

# REPORT

**Auslieferungsfahrten:  
Unfallfrei abliefern**

**BGN-Förderpreis:  
Ausgezeichnete Azubis**

ARBEITSSCHUTZORGANISATION

**EFFIZIENT, SICHER,  
ERFOLGREICH**



# LIEBE LESERINNEN UND LESER,

mal Hand aufs Herz: Wissen Sie eigentlich genau, wofür Sie in Ihrem Unternehmen hinsichtlich des Arbeitsschutzes verantwortlich sind? Und haben Sie das alles im Blick? Es spielt keine Rolle, ob Sie erfahrene Chefin eines Traditionsbetriebs, innovativer Start-up-Gründer oder angestellte Führungskraft sind: Wer seine betrieblichen Abläufe im Griff hat,

damit die notwendige sicherheitstechnische und arbeitsmedizinische Betreuung für die Gastronomiebranche abdecken. Sie entscheiden selbst, ob Sie an einem Seminar lieber online oder in Präsenz teilnehmen, um in Sachen Arbeits- und Gesundheitsschutz auf dem aktuellen Stand zu bleiben. Wo und wie das geht, erklären wir auf Seite 9.

## Unfallfrei abliefern

Die Coronapandemie und der Trend zum Homeoffice haben vielerorts die Nachfrage bei gastronomischen Betrieben mit Lieferdienst gesteigert. Doch wo Licht ist, gibt es oft auch Schatten – Stichwort Unfälle. Weil das Essen möglichst frisch sein Ziel erreichen soll, herrscht bei Auslieferungsfahrten meist Zeitdruck. Das erhöht die Unfallgefahr, ganz unabhängig vom Verkehrsmittel. Wo die größten Risiken lauern und wie Sie Ihre Beschäftigten im Lieferdienst darauf vorbereiten und vor Verkehrsunfällen schützen, erfahren Sie auf den Seiten 10 und 11.

Ich wünsche Ihnen viel Spaß mit dieser Ausgabe.

**Michael Wanhoff**

Leiter Kommunikation der BGN

”

**DIE BELEGSCHAFT WEISS EINE GUTE ORGANISATION ZU SCHÄTZEN, KONFLIKTE UND UNFÄLLE BLEIBEN AUS – UND ALL DAS STEIGERT DEN WIRTSCHAFTLICHEN ERFOLG.**

“

gewinnt gleich mehrfach. Die Belegschaft weiß eine gute Organisation zu schätzen, Konflikte und Unfälle bleiben aus – und all das steigert den wirtschaftlichen Erfolg. Wie Sie das auch in Ihrem Unternehmen erreichen, erklärt der Beitrag auf den Seiten 6 und 7.

## Überall und jederzeit fortbilden

Als Kleinbetrieb können Sie sich kostenfrei für das Kompetenzentrenmodell (KPZ) der BGN qualifizieren und

## IMPRESSUM

**Herausgegeben von:** Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN), Dynamostraße 7–11, 68165 Mannheim, Fon 0621 4456-0, www.bgn.de, info@bgn.de

**Verantwortlich:** Jürgen Schulin, Hauptgeschäftsführer der BGN

**Redaktion:** Michael Wanhoff (Leitung), Dr. Markus Hartmann, Martina Kern, Gabriele Albert, Stefan Layh (Universum Verlag)

**Bildredaktion:** Giovanna Russo (BGN), giovanna.russo@bgn.de

**Administration:** Sybelle Padberg, Fon 0621 4456-1517, Fax 0800 1977553-10200, report@bgn.de

**Fotos:** Adobe Stock: Studio Romantic (S. 1, 6), Marco Martins (S. 3), Torkhov (S. 4 o.), fenskey (S. 4), Nuthawut (S. 5 o.), ytemha34 (S. 5), moloko88 (S. 9), David.Sch (S. 11); BGN (S. 2, 10); Sebastian Spelda/BGN (S. 8); SeeCafe Toni/S. Stöfl (S. 12)

**Verlag:** Universum Verlag GmbH, Wiesbaden

**Gestaltung:** Liebchen+Liebchen GmbH, Frankfurt

**Druck:** Bonifatius GmbH, Druck – Buch – Verlag, Paderborn

© BGN 2023 ISSN 2193-9373

Nachdrucke erwünscht, aber nur mit schriftlicher Genehmigung der Redaktion. In dieser Zeitschrift beziehen sich Personenbezeichnungen gleichermaßen auf alle Geschlechter, auch wenn dies in der Schreibweise nicht immer zum Ausdruck kommt.



