

Sicherheitskonzept

Einleitung und Ziel

Sicherheit für Gäste/Teilnehmer, Mitarbeitende und für das Objekt hat höchste Priorität. Dieses Dokument ist eine übergeordnete Sicherheitsbetrachtung der verschiedenen vorhandenen Betriebsstätten-Abschnitte unter Einbezug der unterschiedlichen Nutzungsvarianten. Es dient als Leitfaden, um im täglichen operativen Geschäft stets das Thema Sicherheit sowie die nötigen vorbeugenden Maßnahmen im Fokus zu behalten.

Potenzielle Gefahren

Als potenzielle Gefahren gelten Ausbruch eines Feuers/Brand und Massenpanik

Notfallplan und Verantwortlichkeiten

In der Brandschutzordnung sowie im Notfallordner ALERT (Krisenmanagement) ist das Vorgehen bei Notfällen, Gefahrensituationen, Alarmauslösung und Evakuierung beschrieben. Es gibt klar definierte Flucht- und Rettungswege (horizontal und vertikal; auf Plänen einsehbar) sowohl für das Haupt- wie auch für das Nebengebäude. Ergänzend gibt es die Dienstanweisung Wachdienst, das Merkblatt Meldekette und das Merkblatt Notfallnummern. Alle Dokumente sind zentral an der Rezeption im roten Notfallordner abgelegt.

Flucht- und Rettungswege, Notausgänge

Flucht- und Rettungswege sowie Notausgänge sind entscheidend für die Sicherheit im Gebäude. Die Einhaltung der nachfolgenden Richtlinien trägt dazu bei, dass im Notfall schnell und sicher evakuiert werden kann.

Freihalten der Wege: Flucht- und Rettungswege müssen immer frei von Hindernissen sein

Notausgangsschilder: Müssen gut sichtbar und beleuchtet sein

Türöffnungsrichtung: Türen in Flucht- und Rettungswegen sollten immer nach außen öffnen

Panikverschlüsse: Türen müssen so konzipiert sein, dass sie leicht und schnell geöffnet werden können, auch unter Stress oder Panik

Notbeleuchtung: Es gibt eine Notbeleuchtung, die im Falle eines Stromausfalls für ausreichende Helligkeit sorgt

Klare Beschilderung: Alle Flucht- und Rettungswege sind eindeutig beschildert

Regelmäßige Wartung: Türen, Treppen und Notausgangseinrichtungen werden regelmäßig gewartet, um sicherzustellen, dass sie im Ernstfall einwandfrei funktionieren

Schutz vor Rauch: Fluchtwege sind so angelegt, dass sie vor Rauch geschützt sind

Schulung und Information: Alle Personen im Gebäude müssen über die Flucht- und Rettungswege informiert und regelmäßig in Evakuierungsübungen geschult werden

Ausreichende Breite: Fluchtwege müssen ausreichend breit sein, um eine schnelle Evakuierung zu ermöglichen. Berechnung der Breite der Fluchtausgangstüren (nach Versammlungsstätte §7 - Allg. Bauvorschriften § 3-21/Abschnitt 2 – Rettungswege). Personenzahl 21-200 benötigt 1,20 m; jede weiteren 100 Personen benötigen 0,60 m. Beispiel für 400 Personen Gesamtbreite 1,20m + 0,60m + 0,60m: Benötigte Gesamtbreite 2,40m. Fluchtweglänge zur Tür max. 30m Es werden immer 2 unterschiedliche Fluchtrichtungen benötigt und es muss darauf geachtet werden, dass entsprechend Fluchtachsen existieren.

Vorbeugende Maßnahmen

- Festlegung der maximal zugelassenen Teilnehmerzahl in den verschiedenen Räumlichkeiten/Bereichen, pro Etage, mit den möglichen Nutzungsvarianten

Veranstaltungsflächen Hotel MOA Berlin

Etage	Bereich	Nutzungsvarianten/max. Pax					
		Meeting	max. Pax	Messe	max. Pax	Catering	max. Pax
1. OG	MOA 1-5	X	440/700			X	345
	MOA 6-12	X	800/1700	X	600	X	1125
	MOA 13	X	30/60			X	45
	MOA Eat					X	100
	MOA Bar					X	35
2. OG	MOA 14-17	X	168/380			X	290
	Atrium			X	300	X	400
3. OG	MOA 18-25	X	160/220			X	200

- Berücksichtigung sicherheitstechnischer Aspekte bereits bei der Planung von Veranstaltungen
- Enge Zusammenarbeit mit den örtlichen Behörden und Rettungsdiensten (ggfls. Vorabinformation/Koordination über geplante Veranstaltungen und Definition gemeinsamer Sicherheitsmaßnahmen
- Info für Aussteller und Kunden, dass alle mitgebrachten Materialien (Stände, Teppiche usw.) B1 zertifiziert sein müssen nach DIN4102

Brandabschnitte/Alarmierungskonzept

Das Alarmierungskonzept sieht aktuell folgende Brandabschnitte im Hauptgebäude (HG) und Nebengebäude (NG) vor:

- HG: Edeka & Kleinmieter im Erdgeschoß und Restaurant/Bar im 1. Obergeschoß
- HG: Edeka Lager

- NG: MOA Work im Erdgeschoß und Maisonnette Suiten, Büros im 1. Obergeschoß
- HG: MOA 6-12 Event Halle im 1. Obergeschoß
- HG: MOA 1-5 Tagungsbereich & Bankettküche im 1. Obergeschoß
- HG: Rezeption, Atrium & Zimmer im 2. und 3. Obergeschoss
- NG: MOA 18-25 Tagungsräume & Zimmer, Fitness im 3. und 4. Obergeschoß

Hilfsmittel und Schulungen

- Installiertes effektives Feueralarm- und Bekämpfungssystem (Brandmelder, BMA & BMZ, ELA (akustische Alarmierung), Sprinkler, Entrauchung, Notbeleuchtung)
- Mobile Brandbekämpfungsmittel mit regelmäßiger vertraglicher Wartung)
- Brandschutzschulungen/Verhalten im Gefahrenfall
- Betriebliche Ersthelfer
- Betriebliche Sicherheitsbeauftragte

Zukünftige Planung

- Periodische Unterweisungen für Mitarbeitende im Bereich Veranstaltungssicherheit
- Bereichsübergreifenden Evakuierungsübung

Abschluss

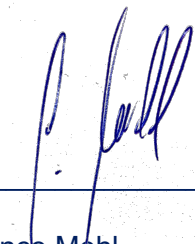
Das Hotel MOA Berlin verpflichtet sich alle sicherheitsrelevanten Aspekte seines Betriebes kontinuierlich auszubauen und zu perfektionieren



Berlin, den 01.09.2025

(Ort, Datum)

Philip Ibrahim
Hotel Direktor General Manager MOA Group



Berlin, den 01.09.2025

(Ort, Datum)

Laurence Mehl
Geschäftsführer MOA Group