



BLACKOUT-VORSORGE IN BEHERBERGUNGSBETRIEBEN

Erste Anregungen
Österreichische Hoteliervereinigung
in Zusammenarbeit mit Herbert Saurugg, MSc



Inhalt

Einleitung	2
Vorbereitungsmaßnahmen.....	3
Wie erkenne ich ein Blackout?	4
Erste Maßnahmen	4
Vorsorgemaßnahmen	5
Management.....	5
Kommunikation	6
Verpflegung	6
Sonstiges	7
Checkliste	8
Weiterführende Informationen & Quellen	11

Österreichische Hoteliervereinigung

Hofburg, 1010 Wien, Austria

T: +43 1 5330952-0 | F: +43 1 5337071 | office@oehv.at | www.oehv.at

FÜR EINE STARKE HOTELLERIE.



Einleitung

Es gibt viele widersprüchliche Medienberichte zum Thema Blackout, also einem möglichen europaweiten Strom-, Infrastruktur- sowie Versorgungsausfall. Auf der einen Seite wird die Gefahr heruntergespielt und auf der anderen Seite auch Angst gemacht.

Expertinnen und Experten scheinen sich jedoch einig zu sein, dass im Winter große Herausforderungen auf die Versorgungssicherheit zukommen werden und dass ein solches Szenario nicht völlig ausgeschlossen werden kann. Denkbar wäre auch eine Strommangellage, also eine geplante Flächenabschaltung über mehrere Stunden. Mit derart vielen Unsicherheiten ist eine Auseinandersetzung und Vorbereitung geboten. Denn auch nur mehrstündige Stromabschaltungen (z.B. auch durch Muren- oder Lawinenabgänge oder andere lokale Probleme) stören den Hotelbetrieb massiv.

Was würde es für Ihren Betrieb bedeuten, wenn der Strom für mehrere Stunden abgeschaltet werden müsste? Damit fallen in der Regel auch Handy- und Festnetz aus und damit auch das Internet. Was würde passieren, wenn der Stromausfall sogar länger andauern würde und danach auch die Wiederherstellung der Telekommunikationsversorgung noch Tage andauern könnte, wie das nach einem ungeplanten überregionalen Stromausfall zu erwarten ist? Damit werden auch keine Warenlieferungen möglich sein. Könnten Ihre Gäste abreisen? Hätten sie genug Sprit im Tank, um überhaupt wieder nach Hause zu kommen? Wie würde Ihr Team in einer solchen Situation reagieren? Wie lange könnten Sie Ihre Mitarbeiter:innen und Ihre Gäste versorgen? Der Wiederanlauf der Versorgung wäre nicht vor der zweiten Woche zu erwarten.

Wie könnten Sie mit einer solchen Situation umgehen?

Genau diese Fragen sollten Sie sich im Vorfeld stellen. Denn in der Krise, wo alle gleichzeitig betroffen sind und nicht mehr wie üblich kommuniziert werden kann, wird es zu spät sein. Wissen Sie etwa, ob die Wasserver- oder Abwasserentsorgung in Ihrer Gemeinde funktionieren wird? Oder welche Unterstützung Sie von der Gemeinde erwarten können? Die Vorbereitungen betreffen daher nicht nur ihren unmittelbaren Betrieb, sondern auch Ihr Umfeld.

Dieser Leitfaden soll Sie bei den allerersten Schritten unterstützen.

Österreichische Hotelierversammlung
Hofburg, 1010 Wien, Austria

T: +43 1 5330952-0 | F: +43 1 5337071 | office@oehv.at | www.oehv.at

FÜR EINE STARKE HOTELLERIE.



Vorbereitungsmaßnahmen

Die Vorbereitung betrifft vor allem innerbetriebliche Absprachen im Management und mit allen Mitarbeiter:innen, die sichergestellte Verpflegung (Wasser, Lebensmittel) und die Möglichkeit sich zu informieren/verständigen. Zusätzlich können alternative Heizmöglichkeiten, Notstromversorgung, Ersatzkochgelegenheiten, Ersatzbeleuchtung, etc. eine Rolle spielen.

