

ANLEDNING TILL UNDERSÖKNING

Brand i hotell/restaurang.

UNDERSÖKNINGEN UTFÖRD AV

Kjell Wahling, brandförsvaret.

UPPLYSNING OM BRANDEN

Den xx-xx-xx kl. 01.25 inkom automatiskt brandlarm om brand på hotellet X. Någon minut senare inkom även telefonlarm där det klart framkom att det var rökutveckling i hotellet. Vid brandförsvarets ankomst var entréhallen med intilliggande restaurang och bar rökfylld.

BYGGNADSTEKNISK BESKRIVNING

Byggnaden utgörs av en byggnad i fyra plan, och inrymmer hotell med restaurang i markplan. Restaurangen och hotellet är skyddat med automatiskt brandlarm med rökdetektorer. Våningsplanet innehållande reception och restaurang rökfylldes vid branden, men det medförde inget större problem vid denna händelse.

BRANDFÖRLOPPET

Branden hade startat i en korg av trä som innehöll ca 100 servetter. En tung malmjusstake låg ner över servethållaren som antänts. Angränsande vägg och en stol intill hade fått kolningsskador. En relativt kraftig rökutveckling fyllde hela våningsplanet och hotade att sprida sig till trapphusen. Personalen hade inte påbörjat någon utrymning vid brandförsvarets ankomst. Rökdykare gick in och släckte snabbt branden och röken vädrades ut. Branden var av allt att döma anlagt, då den tunga malmstaken inte av sig själv hade kunnat välta, då den stod på ett stabilt underlag. Personalen försökte släcka med en handbrandsläckare men misslyckades på grund av rökutvecklingen. Rökutvecklingen spred sig till restauranglokalen och i hotellets nedre plan. Det automatiska brandlarmet utlöstes snabbt via rökdetektorer som var placerade straxt intill brandplatsen.

UNDERSÖKNINGEN

Undersökningen påbörjades redan under pågående räddningsinsats, och fortsatte dagen efter. Vittnen kunde höras på platsen, och lokalen fotodokumenterades.

SLUTSATS

Hotellgästerna är ofta svåra att motivera till att påbörja en utrymning då något hot till en början inte kunde märkas högre upp i hotellet. Ytterligare en brand som visar betydelsen av automatisk vattensprinkler i publika lokaler. Hade sprinkler funnits, hade branden snabbt kunna slås ner och rökskadorna kunnat minimeras. Resultatet av att restaurangpersonalen inte var tillräckligt utbildad i brandskydd framgår med stor tydlighet. Vikten av fortlöpande utbildning av samtlig personal på hotell, restauranger och övriga publika lokaler kan inte nog betonas. Lättillgängliga larmrutiner och handlingsplaner underlättar en ofta stressad situation.