

## Weiterbildungstag der Vereinigung Nordostschweizerischer Marktorte und Fürstentum Liechtenstein (VNOSM)

**Freitag, 22. März 2019 im Pflegezentrum Dietenrain in Riedikon bei Uster**

Aktuelle Thematiken wie unberechenbare



Wetterlagen, Vorgehen bei Räumungen oder Evakuierungen eines Marktareals, Sicherheits- und Risikoanalysen auf Marktplätzen, die neue Flüssiggasverordnung sowie die neue Lebensmittelverordnung versprochen einen interessanten und informativen Weiterbildungstag. Die erfreuliche Zahl von 50 Teilnehmenden zeigte uns vom Vorstand, dass die Auswahl der Themen auf grosse Resonanz gestossen war. Erstmals seit längerem wurden die Anmeldungen auch an die Sektionen Zürich und Ostschweiz des

Marktverbandes weitergeleitet. So hatten die Marktchefs aus den Sektionen die Möglichkeit, ebenfalls an diesem Tag teilzunehmen. Dieses Interesse aus den Reihen des Marktverbandes an unseren Weiterbildungen freute uns sehr.

### «Mehr als Betonsperren» Urbane Sicherheit

Nach der Begrüssung der Anwesenden durch die Präsidentin übernahm Vorstandsmitglied Clemens Columberg, Marktchef Lachen, die Moderation des Tages und übergab das Wort an den ersten Referenten Rico Nett, Vorstandsmitglied und Marktchef Uster. Zur Einstimmung spielte Ricco Nett einen kurzen Film über die Ereignisse an der Love Parade vom 24. Juli 2010 in Duisburg ab. Auch Laien konnten erkennen, dass damals Fehlentscheidungen seitens der Polizei dazu führten, dass dieser Anlass in einer Katastrophe endete. Es ist heutzutage ein Muss, dass Organisatoren ein Areal im Vorfeld eines Anlasses seriös begutachten und eine Risikoanalyse erstellen. Fluchtwege müssen ermittelt werden, mit Feuerwehr und Polizei ist das Vorgehen abzusprechen, wie beispielsweise die Räumung eines Marktareals bei Unwettern, Notfällen, Gedränge oder Panik organisiert wird. Dazu gehört auch die Sicherstellung der Rettungsachsen für Feuerwehr und Notarzt. Die Liste, mit Hinweisen und Empfehlungen, die von Rico Nett abgegeben wurde, war sehr ausführlich und dementsprechend umfangreich.



*Rico Nett, Marktchef Uster*

## «Sturmwarnung»

Im Anschluss berichtete uns Patrick Schnellmann, Präsident der Marktkommission Siebnen, wie er den Sonntag, 23. September 2018 erlebt hatte. Der Wetterbericht kündigte bereits zeitig einem Sturm mit heftigen Windböen für die Region und den Siebner Märt an.



Patrick Schnellmann, Präsident Marktkommission Siebnen

Anfragen beim Wetterdienst bestätigten, dass am frühen Abend mit diesem Unwetter zu rechnen sei. Patrick Schnellmann schilderte anschaulich wie sich in der Folge die verschiedenen Gruppen (Marktkommission, Feuerwehr, Polizei und Gemeindevertreter) bereits um die Mittagszeit im Kommandoposten berieten, ob der Märt abgebrochen und wie dabei vorgegangen werden soll. Um 13.00 Uhr entschieden Patrick Schnellmann und der Gemeindepräsident, dass bis 16.00 Uhr das Areal von Besuchern geräumt und die Marktstände abgebaut sein müssen. Die meisten Anwesenden auf dem Markt verstanden dieses Vorgehen und waren froh über das umsichtige Handeln der Organisatoren, andere waren weniger erfreut. Nach seinem Referat wurden Patrick Schnellmann viele Fragen aus den Reihen der Zuhörer gestellt. Es war spannend, von den Erfahrungen, die an diesem Tag im Markort Siebnen gemacht wurden, zu profitieren.

