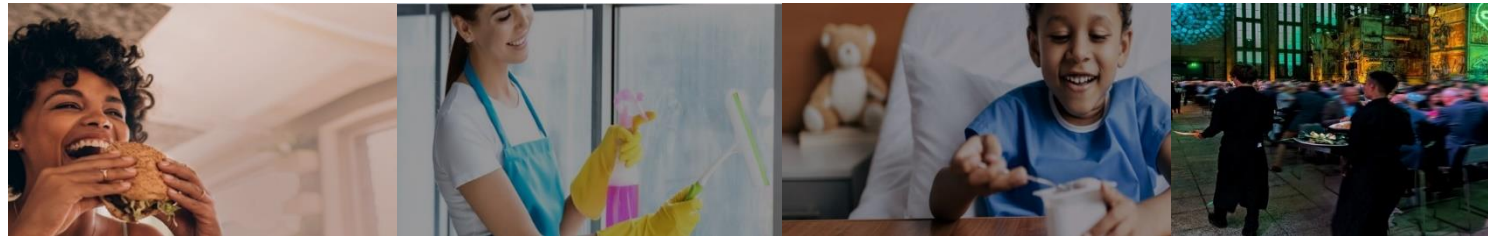




Sicher durch die Corona-Pandemie

Außergewöhnliches Sicherheitskonzept und Erfahrungsschatz

Dr. Linda Chalupová (HSEQ Direktorin), Dirk Reinhardt (HSEQ Manager, Fachkraft für Arbeitssicherheit)
Arbeitsschutztagung 2021, 13.10.2021



FOOD AFFAIRS
.....

