

zu Paragraph 4.7.11 der Technischen Richtlinien 2024 Für alle Gastro-Aussteller mit gewerbsmäßiger Küche in Messehallen

Liebe ABF-Aussteller mit warmer Speisezubereitung in der Halle bzw. im Food Court,

innerhalb einer Messehalle gibt es im Küchenbetrieb einige Dinge zu beachten, die von der üblichen Nutzung einer Messehalle signifikant abweichen.

Auf Messeständen, auf denen Produkte ausgestellt und zum Verkauf angeboten werden, gilt die allgemeine Regel, dass der Aussteller verpflichtet ist bei der Darbietung seiner Produkte sicher zu stellen, dass von seiner Ausstellung keine Gefahren mit Personen- oder Sachschäden ausgeht.

Sowie die ausgestellten Waren vor Ort in der Halle frisch zubereitet bzw. im Ofen oder der Fritteuse/Pfanne unter Verwendung von heißem Speisefett/Speiseöl verzehrfertig erhitzt werden, wird eine Luftqualität hergestellt, die innerhalb der Halle zu mehreren Problemen führt:

1. Die Qualität der Raumluft in der Halle, verschlechtert sich massiv durch gewerbemäßig betriebene Küchen und deren Küchendünste/-dämpfe die beim Kochen, Backen oder Frittieren/Braten entstehen, wenn die Küchendünste von den Kochstellen direkt in die Halle entweichen. Die dauerhafte Belastung durch die Küchendünste in der Halle führt zu Unwohlsein bei den Besuchern und Ausstellern *bis hin zur gesundheitlichen Beeinträchtigung wie Atemnot, Kreislauf Probleme und Ohnmacht (= Personenschäden).*
2. Außerdem lösen die in die Hallenluft entweichenden Küchendünste sehr leicht die Brandmeldeanlage der Halle aus. Der Alarm bei der Feuerwehr Hannover führt dazu, dass mehrere Löschzüge der Feuerwehr aus der Stadt zum Messegelände fahren (= *Sachschaden*).

Beide ernstzunehmenden Ereignisse gilt es zu zukünftig auszuschließen.

Aus diesem Anlass weisen wir darauf hin, dass gemäß der Technischen Richtlinien 2024 (Seite 24, Punkt 4.7.11) Küchendünste nicht in die Halle geleitet werden dürfen. Die Technischen Richtlinien sind Bestandteil der Teilnahmebedingungen der ABF.

Als Mindestausrüstung beim Betrieb gewerbsmäßiger Küchen zur Erhitzung von Speisen sind deshalb über den Koch- und Frittier Stellen gastro-taugliche Dunstabzugshauben einzubauen, die mit Aktivkohle- und Fettauffangfiltern ausgestattet sind.

Die Bemessung der Abzugsanlagen ist der jeweiligen Zubereitungsmethode fachgerecht anzupassen. Wir empfehlen Ihnen sich von einem Fachbetrieb entsprechend beraten und ausrüsten (bzw. nachrüsten) zu lassen.

Bitte nehmen Sie diese Anforderungen sehr ernst, da vor der Inbetriebnahme der Küchen überprüft wird, ob zum Erhitzen von Speisen geeignete Dunstabzugshauben verwendet werden.

Sollte dies nicht der Fall sein, kann es dazu kommen, dass der Küchenbetrieb vom Technischen Veranstaltungsmanagement nicht freigegeben oder dessen Einstellung veranlasst wird.



Wenn Sie dazu Fragen haben, geben Ihnen unsere Ansprechpartner im ABF Team des TVM gerne weitere Auskünfte:

Christian Sator Tel: +49511 8932264; E-Mail: christian.sator@messe.de

Matthias Rohweder Tel: +49511 8932286; E-Mail: matthias.rohweder@messe.de

Ihr ABF Event Team im
Technische Veranstaltungsmanagement