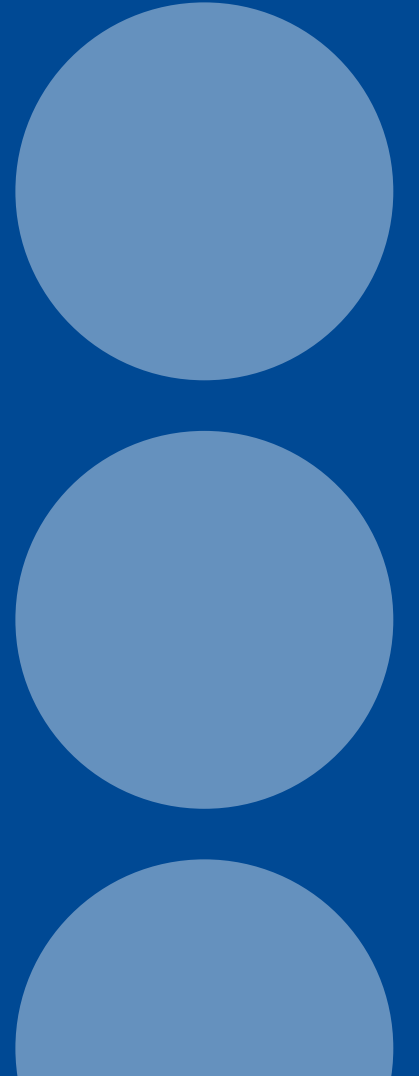
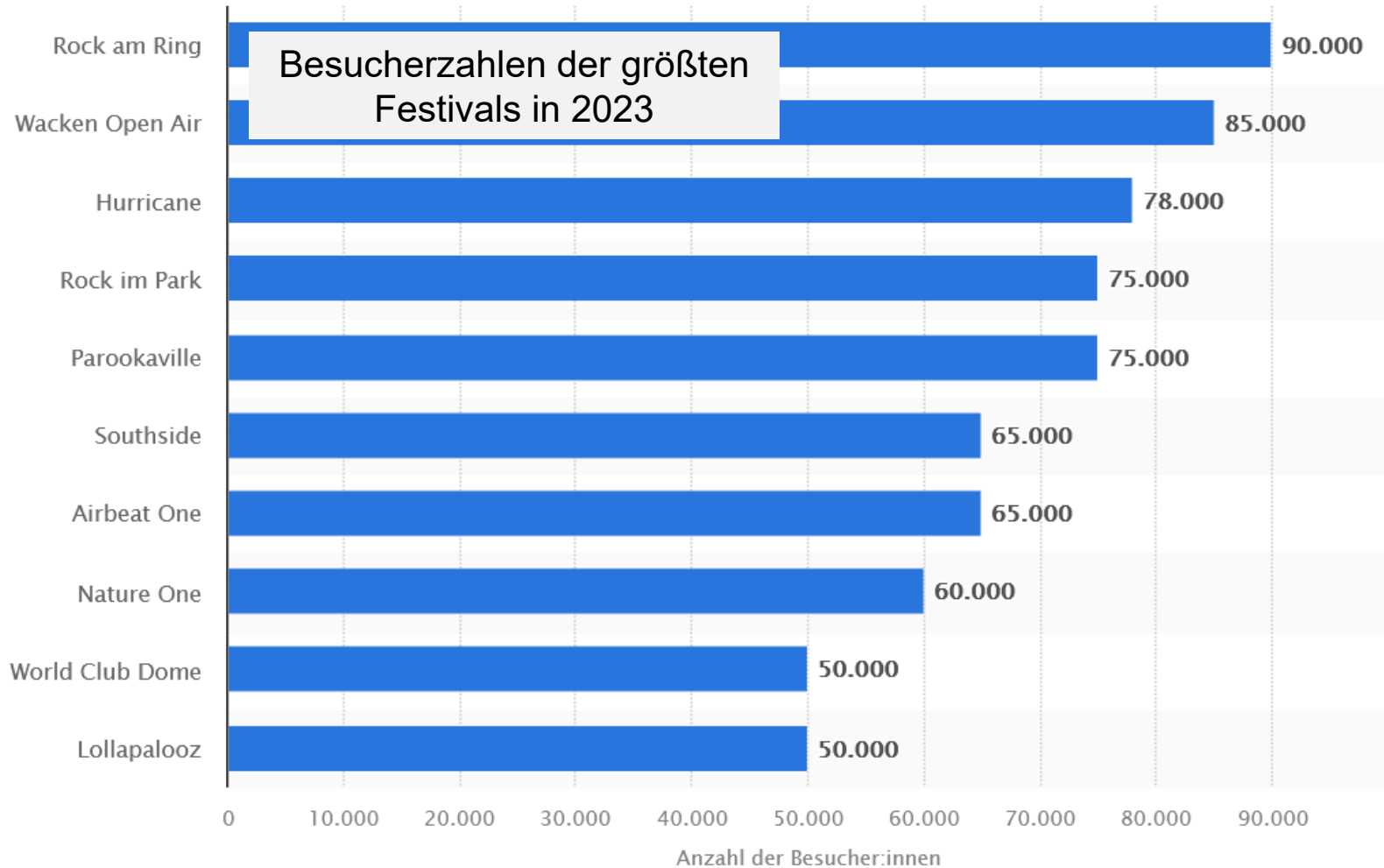