## «Damit der Funke NICHT überspringt» Neue Feuerpolizeiliche Vorschriften

Nach einer kurzen Pause konnten wir Nils König-Moureau (SUVA) Mitglied des Schweizerischen Vereins für Schweissttechnik, zuständig für Arbeitssicherheit und Mitglied des Arbeitskreises LPG begrüßen. Alle Schweizer Städte und Gemeinden wurden im September 2018 in einem Schreiben der SUVA darüber informiert, dass seit Dezember 2017 ein neues Reglement und Richtlinien über Flüssiggasanlagen in Kraft seien und umgesetzt werden müssen. Flüssiggasanlagen müssen neu jährlich durch einen



Nils König-Moureau (SUVA), Mitglied Arbeitskreis LPG

Kontrollleur mit Fähigkeitsausweis geprüft werden. Die Adressliste dieser Kontrolleure ist auf der Seite der SUVA zu finden. Betreiber von Flüssiggasanlagen müssen eine Kontrollbescheinigung vorweisen können und am Gerät muss eine gültige Vignette angebracht sein. Zudem müssen Löschdecke oder Feuerlöscher vorhanden sein. Der Veranstalter hat dies nun bei jedem Anlass zu kontrollieren. Zusätzlich ist vom Betreiber eine Checkliste auszufüllen und dem Veranstalter auszuhändigen. Wenn nicht alle Fragen positiv beantwortet sind, darf das Gerät nicht in Betrieb genommen werden. Nils König-Moureau zeigte in einem eindrucklichen Experiment (nicht nachmachen!) wie das unsichtbare Gas bei defekten Geräten und undichten Anschlüssen unbemerkt austreten, sich im Marktstand sammeln kann um urplötzlich zu entflammen. Niemand will bei solch einem Vorfall in der Nähe sein.

Zusätzlich ist vom Betreiber eine Checkliste auszufüllen und dem Veranstalter auszuhändigen. Wenn nicht alle Fragen positiv beantwortet sind, darf das Gerät nicht in Betrieb genommen werden. Nils König-Moureau zeigte in einem eindrucklichen Experiment (nicht nachmachen!) wie das unsichtbare Gas bei defekten Geräten und undichten Anschlüssen unbemerkt austreten, sich im Marktstand sammeln kann um urplötzlich zu entflammen. Niemand will bei solch einem Vorfall in der Nähe sein.



Nach diesem Vormittag, vollgepackt mit Informationen, hatten wir alle ein feines Mittagessen verdient. Die angeregten Gespräche an den Tischen zeigten, dass intensiv über das Gehörte und Erfahrene diskutiert wurde

## «Abgabe von Lebensmitteln auf Märkten - Was es neu zu beachten gilt»

Zu diesem Thema referierten am Nachmittag Andrea Bieri und Rebekka Tschan, vom Berufsbildungszentrum Natur und Ernährung, Schüpfheim. Die kompetenten Damen informierten uns über die Neuerungen im Lebensmittelgesetz. Das Merkblatt über den Verkauf von Lebensmitteln im Freien, das im kantonalen Amt für Lebensmittel herunterzuladen ist, wurde präsentiert und aufgezeigt, was wir als Veranstalter zu kontrollieren haben.



*Andrea Bieri und Rebekka Tschan,  
BBZ Natur und Ernährung, Schüpfheim*

Zum Beispiel, dass bei den Verkäufern Wasser, Flüssigseife und Papierhandtücher vorhanden sein müssen, dass ein Spuckschutz bei offenen Lebensmitteln angebracht, und der Stand gedeckt und vor Sonne und weiteren Einflüssen



geschützt sein muss. Lebensmittel dürfen auch in Kisten nicht direkt auf dem Boden gelagert werden, die Kühlung verderblicher Lebensmittel muss gewährleistet und protokolliert sein. Die allgemeine Sauberkeit muss ebenfalls kontrolliert werden. Neu müssen auch alle allergieauslösenden Inhaltsstoffe deklariert werden.



Ein anschliessender Workshop löste ebenfalls rege Diskussionen und Fragen aus.

Wir alle machten wir uns mit einem grossen Sack voller Informationen auf den Heimweg. Ein gelungener Anlass von dem wir viel profitieren konnten. Die Referate und weitere Dokumente können auf unserer Homepage im internen Bereich heruntergeladen werden. Anwesende Nichtmitglieder der VNOSM werden von der Präsidentin die Links erhalten.

Präsidentin VNOSM

Brigitt Böni