

De gevolgen van brand kunnen enorm zijn

► Een brand kan snel heel groot worden. Bijvoorbeeld door versiering die vlamvat of een vlam in de (frituur)pan. De gevolgen kunnen enorm zijn. Allereerst voor de veiligheid van uw gasten en uw medewerkers, maar denk ook aan de schade en de periode waarin alle schade hersteld moet worden. Dit kan soms een sluiting van maanden betekenen. Neem daarom zelf maatregelen om de brandveiligheid in uw horecagelegenheid te vergroten.

► Algemeen

- Zorg dat vluchtroutes toegankelijk zijn en houd deuren en trappen in vluchtroutes vrij van obstakels.
- Ga in de vergunningen na of er in uw pand brand- of rookwerende scheidingen zijn en zorg dat deuren in deze scheidingen niet open blijven staan.
- Houd de buitenzijde van de nooduitgang vrij van obstakels.
- Zorg dat brandblussers, de vluchtrouteaanduiding en handbrandmelders zichtbaar, bereikbaar en bruikbaar zijn.
- Oefen de ontruimingsprocedure met medewerkers en/of uw BHV-organisatie.
- Als er meerdere horecazaken bij u in de buurt zijn, maak dan gezamenlijk afspraken over assistentie bij brand. Bijvoorbeeld over ondersteuning bij alarmering, ontruiming en het vrijmaken van de aanrijroute voor de hulpdiensten.

► Versieringen

- Kies altijd voor onbrandbare of moeilijk brandbare versieringen. Op de verpakking is dat aangegeven met NEN 6064 of NEN-EN13501-1.
- Hang versieringen zo op, dat niemand er tegenaan kan lopen.
- Zorg ervoor dat versieringen niet in aanraking kunnen komen met verlichting en apparaten die warm worden.
- Hang versieringen op met ijzerdraad, dan valt het bij brand niet snel naar beneden.
- Gebruik nooit natuurlijk dennengroen want dit is zeer brandbaar (kijk voor meer informatie over brandveilige (kerst)versieringen op brandweer.nl).

► Elektrische verlichting

- Gebruik alleen goedgekeurde verlichting, bijvoorbeeld met KEMA-keur.
- Controleer voor gebruik of de bedrading en stop-contacten onbeschadigd zijn.
- Gebruik een onbeschadigd verlengsnoer en leg dat zo neer dat niemand erover kan struikelen.
- Plak bekabeling die over de vloer loopt met stevige tape vast.
- Rol kabelhaspels bij gebruik altijd helemaal af in verband met hitteopbouw en smeltgevaar.
- Koppel geen verlengsnoeren aan elkaar.
- Plaats verlichting die warm wordt nooit in de buurt van brandbare materialen.
- Schakel de verlichting en opladers altijd uit wanneer u weggaat.

- Houd toezicht op het aantal personen dat gelijktijdig aanwezig mag zijn.
- Beveilig uw bedrijf niet alleen tegen inbraak, maar ook tegen brand. Een combinatie van een inbraak- en brandbeveiligingsinstallatie is technisch mogelijk.
- Maak een back-up van uw bedrijfsmatige administratie en bewaar deze buiten uw onderneming, zodat deze bij brand behouden blijft.



► Kaarsen

- Zet kaarsen altijd in een stevige houder op een vlakke ondergrond.
- Gebruik geen houders van plastic, hout of ander brandbaar materiaal.
- Zet kaarsen niet dicht bij een warmtebron om te voorkomen dat ze zacht worden en ombuigen.
- Houd kaarsen uit de buurt van andere brandbare materialen, zoals gordijnen.
- Steek kaarsen in kerststukjes niet aan. Gebruik daarvoor elektrische kaarsen.

► Roken

- Gebruik geschikte asbakken, bijvoorbeeld asbakken met een dubbele rand of vlamdovende asbakken.
- Maak gebruik van een asverzamelaar om de asbakken veilig te legen.

Brandveilige horeca

In deze folder...

De gevolgen van een brand en rook kunnen groot zijn. Brandveiligheid begint bij uzelf. In deze folder leest u welke maatregelen u als horecaondernemer zelf kunt treffen om de brandveiligheid te vergroten.

www.brandweer.nl

Deze brochure is tot stand gekomen in samenwerking met KONINKLIJKE HORECA NEDERLAND.