## ARBEITSUNFÄLLE

# STOLPERN, RUTSCHEN, STÜRZEN – VERMEIDEN!

Arbeitsunfälle durch Stolpern, Rutschen oder Stürzen (SRS-Unfälle) belegen seit Jahren den Spitzenplatz in der Unfallstatistik: Es gibt keine häufigere Ursache für Verletzungen am Arbeitsplatz im Gastgewerbe. Wie lässt sich das vermeiden?

 Diana Rapp

## Der Unfall

Um die Blumenkästen auf der äußeren Fensterseite zu erreichen, steigt die Servicekraft Katja S. auf einen Stuhl und öffnet das Fenster. Sie stützt sich auf die Fensterbank und beugt sich stark nach vorne, dabei rutscht der Stuhl zur Seite weg. Katja S. verliert das Gleichgewicht, stürzt vom Stuhl und bricht sich Hüfte und Arm. So oder so ähnlich passieren viele Sturzunfälle im Gastgewerbe – vor allem, wenn ungeeignete Aufstiegshilfen wie Stühle oder umgedrehte Getränkeboxen benutzt werden. Jeder dritte Arbeitsunfall, der der BGN angezeigt wird, ist ein Sturzunfall.

## Die Folgen

Katja S. ist drei Monate arbeitsunfähig und durch starke Schmerzen auch im privaten Haushalt sehr eingeschränkt, insgesamt entstehen Kosten in Höhe von mehr als 13.000 Euro. Bei der Unfalluntersuchung teilt sie mit, dass sie normalerweise die Blumen von außen gießt und dabei eine Aufstiegshilfe benutzt. Aus Bequemlichkeit hatte sie dies am Unfalltag nicht gemacht.

## Die Unfallursachen

Zwei Faktoren sind für diesen Unfall besonders maßgeblich: Zum einen wurde eine völlig ungeeignete Aufstiegshilfe verwendet, die keinen ausreichend sicheren Stand bietet. Zum anderen das Fehlverhalten der Mitarbeiterin, bedingt durch Bequemlichkeit oder empfundenen Zeitdruck.

## Gegenmaßnahmen

1. Einen für die jeweilige Aufgabe geeigneten Tritt oder eine Leiter nehmen.
2. Geeignetes Schuhwerk tragen, am besten mit einer rutschhemmenden Sohle.
3. Nicht in Hektik oder Unachtsamkeit hinaufsteigen.
4. Beim Treppensteigen möglichst eine Hand am Handlauf oder frei zum Festhalten.
5. Arbeitsabläufe von vornherein gut organisieren – vielleicht kann auf das Hinaufsteigen sogar verzichtet werden.
6. Bei regelmäßigen Unterweisungen dieses Alltagsthema „Stolpern, Rutschen, Stürzen“ ansprechen. ■