leonardi



medirest

Levy Restaurants



LPS EVENT CATERING
Pioneers of Perfection

Plural



Dr. Linda Chalupová
HSEQ Direktorin



Dirk Reinhardt
HSEQ Manager,
Fachkraft für Arbeitssicherheit

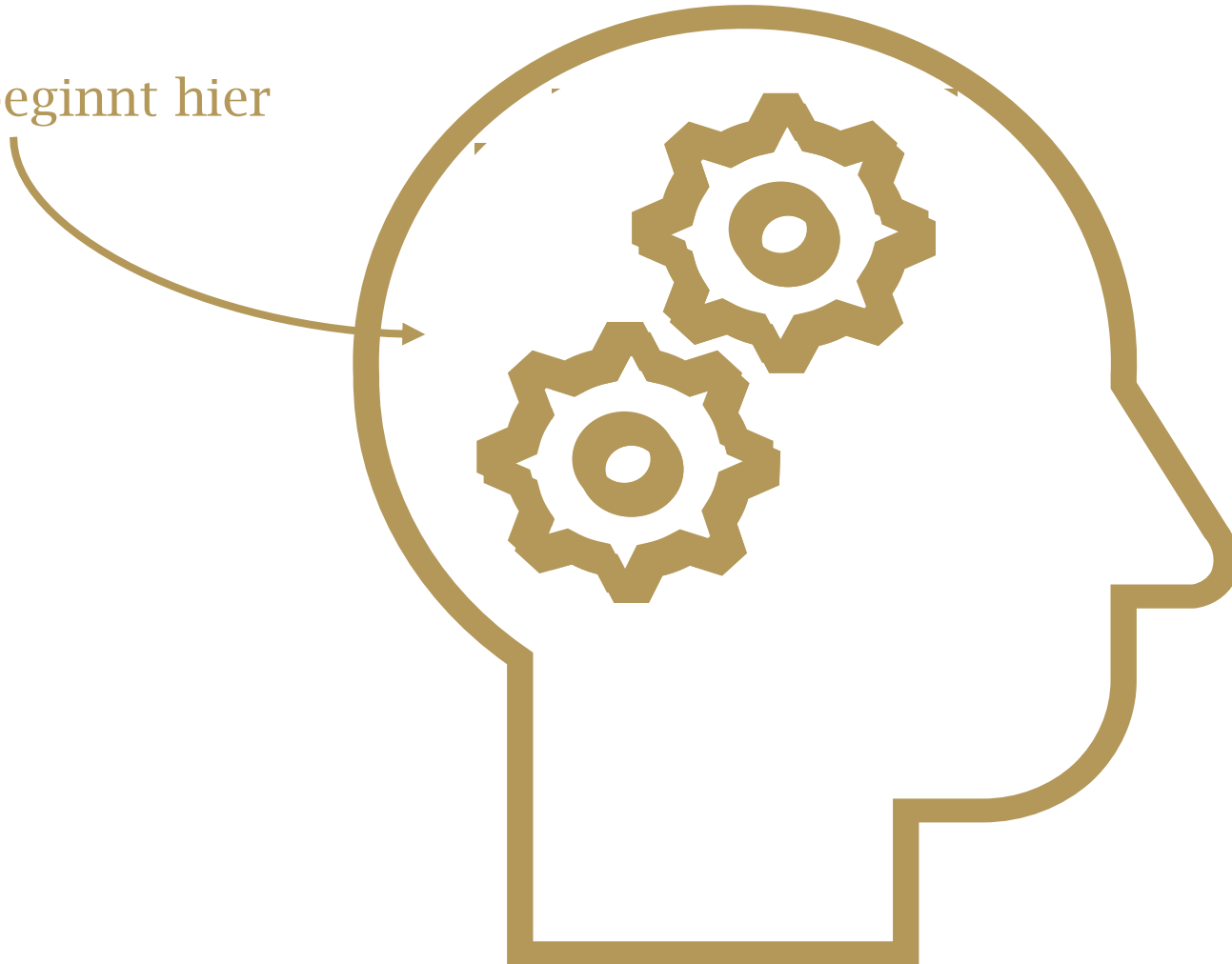


Agenda

1. Wer ist Compass Group
2. Zertifizierungskonzept „Corona“ und Schutzmaßnahmen
3. Mit einer starken Sicherheitskultur Risiken beherrschen

Safety Moment #1

Sicherheit beginnt hier



Denkt präventiv und
lebt Sicherheit vor.

1. Wer ist Compass Group



1. Wer ist Compass Group

<https://www.compass-group.de/>

- Compass Group Deutschland GmbH ist ein Tochterunternehmen der **Compass Group PLC**
- weltweit größter **Multidienstleister für Food und Support Services**



Nr. 1 - Compass Group ist der weltweit größte Caterer

1.500



1.500 Kunden vertrauen auf die Dienstleistungen der Compass Group in Deutschland

550.000+



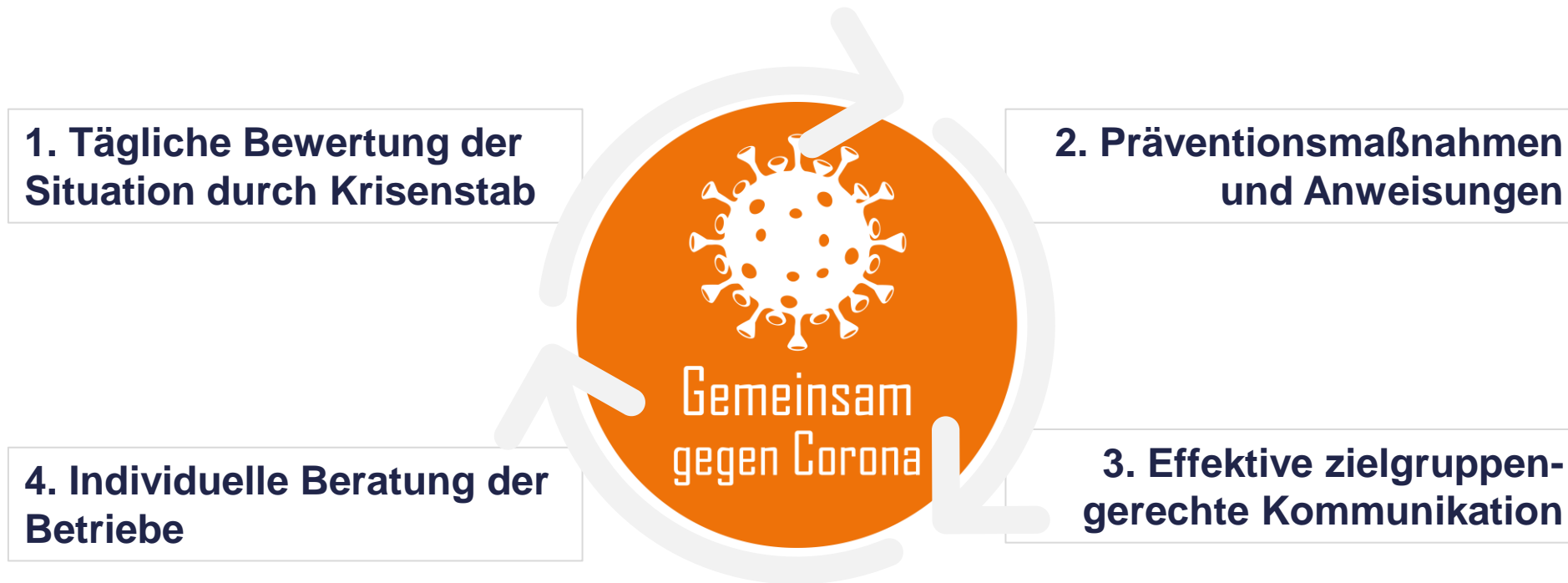
550.000+ Mitarbeiter beschäftigt die Compass Group weltweit



