



# PROAKTIVT BRANDSKYDD

Ett systematiskt brandskyddsarbete (SBA) har väl knappast undgått något företag. De åtgärder man som företag vidtar är givetvis både tekniska och organisatoriska, en kvalitetssäkring. Liksom att lika systematiskt införa rutiner som alla medarbetare känner till och tillämpar. En viktig process som är lönsam för företaget och ännu viktigare för att få ner brandolyckor.

TEXT EVA LINDELIUS

**D**et krävs en vältrimmad process för att förebygga, hindra och begränsa de omfattande skador som bränder kan orsaka. Omfattningen och innehållet i SBA bestäms av hur riskerna i verksamheten ser ut och vilka behov man har i praktiken. Dokumentation ska vara tillräcklig för att säkerställa underhåll och brandskyddsåtgärder. Uppdragslistan är lång: Som regel ska den innehålla brandskyddspolicy, verksamhets- och byggnadsbeskrivningar, riskinventering, regler och rutiner, handlings- och utbildningsplaner liksom dokument från egenkontrollen av brandskyddet.

Det är också viktigt att hela organisationen är medveten om risken och vilket ansvar man har i det löpande, förebyggande arbetet. Helt enkelt ett säkerhetsarbete som omfattar alla anställda.

Den gamla Räddningstjänstlagen ersattes 2003 av lagen om skydd mot olyckor. I den finns en skrivning om att alla byggnader och anläggningar ska ha, som det uttrycks, ett ”skäligen brandskydd”. I Statens räddningsverks författningssamling (SRVFS 2004:3) har Räddningsverket därefter gett sin tolkning, vilket resulterat i SBA. Det betyder att det bör finnas ett systematiskt brandskyddsarbete för alla byggnader, anpassat efter verksamheten.

I en större industri är SBA självklart mer omfattande än på en mindre arbetsplats. Glädjande nog minskar också antalet brandrelaterade utryckningar i Sverige.

Den senaste statistiken från MSB visar en minskning av antalet bränder i Sverige med två procent sedan 2014. Man räknar med att 57 procent av alla bränder som leder till insatser uppstår i bostäder och resterande i skolor, offentliga fastigheter och dylikt samt på industrier och andra företagsrelaterade byggnader. Under förrförra året genomfördes 9 500 insatser till bränder i byggnader. Det som framför allt minskade var bränder i fastigheter, där statistiken även räknar in industrier.

**SBA HAR BLIVIT** en viktig komponent för företagen, oavsett bransch. NSP – Nordic Service Partners – äger och driver ett 60-tal Burger King-, Kentucky Fried Chicken- och TGI Fridays-restauranger i Sverige och Danmark. Magnus Rehn Modin, business controller,



Peter Moll, brandmästare och kundansvarig för brandskyddstjänster hos Dafo Brand. Foto: Dafo Brand



Under 2015 genomfördes 9 500 insatser vid bränder i byggnader. Framför allt minskade antalet bränder i fastigheter, där statistiken även räknar in industrier.

Foto: Pixabay

# LÖNAR SIG I LÄNGDEN

understryker vikten av att ha ett pålitligt brandskydd överallt i verksamheten.

– Våra medarbetares och gästers säkerhet är det absolut viktigaste för oss. Vår verksamhet drivs av många unga människor som ofta är på sitt första arbete. Det ställer stora krav på oss som arbetsgivare att säkerställa att alla får en korrekt utbildning i säkerhetsfrågor. Vårt arbete med brandskydd består i dag av flera olika verktyg, där vårt SBA följs upp och dokumenteras av våra restaurangchefer på respektive restaurang. Från att tidigare mer fokuserat på de tekniska delarna – att utrustning servats på ett korrekt sätt, är vi nu även väldigt fokuserade på de organisatoriska delarna – att alla som arbetar i våra restauranger har rätt kunskap och erbjuds utbildningstjänster om så behövs.

– För oss var det viktigt att välja en leverantör som är lyhörd för våra önskemål, fortsätter Rehn Modin. Att ha gedigen erfarenhet och ett brett utbud av tjänster och produkter som kan täcka alla de behov vi har i våra restauranger.



NSP driver ett 60-tal snabbmatsrestauranger i Sverige och Danmark. Från att ha fokuserat på teknik i det systematiska brandskyddsarbetet, som korrekt underhåll av utrustningen, inriktar sig företaget nu också på organisatoriska delar.

Allt för att vi ska kunna arbeta med det vi är bäst på, nämligen att servera våra gäster god varm mat snabbt i rena lokaler. Det är oundgängligt för oss att vi har leverantörer som är specialister inom sina respektive områden. Just i NSP:s fall har man valt Dafo Brand AB som brandskyddsleverantör.

**PETER MOLL** är brandmästare och kundansvarig för brandskyddstjänster hos Dafo Brand. Han håller med om att specialisering och kundpassning är viktigt.

– Men lika väsentligt tycker jag det är att man som leverantör kan anpassa sina produkter och tjänster. Restauranger skiljer sig från andra verksamheter också för att man kan ha större utmaningar med till exempel fettavskiljning, stekbord och andra värmeytor. Kontor eller tjänstemannaföretag har andra utmaningar.

– För vår del är det därmed alltså en fråga om flexibilitet och lyhördhet, avslutar Peter Moll. //