### MEHR ZUM THEMA

Arbeitssicherheitsinformation (ASI) 9.50  
„Vermeidung von Sturzgefahren“

→ [www.bgn.de](http://www.bgn.de), Shortlink: 1907

Unterweisungskurzgespräch „Stolpern, Rutschen, Stürzen“

→ [www.bgn.de](http://www.bgn.de), Shortlink: 1908

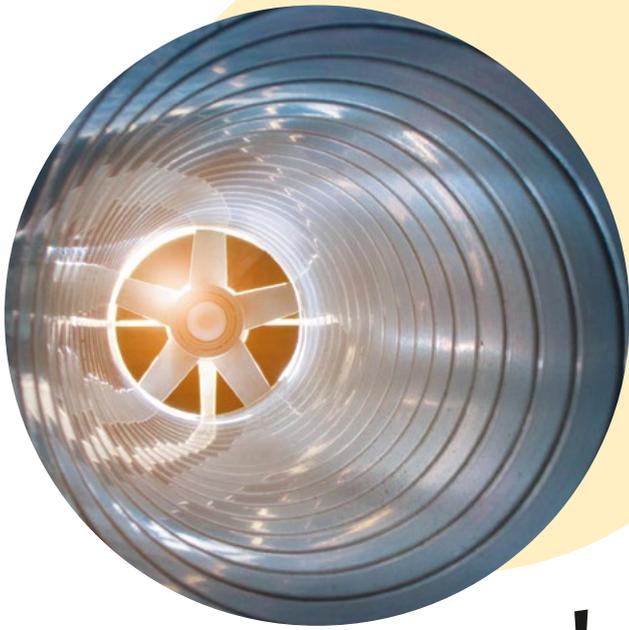
Unterweisungskurzgespräch „Leitern und Tritte“

→ [www.bgn.de](http://www.bgn.de), Shortlink: 1909

## RAUMLUFTECHNISCHE ANLAGEN

# WIE VIEL FRISCHLUFT BRAUCHT EINE KÜCHE?

Wo gekocht, gebraten und frittiert wird, fallen Wrasen und heiße Luft an. Diese müssen von der Abluftanlage erfasst, abgeführt und durch Frischluft ersetzt werden. Aber wie viel Luft wird dafür benötigt? Antworten geben die VDI 2052 und die DIN EN 16282. Aktuelle Weiterentwicklungen der Küchentechnik wie die Multifunktionskochgeräte oder die schnellen automatischen Steuerungen mancher moderner Kochgeräte sind in den derzeitigen Regelungen noch nicht ausreichend berücksichtigt. Das kann dazu führen, dass die Lüftung in diesem Fall bei sturer Anwendung der bestehenden Regeln überdimensioniert wird. Zur Unterstützung insbesondere der Lüftungsplaner hat die BGN ein Info-Blatt „Raumluftechnische Anlagen in Küchen“ herausgegeben, in dem praktikable Lösungsmöglichkeiten aufgezeigt sind. Das Basiswissen finden Anwender in der ASI 2.19 „Be- und Entlüftung von gewerblichen Küchen“.



! —  
Diese und weitere Informationen rund um die Themen Klima und Lüftung in Küchen und Innenräumen finden Sie hier:

→ [www.bgn.de](http://www.bgn.de), Shortlink: 1889

## CHECKLISTE UNFALLANALYSE

## AUS FEHLERN LERNEN

Aus der Praxis wissen wir, dass es den Betrieben oft nicht leichtfällt, bei Unfällen und Beinaheunfällen die tatsächlichen Ursachen zu ermitteln. Es ist jedoch wichtig, sich diese ganz genau anzusehen, um aus dem Ereignis zu lernen und mit gezielten Maßnahmen den Betrieb sicherer zu machen – ein bedeutender Baustein der VISION ZERO. Die BGN hat aus diesem Grund eine Checkliste zur Ermittlung von Unfallursachen entwickelt.

Die Checkliste leitet Schritt für Schritt durch die betriebliche Unfallanalyse. Um die Ermittlung möglichst vollständig durchzuführen, werden alle relevanten Einflussfaktoren betrachtet, die zum Unfall geführt haben könnten. Die Checkliste ist ein interaktives PDF-Dokument, das aus der ausführlichen Analyse automatisch eine kurze Zusammenfassung generiert. Wenn gewünscht, lässt sich hiermit in wenigen Schritten ein betrieblicher Aushang erstellen. Auf Basis der identifizierten Unfallursachen können Sie für Ihren Betrieb konkrete Maßnahmen ableiten und die Gefährdungsbeurteilung anpassen.