2. Zertifizierungskonzept „Corona“ und Maßnahmen

2. Zertifizierungskonzept „Corona“ und Maßnahmen

- Umfassendes und erfolgreiches **Krisenmanagement** mit vier Säulen



2. Zertifizierungskonzept „Corona“ und Maßnahmen

CORONA-AUDIT
Kriterienkatalog

Ans. 1) Inwieweit ist die Corona-Prävention für die Schutz- und Hygienekonzepte
 Ans. 2) Welche Maßnahmen sind ergriffen worden, um die Infektionsrisiko zu reduzieren?
 Ans. 3) Welche Kriterienkataloge sind bei der Durchführung von Betriebsrestaurants zu berücksichtigen?
 Ans. 4) Inwieweit sind die Maßnahmen für die Corona-Prävention im Betrieb umgesetzt?

KRITERIEN AUS DEM SCHUTZ- UND HYGIENEKONZEPT NACH BERE

	JA "J" eintragen	NEIN "N"	NICHT RELEVANT	BEMERKUNG
1. Allgemeine Anforderungen				
1. * Liegt ein unterschriebenes Schutz- und Hygienekonzept vor? (HSEQ-Vorlage für ein betriebliches Schutz- und Hygienekonzept oder andere Vorlage)				
2. Liegen die Gefährdungsbeurteilungen "Gäste Covid-19" und "Mitarbeiter Covid-19" vor? Sind die höchsten Ansteckungsrisiken für Mitarbeiter des Betriebsrestaurants und für Gäste bekannt?				
3. Liegen die aktuellen internen FAQs vor?				
4. Länderregelungen*) vor bzw. sind die Regelungen im eigenen Bundesland bekannt? (ggf. müssen noch Anlagen und ergänzende Dokumente vorliegen)				
5. Liegt ein dokumentiertes Lüftungskonzept vor? Ggf. Wird bei natürlicher Lüftung sichergestellt, dass der erforderliche Luftwechsel durch ausreichend häufiges Stoßlüften realisiert wird? (Lüftungsmaßnahmen können auch hier QM-LM-W-02 "Ein- und Ausschaltplan" dokumentiert werden) Dies ist ggf. mit dem Kunden bzw. Fachfirma zu klären				
6. Wird der Aerosolabscheider bei Abluftanlagen regelmäßig gereinigt? (falls vorhanden) Dies ist ggf. mit dem Kunden bzw. Fachfirma zu klären				
7. Werden bei RL-Anlagen die Wartungs- und Reinigungsintervalle konsequent eingehalten?				



Hiermit erkennen wir an, dass der Betrieb

Betriebsrestaurant XY
Musterstraße 12
12345 Musterstadt

im Rahmen der Corona-Prävention über ein geprüftes Schutz- und Hygienekonzept verfügt.

Eschborn, xx.xx.20xx
Dieses Zertifikat behält ab dem Ausstellungsdatum 12 Monate seine Gültigkeit.

Gerhard Marschitz
Gerhard Marschitz
Vorsitzender der Geschäftsführung
Eurest Deutschland GmbH

Dr. Linda Chalupová
Dr. Linda Chalupová
Direktorin HSEQ
Eurest Deutschland GmbH

EUREST DEUTSCHLAND GmbH
Helmweg, Park 2, 65700 Eschborn
www.eurest.de

- 136 Kriterien; Prüfung vor Ort und/oder im Remote-Modus

- Sicherheit umsetzen, Sicherheit vermitteln



2. Zertifizierungskonzept „Corona“ und Maßnahmen

Schutz- und Hygienekonzept

HSEQ-Handlungsempfehlungen Covid19
Stand: 28.06.2021

Ziel: 1. Schutz unserer Gäste und Beschäftigten vor dem Coronavirus. 2. Arbeitsunfälle vermeiden. 3. Gäste, Beschäftigten und andere Geschäftspartner sollen sich sicher fühlen.

1. Unsere Leitgedanken

Die Dienstleistungserbringung hat sich in der Corona-Pandemie verändert. Die Maßnahmen in den Arbeitsalltag, in unser Angebot und in andere Bereiche. Diesbezüglich ist es essenziell mit unseren Kunden künftige Verpflichtungen. Unsere Leitgedanken:

- Wir ergreifen alle möglichen Schutzmaßnahmen und akzeptieren keine Kompromisse bei Sicherheit und Gesundheit nicht priorisiert werden.
- Wir bewerten kontinuierlich Risiken und passen unsere Maßnahmen (Teilung und Corona-FAQs).
- Wir halten unsere Dokumentation stets auf dem aktuellen Stand und kommunizieren dies (der Arbeitsweise, der Angeboten sowie der Dienstleistungen).
- Wir stellen sicher, dass wichtige Informationen und Dokumentationen zur Arbeitssicherheit an alle Beteiligten kommuniziert wird.
- Wir halten uns an die Regeln, Vorschriften, Richtlinien und Empfehlungen der zuständigen Behörden/Ämter sowie der Berufsgenossenschaften.

