

Prämienverfahren 2022 – Gastgewerbe

(noch einfacher geht es über das Extranet)

1 Anzahl der versicherten Personen

- 1.1 **WICHTIG:** Wie viele rechnerisch Vollbeschäftigte (Arbeitsstunden eigener Voll- und Teilzeitmitarbeiter, inkl. Überstunden, abzüglich Fehlzeiten geteilt durch 1.600 Std., kfm. gerundet) arbeiteten im Kalenderjahr 2022 in Ihrem Unternehmen?

2 Arbeitsschutz-Organisation (max. 44 Punkte)

- 2.1 Haben Sie im Betrieb mehr Ersthelfer bestellt und ausgebildet, als es nach der DGUV Vorschrift 1 "Grundsätze der Prävention" erforderlich wäre? **4P**
- 2.2 Ist in Ihrem Betrieb klar geregelt, dass sicherheitstechnische Mängel gemeldet werden müssen, wie die Meldung zu erfolgen hat und dass die Mängel behoben werden? **6P**
- 2.3 Haben Sie die Manipulation von Schutzeinrichtungen verboten und werden Verstöße geahndet? **6P**
- 2.4 Werden bei der Bestellung von Maschinen die Hersteller bzw. Lieferanten schriftlich aufgefordert, sichere Maschinen mit optimalen Schutzlösungen zu liefern, wodurch Manipulationen überflüssig werden? **2P**
- 2.5 Haben Sie die Arbeitsschutzorganisation Ihres Betriebes mit einem geeigneten Hilfsmittel (z. B. „GDA-ORGACheck“) systematisch überprüft und dies schriftlich dokumentiert oder haben Sie in Ihrem Betrieb ein Arbeitsschutz-Management-System eingerichtet, das durch ein Zertifikat oder eine vergleichbare Bescheinigung belegt wird? **10P**
- 2.6 Wurden bei der schriftlich dokumentierten Erstellung der Gefährdungsbeurteilung für die unterschiedlichen Tätigkeiten in Ihrem Unternehmen jeweils die betroffenen Beschäftigten aktiv einbezogen? **10P**
- 2.7 Werden die festgelegten Abläufe im Notfall mind. einmal jährlich mit Beschäftigten geübt? **6P**

3 Aus- und Fortbildung (max. 34 Punkte)

- 3.1 Haben Sie oder einer Ihrer Beschäftigten in den Jahren 2020 – 2022 an einem Web-Seminar der BGN teilgenommen? **10P**
- 3.2 Haben Sie oder einer Ihrer Beschäftigten in den Jahren 2020 – 2022 an einem Online-Seminar der BGN oder FSA (Forschungsgesellschaft für angewandte Systemsicherheit und Arbeitsmedizin) teilgenommen? **10P**
- 3.3 Haben Sie oder einer Ihrer Beschäftigten in den Jahren 2020 – 2022 an einem Informations- oder Fortbildungsseminar der BGN mit mindestens 4 Seminarstunden teilgenommen? **10P**
- 3.4 Haben Sie oder einer Ihrer Beschäftigten in den Jahren 2021 - 2022 einen Lernsnack der BGN genutzt? **4P**

4 Transport und Verkehr (max. 10 Punkte)

- 4.1 Haben mindestens 10% Ihrer Beschäftigten in den Jahren 2020 – 2022 an einem Fahrsicherheitstraining, einem Eco-Safety-Training oder einem Fahrradseminar teilgenommen? **6P**
- 4.2 Sind die Beschäftigten bzw. Fahrer anhand einer auf die betrieblichen Belange zugeschnittenen Betriebsanweisung zur Ladungssicherung unterwiesen? **4P**

5 Gesundheitsschutz und Ergonomie (max. 24 Punkte)

- 5.1 Haben Sie in den Jahren 2020 – 2022 die Medien und Hilfsmittel der aktuellen Hautschutzaktion „Deine Haut – Dein persönlicher Schutzanzug“ bei der BGN abgerufen und im Betrieb zum Einsatz gebracht? **10P**
- 5.2 Stehen Ihren Beschäftigten an Arbeitsplätzen höhenverstellbare Arbeitstische zur Verfügung oder ist die Höhe der Arbeitsfläche an den jeweiligen Beschäftigten individuell angepasst? **4P**
- 5.3 Wurden in den Jahren 2020 – 2022 technische Maßnahmen umgesetzt, die eine dauerhafte Reduzierung der manuell zu handhabenden Lasten zum Ergebnis hatten? **6P**