Mobile Gastronomiebetriebe auf Festivals sicher betreiben

Arbeitsschutztagung, Mannheim, 13.11.2024

Detlef Braun





Quelle: Statista 2024

- Festivalveranstaltungen legen zu:
 - > 500 in 2024
 - Besucherkapazität in 2024 ca. 7 Mio. Besucher

Quelle: festival-alarm.com

- Gründe u.a.:
 - Künstler und Sänger bekommen ein festes, planbares Salär
 - Musikverkauf CDs rückläufig, Streamingdienste zahlen wenig pro Titel
- Anzahl Versicherter der BGN bei großen Festivalveranstaltungen:
 - > 500

- Nach Dehoga Angaben weichen immer mehr Gastronomen auf die Bereiche Catering, Food Trucks und Eventservice aus. Eine stark wachsende Alternative zum klassischen Restaurantbetrieb. Gründe:
 - Personal und Wareneinsatz im voraus besser planbar,
 - Energiekosten überschaubar,
 - kaum Leerlaufzeiten (wie im Lokal vorhanden),
 - Preiskalkulation höher (Festivalbesucher sind bereit, den Preis zu zahlen),
 - keine langfristige Mietbindung,
 - Besucher garantiert,
 - Marktwachstum >10% per anno.



Weihnachtsmärkte 2018, 2019

- Bremerhaven, Stade, Hamburg, Lüneburg
- Zusammenarbeit mit GAA und Ordnungsamt
- Gelegenheitsbesucher eher negativ
- Schausteller-Gastronomie eher positiv

HURRICANE
FESTIVAL

- Ab 2019



- Ab 2019



- Ab 2022



Thema Arbeitskleidung, PSA



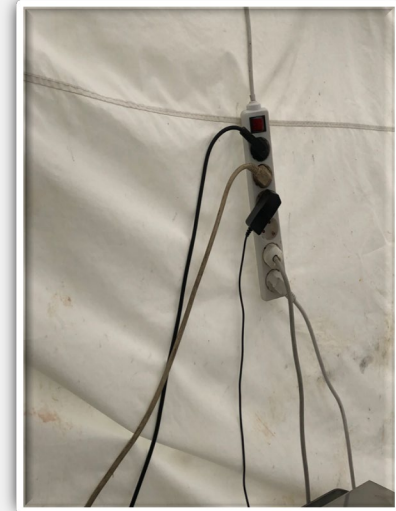
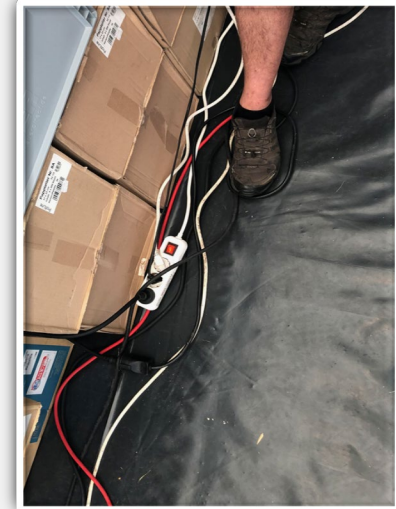
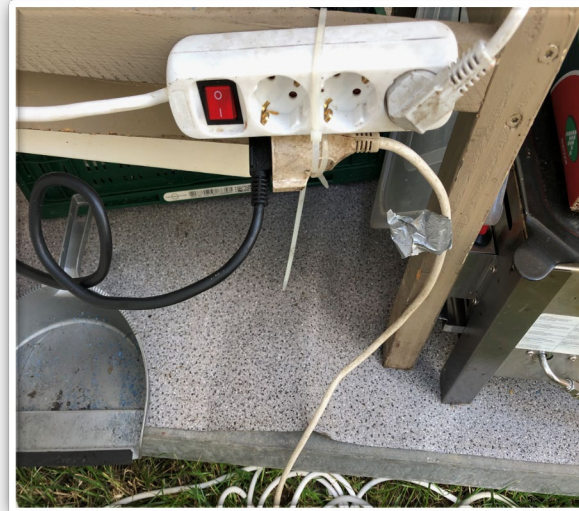
Thema Flüssiggas



