Vedlegg F10

Tiltak: Bruksendring næring
Tiltakshaver: Nessetgården AS
Tiltaksadresse: Nessetveien 75, 1407 Vinterbro
Gbnr.: 113/31/0/0

SØK: Konsepthus AS | Tegnebua
Adresse: Gamle Hellvikvei 11, 1459 Nesodden
Kontaktperson: Jakob Bjøndal
Dato: 22.06.2026

REDEGJØRELSE FOR BRANN, BEREDSKAP OG SIKKERHET

Bruksendring næring

1. Bakgrunn og hjemmelsgrunnlag

Tiltaket gjelder bruksendring av eksisterende bygg på eiendom gnr./bnr. 113/31, Nessetveien 75 i Vinterbro, til serverings-/restaurantvirksomhet. Denne redegjørelsen beskriver de branntekniske forholdene på overordnet nivå og hvordan tiltaket skal oppfylle kravene i plan- og bygningsloven og byggteknisk forskrift (TEK17) kapittel 11 «Sikkerhet ved brann». Ved bruksendring som medfører at bygningen får forsamlings-/serveringsbruk, skal de delene av bygningen som omfattes oppfylle branntekniske krav for ny bruk. Detaljert dokumentasjon utarbeides i et eget brannkonsept av ansvarlig prosjekterende for brann (RIBr), basert på preaksepterte ytelser i veiledningen til TEK17 (VTEK17) eller ved analyse/fravik der dette er nødvendig i eldre bygning.

2. Risikoklasse (TEK17 § 11-2)

Serverings-/publikumsarealet henføres til risikoklasse 5. Dette følger av at lokalet er beregnet for personer som ikke nødvendigvis kjenner rømningsforholdene, og som ikke er beregnet for sporadisk personopphold eller overnatting. Personal-, kjøkken- og lagerarealer henføres til relevant risikoklasse etter faktisk bruk (kjøkken/personal i risikoklasse 1–2, lager etter brannbelastning). Risikoklassen legges til grunn for prosjektering og utførelse av rømning og redning.

3. Brannklasse (TEK17 § 11-3)

Brannklasse (BKL) fastsettes ut fra risikoklasse, antall etasjer og forutsatt personbelastning. Bygningen er i to etasjer med begrenset persontall, og forutsettes å havne i brannklasse 1.

4. Persontall og dimensjonering

Serveringsarealet planlegges med 29 sitteplasser for gjester, i tillegg til normalt 3 ansatte på vakt. Dimensjonerende persontall settes til minst antall sitteplasser pluss ansatte, dvs. om lag 32 personer. Persontallet er begrenset (godt under 150 personer), noe som gir et oversiktlig serveringslokale med moderate krav til rømningskapasitet.

5. Rømning og redning (TEK17 §§ 11-11 til 11-14)

Bygningen har gode forutsetninger for sikker rømning, med utganger direkte til terreng fra begge hovedplan:

- **Første etasje** har utgang via hovedinngangen i byggets sydside og via port mor hovedvei.
- **Andre etasje** (serveringsareal) har rømningsmulighet både via intern trapp til første etasje og via direkte utgang til terreng på baksiden av bygget, der terrenget ligger høyere. Dette gir grunnlag for to uavhengige rømningsveier fra serveringsarealet.
- **Loftet** benyttes kun til lager/oppbevaring, ikke for varig opphold; rømning herfra skjer via intern stige og vinduer.

Følgende ytelser legges til grunn i prosjekteringen:

- Fri bredde i rømningsvei minst 1,2 m, jf. krav for risikoklasse 5.
- Dører i rømningsvei skal kunne åpnes manuelt med ett grep og uten nøkkel, fortrinnsvis med panikkbeslag

etter NS-EN 1125 der persontall og forhold tilsier det.

- Ledesystem/markeringsskilt og nødlys i rømningsveiene, jf. krav til veifinningssystem i risikoklasse 5.
- Rømningslengder, dørbredder og kapasitet dimensjoneres etter faktisk persontall.

6. Tiltak for å påvirke rømnings- og redningstider (TEK17 § 11-12)

Byggverk beregnet for virksomhet i risikoklasse 5 skal ha automatisk brannalarmanlegg. Det installeres automatisk brannalarmanlegg med tilstrekkelig dekning.

Det etableres manuelt slokkeutstyr (brannslokkere/brannslange) tilpasset bruken.

7. Særskilt om kjøkken og automatisk slokkeanlegg

Kjøkken med varmebehandling (komfyr, grill, stekeinnretninger og eventuell frityr) gis nødvendige branntekniske tiltak:

- Det installeres automatisk slokkeanlegg over komfyr-/steke-/frityrsonen som også dekker ventilasjonshette med fettfilter og avtrekkskanal. Anlegget skal kunne utløses manuelt og skal ved aktivering automatisk koble fra energitilførsel (strøm/gass) og stoppe ventilasjonen. Anlegget prosjekteres etter regelverk for slokkeanlegg i kommersielle kjøkken (FG 1100-1) og serviceintervall hver 6. måned legges til grunn. Det plasseres håndslokker egnet for fettbrann på kjøkkenet, minimum 6 liter / brannklasse 75F etter NS-EN 3, samt brannteppe.

- Avtrekkshette og kanaler utføres rengjørbare, og det etableres rutine for jevnlig rengjøring, da fettavsetninger i ventilasjonen er en vesentlig brannspredningsvei.

7b. Organisatorisk brannsikkerhet

Serveringssteder følges opp etter brann- og eksplosjonsvernloven og forskrift om brannforebygging. Det vurderes om bygningen blir et særskilt brannobjekt. Virksomheten skal ha en brannvernleder med dokumentert opplæring, rutiner for rømning og slokking, jevnlige brannøvelser samt dokumentert kontroll og vedlikehold av branntekniske installasjoner (herunder service på slokkeanlegg). Ansvarsdelingen er normalt at eier ivaretar de bygningstekniske forholdene, mens drifter/leietaker ivaretar rutiner, opplæring og at rømningsveier holdes frie.

9. Tilrettelegging for manuell slokking og for rednings- og slokkemannskap (TEK17 §§ 11-16 og 11-17)

Eiendommen ligger i et etablert område langs Nessetveien med god kjøreatkomst for nødetatene fra offentlig veg. Det avsettes oppstillingsplass for brann-/redningskjøretøy i tilknytning til bygningen, og intern trafikk- og parkeringsløsning utformes slik at den ikke blokkerer atkomst for utrykningskjøretøy. Bygningen utstyres med manuelt slokkeutstyr lett tilgjengelig for ansatte.

10. Bruksendring i eldre/SEFRAK-registrert bygning

Bygningen er en eldre, SEFRAK-registrert trebygning. Branntekniske tiltak prosjekteres slik at de ivaretar sikkerheten samtidig som inngrep i bygningens kulturhistoriske eksteriør begrenses, jf. vedlegg F12.

11. Konklusjon

Tiltaket omfatter bruksendring av eksisterende bebyggelse til serveringsvirksomhet i risikoklasse 5 med begrenset persontall (ca. 32 personer). Bygningen har rømningsmuligheter direkte til terreng fra begge etasjer og gode forutsetninger for å oppfylle de branntekniske kravene i TEK17 kapittel 11. Nødvendige branntekniske tiltak – herunder rømningsveier, automatisk brannalarmanlegg, branncelle-/seksjonering, manuelt slokkeutstyr, eventuelt slokkeanlegg, samt tilrettelegging for brannvesenet utføres, slik at bygget får tilfredsstillende rømningsforhold, brannsikkerhet og sikkerhet for personer som oppholder seg i bygningen.