Die hier aufgelisteten Maßnahmen sind Möglichkeiten, die betriebs- und kundenspezifisch und individualisiert werden müssen. Sie basieren auf internen Risikoanalysen und auf anerkannten Institutionen und auf Erfahrung unserer Compass-Kollegen weltweit. Compass allgemeine Hygienestandards und allg. HACCP-Vorgaben und -Maßnahmen.



Unterweisung






HSEQ (Health, Safety, Environment & Quality)

Hygiene- und Arbeitsschutzunterweisung Covid19

Name: _____

Tätigkeit: _____

Bitte lest euch die einzelnen Maßnahmen durch und klärt offene Fragen eurem Vorgesetzten. Unterzeichnet diese Unterweisung erst, wenn ihr alles verstanden habt.

	Gesundheit und Sicherheit haben höchste Priorität. Bitte beachten Sie die entsprechenden Aushänge im Betrieb	✓
SAFETY FIRST	Um unsere Sicherheitskultur stärken und festigen zu können, ist es wichtig, dass ALLE das Richtige sicher tun. Die richtigen, sicherheitsgerechten Verhaltensweisen erfahrt ihr in dieser Unterweisung.	
	Covid19 gehört zu meldepflichtigen Erkrankungen und führt zu einem Tätigkeitsverbot.	
	Solltet ihr grippe-ähnliche Symptome haben, kontaktiert euren Arzt. Wichtig: Geht nicht in den Betrieb.	
	Ein Sicherheitsabstand von mind. 1,5 m zu anderen Personen, dies auch bei Pausen, in Umkleide-/Sozialräumen, Besprechungsräumen, Fahrgemeinschaften.	
	Hände gründlich waschen und desinfizieren (mind. 20 sek.)	
	Hände aus dem Gesicht fernhalten und auf Handschütteln	

Übersicht der Länderspezifischen Regelungen

Stand 15.09.2021 10:00 Uhr

§ Länderspezifische Regelungen Übersicht

Bitte beachten: Die dargestellten Regelungen gelten vornehmlich für Betriebsrestaurants. Die Regelungen für öffentliche Gastronomie sind nur dann abgebildet, wenn es der Verordnungstext erforderlich gemacht hat.

Bayern gemäß der ab 02.09.2021 gültigen Verordnung, gültig bis 01.10.2021 → LINK	Maske: In Gebäuden und geschlossenen Räumen einschließlich geschlossener öffentlicher Fahrzeugbereiche, Kabinen und Ähnlichem gilt die Pflicht zum Tragen einer medizinischen Gesichtsmaske (Maskenpflicht). Die Maskenpflicht gilt nicht am festen Sitz-, Steh- oder Arbeitsplatz, soweit der Mindestabstand von 1,5 Metern gewahrt wird und für Gäste in der Gastronomie, solange sie am Tisch sitzen.
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

2. Zertifizierungskonzept „Corona“ und Maßnahmen



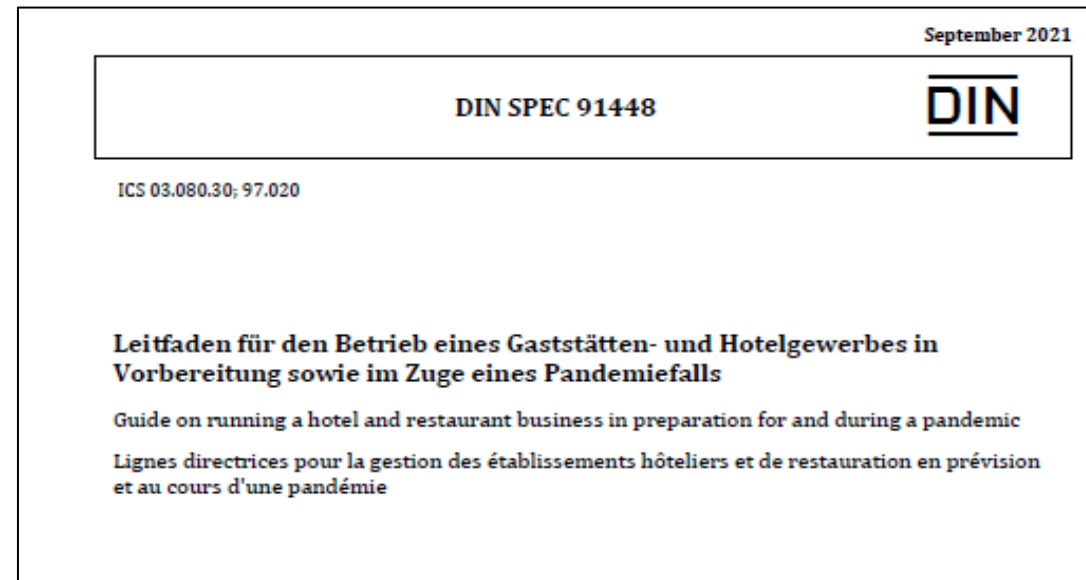
**Innovative Raumlufthygiene
Desinfiziert Luft in Innenräumen**

