

CAND. MERC. STUDERENDE

Vintereksamen 2016-2017

Ordinær eksamen

Skriftlig prøve i: 420152E001 Videregående formueret

Varighed: 3 timer

Hjælpemidler: Alle

Opgave

Svaneke Badehotel, Bornholm, opført i 1925, gennemgik i 2016 en større renovering. Som led i renoveringen blev badehotellets køkken udstyret med en moderne "røgeovn" til at ryge badehotellets berømte "Bornholmersild". Røgeovnen, der kostede 150.000 kr., kom fra den anerkendte producent Deich fra Tyskland, og blev solgt af den danske importør LAN køkkenudstyr, Aarhus, direkte til hotellet. Røgeovnen anvendte savsmuld til at lave røg og kunne anvendes til rygning af forskellige fødevarer, f.eks. fisk og kød.

Mandag den 1. oktober 2016 klokken cirka 24:00 skulle køkkenchef Mads Madsen for første gang anvende ovnen, og satte – efter at have læst den samme dag modtagne instruktion til ovnen – 200 store sild til rygning i røgeovnen, hvorefter Mads tog hjem efter en lang arbejdsdag. Sildene skulle varmrøges ved 70 C° i 3 timer, hvorefter ovnen elektronisk dæmpedes til ca. 20 C°, hvorved sildene ville være klar til om morgenen klokken ca. 07:00.

På grund af en produktionsfejl i en termostat i røgeovnen blev varmelegemet alt for varmt, hvorfor der ca. kl. 02:00 udbrød brand i ovnen. Ilden bredte sig til resten af køkkenet og til hotellets festlokale, der lå lige ved siden af køkkenet. At branden ikke bredte sig yderligere skyldes kun, at en årvågen gæst på hotellet opdagede branden og straks alarmerede det lokale brandvæsen via hotellets eneste brandalarm, der var placeret i receptionen.

Ved branden opstod følgende skader på selve hotellet:

Køkken udbrændt – udbedringsudgifter i alt 2.000.000 kr. (inklusive en ny røgeovn).

Festlokale udbrændt – udbedringsudgifter i alt 1.000.000 kr.

Festlokalet var klar til brug igen mandag den 5. december 2016, og køkkenet mandag den 12. december 2016. Som følge af at hotellet ikke rådede over et køkken, havde man lejet et mobilt industrikøkken, der blev sat op uden for hotellet i den pågældende periode. Udgiften hertil androg 100.000 kr.

Man var endvidere nødsaget til at aflyse de arrangementer – blandt andet julefrokoster – der skulle have været afholdt i festlokalet, hvilket medførte et tab af profit på 200.000 kr.

Svaneke Badehotel – med badehotellets forsikringsselskab, der havde udbetalt erstatning, som medsagsøger – rettede nu alle disse 4 ovenstående krav mod LAN Køkkenudstyr, der afviste kravet med henvisning til kontrakten mellem parterne (gengivet i relevante uddrag i bilag 1 nedenfor). LAN Køkkenudstyr opfordrede Svaneke Badehotel til at rette kravene mod ovnproducenten Deich i Tyskland. Deich afviste ligeledes alle krav med henvisning til bagsiden af den danske instruktionsvejledning, der medfulgte ovnen (gengivet nedenfor i bilag 2).

Både LAN Køkkenudstyr og Deich henviste endvidere til, at brandens skader kunne have været begrænset, hvis Svaneke Badehotel havde sprinkleranlæg i køkkenet og røgalarm i festlokalet. Forelagt denne oplysning forhørte Svaneke Badehotel sig hos den rådgivende ingeniør, Bent Pedersen, der i foråret 2016 havde projekteret byggeriet. Svaneke Badehotel havde betalt 250.000 kr. for rådgivningen. Bent bedyrede, at det efter hans opfattelse *ikke* var et krav, at danske hotelbyggerier blev udstyret med sprinkleranlæg i køkkener eller røgalarm i festlokaler, ganske enkelt fordi dette ikke var foreskrevet i loven.

Bent henviste endvidere til den bekendtgørelse, der gjaldt for området, gengivet i relevant uddrag nedenfor (bilag 3). Bent henviste yderligere til, at brandmyndighederne i Svaneke – ubestridt mellem parterne – havde godkendt hotellets brandsikkerhedsudstyr i september 2016 uden bemærkninger. Efter brandmyndighedernes opfattelse gjaldt der ikke et krav om, at ældre bygninger nødvendigvis skulle have brandalarmer og sprinkleranlæg i de pågældende lokaler, idet reglerne på bygningens *opførelsestidspunkt* (i dette tilfælde 1925) og ikke *renoveringstidspunkt* var gældende for Svaneke Badehotel. Omvendt *kunne* hoteller godt vælge at sikre sig efter de regler der gælder for bygninger opført i 2016.

Svaneke Badehotel gjorde dog for en sikkerheds skyld sine erstatningskrav gældende mod Bent Pedersen. Man mente således, at ingeniøren skulle have inddraget retningslinjerne fra HORESTA og HOTREC i sin rådgivning (jf. nedenfor bilag 4), idet Svaneke Badehotel – i sammenhæng med bekendtgørelsens regler – i disse fandt støtte for, at Bent *burde* have projekteret køkkenet med et sprinklersystem og festlokalet med en røgalarm. Man henviste yderligere til, at Bent i forbindelse med arbejdet på et andet hotel på Fyn havde opfordret ejerne til at vælge denne løsning kort efter, at det berømte Svinkløv Badehotel natten til den 26. september 2016 var brændt ned til grunden.