5.4 Wird eine konkrete Maßnahme der betrieblichen Gesundheitsförderung aus den Handlungsfeldern a) Suchtmittelkonsum, b) Ernährung / Betriebsverpflegung, c) Stressbewältigung / psychosoziale Belastungen oder d) Bewegungsgewohnheiten / arbeitsbedingte körperliche Belastungen vom Arbeitgeber gefördert? **4P**

6 Arbeitssicherheit (max. 40 Punkte)

6.1 Werden zum Aufschneiden von Kartonagen und ähnlichen Gebinden ausschließlich spezielle Sicherheitsmesser verwendet? **4P**

6.2 Haben mehr als die Hälfte aller Maschinen in Ihrem Unternehmen ein GS-Zeichen, ein DGUV-Test-Zeichen, ein Euro-Test-Zeichen oder ein BG-PrüfZert-Zeichen? **4P**

6.3 Werden Maßnahmen der vorbeugenden Instandhaltung umgesetzt und sind diese in einem Instandhaltungsplan dokumentiert? **8P**

6.4 Werden für Messer Zwischenablagen (z. B. knife-safe) zur Verfügung gestellt? **4P**

6.5 Wird den Beschäftigten ein geeignetes Schuhwerk (Mindestschutz gegen Sturzunfälle, Fußverletzungen und Haltungsschäden) kostenfrei angeboten? **10P**

6.6 Haben Sie alle im Betrieb verwendeten Leitern und Tritte in einem Leiterkataster erfasst und verwenden Sie dieses als Grundlage für die wiederkehrende Prüfung der Leitern? **6P**

6.7 Haben Sie sichergestellt, dass die wiederkehrende, sicherheitstechnische Prüfung Ihrer Flüssiggas- oder Getränkechankanlage durch eine zur Prüfung befähigte Person nach speziellen Prüfbescheinigungen bzw. Aufzeichnungen gemäß den im Erläuterungsbogen genannten DGUV Grundsätzen durchgeführt wird und die Anlage keine Mängel aufweist? **4P**

Bonusblock (max. 86 Punkte)

A Führen Sie nach Unfällen und Beinaheunfällen eine systematische Unfallanalyse durch und leisten so einen wesentlichen Beitrag zur Vision Zero – einer Welt ohne Arbeitsunfälle und arbeitsbedingten Erkrankungen? **10P**

B Haben Sie in den Jahren 2020 – 2022 erstmals einen von der BGN mit dem Präventionspreis ausgezeichneten Beitrag in Ihrem Betrieb umgesetzt? **10P**

C Hat sich Ihr Betrieb in den Jahren 2020 – 2022 an einem Modellprojekt der BGN beteiligt? **10P**

D Haben Sie für den Präventionspreis 2022 einen qualifizierten Beitrag eingereicht? **10P**

E Haben Sie im Betrieb in den Jahren 2020 – 2022 besondere Arbeitsschutzmaßnahmen getroffen (z. B. bauliche oder organisatorische Lösungen), um die Beschäftigung von Menschen mit Behinderungen zu ermöglichen? **10P**

F Haben Sie in 2022 einen betrieblichen Gesundheitstag durchgeführt? **10P**

G Wird ein betriebliches Eingliederungsmanagement (BEM) Beschäftigten angeboten, die innerhalb von 12 Monaten länger als 6 Wochen arbeitsunfähig erkrankt sind? **2P**

H Haben Sie eine Beurteilung psychischer Belastungen vorgenommen, ggf. Maßnahmen ergriffen und deren Effekte bewertet? **4P**

I Verfügt die Küche über eine raumluftechnische Anlage (Zu- und Abluft) nach dem Prinzip der Schichtströmung, welche die Wrasen vollständig abführt sowie die Frischluft kontrolliert und mit sehr geringer Geschwindigkeit in Bodennähe zuführt? **10P**

J Ist der Umgang mit aggressiven und gewaltbereiten Gästen klar geregelt und bekannt (z. B. Anweisungen, Verhaltensregeln, Ansprechpartner, Beistand)? **10P**