

Vägg i vägg och ovanför restaurangen ligger hotellet X. Ett hotell i tre våningar som innehåller 50 gästrum. Vid tillfället var 29 gästrum uthyrd, men endast 11 gäster fanns inne på hotellet vid branden.

Första räddningsstyrkan station A blir anvisade att köra till restaurangen, varifrån en kraftig rökutveckling kan iakttagas redan under framkörningen. Klockan 20.51 påbörjas insatsen från gårdssidan, branden har brutit genom köksfönstret och hotar starkt att sprida sig till ovanliggande hotellrum. Rökdykarna konstaterar att det brinner i direkt anslutning till köksspisens, vilken drivs med stadsgas, samt att branden har fått ett rejält fäste i imkanalen ovanför spisen. Samtidigt har maskinstegen manövrerats till X-gatan, varifrån man kontrollerar taksektionen där imkanalens utvändiga spiroför mynnar. Brandröken har även letat sig in till hotellet, vars personal på ett föredömligt sätt har evakuerat samtliga hotellgäster. Ett par rum måste dock undersökas av rökdykare efter som hotellkorridoren blivit så fylld av rök att den egna personalen inte kan ta sig dit. Hotellrummen rakt ovanför restaurangköket blev mest utsatta av brandgaserna.

Enligt uppgift satt restaurangpersonalen i matsalen och åt när man varseblev branden i köket. Det brann på köksspisens, sannolikt hade något kärl kvarglömts på gaslågan. Man gjorde ett släckförsök med hjälp av restaurangens pulversläckare, detta visade sig dock vara en omöjlig uppgift då lågorna redan fått fäste i den ovanliggande köksfläkten och dess imkanal. När fettlagret i imkanalen väl antänts fanns det inte en chans att komma åt branden med en handbrandsläckare. Utan tvekan var det ett ymnigt fettlager i imkanalen som deltog i brandförloppet. Det var förresten inte bara i kanalen som det fanns fett, enligt rökdykarna var köksgolvet så fettindränkt att man hela tiden riskerade att slinta omkull. När man skulle flytta kylskåpet så gled detta som på is på det oljade golvet. Hela innertaket kring imkanalen måste friläggas för att förhindra en brandspridning upp i trossbotten. Här blev också värmekameran ett måste, en vidare spridning upp genom tak och väggar hade blivit förödande för hotellet, ja hela fastigheten var hotad. Dessbättre lyckades man avvärja en befarad spridning i byggkonstruktionen.

Denna typ av bränder är dessvärre allt för vanliga, en inte allt för märkvärdig brand på köksspisens vilken resulterar i en omfattande skada på både restaurangkök och på byggnaden i övrigt. Oftast inträffar branden när det inte finns någon ansvarig i köket, som i detta fall då personalen fanns i matsalen. Trots denna personalförvar i köket har det i de flesta fallen ändå stått oljekastruller o dyl. på den distinkta gaslågan. När så branden är ett faktum finns det ingen där som kan ingripa. Stundtals är också släckkunskaperna så bristfälliga att man inte ens vet hur man skall ingripa vid ett tillbud. Dessutom saknas många gånger erforderlig släckutrustning i form av handbrandsläckare vid köksspisens.

Som sagt, fläkt och kanalsystem hade ett ”inte försumbart” lager av brännbart fett, vilket i allra högsta grad bidrog till brandförloppet. Hur ofta har restaurangkökets imkanaler rengjorts? Enligt uppgift skall dessa kanaler rengöras tre gånger om året. Den aktuella installationen rengjordes, eller sotades, senast den xx-xx-xx. Med tanke på de iakttagelser som gjordes, och som entydigt pekade på att allt för mycket fett deltog i branden, ställer man sig tveksam till de långa intervallerna mellan sotningarna. Dessutom kan man ju fråga sig hur rent det kan bli i kanalen vid en sådan sotning? Kommer man verkligen åt fettlagret i hela kanalen? Här uppenbarligen inte, och i annat fall är ju det för gles mellan sotningarna!

Vid mina samtal med hotellansvarig berättade denne att han flera gånger anmärkt på restaurangkökets skötsel. Matoset trängde markant in till hotelldelen, om detta berodde på brister i brandsektioneringar, eller det helt enkelt var ett ventilationsproblem har man inte fått något grepp om. Uppenbarligen finns det brister som måste åtgärdas, något som dessutom framgår av det senaste brandsyneprotokollet över objektet.

Och, det måste åter sägas, kvinnan som skötte hotellreceptionen under brandkvällen gjorde ett utomordentligt arbete. Hon såg personligen till att samtliga gäster evakuerades, och att dessa också hänvisades till speciella uppsamlingsplatser. Ett arbete som verkligen underlättade räddningspersonalens arbete. Heder åt denna kvinna!

Uppenbarligen bör sotningsfrekvensen ses över när det gäller restaurangkök av ovanstående kaliber.

Restaurangköket är, liksom de flesta restaurangkök, utrustat med stadsgasdriven gasspis. En önskan från gasjouren är att dess personal alltid larmas vid bränder där stadsgas finns installerad. Detta är ju naturligtvis en ren säkerhetsfråga, den bör tycker jag behandlas med automatik av Larm-AC. Givetvis är detta även en högprioriterad fråga för räddningsledaren, men kan glömmas bort under de inledande hektiska räddnings-minuterna. Därför bör all inblandad personal fundera på problematiken; finns det stadsgas i objektet?

Problemet med rökspridningen från restaurangköket till hotelldelen bör också få en framgent hög prioritering.