Thema Verkehrswege, SRS



Thema Elektrische Sicherheit



- Besuchersicherheit ist zunächst der Schwerpunkt
- Grundlegende Anforderungen zur Arbeitssicherheit im Bereich Gastronomie oft nur mangelhaft erfüllt, Grund Unkenntnis
- Arbeitssicherheit im Bereich der Veranstaltungstechnik deutlich weiter entwickelt, Grund u.a. bessere Qualifikation
- Vielfältige, zusätzliche Gefährdungen gegenüber stationärer Gastronomie aufgrund von Umwelteinflüssen, Besuchern, Bedrohungslagen
- Häufig keine Kenntnisse zur gesetzlichen Unfallversicherung

Erstellung einer Mappe „**Best Practice**“ zur Anschauung vor Ort:

- Geeignete Bodenbeläge
- Geeignete Auftritte, Arbeitstische mit Sicherungen
- Flüssiggas (Druckregler, Prüfnachweise, Aushänge, Unterweisungsnachweise)
- Flüssiggastransport (Möglichkeiten der Sicherungen und Gefahrenabwehr)
- Aufstellungsrisiken
- Positivbeispiele
- Verweise auf Handlungshilfen der BGN

Gastronomiebetriebe auf Festivals: sicher und gesund betreiben

Handlungsleitfaden zur Erstellung
der Gefährdungsbeurteilung
für typische Gefährdungen
in mobilen Gastronomiebetrieben
auf Festivals

Handlungsleitfaden
“Gastronomiebetriebe auf Festivals:
sicher und gesund betreiben“

Zielgruppen:

- mobile Gastronomiebetriebe
- Veranstalter
- Behörden
- sonstige interessierte Parteien

Verfügbar unter:
www.bgn-branchenwissen.de

Konkrete Handlungshilfe insbesondere zur Erstellung der Gefährdungsbeurteilung

Nennung der Anforderungen aufgrund spezifischer Gefährdungen bei der Tätigkeit

Nennung von Lösungsvorschlägen

Betrachtung besonderer Arbeitsmittel und Einrichtungen wie Verkaufsanhänger, Food Trucks, Zelte und Pagoden, Flüssiggas

