

Thairestaurang på X-gatan åter drabbad av en köksbrand, onsdagen den xx-xx-xx klockan 10.32. När räddningsstyrkan anlände till restaurangen, klockan 10.42, hade brandens släckts av innehavaren med hjälp kökets brandsläckare.

Enligt den kvinnliga innehavaren antändes wokpannan, som stod under uppvärmning på gaslågan. Pannan innehöll bl.a. matolja som brann med höga lågor rakt upp i fläktkåpan, där imkanalen och en lysrörsarmatur blev utsatta. Av brandbilden att döma har elden i inledningsskedet varit dramatisk. Utan tvekan har kvinnans snabba insats haft en avgörande betydelse på brandförloppet, med kökets kolsyresläckare lyckades hon slå ner lågorna. Som framgår av bilderna har elden kraftigt påverkat imkanal och lysrörsarmatur. Armaturens plastkåpa hade smält ner och hängde i sotiga strängar ner över gasspisen. Trots detta pågick det fortfarande matlagning på samma spis vid min platsundersökning ett par timmar efter branden. Flera gäster fanns då också i restaurangens matsal.

Åter inträffar det således en brand i samma restaurangkök, och åter är brandorsaken densamma, en wokpannas oljiga innehåll antändes. Vid den förra branden, som inträffade den yy-yy-yy, blev skadorna av betydligt större omfattning, mycket beroende på att den dåvarande imkanalen var indränkt med fett. Nu är imkanalen av en annan konstruktion, och med en helt annan dragning mot takfläkten. Dessutom mindre indränkt med fett. Imkanal och filter nyinstallerat. Så även den utvändigt dragna kanalen mot takfläkten. Här har också det tidigare fönstret satts igen, vilket i sin tur har gjort hotellrummet rakt ovanför betydligt säkrare.

För andra gången inom loppet av ett halvår brinner det i samma restaurangkök, det är synnerligen illavarslande. Illavarslande är det också att det är i stort sett samma procedur som föregår branden, en wokpanna som lämnas utan tillsyn på spisen. Om någon invänder mot uttrycket lämnas utan tillsyn, och menar att detta sker regelbundet i våra restaurangkök, så vill jag trots allt framhärda att alldeles för många bränder och tillbud sker under användandet av wokpannan. Enligt min erfarenhet så bör inte dessa lämnas utan uppsikt på spisens gaslåga, i varje fall inte utan att det finns en självutlösande kolsyresprinkler ovanför spisen. Vad kommer det sig att wokpannan är så flitigt förekommande vid köksbränder i restauranger?

Man måste onekligen ha en viss förståelse för att personalen på det intill- och ovanpåliggande hotellet är oroliga. Förra gången fick hotellet utrymmas, dessbättre fanns det bara elva gäster på hotellet vid det tillfället. Hotellet har femtio gästrum. Restaurangen har ju också en nattklubbsdel, varför man har anledning att förutsätta köksaktiviteter även in på småtimmarna. En brand i restaurangköket nattetid, och med sovande hotellgäster på de ovanliggande våningarna, är ju knappast någon önskvärd situation.

Vid förra branden framkom det att sotningen av kökskanalen skulle utföras tre gånger om året. Vi kunde då, av brandskadan, sluta oss till att den aktuella imkanalen var belagd med ett rejält lager fett. Med tanke på den typ av matlagning som sker på restaurangen borde nog en rengöring ske oftare. Den gamla installationen var väl heller inte den lättaste att befria från fett och sot. Hur kunde man komma åt hela kanalen, jag såg då inga inspektionsluckor. Den ny imkanalen med dess filter, och anslutning till den yttre väggfasta kanalen ger onekligen ett homogent intryck. Enligt vad som framkom vid mitt samtal med restauranginnehavarskan så hade inte någon besiktning av den nya installationen utförts av skorstensfejaren. Är inte detta ett krav?

Sammanfattning. Enligt tidigare brandsyneprotokoll har det gjorts en hel del anmärkningar, både på sektioneringar och på ventilationen. I dag bör man se över brandskyddsproblematiken än en gång, både verksamhetsmässigt och byggnadstekniskt.

