BVS: DIN EN 16282 definiert ab 2014 Lüftungsanlagen für gewerbliche Küchen neu

Die neue DIN EN 16282 wird voraussichtlich 2014 in Kraft treten. Zusätzlich zu den bisherigen Normen definiert sie die Effizienz der Erfassung und des Abführungsverhaltens von Küchenablufteinrichtungen. Ob Küchenlüftungs-decke oder stationäre Feuerlöschanlage - Dipl.-Ing. Georg Tale-Yazdi, öffentlich bestellter und vereidigter Sachverständiger für Lüftungs- und Klimatechnik und Mitglied des BVS (Bundesverband öffentlich bestellter und vereidigter sowie qualifizierter Sachverständiger e.V.), erläutert die Neuerungen für Großküchen, Mensen und Restaurants.

"Für gewerbliche Großküchen tritt voraussichtlich 2014 die neue DIN EN 16282 Großküchengeräte - Einrichtungen zur Be- und Entlüftung von gewerblichen Küchen in Kraft. Sie beruht weitgehend auf der DIN-Norm 18869 Teil 1-8 und der VDI-Richtlinie 2052 und berücksichtigt als Novum die Effizienz der Absaugung", erklärt Dipl.-Ing. Georg Tale-Yazdi, öffentlich bestellter und vereidigter Sachverständiger für Lüftungs- und Klimatechnik.

Was müssen Restaurants, Großküchen etc. beachten?
Für deutsche, österreichische und schweizerische Anwender ergeben sich nur geringe Änderungen durch diese neue Norm.

Was ändert sich bei Küchenlüftungshauben? Was bei Abscheidern?
Küchenablufthauben müssen in Zukunft einen größeren seitlichen Überstand zum Kochblock aufweisen. Bisher betrug dieser Überstand allseitig 20 cm, gemessen von der Außenseite des Kochblocks bis zur Innenkante der Fettfangrinne. In Zukunft wird dieser Überstand 30 cm betragen. Bei Geräten mit zu öffnenden Türen, wie Kombidämpfern oder Backöfen, muss der Überstand an der Tür von bisher 40 cm auf 60 cm vergrößert werden. Diese Regelung dient einer verbesserten Erfassung der aufsteigenden Kochwrasen. Die mindestens einzuhaltende Höhe der Haubenunterkante, die bisher auf 2,10 m festgelegt war, wird auf 2 m reduziert. Küchenlüftungsdecken müssen über die gesamte Fläche der Küche ausgeführt werden, dies gilt auch für Show-Küchen. Für die sogenannten Abscheider gibt es keine Neuerungen. Es sollte an dieser Stelle aber noch einmal wiederholt werden, dass über Koch- und Bratgeräten aus Brandschutzgründen keine sogenannten Streckmetallfilter oder Metallgestrickfilter mehr zulässig sind. In der Praxis werden diese trotzdem immer noch häufig verwendet. Zugelassen sind nur noch flammdurchschlagsicher geprüfte Abscheider, die folgenden Stempel tragen: geprüft DIN 18869-5 Typ A. Hinter solche Abscheider kann zusätzlich ein Streckmetallfilter bisheriger Bauart zur Erhöhung des Abscheidegrades eingesetzt werden.

Für den Einbau und Betrieb von stationären Feuerlöschanlagen gab es bis dato mit der Ausnahme der Versammlungsstättenverordnung (VStättVO) keine eindeutige nationale Regelung. Die noch gültige DIN 18869 fordert eine automatisch wirksame Feuerlöschanlage, wenn sich mehr als 50 l Speiseöl und eine höhere thermische Leistung als 60 kW im Kochblock oder in der Küchenzeile befinden. In der Regel BGR11 der Berufsgenossenschaft werden hiervon abweichende Forderungen gestellt.
Die neue Norm wird generell fordern, dass Feuerlöschanlagen über allen Geräten zum Einsatz kommen müssen, die eine Brandlast darstellen, unabhängig von der thermischen Leistung oder der Menge des verwendeten Speiseöls. Dies bedeutet, dass diese Forderung in Zukunft für alle "warmen" Küchen besteht. Bei der Neuplanung einer Küche sollte daher unbedingt Rücksprache mit dem Feuerversicherer und dem Sachverständigen gehalten werden, der die bauaufsichtliche Abnahme der Küchenlüftungsanlage und der thermischen Geräte vorzunehmen hat (Bezirksschornsteinfegermeister und Prüfsachverständiger Lüftung nach dem Bauordnungsrecht).

Der neue Zusatz der Norm definiert die Erfassung, das Abführungsverhalten und die Effizienz. Was heißt das konkret? In diesem Norm-Teil sind Regularien festgeschrieben, wie Hersteller von Küchenlüftungshauben und Küchendecken ihre Produkte prüfen lassen können - zur Führung eines Nachweises, dass diese mit geringeren Luftmengen als den üblicherweise geplanten betrieben werden können. Die Lüftungsanlagen für solche geprüften Produkte können dann kleiner dimensioniert werden, was insgesamt zu niedrigeren Kosten führen könnte.