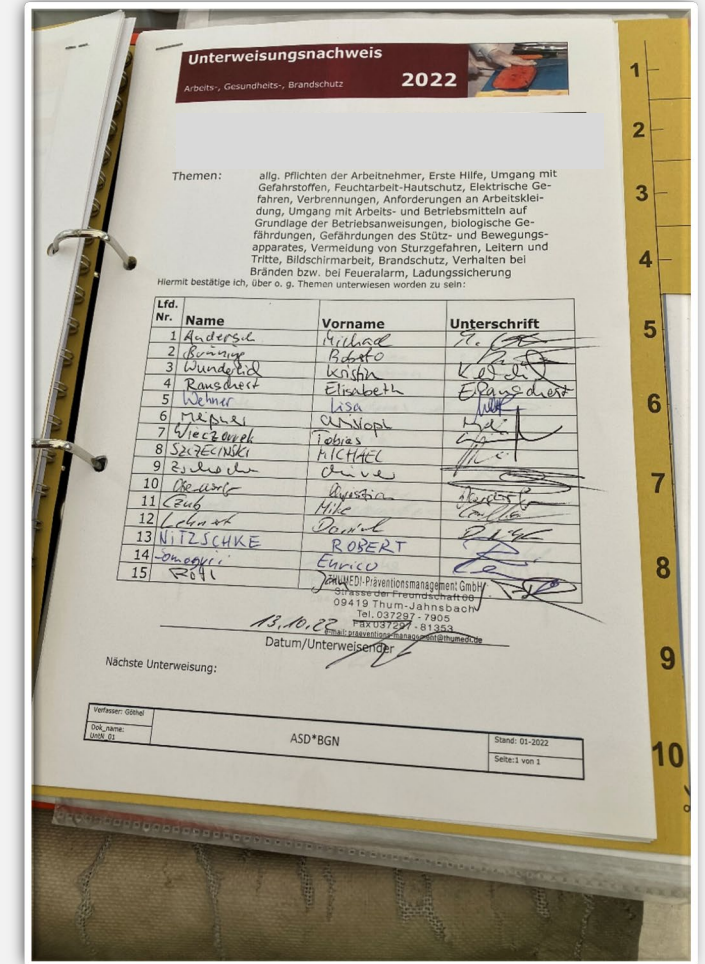
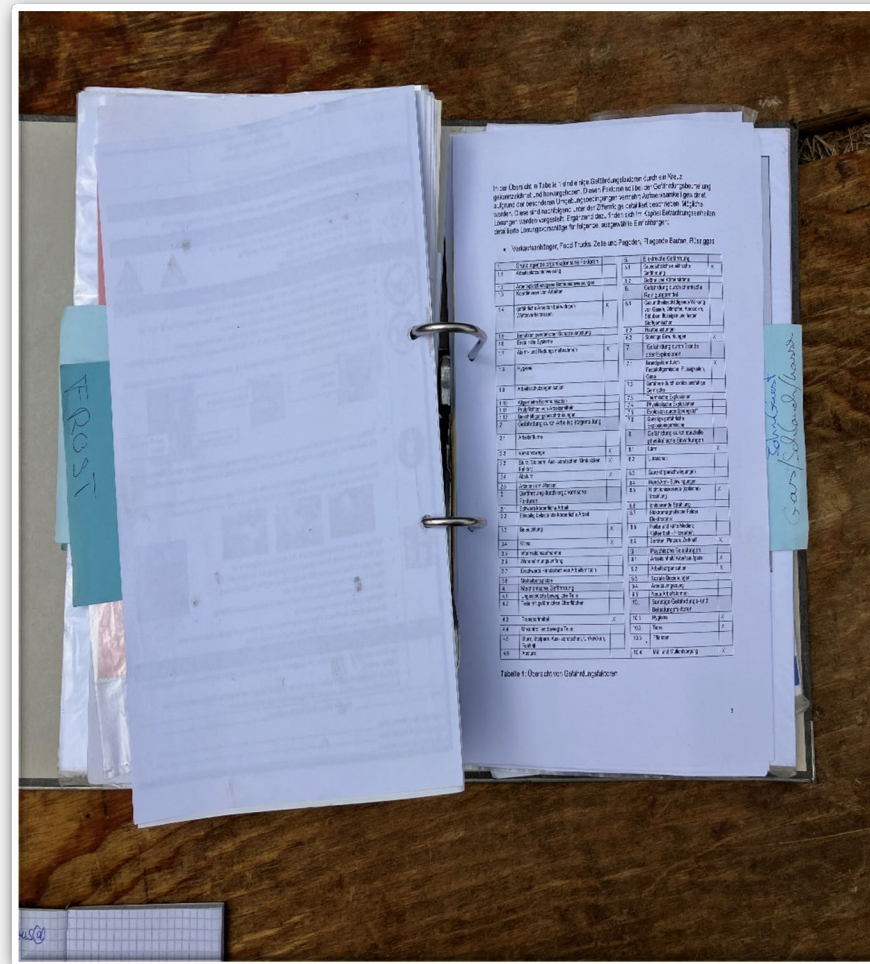
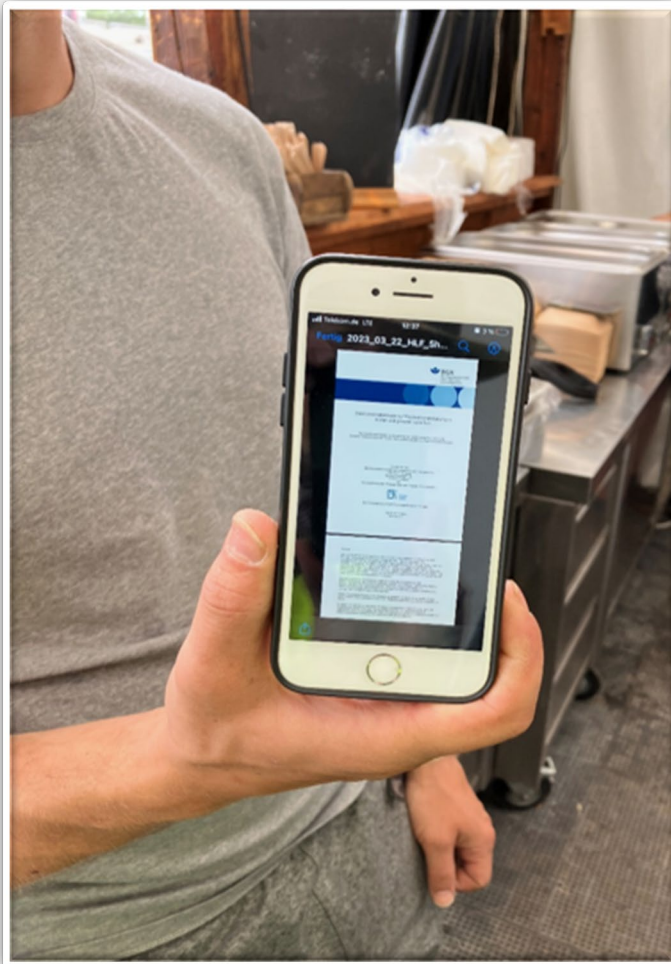
Angebot von Vorlagen