Grundsätzlich sollen alle Vorbereitungsmaßnahmen so einfach wie möglich gestaltet werden und nach Möglichkeit beübt oder regelmäßig überprüft werden, um Schwachstellen rechtzeitig zu erkennen.

Definition Blackout

Unter einem Blackout versteht man einen europaweiten Strom-, Infrastruktur- sowie Versorgungsausfall. Die Versorgung mit lebenswichtigen Gütern wird auch nach einem nur 24-stündigen Stromausfall in Österreich wahrscheinlich erst wieder in der zweiten Woche breiter anlaufen können. Grund: In der Telekommunikationsversorgung und damit in der gesamten Produktion und Logistik sind erhebliche Störungen beim Wiederanlauf zu erwarten (Hardware Schäden, Überlastungen). Zusätzlich ist davon auszugehen, dass es zumindest eine Woche dauern könnte, bis das europäische Stromversorgungssystem wieder als Ganzes stabil funktionieren wird. Dies hätte daher gravierende Auswirkungen auf die transnational organisierte Logistik und Versorgung mit lebenswichtigen Gütern.

Die Differenz zwischen der offiziellen Einschätzung zur Bewältigungsfähigkeit eines solchen Ereignisses und der tatsächlichen Vorsorge-Realität in den Familien, Gemeinden oder Unternehmen ist groß. In der KIRAS-Studie „Ernährungsvorsorge in Österreich“ wurde bereits 2015 festgestellt, dass rund ein Drittel der Bevölkerung erwartet, dass sie sich nach einem solchen Ereignis maximal vier Tage und ein weiteres Drittel maximal sieben Tage selbst versorgen wird können. Hier greifen keine organisatorischen Maßnahmen mehr, da niemand Millionen Menschen notversorgen kann.

Eine derart weitreichende und folgenschwere Krise kann nur durch eine entsprechende Vorsorge auf lokaler Ebene – Familie, Nachbarschaft, Gemeinde, Unternehmen – bewältigt werden: 14 Tage durchkommen können, ohne Einkaufen gehen zu müssen, eine rudimentäre Infrastrukturnotversorgung durch die Gemeinde oder rascher Wiederanlauf einer Notversorgung mit lebenswichtigen Gütern und Dienstleistungen. Alles, was nicht jetzt vorbereitet und abgestimmt wird, wird in der Krise nicht oder nur sehr eingeschränkt funktionieren, da es nur sehr wenige technische Kommunikationsmöglichkeiten und damit Koordinierungsmöglichkeiten geben wird.

Österreichische Hotelierversammlung
Hofburg, 1010 Wien, Austria

T: +43 1 5330952-0 | F: +43 1 5337071 | office@oehv.at | www.oehv.at

FÜR EINE STARKE HOTELLERIE.



Alle Ressourcen, welche für ein sicheres Herunterfahren oder einen Notbetrieb benötigt werden, müssen vor Ort verfügbar sein, da es kaum freie Ressourcen geben wird noch eine Koordinierung oder Anlieferung realistisch zu erwarten ist.

Wie erkenne ich ein Blackout?

- Check der eigenen Stromversorgung (FI-Schalter im Sicherungskasten)
- Check meiner Umgebung (Licht bei Nachbarn, Straßenbeleuchtung)
- Check der Erreichbarkeit anderer Personen (Handy, Festnetz, Internet)
- Check Verkehrsfunk, ob Tunnel gesperrt werden müssen (Radio Ö3)

Erste Maßnahmen

- Ruhe bewahren!
- Kontrolle, ob es sich um einen lokalen Stromausfall oder tatsächlich um einen Blackout handelt.
- Notrufnummer nicht wählen, wenn es sich nicht um einen lebenswichtigen Notfall handelt.
- Verantwortliche Personen informieren!
- Überprüfen von Gefahrenstellen und räumen dieser, wie Sauna, Schwimmbad etc.
- Aufzüge kontrollieren, ob Menschen eingeschlossen sind und allenfalls Notbefreiung organisieren!
- Radio einschalten und auf weitere Meldungen warten.
- Alle Geräte, die in Verwendung waren, ausschalten (Bügeleisen, Herd, Waschmaschine, Fön).
- Sensible elektronische Geräte abstecken, um Schäden bei der Wiederkehr des Stroms zu vermeiden (z.B. Computer, Fernseher). Nach Möglichkeit den ganzen Betrieb vom Stromnetz trennen.
- Verderbliche Lebensmittel zuerst verbrauchen.
- Blöcke, Stifte, Brettspiele, körperliche Betätigung für Gäste anbieten.
- Regelmäßige Kontrollgänge und Kontrolle (Brandschutz, Notbeleuchtung, Fluchtwege, Kühlräume).
- Verstärkung der Rezeption (Anlaufstelle bei Problemen, erhöhter Informationsbedarf).