2. Zertifizierungskonzept „Corona“ und Maßnahmen

- Nach der Pandemie ist vor der Pandemie
- Weitergabe von Erfahrungen

„DIN SPEC 91448:2021-09 Leitfaden für den Betrieb eines Gaststätten- und Hotelgewerbes in Vorbereitung sowie im Zuge eines Pandemiefalls“

erhältlich bei www.beuth.de

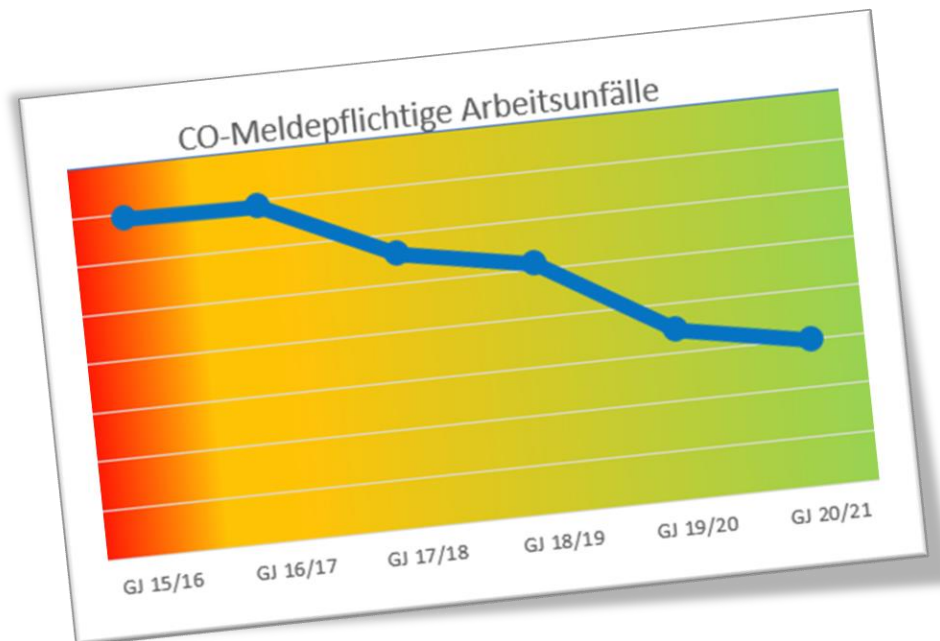


3. Mit einer starken Sicherheitskultur Risiken beherrschen – Impulse aus der Praxis



3. Mit einer starken Sicherheitskultur Risiken beherrschen – Impulse aus der Praxis

Strategie/ Konzept und Ziele mit den zuständigen Verantwortlichen entwickeln, besprechen, festlegen und kommunizieren:





HSEQ-Politik

Unsere Sicherheitskultur weiter stärken.

Es ist unser großes Ziel, die Bereiche „Gesundheit (H), Sicherheit (S), Umwelt (E) und Qualität (Q)“ so zu optimieren, dass die Häufigkeit und Schwere von Vorfällen/Unfällen insgesamt auf ein Minimum (Vision Zero) reduziert werden.

Unser Präventionskonzept „**Safety First**“ unterstützt dabei, dass wir alle das Richtige sicher tun, d.h. die Verhaltensweisen verstehen und anwenden, die zur Stärkung unserer Sicherheitskultur beitragen. Wir sind der festen Überzeugung, dass Vorfälle/Störfälle/Unfälle vermeidbar sind.