Inhaltsverzeichnis

1. Einleitung	2
2. Arbeitsweise mit diesem Handlungsleitfaden	2
3. Spezifische Gefährdungen auf Festivals und Lösungsvorschläge	6
3.1 Gefährdungsfaktoren aus Ziffer 1: Organisatorische Faktoren.....	6
3.2 Gefährdungsfaktoren aus Ziffer 2: Arbeitsplatzgestaltung.....	8
3.3 Gefährdungsfaktoren aus Ziffer 3: Ergonomische Faktoren.....	10
3.4 Gefährdungsfaktoren aus Ziffer 4: Mechanische Gefährdung.....	12
3.5 Gefährdungsfaktoren aus Ziffer 5: Elektrische Gefährdungen.....	13
3.6 Gefährdungsfaktoren aus Ziffer 6: Chemische Reinigungsmittel.....	15
3.7 Gefährdungsfaktoren aus Ziffer 7: Brände und Explosionen.....	16
3.8 Gefährdungsfaktoren aus Ziffer 8: spezielle physikalische Einwirkungen.....	17
3.9 Gefährdungsfaktoren aus Ziffer 9: Psychische Belastungen.....	20
3.10 Gefährdungsfaktoren aus Ziffer 10: Biologische Faktoren.....	22
4. Besondere Einrichtungen und Arbeitsmittel	25
4.1 Verkaufsanhänger.....	25
4.2 Food Trucks.....	27
4.3 Zelte und Pagoden.....	29
4.4 Verwendung von Flüssiggas.....	32
Anlage 1: Gefährdungsfaktoren	34
Anlage 2: Mustergefährdungsbeurteilung	35
Anlage 3: Anleitung Wechsel von Flüssiggasflaschen	36

