



Gallagher

Insurance | Risk Management | Consulting

## Skadeförebyggande tips inom besöksnäringen

Det finns mycket du kan göra för att förebygga en skada. Här tipsar vi om några saker som kan vara bra att se över för att minska skaderisken i din verksamhet.

### Vanliga skadehändelser som du kan förebygga

#### Vattenskada

- Har du en automatisk avstängningsventil kopplad till din utrustning?
- Säker Vatten är en branschorganisation där du kan läsa om både krav och rekommendationer, samt hitta auktoriserade VVS installatörer

#### Brandskada

- Se över elinstallationer och sladdar regelbundet så att skador kan upptäckas i tid
- Finns brandlarm med rökdeckare kopplat till larmcentral?
- Finns rutiner om brand inträffar?
- Finns släcksystem för restaurangkök?

#### Inbrott

- Godkänt lås, hos SSF (Svenska Stöldskyddsföreningen) kan du läsa mer om detta
- Larm
- Tänk på att inbrottskyddskraven ska vara uppfyllda vid ett inbrott för att försäkringen ska gälla

### Övrigt som kan vara bra att tänka på

#### Kyl & frysskada

- Har du larmanläggning som indikerar eventuella temperaturförändringar?

#### Hyresavtalet

- Hur är hyresavtalet utformat?
- Se till att en tydlig gränsdragningslista för underhåll respektive ansvar vid skada finns så att du vet vad som gäller tex fast bekostad inredning

#### Leasingavtalet och andra avtal

- Har du egendom leasad bör du säkerställa vem som ska stå för försäkringen; du eller leasinggivaren?

#### Inventarieförteckning

- Det är alltid bra att ha fotografier på din verksamhet i fall olyckan skulle vara framme
- Lista över dina inventarier och dess värde

#### IT-frågor, back-up rutiner

- Hur ser avtalet ut med din IT-specialist?
- Har du back-up i egen regi – hur ofta? Säkerställ så att du har en bra rutin.



# Gallagher

Insurance | Risk Management | Consulting



## Egen beredskapsplan vid skada

- Vem ansvarar för att göra vad i händelse av en skada?

## Levande ljus

- “Du glömde väl inte att släcka ljusen?”

## Olika släcksystem och släckmedel

### Släcksystem för restaurangkök

Fritöser, stekbord och grillar är vanliga brandstiftare. Branden sprider sig också lätt till fett i imkåpa och ventilationskanal. Därför skyddas restaurangkök ofta med en släckanläggning. Vanligast är en automatisk släckanläggning med vätska som sprutas över den skyddade utrustningen.

### Koldioxidanläggningar för obemannade utrymmen

På samma sätt som inertgassystem släcker koldioxid genom att späda ut syrehalten. Koldioxid är en kondenserad gas och den kan därför sprutas längre och på den utrustning som ska skyddas. Men att släcka med koldioxid innebär livsfara, därför används det huvudsakligen som punktskydd och som rumsskydd för obemannade utrymmen.

### Släckmedel

Brandsläckare finns med olika släckmedel avsedda för olika användningsområden.

### Vatten

Släcker endast brand i fibrösa material (trä, naturfibertyger, papper m m).

### Skum

Släcker brand i alla typer av indredningsmaterial, kemikalier (trä, tyger, papper, plaster, oljor m m).

### Kolsyra

Släcker brand i elektriska utrustningar (datorer, kopiatorer m m), kemikalier, oljor m m.

### Pulver

Släcker alla typer av bränder. Pulver ger en kraftig nedskäpning vid användande och kan orsaka datahaverier, kraftigt slitage på mekanik m m.

### Släckvätska för fettbrand

Är avsedd enbart för fritöser, stekbord och annan utrustning där brand i matfett och matolja kan förekomma.

### Effektivitetsklassning

Brandsläckare klassas enligt en europeisk standard, SS EN3. En bokstavskod anger mot vilka brandtyper släckaren är lämplig. Hur effektiv släckaren är anges av en sifferkod. Ju högre effektklass desto effektivare släckare. Effektivitetsklassningen erhålls efter provning av släckeffekten mot standardiserade provbränder.