

Showküchen

Anwendungsbereich

Das Informationsblatt „Showküchen“ gilt für temporär errichtete Kochstellen im Rahmen von Veranstaltungen auf dem Messegelände und ergänzt die Technischen Richtlinien der Koelnmesse GmbH.

Mitgeltende Regelungen

- Technische Richtlinien der Koelnmesse Absatz 5.6.4 und 5.6.5;

Kurzdarstellung

Der Einsatz von Showküchen muss angemeldet und mit der Koelnmesse GmbH abgestimmt werden.

Anmeldung von Showküchen

Der Einsatz von Showküchen ist im Rahmen der Standplanung frühzeitig anzumelden. Hierunter fallen

- **Elektroherd und Elektrogrill**
 - **Warmhaltebehälter mit Brennpaste** (Chafing Dishes):
 - **Frittier- und Fettbackgeräte**
 - **Molekulargastronomie (z.B. flüssiger Stickstoff)**
 - **Gasherde sowie Gas- und Kohlegrillgeräte**
- sind gesondert anzumelden (siehe Informationsblatt Ib.01.01 Feuerstellen)

Spätestens bis 6 Wochen vor Aufbaubeginn müssen alle Unterlagen vorliegen. Dazu sind unter Angabe der Hallen und Standnummer bei der Koelnmesse einzureichen:

- Anzahl der Geräte
- Gerätemodell
- Standskizze mit Aufstellungsort
- Bedienungsanleitung (sind spätestens zur Veranstaltung mitzuführen)
- Angabe eines Verantwortlichen (inkl. Telefonnummer und Mail-Adresse)

Alle Unterlagen sind in deutscher oder englischer Sprache erforderlich. Die Unterlagen können über E-Mail oder schriftlich übersandt werden. Die zuständige Fachabteilung prüft die Unterlagen auf Vollständigkeit und Inhalt. Die Koelnmesse behält sich dabei vor, aus Sicherheitsbedenken, fehlenden oder unzureichend ausgeführten Unterlagen sowie zu spät eingereichten Unterlagen den Betrieb zu untersagen.

Allgemein

Ein Spuck- und Spritzschutz muss bei Showküchen in jedem Fall angebracht werden. Bei einem Einsatz von Ölen und Fetten sind geeignete Handfeuerlöschgeräte mit einem Füllinhalt von mind. 6 kg (DIN EN 3 Brandklasse F; siehe Informationsblatt Ib. 01.02 Feuerlöscher) und Löschdecken in unmittelbarer Nähe des Küchenbereiches vorzuhalten. Über die genaue Anzahl der Fettbrandlöscher wird im Einzelfall in Zusammenarbeit mit dem Brandschutz der Koelnmesse entschieden.

Dunstabzugshauben

Es dürfen keine gesundheitsgefährdenden oder die Allgemeinheit belästigende Gerüche/Abgase in die Halle eingeleitet werden. Diese sind ins Freie abzuführen siehe auch Technische Richtlinien Abschnitt 5.6.4 Abgase und Dämpfe).

Bestellungen von Rauchgasabzügen sind unter „Absaugeinrichtungen“ in den Bestellmedien der Koelnmesse je nach Standort möglich. Die Kosten für die Installation und Montage hat der Aussteller zu tragen. Ein Kostenvoranschlag wird durch den Dienstleister der Koelnmesse erstellt. Erst nach Auftragserteilung kann mit der Einrichtung begonnen werden.

ACHTUNG: Koelnmesse stellt lediglich das Rohrleitungssystem zur Verfügung; der Aussteller ist für den fachgerechten Anschluss des Exponats verantwortlich.

Abzugshauben in geeigneter Größe können über den Dienstleister der Koelnmesse bezogen werden.

Kommt es zu einer Geruchsbelästigung in den Messehallen, behält sich die Koelnmesse GmbH vor, den Betrieb einzuschränken oder gänzlich einzustellen. Schadensersatzansprüche können in diesem Fall nicht geltend gemacht werden. Der Anschluss an die durch die Koelnmesse zur Verfügung gestellte Installation muss den gültigen Vorschriften und Regeln der Technik entsprechen.

