

Beiblatt

zu Paragraph 4.7.11 der Technischen Richtlinien 2023

Für alle gastronomischen Aussteller mit gewerbsmäßiger Küche in Messehallen

Liebe infa-Aussteller,

wir freuen uns schon darauf, Sie vom 14. bis 22. Oktober auf der infa 2023 begrüßen zu dürfen!

Heute melden wir uns mit einer wichtigen Information bei Ihnen – denn innerhalb einer Messehalle gibt es im Küchenbetrieb einige Dinge zu beachten, die von der üblichen Nutzung einer Messehalle signifikant abweichen.

Alle Aussteller sind verpflichtet sicherzustellen, dass von ihrem Stand und den darauf ausgestellten Produkten, keine Gefahren für Personen ausgehen oder Sachschäden entstehen.

Die frische Zubereitung oder Erhitzung im Ofen oder der Fritteuse/Pfanne unter Verwendung von heißem Speisefett/Speiseöl kann zu mehreren Problemen in der Halle führen:

1. Die Qualität der Raumluft in der Halle kann sich durch gewerbemäßig betriebene Küchen und deren Küchendünste/-dämpfe, die beim Kochen, Backen oder Frittieren/Braten entstehen und von den Kochstellen direkt in die Halle entweichen, massiv verschlechtern. Die dauerhafte Belastung durch die Küchendünste in der Halle kann schlimmstenfalls zu Unwohlsein bei den Besuchern und Ausstellern bis hin zur gesundheitlichen Beeinträchtigung wie Atemnot oder Kreislaufproblemen (= *Personenschäden*) führen.
2. Außerdem können die in die Hallenluft entweichenden Küchendünste die Alarmanlage der Halle auslösen. Der Alarm bei der Feuerwehr Hannover würde dazu führen, 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 2023 (Seite 24, Punkt 4.7.11) Küchendünste nicht in die Halle geleitet werden dürfen.

Die Technischen Richtlinien sind Bestandteil der Teilnahmebedingungen der infa und verfügbar im [Download Center](#).

Beim Betrieb gewerbsmäßiger Küchen zur Erhitzung von Speisen während der infa 2023 ist daher über den Kochstellen eine gastronomisch taugliche Dunstabzugshaube einzubauen, die mit Aktivkohle- und Fettauffangfiltern ausgestattet ist.

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.



Beiblatt

zu Paragraph 4.7.11 der Technischen Richtlinien 2023

Für alle gastronomischen Aussteller mit gewerbsmäßiger Küche in Messehallen

Wenn Sie dazu Fragen haben, gibt Ihnen das infa-Team des Technischen Veranstaltungsmanagement gerne weitere Auskünfte:

Andreas Kern, Tel: +49 511 89 32225, E-Mail: andreas.kern@messe.de

Christian Gründer, Tel: +49 511 89 32611, E-Mail: christian.gruender@messe.de

Viele Grüße

Ihr infa-Veranstaltungsteam