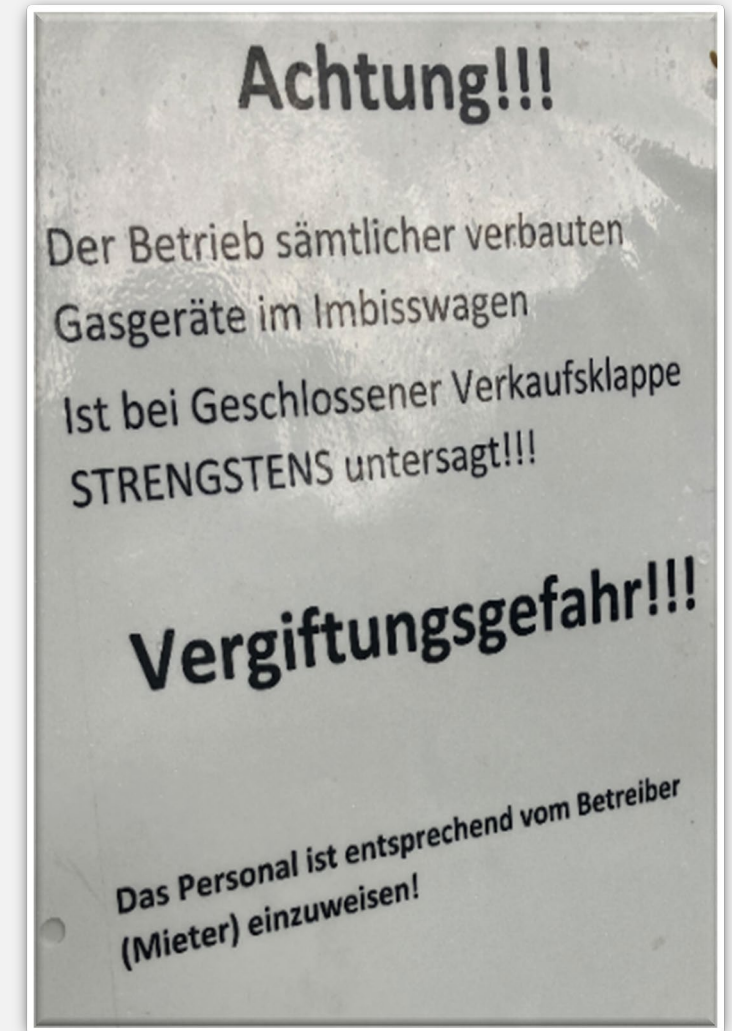
1.	Grundlegende organisatorische Faktoren		5.	Elektrische Gefährdung	
1.1	Arbeitsplatzunterweisung		5.1	Grundsätzliche elektrische Gefährdung	X
1.2	Arbeitsplatzbezogene Betriebsanweisungen		5.2	Gefährliche Körperströme	
1.3	Koordinieren von Arbeiten		6.	Gefährdung durch chemische Reinigungsmittel	
1.4	gefährliche Arbeiten bei widrigen Wetterverhältnissen	X	6.1	Gesundheitsschädigende Wirkung von Gasen, Dämpfen, Aerosolen, Stäuben, Stoffgemischen	
1.5	Benutzen persönlicher Schutzausrüstung		6.2	Hautbelastungen	
1.6	Erste Hilfe Systeme		6.3	Sonstige Einwirkungen	X
1.7	Alarm- und Rettungsmaßnahmen	X	7.	Gefährdung durch Brände oder Explosionen	
1.8	Hygiene		7.1	Brandgefahr durch Feststoffgemische, Flüssigkeiten, Gase	X
1.9	Arbeitsschutzorganisation		7.2	Gefahren durch explosionsfähige Gemische	
1.10	Allgemeine Kommunikation		7.3	Thermische Explosionen	
1.11	Prüfpflichten von Arbeitsmitteln		7.4	Physikalische Explosionen	
1.12	Beschäftigungsbeschränkungen		7.5	Explosion durch Sprengstoff	
2.	Gefährdung durch Arbeitsplatzgestaltung		7.6	Sonstige gefährliche Explosionsgemische	
2.1	Arbeitsräume		8.	Gefährdung durch spezielle physikalische Einwirkungen	
2.2	Verkehrswege	X	8.1	Lärm	X
2.3	Sturz, Stolpern, Aus-, Abrutschen	X	8.2	Ultraschall	
2.4	Absturz	X	8.3	Ganzkörperschwingungen	
2.5	Arbeiten am Wasser		8.4	Hand-Arm- Schwingungen	
3.	Gefährdung durch ergonomische Faktoren		8.5	Optische Strahlung (UV)	X
3.1	Schwere körperliche Arbeit		8.6	Ionisierende Strahlung	
3.2	Einseitig belastende körperliche Arbeit		8.7	Elektromagnetische Felder, Elektrostatik	
3.3	Beleuchtung	X	8.8	Heiße und kalte Medien; Kältearbeit – Hitzearbeit	
3.4	Klima	X	8.9	Physikalische Gefährdungen Bersten, Platzen, Zerknallen	X
3.5	Informationsaufnahme		9.	Psychische Belastungen	
3.6	Wahrnehmungsumfang		9.1	Arbeitsinhalt/ Arbeitsaufgabe	X
3.7	Erschwerte Handarbeit		9.2	Arbeitsorganisation	X
3.8	Steharbeitsplätze		9.3	Soziale Beziehungen	
4.	Mechanische Gefährdung		9.4	Arbeitsumgebung	
4.1	Ungeschützte bewegliche Teile		9.5	Neue Arbeitsformen	
4.2	Teile mit gefährlichen Oberflächen		10.	Sonst. Gefährdungsfaktoren	
4.3	Transportmittel	X	10.1	Hygiene	X
4.4	Unkontrolliert bewegte Teile		10.2	Tiere	X
4.5	Sturz, Stolpern, Aus-, Abrutschen		10.3	Pflanzen	
4.6	Absturz		10.4	Müll und Müllentsorgung	X