► Gebruik van de keuken

- Wees alert op vlam in de pan. Zorg dat de keuken tijdens het koken altijd bemand is.
- Loop nooit met een hete frituurpan met olie.
- Voorzie frituurpannen van een thermostaat om oververhitting te voorkomen.
- Zorg dat apparaten met een ventilator hun warmte kwijt kunnen.
- Maak de filters van de afzuiging regelmatig schoon zodat bij een vlam in de pan de brand niet doorslaat in de afzuigkap als gevolg van vervuiling.
- Sluit een afzuigkanaal altijd aan met vlakke buis, nooit met flexibele slangen.
- Een vlam in de pan doof je het beste met een passende deksel. Leg deze van je af op de pan en laat de pan tenminste een uur afkoelen. Niet alle blusdekens en brandblussers zijn geschikt om een vlam in de pan te doven. Gebruik ook nooit water, daardoor kan een steekvlam ontstaan!

► Overig

- Sla geen brandbare materialen op aan de buitenzijde van het gebouw.
- Plaats afvalcontainers nooit tegen de buitengevel.
- Gebruik alleen stalen afvalcontainers voor opslag buiten als deze zich in de nabijheid van het gebouw bevinden.
- Wees voorzichtig bij het uitvoeren van brandgevaarlijke werkzaamheden, zoals lassen of dakdekken.
- Knutsel niet zelf aan gasinstallaties of elektrische installaties, maar laat dit uitvoeren door een erkend bedrijf.
- Maak elke avond een sluitronde en controleer het volledige gebouw, inclusief de kelder en hoger gelegen bouwlagen, op brandveiligheid. Controleer of alle apparaten uit zijn en kaarsen gedoofd.
- Wacht na het doven van kaarsen altijd een kwartier voor het verlaten van het bedrijf om zeker te weten dat ze uit zijn.
- Gebruik wasmachines en drogers alleen aan als er iemand aanwezig is, zodat bij het ontstaan van eventuele brand snel actie ondernomen kan worden. Bijvoorbeeld een bluspoging (als de brand klein is) of het bellen van de brandweer.

► En dan is er ineens toch brand

In de horeca is het risico op brand aanzienlijk. Met name in keukens waar gas, open vuur, hete olie en brandbare stoffen aanwezig zijn. Een brand in een horecagelegenheid leidt regelmatig tot een totaalverlies van het pand. Dit komt mede doordat horecapanden vaak 'open' van opzet zijn, met grotere ruimtes. Ook is de inrichting van horecagelegenheden brandbaar door aanwezigheid van veel textiel (zoals tafelkleden) alcohol, meubilair en emballage. Een beginnende brand zal dan ook al gauw leiden tot een grote, oncontroleerbare brand. Vaak heeft u maar drie minuten de tijd om het pand veilig te verlaten. Totdat de brandweer er is, bent u volledig op uzelf aangewezen. Zorg dus dat u weet wat u moet doen als er brand uitbreekt. Vergeet nooit: rook is giftig en werkt desoriënterend.

► Wat te doen?

- Blijf kalm.
- Waarschuw alle aanwezigen.
- Start de ontruimingsprocedure en controleer of iedereen buiten is, check daarbij ook de ruimtes als toiletten, kelder en personeelsruimtes.
- Houd deuren en ramen gesloten en sluit deuren achter u.
- Blijf bij rookontwikkeling dicht bij de vloer.
- Bel 112 en geef het volledige adres door. Geef ook aan of er gewonden zijn, of het gebouw ontruimd is, wat er brandt en op welke verdieping.
- Sluit indien dit veilig kan elektriciteit en gas af.
- Waarschuw eventuele aanwezigen in de panden naast en/of boven uw horecapand.
- Wacht buiten de hulpdiensten op en zorg voor een vrije doorgang.

► Fonduen, gourmetten en steengrillen

- Gebruik een niet-brandbaar onderblad, liefst met opstaande randen.
- Pas op met gebruik van gel- en spiritusbranders. Vul de branders nooit in de nabijheid van gasten en laat de branders eerst afkoelen. Let op: een spiritusvlam is nagenoeg onzichtbaar!
- Houd een passende deksel bij de hand want ook bij fonduen kan de vlam in de pan slaan.
- Wijs gasten op het gevaar van losse kleding bij open vuur.

► Terrasverwarming

- Hang de terrasverwarming op de door de leverancier voorgeschreven hoogte.
- Zorg voor voldoende afstand tussen gevelverwarming en het plafond of de zonneluifel. Gebruik eventueel een hitteschild.
- Laat gasgestookte gevelverwarming plaatsen en onderhouden door een erkend bedrijf.
- Gebruik geen gasgestookte terrasverwarming in een gesloten ruimte.
- Plaats in de nabijheid van gasflessen een klein blusmiddel van minimaal zes liter of zes kilo.



Brandveilige horeca

Tips voor restaurants en cafés