Österreichische Hotelierversammlung
Hofburg, 1010 Wien, Austria

T: +43 1 5330952-0 | F: +43 1 5337071 | office@oehv.at | www.oehv.at

FÜR EINE STARKE HOTELLERIE.



Vorsorgemaßnahmen

Management

- Definition und Ausarbeitung der Störungsanalyse-, Sicherheits-, Informationsprozess.
- Gibt es einen definierten Krisenstab?
- Welche Mitarbeiter:innen werden bei einem Blackout im Betrieb benötigt? Welche werden aufgrund von externen Einflüssen (Anreiseweg, Betreuungspflicht von Kindern und pflegebedürftigen Angehörigen, Tätigkeiten in Einsatzorganisationen etc.) nicht kommen (können)? Führen Sie ein offenes und ehrliches Gespräch mit Ihren Mitarbeiter:innen!
- Mit welcher Verfügbarkeit der Mitarbeiter:innen können Sie rechnen?
- Wie erfahren die Mitarbeiter:innen von einem Blackout? Genaue Ablaufpläne für **ALLE** festlegen!
- Was sind die wichtigsten Aufgaben jeder Abteilung bei einem Blackout?
- Wer ist die Ansprechperson für die jeweilige Abteilung im Notfall?
- Analoge Listen führen (Anwesenheit, Schichtdienst, Zuständigkeiten, wichtigsten Telefonnummern)!
- Sind Notfall- und Alarmpläne in Papierform vorhanden?
- Welche Probleme können in meinem Betrieb auftreten (Schließsysteme, Aufzüge, Beleuchtung, Verpflegungszubereitung, Gäste können nicht abreisen, Versorgung von Gästen und Mitarbeitenden, genug Mitarbeiter:innen vorhanden etc.)?
- Was sind kritische Prozesse im Unternehmen, die aufrechterhalten werden müssen? Welche Prozesse sind verzichtbar?
- Welche wetterabhängigen Gegebenheiten müssen berücksichtigt werden (extreme Hitze/Kälte, Nässe)?
- Können Sie mit Ihrem Betrieb die Krisenbewältigung in der Gemeinde unterstützen (Aufnahme von gestrandeten Personen, wie Pendler:innen, Tourist:innen, Schüler:innen etc.)? Stimmen Sie das bereits jetzt mit Ihrer Gemeinde ab.
- Wie können Sie mit Hilfesuchenden umgehen?
- Welche Sicherheitsvorkehrungen sind erforderlich?
- Wie können die Brandschutzmaßnahmen erhöht werden (Brandmeldeanlagen können ausfallen, die Alarmweiterleitung und Notrufe funktionieren nicht; Kerzen erhöhen die Brandgefahr!)
- Wie werden die Sicherheitseinrichtungen im Notfall betrieben (Zutrittssysteme, Torsysteme, Alarmsysteme)?
- Welche Geräte müssen weiterbetrieben werden (Heizung, Beleuchtung, Kühlschrank, Parkschränke)? Ist das möglich?

Österreichische Hotelierversammlung

Hofburg, 1010 Wien, Austria

T: +43 1 5330952-0 | F: +43 1 5337071 | office@oehv.at | www.oehv.at

FÜR EINE STARKE HOTELLERIE.