■ Wirkt es denn auch?



Nr.	Mögliche Gefährdungen/ Belastungen	Risiko			Maßnahmenschlüssel/ Schutz- ziele	Realisierung		Wirksamkeit	
		Gering 	Mittel 	Hoch 		Bis wann	Wer	Wirksam/ Datum	Wer
	Lautstärke Nahe zur Bühne		X		Aufklärung und mögliche Verwendung von WaHc.				
	FrieHeusc		X		Heißes Teil - Erhöhte Aufmerksamkeit Antirutschmatte				
	Verwendung von Heßern	X			Schulung, korrekte Griffhaltung von Heßern				
	Gasgrill		X		Schulung, erhöhte Auf- merksamkeit, Löschdecken				
	Bainmarie	X			heißer Dampf, erhöhte Auf- merksamkeit, Handeuchverwendung				
	Kabelkanäle	X			keine Gefahr				
	Heißbrücken	X			Verbrennungen, Schulung erhöhte Aufmerksamkeit				
	Wetterverhältnisse	X			Unterweisung der Beschäftigten zum richtigen Verhalten.				
	Verwendung von Gas	X			Gasunterweisung				





Veranstalter

Event-Agentur:
Food Vertragsvergabe

Safety
Fokus Besucher

Konzertagentur:
Programm, Künstler

Catering für Besucher

Sicherheitsfachkraft

Besuchermanagement

Catering für Künstler,
VIP Bereiche,
Mitarbeiter

Hardwarelogistik:
Zelte, Pagoden,
Bühnen,
Food Trucks, Verkaufsstände

Behörden:
Lebensmittelhygiene
Ordnungsämter, Polizei
Feuerwehr, Arbeitsschutz

Beschäftigte

Schausteller,
fliegende Bauten

Non Food Händler

Die Wirksamkeit ist nur dann hoch, wenn auch mit dem Veranstalter und anderen interessierten Parteien bereits im Vorfeld kooperiert wird, nicht nur mit den einzelnen Betreibenden vor Ort.

Handlungsbereitschaft der Verantwortlichen ist hoch, wenn Themen im Bereich Sicherheit und Gesundheit bekannt sind.

Netzwerken, gezielte Kommunikation des Leitfadens, z.B. auf dem Branchenkongress Future of Festivals 2023

Vorgehen und auch der Leitfaden ist auf andere Bereiche der sich weiter entwickelnden nichtstationären Gastronomie (Event-Gastronomie) wie Fan-Meilen, Weihnachtsmärkte, zeitlich begrenzte Großveranstaltungen etc. übertragbar.

**Vielen Dank
für Ihre Aufmerksamkeit.**