Standards einhalten


Aufmerksam bleiben


Sich mitteilen


Sich beteiligen





3. Mit einer starken Sicherheitskultur Risiken beherrschen – Impulse aus der Praxis

**Die richtigen sicherheitsgerechten Verhaltensweisen fördern und fordern:
Das Richtige sicher tun!**

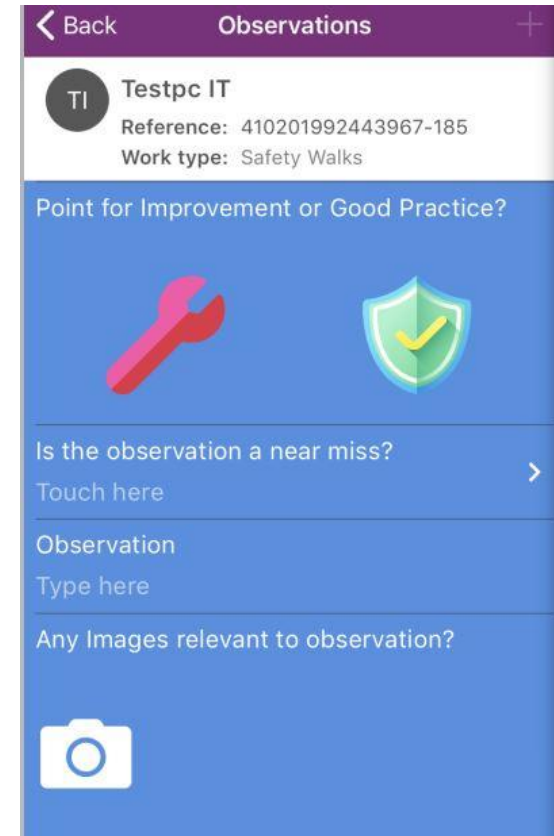
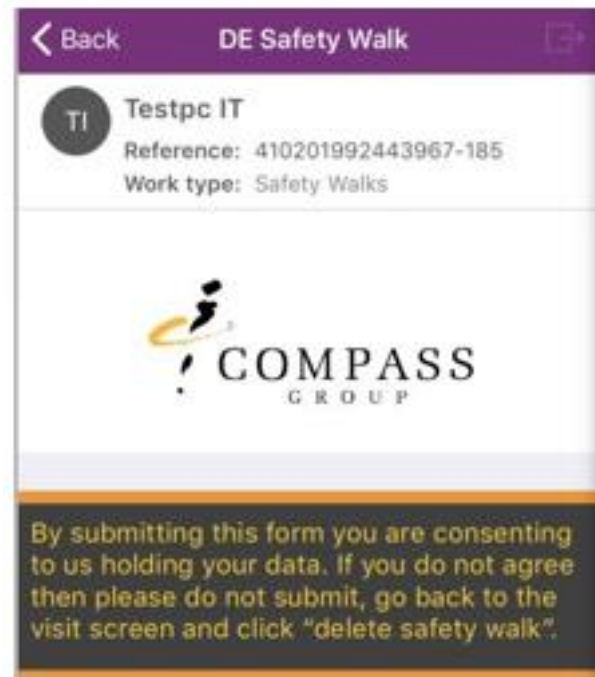




3. Mit einer starken Sicherheitskultur Risiken beherrschen – Impulse aus der Praxis

Führung – Vorbildrolle – Verbesserungspotentiale mit der Safety Visits APP:

- Zur weitere Stärkung der *bestehenden* „Safety First“-Sicherheitskultur,
- um die Vorfall- und Unfall-Risiken und die weiter zu reduzieren:
- mit dem Ziel „Zero – Vorfälle“





Mit einer starken Sicherheitskultur Risiken beherrschen – Impulse aus der Praxis

Best-Practice-Forum: voneinander und miteinander Potentiale nutzen...



1. Nachhaltigkeit & Gesundheit
2. Frische, Handwerk & Kulinarik
3. Regionalität
4. Präsentation POS & Raumdesign
5. Aktionen
6. Snacking & Zwischenverpflegung
7. Konferenzservice
8. Prozesse
9. Top-Arbeitgeber, MA-Motivation & Schulungen
10. Innovationen & Digitalisierung



3. Mit einer starken Sicherheitskultur Risiken beherrschen – Impulse aus der Praxis

Saisonale Poster-Kampagnen:

GEFÄHRDUNGSBEURTEILUNG IM OBJEKT/BETRIEB

GEFÄHRDUNGEN & RISIKEN SICHER BEHERRSCHEN

Dazu müsst ihr regelmäßig eure vorhandenen Arbeitsplätze und durchzuführenden Tätigkeiten auf mögliche Gefährdungen hin überprüfen.

Um das Gefahrenpotential realistisch einzuschätzen, bewertet im Team das Risiko.

Bei Gefährdungen mit erhöhtem Risiko müsst ihr geeignete Maßnahmen ergreifen.

Wenn ihr Risiken feststellt oder euch nicht sicher seid, sprecht bitte euren Vorgesetzten an.

HÄNDE richtig schützen

Unsere Hände verdienen mehr Schutz.