Hinweise für Kostproben zum Verzehr und der Einfuhr von Fleisch und Fleischerzeugnissen

Bei der Abgabe von Kostproben zum Verzehr an Ort und Stelle sind die gesetzlichen Bestimmungen in der jeweils gültigen Fassung zu beachten, insbesondere die Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV). Handverkäufe sind auf der Veranstaltung untersagt. Das gilt auch für den letzten Veranstaltungstag (Technische Richtlinien Abschnitt - 5.15 Lebensmittelüberwachung).

Bei der Einfuhr von Fleisch und Fleischerzeugnissen sind Gesundheitszeugnisse und Genusstauglichkeitsbescheinigungen vorzulegen. Bitte setzen Sie sich frühzeitig vor der Einfuhr von Fleisch und Fleischerzeugnissen in die BRD mit Ihrem zuständigen Veterinäramt in Verbindung oder kontaktieren Sie den Vertragsspediteur der Koelnmesse.

Umwelt und Verbraucherschutzamt
Lebensmittelüberwachung und Veterinärdienste
Friedrich-Ebert-Ufer 64-70
51143 Köln
Telefon: 0221 / 221-26934
E-Mail Imk.vetleb@stadt-koeln.de

Elektroherd oder Elektrogrill

muss gegen zufälliges Berühren abgesichert werden und auf einer ausreichend großen, nichtbrennbaren Unterlage stehen.

Warmhaltebehälter mit Brennpaste (Chafing Dishes)

Unterlage ist stabil und schwer entflammbar auszuführen. Geeigneter Feuerlöscher und eine Löschdecke sind bereit zu halten. In ausgebrannte Behälter niemals eigenmächtig Brennpaste /-flüssigkeit nachfüllen. In diesem Fall ist der Halleninspektor zu informieren. Ein Nach- oder Auffüllen darf nur unter Aufsicht des Sicherheitswachdienstes geschehen.

Warmhaltebehälter mit Teelichtern

Teelichter dürfen nur in die dafür vorgesehenen Warmhaltebehältern zum Warmhalten von Speisen verwendet werden. Freistehende, nicht fixierte Teelichter sind nicht erlaubt.

Frittier- und Fettbackgeräte (Gas- oder elektrisch betrieben)

Es dürfen nur Fritteusen mit einem Füllvolumen von bis zu einem Volumen von max. 50l auf dem Gelände der Koelnmesse aufgestellt werden. Eine Genehmigung von Fritteusen mit einem Füllvolumen von mehr als 50l sind nur in Ausnahmefällen und unter besonderen Auflagen möglich. Fritteusen sind in jedem Fall der Koelnmesse anzuzeigen.

Wird die Frittierereinrichtung mit Gas betrieben, handelt es sich um eine Feuerstelle. In diesem Fall müssen zusätzliche Auflagen erfüllt werden (siehe Infoblatt Ib. 01.01 Feuerstelle).

Mindestanforderungen für das Betreiben von Frittier-Einrichtungen

1. Werden die Frittierereinrichtungen **mindestens 0,60 m** voneinander entfernt aufgestellt, sind diese als Einzeleinrichtungen anzusehen.
2. Beträgt der Abstand zwischen den Geräten **weniger als 0,60 m**, wird ihr Volumen addiert und als eine Frittierereinrichtung gewertet. Der Abstand zwischen einer Frittierereinrichtung und einer Wasserzapfstelle darf in keinem Fall 0,90 m unterschreiten.

Ausnahme: die einzelnen Einrichtungen sind mit Trennscheiben voneinander entkoppelt.

Zusammenfassung

- Mindestens 0,90 m Abstand zu Wasserzapfstellen oder Geräten mit flüssigem Inhalt z.B. Kochtöpfe etc. oder eine geeignete Spritzschutzeinrichtung.
- Wrasen (Kochdunst) muss durch Lüftungstechnische Anlagen entsorgt werden.

Hinweis: Wasserdampf vermischt sich beim Kochen mit Fetten (fachspr.: "Wrasen"), ist damit ein Brandbeschleuniger und muss durch Lüftungstechnische Anlagen entsorgt werden. Es sind nur noch Anlagen zugelassen, die mit Aerosolabscheidern ausgerüstet und sicher gegen Flammendurchschlag sind.
- Temperaturbegrenzer müssen spätestens bei einer Fetttemperatur von höchstens 230°C die Heizung abschalten.
- ACHTUNG: Löschdecken nach DIN EN 1869 sind nur bis 3 kg Fettmenge geprüft und somit nur für sehr kleine Frittier-Geräte geeignet.