

6.4 – Erläuterungen

BGN-Prämienverfahren

In der Gastronomie sind Unfälle mit Schnitt- und Stichverletzungen die zweithäufigste Unfallart. Eine der Ursachen sind herumliegende Messer, in die unbeabsichtigt hineingegriffen wird.

Prämienpunkte gibt es, wenn gerade nicht benutzte Messer für die Dauer der Schneidepause in eine sichere und hygienische Zwischenablage gesteckt werden. So können die Messer auch nicht vom Arbeitstisch runterfallen.

Die abgebildete Zwischenablage heißt Knife-Safe. Sie wurde für die BGN-Aktion „Schneiden ohne Risiko“ (www.bgn.de / Shortlink 1147) entwickelt und hat sich im betrieblichen Einsatz bewährt.



Knife-Safe

