

Merkblatt Einsatz von Kochstellen

Bitte melden Sie den Einsatz der Geräte bis 6 Wochen vor Aufbaubeginn per E-Mail an:

RMCC: veranstaltungstechnik@wicm.de

Kurhaus Wiesbaden: kurhaus@wicm.de

Jagdschloss Platte: jagdschloss-platte@wicm.de

Hinweise:

- alle Geräte zum Erhitzen + Kochen von Speisen und Getränke, müssen auf nicht brennbarem Untergrund stehen.
- der Abstand der Geräte zu brennbaren Gegenständen/Wänden/Objekten muss mind. 1 m in jede Richtung betragen.
- Ein geeigneter Feuerlöscher ist in unmittelbarer Nähe der Kochstelle vorzuhalten; der Standort ist mit geeigneten Piktogrammen zu kennzeichnen.
- Über den Kochbereichen dürfen keine Deckenflächen eingebaut werden
- die gesetzlichen Bestimmungen bzgl. Lebensmittel-Hygiene-Verordnung sind einzuhalten.
- die Nutzung von Fritteusen in den Hallen, Sälen und Räumen der WICM GmbH ist nicht gestattet.
- Während der Zeit des Betriebes ist immer ein eingewiesener Mitarbeiter am Gerät.
- Nach Veranstaltungsende ist das Gerät vom Netz zu trennen.

Sollten sich durch Dämpfe/Gerüche andere Aussteller gestört fühlen, ist die Maßnahme unverzüglich einzustellen. Jeder Einsatz von Kochgeräten bleibt im Einzelfall zu betrachten und um ein Fehlalarm der Brandmeldeanlage zu verhindern, bitten wir um Absprache mit dem Technischen Veranstaltungsmanagement. Dann wird festgelegt, ob für die Zeit der Nutzung die BMA abgeschaltet werden muss. Als Kompensation wird eine Brandwache erforderlich. Dies ist mit zusätzlichen Kosten verbunden.

Zugelassene Fettbrandlöscher nach DIN-EN 3:

Amtlich zugelassen nach DIN-EN 3 für die Brandklassen A und nach DIN V 14406-5 zum Löschen von Speiseöl- und Speisefettbränden.

Sollten Sie allgemeine Fragen haben, stehen wir gerne für Sie zur Verfügung.

Wiesbaden Congress & Marketing GmbH | Postfach 38 40 | 65028 Wiesbaden

RMCC: veranstaltungstechnik@wicm.de

Kurhaus Wiesbaden: kurhaus@wicm.de

Jagdschloss Platte: jagdschloss-platte@wicm.de