- Verfügen Sie über eine Notstromversorgung? Wie lange reicht der vorhandene Treibstoff? Wann wird dieser wieder aufgefüllt (Füllstand)? Wie oft wird die Treibstoffqualität überprüft? Wie oft wird ein Notstrombetrieb unter Last getestet?
- Wie lange funktionieren die unterbrechungsfreien Stromversorgungsanlagen (USV für Computersysteme)? Wann fahren die Systeme herunter? Wann müssen die Systeme spätestens heruntergefahren werden?
- Welche Bereiche stellen ein Sicherheitsrisiko dar?
- Sind Rückstauklappen von Abwasserkanälen vorhanden und funktionsfähig?
- Wie stellen Sie eine Notbeleuchtung (nach dem Ausfall der Fluchtwegbeleuchtung) sicher? Keine Kerzen!
- Eingeschränkter Notreinigungsplan
- Abreiseprozess definieren (keine Zahlungssysteme)
- Regelmäßig die Notfallprozesse beüben

Kommunikation

- Gibt es ein netzunabhängiges Radio zum Empfang von Informationen?
- Wie können Sie zum Gemeindegemeindekrisenstab Verbindung halten? Wo befindet sich dieser?
- Wie funktioniert die innerbetriebliche Kommunikation bei einem Blackout?
- Wissen alle meine Mitarbeiter:innen über die notwendigen Abläufe Bescheid?
- Wie und durch wen werden die Mitarbeiter:innen und Gäste informiert? Wie auf dem Laufenden gehalten?
- Wo ist die nächstgelegene Selbsthilfe-Basis der Gemeinde?
- Wie erreichen Sie die nächste Einsatzorganisation?
- Wie kommunizieren Sie mit fremdsprachigen Gästen? Gibt es unter ihren Mitarbeiter:innen Personen, die diverse Fremdsprachen sprechen?
- Sprechen alle anwesenden Mitarbeiter:innen (gut genug) Deutsch, dass diese Anweisungen und Aufgaben klar ausführen?

Verpflegung

- Wie rasch müssen verderbliche Lebensmittel verbraucht werden? Können diese zeitnah zubereitet werden? Wenn ja, wie und von wem?
- Gibt es Kühltruhen/-räume für Lebensmitteln, die nicht verderben sollen bzw. einen wichtigen (Not-)Vorrat darstellen?
- Gibt es genügend Müllsäcke für notwendige Entsorgungen und Tücher für Abtauwasser aus Kühlgeräten?

Österreichische Hotelierversammlung

Hofburg, 1010 Wien, Austria

T: +43 1 5330952-0 | F: +43 1 5337071 | office@oehv.at | www.oehv.at

FÜR EINE STARKE HOTELLERIE.



- Wie lange reichen die vorhandenen Vorräte für die Eigenversorgung (Mitarbeiter:innen, Gäste) bei einer durchschnittlichen Belegung?
- Wie kann ein Krisenspeise vorbereitet werden?
- Wie viel Trinkwasser steht zur Verfügung (Mineralwasser)?
- Gibt es Wasserpumpen/Drucksteigerungsanlagen für die Wasserversorgung?
- Wie kann eine Erste-Hilfe/medizinische Nothilfe aufrechterhalten werden?
- Welche Vorkehrungen sind für Gäste mit besonderen Bedürfnissen erforderlich (z.B. Babys, gebrechliche Personen, Personen mit einer Beeinträchtigung)?
- Werden lebenswichtige Medikamente, Maschinen für Mitarbeiter:innen oder Gäste benötigt?

Sonstiges

- Stehen genügend Taschenlampen (mit Ersatzbatterien) zur Verfügung?
- Wie können die innerbetrieblichen Brandschutzmaßnahmen im Fall eines Blackouts erhöht werden?
- Funktioniert die Wasserver- und Abwasserentsorgung (Toiletten!)?
- Funktioniert die Müllentsorgung?
- Wie viele Mitarbeiter:innen können eine Aufzugsnotbefreiung durchführen?
- Wie funktioniert die Wärmeversorgung? Wann wird diese problematisch?

Österreichische Hotelliervereinigung

Hofburg, 1010 Wien, Austria

T: +43 1 5330952-0 | F: +43 1 5337071 | office@oehv.at | www.oehv.at

FÜR EINE STARKE HOTELLERIE.



Checkliste

Um die Planung für den Ernstfall zu erleichtern, haben wir nachstehend eine Checkliste mit den wichtigsten Aufgaben, die es zu berücksichtigen gibt, zusammengestellt.