! —  
Weitere Informationen:

→ [www.bgn.de](http://www.bgn.de), Shortlink: 1556

## BGN-SEMINAR

# GESUNDE ARBEITSZEITEN IM GASTGEWERBE

Lassen sich Dienstpläne im Gastgewerbe so gestalten, dass Arbeitszeiten gesundheitsverträglich sind? Das geht! Wie es gelingt, erfahren Sie beim gleichnamigen BGN-Seminar, das vom 24. bis 26. Mai 2023 in Mannheim stattfindet. Dort lernen Teilnehmende verschiedene Arbeitszeitmodelle und deren Anwendbarkeit im Gastgewerbe kennen. Sie werden fit gemacht im Arbeitszeitrecht und üben den Umgang mit der BGN-Dienstplan-App für das Gastgewerbe. Weitere Themen sind der Faktor Arbeitszeit im Rahmen der Gefährdungsbeurteilung und die ständige Erreichbarkeit.

Das Seminar richtet sich insbesondere an Unternehmerinnen und Unternehmer sowie Führungskräfte aus Kleinbetrieben. Aber auch Verantwortliche aus größeren Betrieben können ihren Nutzen daraus ziehen. Noch sind Plätze frei. Die BGN übernimmt die Seminar-, Übernachtungs- und Verpflegungskosten.



Mehr Infos & Anmeldung:

→ [www.bgn.de](http://www.bgn.de), Shortlink: 1901

## FAQs IM REHA-BEREICH

# SCHMERZENSGELD?

**Täglich erreichen die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der BGN Fragen rund um das Thema Rehabilitation. Wir stellen Ihnen die Themen vor, die am häufigsten nachgefragt werden. Dieses Mal geht es um die Frage, ob die BGN auch Schmerzensgeld zahlt oder entstandene Sachschäden ersetzt.**

**Frage:** Erhalte ich von der BGN nach meinem Arbeitsunfall auch Schmerzensgeld? Außerdem ist beim Unfall mein Fahrrad kaputtgegangen. Wird der Schaden von der BGN ersetzt?

**Antwort:** Für beides gilt generell: Nein. Schmerzensgeld ist in den Leistungen der gesetzlichen Unfallversicherung enthalten, es gibt daneben keinen gesonderten Anspruch auf Schmer-

zensgeld. Es kann jedoch sein, dass ein Anspruch auf Schmerzensgeld gegen den Schädiger besteht, wenn der Personenschaden mit Vorsatz oder auf einem versicherten Weg verursacht wurde. Betriebsfremde Personen haften bereits bei fahrlässigem Verhalten.

Sachschäden wie das kaputte Fahrrad können ebenfalls nicht ersetzt werden. Der Unfallversicherungsschutz umfasst Körperschäden. Die BGN tritt dabei für Gesundheitsschäden oder Schäden von Hilfsmitteln wie beispielsweise einer Brille, einem Hörgerät oder einer Prothese ein, wenn diese bestimmungsgemäß getragen wurden.



## ARBEITSSCHUTZORGANISATION

# EFFIZIENT, SICHER, ERFOLGREICH

Egal, ob Sie Arbeitgeber, Führungskraft oder Existenzgründer sind: Wer die Arbeit im Unternehmen sicher organisiert und gestaltet, profitiert in vielfacher Hinsicht. Die Beschäftigten sind motivierter und denken mit, die Betriebsabläufe gelingen störungsfrei – und der wirtschaftliche Erfolg steigt.



Rolf Schwebel

**W**issen Sie genau, wofür Sie im Unternehmen die Verantwortung tragen und ob Sie dieser auch gerecht werden? Unsere Checkliste hilft bei der Standortbestimmung in Sachen Arbeitsschutzorganisation – und verhilft zu sichereren und effizienteren Betriebsabläufen. Können Sie alle 15 Punkte abhaken?