Bent afviste, at han var forpligtet til at anbefale en sådan løsning, selvom Svinkløv Badehotel var brændt, og han efterfølgende havde anbefalet yderligere tiltag på et andet hotel, idet dette stadig ikke var et lovkrav, og idet han stadig ikke havde pligt til at anbefale sådanne løsninger til alle kunder. Det oplystes i øvrigt, at Svaneke Badehotels forsikringsselskab *ikke* havde krævet sprinkleranlæg opsat som betingelse for at tegne forsikring, men at man normalt krævede røgalarmer i festlokaler, soverum og gange. Forsikringsselskabet havde dog glemt at kræve røgalarm opsat i festlokalet i det konkrete tilfælde.

Endelig gjorde den gæst på hotellet, som opdagede branden, et krav gældende på 150.000 kr. for tabt arbejdsfortjeneste og svie og smerte. Han var ved sin indsats blevet forbrændt på begge arme.

Kravet gjorde han gældende over for både Svaneke Badehotel, LAN Køkkenudstyr, Deich og ingeniør Bent Pedersen. Ingen af parterne bestred selve tabsopgørelsen, men de afviste alle at være erstatningsansvarlige.

Alle parter var enige om, at dansk ret fandt anvendelse i relation til de opståede tvister.

Tag udførligt og begrundet stilling til tvisterne mellem parterne.

Bilag 1 – uddrag af kontrakt mellem LAN Køkkenudstyr og Svaneke Badehotel.

”§ 21. Erstatningsansvaret for fejl og mangler ved produktet, herunder skader, der opstår som en afledt følge af fejl og mangler ved produktet, erstattes med et beløb maksimalt svarende til produktets købspris.”

Bilag 2 – uddrag af instruktionsvejledning fra Deich Røgemaskiner:

”Ved brug af maskinen bør der altid være en kyndig fagperson til stede for at sikre det bedst mulige røgeresultat. Husk at holde øje med, om savsmulds mængden er korrekt for ikke at risikere overfyldning med efterfølgende brandfare. Det anbefales, at ovnen ikke efterlades tændt ubevogtet over længere tid, og at alle installationer stedse vedligeholdes og efterses for fejl og mangler, så der ikke opstår risiko for overophedning eller brand.”

Bilag 3:

Uddrag af *Bilag 1 fra Bekendtgørelse nr. 212 af 27/3.2008 (gældende) om driftsmæssige forskrifter for hoteller m.v., plejehjem, forsamlingslokaler, undervisningslokaler, daginstitutioner og butikker* udstedt i medfør af § 33, stk. 2, og § 70, stk. 4 og 5, i beredskabsloven, jf. lovbekendtgørelse nr. 137 af 1. marts 2004, samt efter bemyndigelse, jf. § 3, stk. 1, i Forsvarsministeriets bekendtgørelse nr. 174 af 25. februar 2008 om brandvænsforanstaltninger i hoteller m.v., plejehjem, forsamlingslokaler, undervisningslokaler, daginstitutioner og butikker:

”I køkkener skal der anbringes mindst 1 egnet håndildslukker, jf. pkt. 6.6, fortrinsvis ved udgangsdøren. Endvidere skal der i køkkener med frituregryder anbringes et brandtæppe ved udgangen fra lokalet (...)”

NB! Det kan ved opgavebesvarelsen lægges til grund, at bekendtgørelsen nævnt her i bilag 3 er den eneste relevante lovgivning, der gælder på området, og at bekendtgørelsen ikke indeholder yderligere forskrifter af relevans for opgaven.

Bilag 4:

Uddrag af HORESTA (Hotel-, Restaurant og Turismeerhvervets brancheorganisation) i samarbejde med HOTREC (Hotel Trade Associations of Europe) *”Retningslinjer for brandsikkerhed på europæiske hoteller” Et frivilligt værktøj til ledelse af brandsikkerhed på hoteller i Europa, gjort tilgængelig af HOTREC som information til dets nationale partnere og øvrige interesserede. Det er op til de nationale partnere at beslutte, om dette værktøj skal gøres tilgængelig for deres medlemmer og andre interesserede parter.”*

(...)

S2.1 Automatiske brandalarmer

S2.1.1 Der skal installeres en godkendt brandalarm på hotellet. Røgdetektorer (eller varmedetektorer, hvor røgdetektorer vil give falske alarmer, som f.eks. i køkkener) vil øge chancerne for, at en brand opdages hurtigere, og der kan afgives alarm. Derfor skal alarmeringssystemer ideelt set installeres i alle dele af hotellet, inkl. værelser og trapper.

(...)

S5 sprinklersystemer

S5.1 Automatiske sprinklersystemer er en effektiv måde at slukke en brand, eller i det mindste at holde den under kontrol, til brandvæsenet ankommer.

S5.2 Det giver en høj grad af sikkerhed, beskyttelse af bygningen og hotellet, og kan også have en direkte, positiv effekt på sikkerheden.

S5.3 Sprinklere kan installeres for at kompensere for mangler på områder som adgang for brandvæsenet, rumadskillelse, forlængede afstande til en nødudgang, røgstyring, for meget brandbart materiale eller et minimum af trappeopgange på eksisterende hoteller.

S5.4 På nye hoteller kan sprinklere anvendes som en del af et indbygget brandsikkerhedssystem, der giver mulighed for begrænsning af strukturens brandmodstand, rumadskillelser, afstande og adgang for brandvæsenet.

S5.5 Både på eksisterende og nye hoteller skal fordelene ved sprinklere undersøges som del af vurderingen for brandrisiko.

S5.6 Sprinklere skal være designet og installeret i overensstemmelse med lokale og internationale standarder.

S5.7 Mange af fordelene ved automatiske sprinklersystemer kan også opnås ved systemer med spray eller vandtåger. ”

(...)