



Preventievoorwaarden bedrijfsruimtes VvE Horeca

In uw gebouw is in een of meer ruimtes een horecabedrijf gevestigd. Om brand te voorkomen gelden onderstaande preventie-eisen voor deze ruimtes.

Als bij schade blijkt dat niet is voldaan aan deze eisen vervalt het recht op een uitkering van schade aan de ruimte waarin het horecabedrijf gevestigd is, tenzij u kunt bewijzen dat de schade niet is ontstaan of vergroot door het niet nakomen van deze verplichtingen.

Als in uw gebouw ook bedrijven uit andere branches zijn gevestigd, dan kunnen voor deze bedrijven andere preventie-eisen gelden. Naast Preventievoorwaarden bedrijfsruimtes VvE voor Horeca zijn er Preventievoorwaarden voor de branches Bouw, Detailhandel en Productie.

Preventie-eisen

Hieronder leest u aan welke preventie-eisen het horecabedrijf dat is gevestigd in uw gebouw moet voldoen voor de VvE Gebouwenverzekering.

Frituren

Als het bedrijf gebruik maakt van een bakwand of frituurinstallatie, moet die zijn voorzien van een goed werkende maximaalthermostaat en moeten de bijbehorende metalen deksels zich altijd binnen handbereik bevinden.

Afzuiginstallatie

De afzuiginstallatie moet voldoen aan de volgende eisen:

- ✓ Wanneer de afzuiginstallatie in gebruik is, moeten vetfilters, roosters of lamellen in de afzuigkap geplaatst zijn.
- ✓ Deze vetfilters, roosters of lamellen worden minimaal één keer in de week gereinigd of vervangen.
- ✓ Het afvoerkanaal en de afzuigmotor van de afzuiginstallatie worden minimaal één keer per jaar geïnspecteerd en zo nodig gereinigd door de leverancier of een hierin gespecialiseerd bedrijf. Reiniging hiervan is nodig als dit uit de inspectie blijkt. Bij schade moet u ons een bewijs overhandigen waaruit blijkt dat de inspectie en zo nodig reiniging niet langer dan een jaar geleden is uitgevoerd.
- ✓ De afzuiginstallatie is gemaakt van aluminium of staal. Dit geldt ook voor de kanalen van de afzuiginstallatie.
- ✓ De afzuiginstallatie heeft vast leidingwerk. Dat betekent dat de kanalen niet flexibel zijn en niet geribbeld zijn uitgevoerd.

Brandblusmiddelen

Als in de horecaruimte een professionele keuken aanwezig is, bevindt zich in dezelfde ruimte een vetbrandblusser (ABF) met een minimale capaciteit van 6 liter (of 2 x 3 liter) op een duidelijk zichtbare en goed bereikbare plaats.

De vetbrandblusser wordt ten minste één keer in de twee jaar gekeurd en onderhouden door een REOB-gecertificeerd onderhoudsbedrijf.

Rubberen gaslangen

Wordt in de horecaruimte gebruik gemaakt van keukenapparatuur met rubberen gaslangen, zoals een gasfornuis, wokbrander of oven? Dan moeten de rubberen gaslangen minimaal een keer in de vijf jaar worden vervangen, of eerder bij geconstateerde gebreken.

Afvalbakken

Het afval van het horecabedrijf dat buiten het gebouw wordt verzameld, bevindt zich uitsluitend in:

- ✓ afvalbakken en peukenverzamelaars die zijn vervaardigd van staal en voorzien van goed sluitende stalen (vlamdovende) deksels; of
- ✓ stalen afvalcontainers die zijn voorzien van goed sluitende stalen deksels en na sluitingstijd met een slot worden afgesloten.
- ✓ Niet stalen afvalcontainers zijn alleen toegestaan:
 - op een afgesloten terrein; of
 - op minimaal 10 meter van de gevel en verankerd met een slot zodat ze niet te verplaatsen zijn.