Aufgabe	Ansprechperson	Erledigt
Management		
Blackout-Verantwortliche:r im Betrieb festlegen		
Aufgabenliste für jeweilige Abteilung		
Mitarbeiter:innen-Sensibilisierung zur Erhöhung der Eigenvorsorge		
Mitarbeiter:innen über geplante Abläufe informieren und vorbereiten		
Detaillierte Dienstpläne bei Blackout ausarbeiten		
Krisenspeiseplan/-versorgung vorbereiten		
Informationen zu den Vorkehrungen in der Gemeinde einholen		
Treffpunkte vereinbaren		
Auto sollte immer mind. zur Hälfte getankt sein		
Verletzungsgefahren im Betrieb identifizieren & reduzieren		
Analoge Anwesenheitsliste (Team, Gäste) führen		
Wetterabhängige Maßnahmen		

Österreichische Hotelierversammlung

Hofburg, 1010 Wien, Austria

T: +43 1 5330952-0 | F: +43 1 5337071 | office@oehv.at | www.oehv.at

FÜR EINE STARKE HOTELLERIE.



Aufgabe	Ansprechperson	Erledigt
Kommunikation		
Batteriebetriebenes Radio		
Ausreichend Batterien vorhanden		
Innerbetriebliche Kommunikation abklären		
Klare Aufgabenverteilung		
Kontakt halten		
Kommunikation mit (fremdsprachigen) Mitarbeiter:innen bedenken		
Kommunikation mit (fremdsprachigen) Gästen bedenken		
Alle Informationen auf Fremdsprachen vorhanden?		
Verpflegung		
Haltbare Lebensmittel für 14 Tage vorhanden?		
Lebensmittel für Team		
Lebensmittel für Gäste		
Lebensmittel für Nachbarn, Familie, etc.		
Wasser (Empfehlung: pro Person/Tag 2 l)		
Trinkwasserlager zugänglich?		
Gaskocher, Griller, Brennpaste vorhanden		
Kühlschränke kontrollieren, bei Bedarf abtauen & Lebensmittel verwerten		
Lagerbestände auffüllen (haltbare Lebensmittel)		
Regelmäßige Kontrolle!		

Österreichische Hotelliervereinigung

Hofburg, 1010 Wien, Austria

T: +43 1 5330952-0 | F: +43 1 5337071 | office@oehv.at | www.oehv.at

FÜR EINE STARKE HOTELLERIE.



Aufgabe	Ansprechperson	Erledigt
Sonstiges		
Erste-Hilfe-Ausrüstung vorhanden		
Erste-Hilfe-Ausrüstung in Ordnung? Kann richtige Anwendung garantiert werden?		
Taschen- oder Stirnlampen vorhanden		
Feuerlöscher, Kohlenmonoxid-Melder vorhanden & funktionieren?		
Müllsäcke & Entsorgung/Lagerung		
Hygieneartikel		
Bargeld vorhanden?		
Medikamente (Lagerung, Vorrat)		
Richtige Lagerung der Medikamente so gut wie möglich garantieren		
Aufzugsnotbefreiung		

Österreichische Hotelliervereinigung

Hofburg, 1010 Wien, Austria

T: +43 1 5330952-0 | F: +43 1 5337071 | office@oehv.at | www.oehv.at

FÜR EINE STARKE HOTELLERIE.



Weiterführende Informationen & Quellen

- www.saurugg.net/oebh, <https://www.saurugg.net/katastrophenwinter22>
Sicherheitspolitische Jahresvorschau 2020, 2021 und 2022
- aktuelle Analyse: www.saurugg.net/katastrophenwinter22
- Details unter www.saurugg.net/blackout
- Studie „Wie robust sind die Österreichischen Lieferketten?“ des Complexity Science Hub Vienna vom Juni 2020
- Sicherheitspolitische Jahresvorschau 2020, 2021 und 2022 des Bundesheeres:
www.saurugg.net/oebh
- Hintergründe und Details unter www.saurugg.net/blackout
- <https://www.krisenfit.jetzt/>

MACH MIT!
ÖSTERREICH WIRD KRISEN *fit!*

Österreichische Hotelierversammlung
Hofburg, 1010 Wien, Austria

T: +43 1 5330952-0 | F: +43 1 5337071 | office@oehv.at | www.oehv.at

FÜR EINE STARKE HOTELLERIE.