Gibt es eine Übergangsfrist zur "Umrüstung" der Küche? Wie lange gilt diese?
Bestehende Küchen, die in Übereinstimmung mit der Baugenehmigung, dem Brandschutzkonzept (oder dem Brandschutznachweis) und den anerkannten Regeln der Technik gebaut wurden, haben Bestandsschutz. Hier müssen also keine Änderungen vorgenommen werden. Sollten diese allerdings noch mit den alten, nicht mehr zulässigen Metallgestrickfiltern/Streckmetallfiltern ausgerüstet sein, sind diese auszutauschen.

Können bestehende Lüftungssysteme modifiziert werden oder braucht man eine neue Lüftungsanlage?
Auch Lüftungsanlagen müssen nicht verändert werden, da sich aufgrund der neuen Norm keine erhöhten Luftmengen ergeben werden. Auch hier gilt wieder der Bestandsschutz, sofern die Anlage entsprechend der Baugenehmigung, dem Brandschutzkonzept (oder dem Brandschutznachweis), der Muster-Lüftungsanlagen-Richtlinie (M-LüAR) und den anerkannten Regeln der Technik gebaut wurden. Das heißt, an einer fachgerecht geplanten und errichteten Lüftungsanlage müssen keine Änderungen vorgenommen werden.

Wer prüft und nimmt ab? Ist ein Zertifikat notwendig?
Die Prüfungen für Küchen und Küchenlüftungsanlagen sind in den einzelnen Bundesländern unterschiedlich geregelt. Für die Küche und den Betrieb (Hotel, Restaurant, Mensa) gibt es bauordnungsrechtliche Abnahmen durch die Bauaufsicht, das Ordnungsamt, durch die Behörde, die für die Hygiene zuständig ist (zum Beispiel den Wirtschaftskontrolldienst WKD), für die thermischen Kochanlagen und die Lüftungsablage durch den Bezirksschornsteinfegermeister und, sofern dies bauaufsichtlich gefordert ist, durch bauaufsichtlich anerkannte Prüfsachverständige für die Lüftungsanlagen.

Welche Unternehmen/Dienstleister setzen um und prüfen?
Die Planung von Küchen erfolgt in der Regel durch Fachplaner, die sich auf die Planung von Küchen spezialisiert haben oder durch Großkücheneinrichter. Die Planung der dazugehörigen Lüftungsanlage erfolgt durch Fachplaner der technischen Gebäudeausrüstung (TGA). Unter Umständen kann diese auch durch die ausführende Lüftungsfirma vorgenommen werden. Bei der Planung von Küchenablufthauben oder Küchenabluftdecken und der Lüftungsanlage sind die Einhaltung der Normen unbedingt zu beachten, da diese Anlagen dem Arbeitsschutz der in der Küche Beschäftigten dienen. In der Küchenabluft wurden über 200 gesundheitsgefährdende, zum Teil karzinogene und lungengängige Stoffe festgestellt. Bei dem Einhaltung der DIN-Normen und der VDI-Richtlinie 2052 bzw. der zukünftigen DIN EN 16282 wird ohne besonderen Nachweis davon ausgegangen, dass der Arbeitsschutz eingehalten ist. Sollte von den oben genannten Regeln abgewichen werden, ist die Einhaltung des Arbeitsschutzes separat nachzuweisen. Andernfalls ist eine mängelfreie Abnahme durch Prüfsachverständige gefährdet.

Dipl.-Ing. Georg Tale-Yazdi
Taunusstr. 2
61137 Schöneck
Tel.: 06187-90957-0

Fax: 06187-90957-15
gt@ib-tale.de
www.ib-tale.de
IHK Hanau-Gelnhausen-Schlüchtern:
ö.b.u.v. für Lüftungs- und Klimatechnik
Ingenieurkammer Hessen: Amtlich anerkannt als
Prüfsachverständiger für technische Anlagen und Einrichtungen in Gebäuden, Lüftungsanlagen, CO-Warnanlagen in Garagen, Rauch- und Wärmeabzugsanlagen RWA

Pressekontakt

Bundesverband öffentlich bestellter und vereidigter sowie qualifizierter Sachverständiger e.V. (BVS)

Herr Willi Schmidbauer
Charlottenstraße 79/80
10117 Berlin

bvs-ev.de
info@bvs-ev.de

Firmenkontakt

Bundesverband öffentlich bestellter und vereidigter sowie qualifizierter Sachverständiger e.V. (BVS)

Herr Willi Schmidbauer
Charlottenstraße 79/80
10117 Berlin

bvs-ev.de
info@bvs-ev.de

Der BVS vertritt als Dachverband 12 Landesverbände und 10 Fachverbände mit insgesamt mehr als 4.000 Sachverständigen, die auf ca. 200 verschiedenen Sachgebieten tätig sind. Diese erstatten für Gerichte, Staatsanwaltschaften und Behörden, Wirtschaft, Industrie, Gewerbe und Handwerk sowie insbesondere für private Verbraucher Gutachten und stehen ihnen bei wichtigen Entscheidungen mit fachlichem Rat zur Seite. Die Sachverständigen in den Mitgliedsverbänden des BVS sind grundsätzlich öffentlich bestellt und vereidigt, anderweitig durch staatliche Stellen oder dazu durch Gesetz befugte Institutionen hoheitlich beliehen oder auf der Basis der Europanorm EN 17024 zertifiziert. www.bvs-ev.de