Brandveilige bakwagens en bak-kramen

Evenementen zonder bakwagens of bakkramen zijn zeldzaam. Het plaatsen van een bakwagen of bakkraam neemt voor een organisatie veelal de zorg uit handen als het gaat om het aanbieden van voedsel. Het plaatsen hiervan is niet zonder risico. In deze folder vindt u voorschriften en adviezen waarmee u deze risico's kunt verkleinen. Overleg met de eventuele ingehuurde partij is hiermee op zijn plaats.

Plaatsbepaling bakwagen en/of bakkraam

- Plaats bakwagens/bakkramen op een minimale afstand van 2 meter van andere tenten, bakwagens/bakkramen (waarin elektrisch gefrituurd wordt) of gebouwen.
- Plaats bakwagens/bakkramen voor frituren met gas-installatie op een minimale afstand van 5 meter van andere tenten, bakwagens/bakkramen of gebouwen.
- Zorg dat de toegangen en/of uitgangen van naburige bouwwerken of gebouwen bereikbaar blijven.
- Een kortere afstand is toegestaan bij een stenen gevel zonder raam (die 60 min brandwerend is).

Maatregelen brandpreventie

- Zorg dat de bakwagen of -kraam veilig is. De basis-constructie van de bakwagen of bakruimte moet van materiaal zijn vervaardigd dat bij verhitting niet on-middellijk vlam vat of bezwijkt.
- Zorg dat het bak- en braadtoestel niet gaat ontbranden door een goed functionerende thermostaat of thermo-koppel met een maximum ingestelde waarde van 200°C. Voor elektrisch verwarmde bakpannen en installaties geldt hetzelfde.
- Zorg dat elke bakwagen en/of -kraam een eigen, geschikt en goedgekeurd blusmiddel heeft met een inhoud van tenminste 6 kilogram of 6 liter blusstof.
- Bij verwarmingsapparatuur voor olie of vet hoort een goed passende en hanteerbare deksel of blusdeken aanwezig te zijn die de beginnende brand volledig kan afdekken. Let op: **Blussen met water is levensgevaarlijk.**
- Zorg dat aanwezige brandkranen en/of andere bluswater-voorzieningen altijd vrijgehouden worden.

Voorwaarden gebruik van gas

- Plaats gasflessen altijd rechtop en graaf ze niet in.
- Gasflessen, ook lege, moeten te allen tijde tegen omvallen worden beschermd.
- Zet de gasfles(sen) niet in een vluchtroute en altijd in een goed geventileerde ruimte. Plaats de gasfles bij voorkeur buiten en buiten het bereik van publiek.
- Plaats de gasfles niet in direct zonlicht of dicht bij een warmtebron, zoals een open vuur of kachel.
- Bij een gasfles gebruikt u een slang met een maximale lengte van 10 meter.
- Gasslangen moeten periodiek vakkundig gecontroleerd worden op slijtage, lekkage en beschadigingen.
- Er zijn verschillende soorten gas. Zorg dat de slang past bij het soort gas en kies een slang die voorzien is van een jaartal en de naam van de fabrikant.
- Bij het gebruik van meer dan de toegestane dagvoorraad van 125 liter waterinhoud moet u voldoen aan de eisen voor opslag. Hiervoor verwijzen wij u naar de PGS15.



Heeft u ook gedacht aan...

- Behoud het overzicht door de ruimtes waar gefrituurd wordt in oliën en vetten niet toegankelijk voor publiek te maken.
- Zorg dat er veilig gevlucht kan worden door zowel de bediener van het toestel als de bezoekers rondom bak- en braadwagens.
- Het opstellen van mobiele bakwagens in (tijdelijke) bouwwerken wordt afgeraden. Als dit wel het geval is, kan de brandweer de activiteit toetsen op veiligheid. Vraag om dit maatwerk advies bij de gemeente waar de activiteit plaatsvindt.

Besluit brandveilig gebruik en basishulpverlening overige plaatsen

De bovenstaande richtlijnen zijn niet uitputtend. Oordeel altijd zelf welke maatregelen u moet nemen om de (brand)veiligheid te waarborgen. Raadpleeg daarbij het Besluit brandveilig gebruik en basishulpverlening overige plaatsen (BGBOP).

Voor meer informatie kunt u terecht op **www.brandweer.nl**

BW-01-07-20 Dit is een uitgave van Brandweer Nederland • Vormgeving & illustraties: Jeanne design, Arnhem • Druk: De Bink, Leiden

Brandveilige foodtrucks

In deze folder...

Deze folder is tot stand gekomen om u te ondersteunen in de voorbereiding van het organiseren van een brandveilig evenement. In deze folder staan punten met algemene voorwaarden, veiligheidsafstanden en preventieve maatregelen die u dient toe te passen om als organisator op een brandveilige en verantwoordelijke manier tijdens uw evenement voedsel te kunnen bereiden. Door het uitwerken van de punten in deze folder en hier vervolgens invulling aan te geven in uw draaiboek of veiligheidsplan, doorloopt u uw vergunningsverleningsproces sneller om uiteindelijk tot een brandveilig evenement te komen.

Indien u specifieke vragen over brandveiligheid heeft, kunt u in uw aanvraag voor een vergunning hiervoor een bericht sturen naar uw gemeente of uw veiligheidsregio.

www.brandweer.nl/brandveiligheid

Brandveilig bakken & braden bij evenementen



BRANDWEER