

VEILIGHEIDSEXPERT OVER NOODVERLICHTING, BHV EN ONTRUIMINGEN

Gasten en personeel vormen zwakste schakel bij brand

Van de ondernemers die wordt getroffen door brand, gaat 60 procent failliet. 'De mens blijft de zwakste schakel in brandveiligheid. Hoeveel we ook aan preventie en bouwkundige maatregelen doen, het gedrag van mensen blijft een probleem.' Bhv-specialist Alexander Borgstein stelt die zwakste schakel centraal.

ALS ik in een hotelkamer aankom, is het voor mij de gewoonste zaak van de wereld dat ik eerst de vluchtroute een keer loop', steekt Borgstein van wal. 'Natuurlijk staat die altijd aangegeven op een bordje aan de deur, maar vrijwel niemand neemt de moeite die route daadwerkelijk te lopen.'

Borgstein is gepokt en gemazeld in de wereld van bedrijfshulpverlening (bhv) en (brand)veiligheid en werkte dik twintig jaar als brandweer- en ambulanceprofessional. Hij is nu bezig een bedrijf te starten dat organisaties helpt de veiligheid te vergroten. 'De groene transparantverlichting - de poppetjes bij de nooduitgangen - zijn eigenlijk bedoeld voor oriëntatie vooraf. Maar vrijwel geen enkele gast kijkt bij binnenkomst om zich heen, laat staan dat hij weet waar de nooduitgangen zijn. Bovendien hangt de noodverlichting vaak tegen het plafond.' Nodazzle (zie kader) biedt dan bijvoorbeeld een oplossing. 'In combinatie met rookmelders in alle ruimtes is dat een goed product.'

Borgstein helpt ondernemers met het maken van een bedrijfsnoodplan. Iedere situatie is volgens hem anders: een kleine kroeg heeft andere risico's dan een grote discotheek en een kleine B&B heeft weer andere vereisten dan een groot hotel van tien verdiepingen en 250 kamers. 'Gelukkig is sinds 2007 de regelgeving aangepast, zodat het geen standaarddocument meer is, maar toegespitst op de specifieke risico's en situatie van een bedrijf. Een bedrijfsnoodplan is niet zomaar een papieren verplichting.



Een grote brand verwoestte begin juni restaurant Pan in De Lutte.

ting. Het vormt de basis voor de veiligheid van personeel én gast.' Bedenk als hotelier goed, dat de aansprakelijkheid van een ondernemer bij calamiteiten steeds groter wordt, met kans op strafrechtelijke vervolging en schadeclaims. Dat is de ene kant van de zaak, maar zo'n noodplan dient meer doelen. 'Het is ook een middel om te zorgen voor continuïteit in de organisatie na een calamiteit.'

Riscoscan

Voor het opstellen van een goed noodplan is een riscoscan nodig. 'Daarbij kijken we niet alleen naar het bedrijf zelf, maar ook naar de omgeving. De burens kunnen zorgen voor onveiligheid, net als de infrastructuur rondom het gebouw. De openings- en sluitingstijden zijn van belang, evenals de schoonmaaktijden en de bevoorradingsmomenten, om maar eens wat te noemen. Het gebouw, de ligging en de preventieve

maatregelen maken allemaal onderdeel uit van een goede risicobepaling.'

Goed opgeleid BHV-team

Daarnaast is een goed opgeleid en uitgerust team bedrijfshulpverleners (bhv'ers) wettelijk verplicht. Hoe groot dat team moet zijn en hoeveel er minimaal op het werk aanwezig dienen te zijn, verschilt ook weer per situatie. Voor kleine bedrijven met een laag risico geldt een minimum van één bhv'er. Daarnaast moet een bedrijf beschikken over voldoende veiligheidsmaterialen, zoals brandblussers, EHBO-koffers, oogdouches en eventueel een AED (Automatische Externe Defibrillator). Ook het overige personeel dient instructies te krijgen over veiligheidsregels, ontruimingsprocedures en de bhv-organisatie. 'En iets dat een noodzakelijk kwaad lijkt, maar belangrijk is: 'Er moet zeker eens per jaar een ontruimingsoefening plaatsvinden.'



Houd bij de brandmeldinstallatie een logboek bij.



Train personeel jaarlijks in ontruiming.

