bzw. in separaten Müllräumen.
- Benennung, Kennzeichnung des Sammelplatzes
- Festlegungen zum Inhalt und den zeitlichen Abständen von regelmäßigen Unterweisungen des Personals. Das hat zu Beginn des Mietverhältnisses und zu Beginn des Arbeitsverhältnisses danach mind. 2 x jährlich zu erfolgen. Es ist zu unterweisen, insbesondere über
Lage und Bedienung der Feuerlöscher
Brandschutzordnung, insbesondere über das Verhalten bei einem Brand
die Betriebsvorschriften

14. Zusammenfassung

Der geplante Neubau des Kornberghauses als Anlaufstelle für sportliche Freizeitaktivitäten mit gastronomischem Angebot wurde auf der Grundlage der Bayrischen Landesbauordnung beurteilt. Anforderungen aus der Sonderbauvorschriften VStättV in Verbindung mit den Vollzugshinweisen zur BayBO wurden gleichfalls berücksichtigt.

Die aus der Nutzung des Gebäudes in der Sommer- und Wintersaison besonderen Belange sind durch Ausgleichen mit organisatorischen Brandschutzmaßnahmen erfasst.

Gefahren der Brandentstehung, Brandausbreitung und Brandweiterleitung werden dadurch weitgehend reduziert. Die zur Verfügung stehende Zeit von der Brandmeldung bis zum Beginn der Rettung wird innerhalb der laut LBO geforderten Risikopotentials, nachgewiesen.

Das Schutzziel der Personenrettung ist damit umfassend gewährleistet.

Der Ausbruch von Entstehungsbränden wird durch die Bereitstellung einer ausreichenden Anzahl von Feuerlöschern abgewehrt.

Es stehen für den Gastronomiebereich jeweils zwei voneinander unabhängige Rettungswege zur Verfügung. Der 1. Rettungsweg überschreitet in keinem Fall die zulässige Länge von 35 m bis ins Freie. Die als 2. Rettungsweg ausgewiesenen Ausgänge sind bei Einhaltung der beschriebenen Anforderungen immer nutzbar.

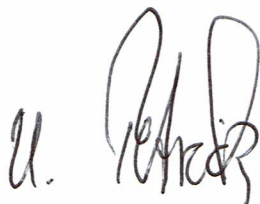
Mit den Ausführungen der Festlegungen im Brandschutzkonzept wird belegt, dass der geplante Neubau mit den im Konzept beschriebenen Ausführungen den brandschutzrechtlichen Belangen gerecht wird. Im Konzept werden ausschließlich die bauordnungsrechtlichen Grundsatzanforderungen nach der Landesbauordnung und der VStättV nachgewiesen. Sachschutzbefehle spielen hierbei nur eine untergeordnete Rolle.

Quellenverzeichnis:

Bei der Erarbeitung des Brandschutzkonzeptes wurden nachfolgende Quellen verwendet.

- /1/ Bayrische Bauordnung, Fassung vom 14.08. 2007, zuletzt geä. am 10.07.2018
- /2/ Versammlungsstättenverordnung Bayern, 2.11.2007, letzte geä. am 8.4.2013
- /3/ Vollzugshinweise zur BayBO 2008 vom 13.12.2007,
- /4/ Brandschutzatlas, Ausgabe März 2019
- /5/ Artikel „Brandschutz auf Berghütten“, Fachzeitschrift „FeuerTrutz“ H 4/2019
- /6/ Lüftungsanlagen – Richtlinie LÜAR, Fassung März 2005
- /7/ ASR A 2.2 Maßnahmen gegen Brände
- /8/ ASR – A2.3 Fluchtwege und Notausgänge

Aufgestellt:



Bauing. DIPL.-ING. (FH) U. Petrick
06.09.2019

Anlage: Planunterlagen,
Vorstehende Maßnahmen des Brandschutzkonzeptes sind in den zugehörigen Planunterlagen soweit wie möglich visualisiert. Die Planunterlagen sind ausschließlich im Zusammenhang mit den textlichen Erläuterungen anzuwenden.

Das Brandschutzkonzept wurde zur Kenntnis genommen:

Bauherr/AG:
Ort, Datum, Unterschrift

Entwurfsverfasser:
Ort, Datum, Unterschrift

Fachplaner/AN Elektro:.....
Ort, Datum, Unterschrift

Fachplaner/AN H/L/S:
Ort, Datum, Unterschrift

Bauleitung:
Ort, Datum, Unterschrift