Compass Anforderung zur Tragepflicht geeigneter Schutzhandschuhe:

- Bei Schneidarbeiten: Schnittschutz- Handschuhe tragen. Tragepflicht besteht auch beim Reinigen von Messern, Aufschnittmaschine und beim Umrüsten der Schneidwerkzeuge an Küchenmaschinen
- Bei Reinigungsarbeiten: Beim Arbeiten/ Umräumen mit ätzenden Stoffen Chemikalien-Schutzhandschuhe tragen. Im Umgang mit Sanitärreiner Haushalts- handschuhe tragen. Im Spülbereich geeignete Spül-Handschuhe tragen.
- Im Umgang mit heißen Oberflächen: Back-/Hitzeschutzhandschuhe einsetzen.
- Im Kühl-/Tiefkühlbereich: Kälteschutz-/ Thermo-Handschuhe tragen.
- Bei handwerklichen Arbeiten ggf. mechanische Schutzhandschuhe tragen.

Konzentrieren Sie sich!

TRAGEPFLICHT EINHALTEN!



3. Mit einer starken Sicherheitskultur Risiken beherrschen – Impulse aus der Praxis

Konzertierte Aktion am Welttag für Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz:

UNSER COMPASS RITUAL: *Safety Moment* 

Konzernweite Aktion am **Mittwoch, dem 28. April 2021** anlässlich des „Welttag für Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz“.

Lasst uns **gemeinsam um 11 Uhr (oder um 17 Uhr in der Spätschicht)** die Information zum nachstehenden Thema teilen:

Aus Fehlern lernen: 
Für eine starke Sicherheitskultur

**SAFETY
FIRST**

AUS FEHLERN *lernen* 

AUS FEHLERN *lernen* 

Hand aufs Herz: Fehler passieren überall. Und natürlich sind sie ärgerlich, doch sie können uns dabei helfen, uns ständig zu verbessern und uns weiterzuentwickeln. Eine offene Fehlerkultur macht unsere Organisation, unsere Teams aber auch uns selbst stärker und besser. Zudem trägt eine offene Fehlerkultur zur Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz bei. Lasst uns aus unseren Fehlern lernen und so unsere Sicherheitskultur weiter stärken.

PRÄVENTIONSHINWEISE	AKZEPTANZ für Fehler	GEMEINSAME Fehleranalyse
	FÖRDERUNG von Fehlermeldungen	WEITERDENKEN und ähnliche Fehlermuster identifizieren

>> Aus Fehlern lernen, um unsere Sicherheitskultur weiter zu stärken <<



**SAFETY
FIRST**  

Sicher. Gesund. Mitbewusst.



3. Mit einer starken Sicherheitskultur Risiken beherrschen – Impulse aus der Praxis

Unser Ritual – Safety Moment – produktbezogen:

VERMEIDUNG EINSCHNEIDENDER ERLEBNISSE

Der Kürbis gehört zur Herbstküche einfach dazu – Schnittverletzungen nicht!

Worauf es beim Schneiden und Zerteilen ankommt: Das Richtige sicher tun, keine Verletzungen zulassen.

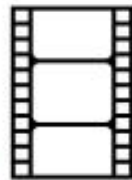
Mit der sicheren Schnitt-Technik und Schutzausrüstung habt ihr alles sicher im Griff.

Klickt einfach auf den Videostreifen und öffnet den kurzen Clip.

Tipp: Noch leichter lässt sich der Kürbis schneiden,
wenn er in feuchter Hitze vorgegart wurde.

Danke für die weitere Stärkung
unserer Sicherheitskultur!

Kommt alle gesund und sicher durch den Herbst.

**SAFETY
FIRST**



3. Mit einer starken Sicherheitskultur Risiken beherrschen – Impulse aus der Praxis

Unser Ritual – Safety Moment – gesundheitsbezogen:

Welttag des Händewaschens (15.10.2021)

Mit der richtigen Handhygiene lassen sich zahlreiche Erkrankungen vermeiden

Erkrankungen wie Erkältungen, Magen-Darm-Infekte, aber auch Parasiten (Wurmerkrankungen) können durch direkten Kontakt von Mensch/Tier zu Mensch oder indirekt über Oberflächen und Lebensmittel, wenn letztere verzehrt werden, übertragen werden. Gelegenheiten bieten sich im beruflichen und privaten Umfeld viele. Mit dem Welthandwaschtag, der seit 2008 durch die Weltgesundheitsorganisation (WHO) ins Leben gerufen wurde, möchte man auf diese Tatsache aufmerksam machen und auf die richtigen Verhaltensweisen hinweisen.

Richtig Händewaschen - Nehmt euch mindestens 30 Sekunden Zeit fürs Händewaschen. Achtet darauf, dass alle Stellen, auch zwischen den Fingern, gereinigt werden! Benutzt zum Abtrocknen Einmal-Papierhandtücher.

