



VdS-Information

Versicherungstechnische Bewertung von Küchenschutzlöschanlagen

Küchenschutzlöschanlagen sind spezielle Einrichtungen zum Löschen von Bränden in mit Brat-/Frittierfetten oder Ölen befüllbaren Küchengeräten, wie z. B. Fritteusen, Kippbratpfannen oder Woks. Sie sind häufig in Gastronomiebetrieben oder Großküchen vorzufinden.

Oftmals sind sie auf Grundlage von berufsgenossenschaftlichen Vorschriften oder im Rahmen des baurechtlichen Genehmigungsverfahrens dem Betreiber aufgegeben.

Auf dem Markt existieren verschiedene Anbieter mit unterschiedlichen Löschmitteln und Techniken. Neben VdS-anerkannten Systemen gibt es weitere Produkte, die von den Herstellern beworben werden.

In den berufsgenossenschaftlichen Richtlinien und in Normen werden ausdrücklich Löschsysteme gefordert, deren Eignung und Funktionsfähigkeit durch Brand- und Löschversuche nachgewiesen wurden.“

Beispielsweise fordert die DIN EN 16282-7 als Eignungsnachweis: „Die Anlage muss durch eine akkreditierte Prüfstelle zugelassen werden.“

Die VdS Schadenverhütung GmbH ist von der Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH (DAkkS) akkreditiert gem. DIN EN ISO/IEC 17025 für die Prüfung von Produkten und gem. DIN EN ISO/IEC 17065 für die Zertifizierung von Produkten.



Bei etlichen auf dem Markt befindlichen Löschsystemen kann dieser Nachweis nicht erbracht werden. Die Hersteller berufen sich z. B. auf selbst durchgeführte Brandversuche, welche dem Kunden oben genannten Nachweis suggerieren sollen. Ob vom Hersteller jedoch alle möglichen Szenarien eines Fettbrandes durchdacht und realistisch getestet worden sind, mag dahingestellt sein, genauso wie die Unabhängigkeit beim Test eigener Produkte.

VdS-anerkannte Küchenschutzanlagen werden in einem aufwändigen und erprobten Anerkennungsverfahren unter Laborbedingungen in unserer akkreditierten Institution auf ihre Wirksamkeit und Zuverlässigkeit geprüft. Ein wesentlicher Aspekt ist dabei der Wirksamkeitsnachweis im 1:1-Brandversuch.

Alle VdS-anerkannten Systeme zum Schutz von Kücheneinrichtungen finden Sie auf der VdS-Homepage.

VdS-anerkannte Errichter

Eine VdS-Anerkennung, das Qualitätssiegel für Produkte und Systeme, stellt sicher, dass alle Leistungsmerkmale für eine bestimmungsgemäße Verwendung erfüllt werden. Zudem wird geprüft, ob alle einzelnen Komponenten auch in einem System zuverlässig und funktionsgemäß zusammenwirken. Die Wirksamkeit und die Zuverlässigkeit stehen dabei immer an oberster Stelle.

VdS-anerkannte Küchenschutzanlagen basieren, wie alle anderen VdS-anerkannten Systeme auch, auf einem ganzheitlichen Konzept und erfüllen alle Anforderungen an Wirksamkeit und Zuverlässigkeit für einen ganzheitlichen Personen- und Sachwertschutz.

Wartung und Instandhaltung

Die bereits zitierten Richtlinien und Normen fordern regelmäßige Wartungen „durch den Hersteller selbst oder einen nachweislich durch den Hersteller unterwiesenen Sachkundigen“.

Dabei ist es entscheidend, dass die Wartungsfirma für das installierte System die erforderliche Sachkunde nachgewiesen hat. Durch die VdS-Errichteranerkennung, die sich nur auf Systeme bezieht, für die eine ausreichende Qualifizierung nachgewiesen wurde, ist diese Anforderung sichergestellt.

Erst- und Wiederholungsprüfungen

Die Erstprüfung einer neu installierten Brandschutzanlage durch die Technische Prüfstelle von VdS bedeutet eine eingehende Prüfung auf „Herz und Nieren“.

- Entspricht der Schutzbereich den gesetzlichen und versicherungstechnischen Vorgaben?
- Ist die Löschmittelmenge ausreichend bemessen und dem vorhandenen Schutzobjekt angepasst?
- Ist das funktionelle Zusammenwirken der Bauteile sichergestellt?

Sind alle verwendeten Bauteile VdS-anerkannt und entspricht die Installation dem durch die VdS-Laboratorien geprüften Produkthandbuch?

Dies sind nur einige Fragen aus einem umfangreichen Katalog, die für die Erstprüfung herangezogen und anschließend im VdS-Prüfbericht zusammengefasst werden.

Hierbei kann neben den versicherungstechnischen Anforderungen die baurechtlich geforderte Konformität mit baurechtlichen Vorgaben bestätigt werden. Dabei ist es entscheidend, dass als Prüfgrundlage neben Vorgaben des Baurechts und der Berufsgenossenschaften auch immer die Systemanerkennung des VdS-anerkannten Systems berücksichtigt wird. Nur so ist gewährleistet, dass das installierte System vollumfänglich im Hinblick auf die Wirksamkeit und Zuverlässigkeit getestet wurde.

Wichtig ist auch die Überprüfung, ob der Anwendungsfall durch die VdS-Anerkennung abgedeckt ist. So gibt es Anwendungsgrenzen (z. B. max. 50 l Fettvolumen), die im VdS-Zertifikat benannt sind und unbedingt eingehalten werden müssen.

Für Anwendungen über diese Grenzen hinaus ist die Wirksamkeit nicht nachgewiesen.

Zusammenfassung

- VdS-anerkannte Produkte und Systeme bieten höchste Sicherheit in Hinblick auf Wirksamkeit und Zuverlässigkeit.
- Die Errichtung der Löschanlage durch einen anerkannten Errichter unter Verwendung zugelassener Bauteile sowie eine Abnahmeprüfung und Wiederholungsprüfungen durch VdS Schadenverhütung gewähren höchste Sicherheit.
- Ein mangelfreier Prüfbericht dokumentiert, dass die Vorgaben aus dem Schutzkonzept eingehalten wurden.
- Im Rahmen der Abnahme und Wiederholungsprüfungen kann durch VdS eine versicherungstechnische Bewertung mit Schutzgradausweisung erstellt werden, diese dient dem Versicherer zur Bewertung der Anlage.

Sie haben Fragen?

Für Rückfragen steht der Produktgruppenleiter für Küchenschutzlöschanlagen Ihnen gerne zur Verfügung.

Ralf Hauter

Produktgruppenleiter für Küchenschutzlöschanlagen

Telefon: +49 (0) 221-285880-21

E-Mail: rhauter@vds.de