**1. Verantwortung und Aufgabenübertragung:** Alle Führungskräfte sind über ihre Pflichten im Arbeitsschutz informiert. Die Aufgaben- und Verantwortungsbereiche sowie die erforderlichen Befugnisse sind klar festgelegt, bekannt und schriftlich übertragen.

**2. Kontrolle der Arbeitsschutzaufgaben und -pflichten:** Arbeitgeber und Führungskräfte überzeugen sich regelmäßig davon, dass der Arbeitsschutz in ihrem Verantwortungsbereich eingehalten wird. Im Bedarfsfall – etwa nach Unfällen – werden Verbesserungsmaßnahmen umgesetzt.

**3. Betriebsärztliche und sicherheitstechnische Betreuung** ist organisiert, entsprechende Beratungen vor Ort finden regelmäßig statt.

**4. Erforderliche Qualifizierungsmaßnahmen** für Arbeitgeber, Führungskräfte, Sicherheitsbeauftragte und Beschäftigte werden durchgeführt, zum Beispiel durch die Teilnahme an den kostenlosen BGN-Seminaren.

**5. Die Gefährdungsbeurteilung** ist durchgeführt und dokumentiert. Für alle Arbeitsbereiche und Tätigkeiten sind die Gefährdungen ermittelt und beurteilt sowie konkrete Maßnahmen festgelegt, umgesetzt und deren Wirksamkeit überprüft.

**6. Die Unterweisung der Beschäftigten** ist organisiert und wird mindestens einmal jährlich durchgeführt und dokumentiert: in verständlicher Form und Sprache, mit spezifischen Betriebsanweisungen für Arbeitsmittel und Gefahrstoffe, zur Benutzung erforderlicher Schutzausrüstung sowie dem Hinweis, sicherheitstechnische Mängel zu melden.

**7. Rechtsvorschriften zum Arbeitsschutz** sind bekannt und stehen zur Verfügung, zum Beispiel die staatlichen und berufsgenossenschaftlichen Regelungen sowie ausgangspflichtige Gesetze wie etwa das Arbeitszeit-, Mutter- und Jugendarbeitsschutzgesetz.

**8. Arbeitsmedizinische Vorsorge** wird den Beschäftigten angeboten, etwa bei regelmäßig zwei bis vier Stunden Feuchtarbeit pro Tag, bei Lärm von mehr als 80 dB(A) am Arbeitsplatz oder bei Bildschirmarbeiten. Für Tätigkeiten, die eine arbeitsmedizinische Pflichtvorsorge erfordern, werden nur Beschäftigte eingesetzt, die an dieser teilgenommen haben.

**9. Fremdfirmen:** Die Aufgaben, Zuständigkeiten und Kompetenzen für die Zusammenarbeit mit Wartungsfirmen, Lieferanten und dergleichen sind klar geregelt.

**10. Befristet Beschäftigte** (z. B. Aushilfen) sind in die erforderlichen Arbeitsschutzmaßnahmen eingebunden. Unterweisungen wurden durchgeführt, arbeitsmedizinische Vorsorge veranlasst, erforderliche persönliche Schutzausrüstung (PSA) steht zur Verfügung.

**11. Erste Hilfe und Notfallmaßnahmen** sind organisiert, genügend Erst- und Brandschutzhelfer sind vorhanden, geeignetes Erste-Hilfe-Material ist bereitgestellt, Notrufnummern sowie Adressen von Durchgangsarzt und Krankenhaus sind bekannt.

**12. Psychische Belastungen einschließlich Arbeitszeitgestaltung:** Eine möglichst günstige Arbeitszeitgestaltung oder Einsatzplanung ist gewährleistet, indem etwa die Beschäftigten bei der Schichtplanung einbe-

zogen und genügend Aushilfen organisiert werden. Der Umgang mit Kundenreklamationen sowie aggressiven Gästen ist klar geregelt.

