

Så använder du mallen: byt ut Bistro Ekens uppgifter mot era egna, stryk det som inte stämmer och lägg till era största risker (gasol, levande ljus, uteserveringens värmare). Håll policyn på en sida. Gå igenom den på ett personalmöte, datera och signera, och se över den vid årsronden. Radera den här rutan innan ni fastställer policyn.

Brandskyddspolicy för Bistro Eken AB (fiktivt exempel)

Vår ambition

Ingen ska skadas av brand hos Bistro Eken. Gäster och personal ska alltid kunna utrymma säkert, och verksamheten ska tåla en granskning av brandskyddet vilken dag som helst.

Brandskyddsansvarig

Restaurangchef Malin Ohlsson är brandskyddsansvarig och driver det systematiska brandskyddsarbetet. Kökschef Leo Sandberg är ersättare. Ansvaret enligt lagen om skydd mot olyckor ligger kvar hos Bistro Eken AB som verksamhetsutövare.

Så arbetar vi

Vi går egenkontrollrond varje månad, en större rond varje kvartal och en genomgång av hela SBA-pärmen varje år i januari. Anmärkningar skrivs alltid med åtgärd, ansvarig och datum i åtgärdsloggen.

Utbildning och övning

All ny personal får brandskyddsintroduktion första veckan: släckutrustning, utrymningsvägar och återsamlingsplats. Utrymningsövning genomförs minst en gång per år och dokumenteras med datum och deltagare.

Våra största risker

Fett i imkanalen, stekbord och fritös, levande ljus i serveringen samt laddning av elutrustning nattetid. Riskerna kontrolleras i månadsronden och imkanalen rengörs enligt avtal med intyg i pärmen.

Uppföljning och fastställande

Policyn ses över vid årsronden och vid större förändringar i verksamheten, till exempel ombyggnad eller byte av ansvarig.

Fastställd 10 januari 2026

Underskrift: _____

Malin Ohlsson, restaurangchef, Bistro Eken AB (org.nr 556677-8899)