'Bhv is meer dan een verbandje leggen en een brandje blussen', benadrukt Borgstein. 'Ook bij reanimatie moet er binnen enkele minuten gestart worden met de hulpverlening. Het is dan ook zaak om in de horeca, waar veel met parttimekrachten gewerkt wordt, het arsenaal aan bhv'ers op orde te hebben.' Zelf geeft de veiligheidsspecialist ook bhv-trainingen. 'Een standaardcursus is een prima basis, maar een maatwerkopleiding, toegespitst op de bedrijfssituatie is veel waardevoller. Zo kunnen we ook veel beter kijken naar de preventieve maatregelen

en en procedures van het bedrijf. Bewustwording over veiligheid door het personeel in het algemeen en de bhv'ers in het bijzonder is een absolute must.'

Recente brandgevallen

'Ik ken de situaties ter plekke niet goed, maar kijk bijvoorbeeld eens naar de barman van Havana in Den Haag die begin juni vuur gebruikte bij het bereiden van cocktails. Of cafetaria De Weefkamer in Knegsel, waar brand in het afzuigstelsel ontstond tijdens het koken. In beide

gevallen gebeurde het op het moment dat de horecagelegenheden open waren. Dan moet er meteen een goed hulpplan in werking treden. Maar ook als er brand ontstaat buiten de openingstijden - zoals recent bij Chinees restaurant Pan in De Lutte - moet de situatie ter plekke duidelijk zijn. Met de juiste plattegronden en informatie kan de brandweer beter haar werk doen.'

Controle brandweer

Veiligheid blijft aandacht vragen, weet Borgstein. 'De brandweer constateert bij controles regelmatig overtredingen. Vooral rond kerst, carnaval of bijvoorbeeld het EK voetbal worden bij meer dan 60 procent van de bedrijven situaties gezien die niet in de haak zijn. Niet allemaal even erg, maar uiteindelijk kunnen ze wel leiden tot ernstige gevolgen.'

Naast de al genoemde zaken, ontbreekt het vaak aan een logboek bij de brandmeldinstallatie. Ook vluchtwegen zijn regelmatig toch gebarricadeerd of de vluchtdeuren werken niet afdoende. Klemmende deuren, tafels en stoelen die in de weg staan, of plantenbakken en fietsen. We komen het nog regelmatig tegen.'

Regeltjesland

Nederland is een regeltjesland, een land van bureaucratie. Borgstein: 'Veel ondernemers ervaren de regels rondom brandveiligheid als lastig, of overbodig. De overheid geeft steeds meer verantwoordelijkheid terug aan de ondernemer, maar het blijkt in de praktijk dat die er niet zorgvuldig mee kan omgaan. Want hoe de ondernemer het ook wendt of keert, hij blijft aansprakelijk en verplicht om zich aan de wetten en regels te houden.'

'Ja, veiligheid kost zeker geld. Maar toch kost een ongeval of een brand uiteindelijk veel meer!'

Slimme noodverlichting assisteert bij evacuatie

Bijna driekwart van alle hotelbranden ontstaat in de kamers en wordt veroorzaakt door gasten. Zo'n brand begint vrijwel altijd klein, bijvoorbeeld in de prullenbak. Maar al binnen een minuut kan er sprake zijn van een zogenaamde 'flashover', met temperaturen tot 1000 °C. In nog geen vijf minuten tijd kan een hele kamer in lichterlaaie staan. 'Kortom, iedere seconde telt', stelt Michael ten Wolde van Nodazzle. Zijn bedrijf won met de toepassing waarnaar het bedrijf is vernoemd, onlangs de Innovatieprijs Brandveiligheid 2012.

Vlak voor de zomervakantie 2011 werd Nodazzle gepresenteerd, zéker ook bestemd voor hotels. 'Met ons product gaan ten eerste de gasten vooruit. Zij krijgen meer veiligheid en comfort, ook in de kamers. Nodazzle is een nieuw soort nood- en evacuatieverlichting, dat gasten sneller naar buiten begeleidt bij rookontwikkeling. De vluchtroute wordt met rode verlichting aangegeven, die bovendien lager hangt dan reguliere systemen. Rook klimt immers omhoog. De nooduitgang is voor de duidelijkheid voorzien van groen licht.' De armaturen van Nodazzle Hotel zijn aangesloten op het lichtnet, maar in geval van stroomstoring kunnen ze terugvallen op een accu.

Er zijn natuurlijk ook brandvertragende producten op de markt. Zoals de wandbekleding van Vescom en The Collections (zie elders in deze uitgave). En Holzprof levert bijvoorbeeld Eco Brandvertrager. Een kleurloze vloeistof voor op houten bouwconstructies, dat vuur smooft en verbranding voorkomt.