Weitere Informationen zum Infektionsschutz und zur Händehygiene unter:

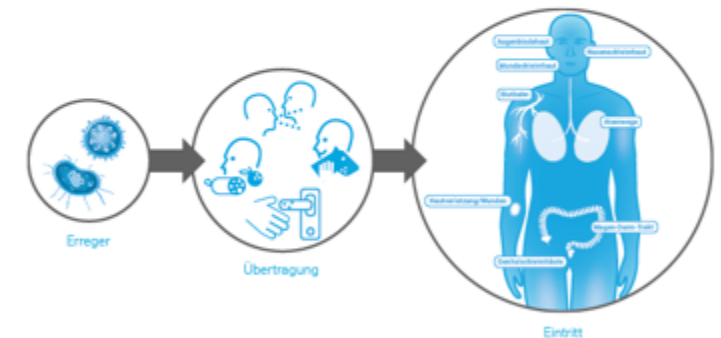
<http://www.infektionsschutz.de>

<http://www.infektionsschutz.de/haendewaschen>

<http://www.infektionsschutz.de/mediathek>



Wie kommt es zu Infektionskrankheiten?



infektionsschutz.de

Quelle: Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung (BZgA) Stand: 2017





3. Mit einer starken Sicherheitskultur Risiken beherrschen – Impulse aus der Praxis

Unser Ritual – Safety Moment – witterungsbezogen:

Gestern war noch Sommer

Unfallfrei durch die Herbstzeit

Regen, Nässe, Nebel, Kälte, jedes Jahr im Herbst das Gleiche. Frühe Dunkelheit, tief stehende Sonne, feuchtes Herbstlaub, die kommende Jahreszeit birgt viele Risiken und gilt als unfall- und erkältungsträchtigste Jahreszeit.

Dagegen können folgende Schutzmaßnahmen helfen:

- Aufmerksam bleiben - nicht ablenken lassen
- Kopf hoch im Straßenverkehr – selbst sichtbar bleiben
- Witterungsverhältnisse beachten - etwas mehr Zeit einplanen
- Geeignetes Schuhwerk tragen - Sturz- und Rutschunfälle vermeiden
- Angemessene Kleidung - Körper warm halten

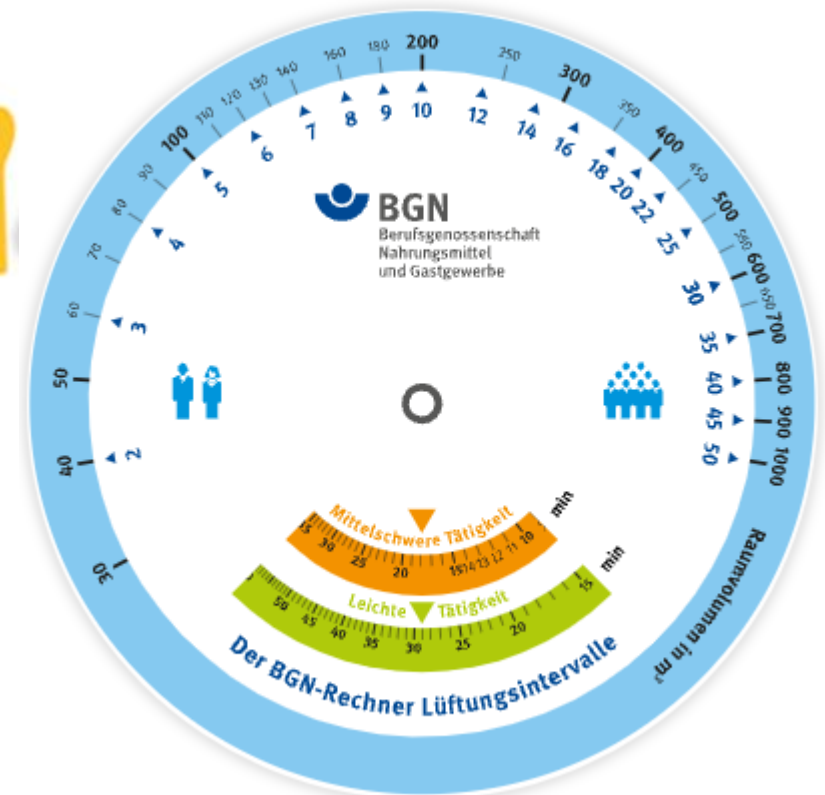
Alle kommen gesund und sicher an Ihr Ziel

**SAFETY
FIRST**



3. Mit einer starken Sicherheitskultur Risiken beherrschen – Impulse aus der Praxis

Präventionsideen und Modellprojekte der BGN nutzen und mitmachen:



3. Mit einer starken Sicherheitskultur Risiken beherrschen – Impulse aus der Praxis

Erfolgreiche Teilnahme am Prämienverfahren macht Investitionen in Sicherheit leichter...



Der beste Safety Moment zum Schluss:

Mehr als **100** Muskeln werden
beim Lachen aktiviert



Lachen stärkt das
Immunsystem!