**13. Mutterschutz:** Die Arbeitgeberpflichten sind bekannt und werden bei Schwangeren umgesetzt, etwa eine Umgestaltung der Arbeitsbedingungen oder der Einsatz an zumutbaren Arbeitsplätzen. Ist das nicht möglich, wird gegebenenfalls – etwa bei schweren körperlichen Arbeiten – ein Beschäftigungsverbot ausgesprochen.

**14. Jugendarbeitsschutz:** Die Arbeitgeberpflichten sind bekannt und werden umgesetzt, beispielsweise zu Arbeitszeit, ärztlichen Untersuchungen, Pausenregelung, Urlaubsanspruch, halbjährlichen Unterweisungen, Beschäftigungsbeschränkungen und -verboten für gefährliche Arbeiten.

**15. Kontrollen und Prüfungen:** Arbeitstäglich wird kontrolliert, ob Schutzeinrichtungen vorhanden sind und funktionieren und dass Arbeitsmittel keine Mängel aufweisen. Die Vorschriften zu prüfpflichtigen Arbeitsmitteln sind bekannt und werden umgesetzt, etwa die Prüfung von Gasanlagen. Für die weiteren Arbeitsmittel sind Prüfumfang und -fristen ermittelt sowie die Prüfungen mit Dokumentation durchgeführt. ■



## EINE CLEVERE ARBEITSSCHUTZORGANISATION ZAHLT SICH MEHRFACH AUS.



### MEHR ZUM THEMA

Weitere Informationen, branchenspezifische Handlungshilfen und Formulare finden Sie online:

→ [www.bgn-branchenwissen.de](http://www.bgn-branchenwissen.de)

ASI 10.12 „Arbeitsbedingungen im Gastgewerbe verbessern“

→ [www.bgn.de](http://www.bgn.de), Shortlink: 1897

ASI 10.10 „Arbeitsbedingungen in der handwerklichen Speiseeisherstellung verbessern“

→ [www.bgn.de](http://www.bgn.de), Shortlink: 1898

ASI 10.7 „Arbeitsbedingungen in Schausteller- und Zirkusbetrieben sowie in Zelthallen verbessern“

→ [www.bgn.de](http://www.bgn.de), Shortlink: 1899

Noch Fragen? Hier finden Sie die für Ihren Betrieb zuständige Aufsichtsperson samt Kontaktdaten:

→ [www.bgn.de](http://www.bgn.de), Shortlink: 1122



Ausgezeichnet: die prämierten Azubis der BGN-Mitgliedsbetriebe gemeinsam mit ihren Ausbildern sowie Dirk Ellinger, dem Vorstandsvorsitzenden der BGN und Laudator (Erster unten rechts)

BGN-FÖRDERPREIS

# AUSGEZEICHNETE AZUBIS

Von der spielerischen Arbeitssicherheitsunterweisung bis zum Safetyboard zur PSA-Bereitstellung: Für die kreativen Einfälle in Sachen Prävention und Arbeitsschutz gewinnen fünf Mitgliedsbetriebe den BGN-Förderpreis für Azubis 2022.



Maira Horst

Im Rahmen einer dreitägigen Veranstaltung präsentierten alle Azubis, die eine qualifizierte Bewerbung zum BGN-Förderpreis 2020 beziehungsweise 2022 eingereicht hatten, ihre Arbeiten, Projekte, Ideen und Maßnahmen zur Verbesserung des Arbeitsschutzes in ihren Ausbildungsbetrieben und stellten sie zur Diskussion. Besonders freuen durften sich die Firmen Bahlsen, Bell, Coca-Cola, frischli und Nestlé: Die Beiträge ihrer jungen Beschäftigten wurden mit dem BGN-Förderpreis für Azubis ausgezeichnet.

## Kreative Ideen für besseren Arbeitsschutz

„Das Kennenlernen anderer Berufsfelder und Betriebe sowie der Austausch untereinander sind das Besondere an dieser Veranstaltung“, so Maira Horst, Dozentin bei der BGN. „Es ist immer wieder beeindruckend zu sehen, mit wie viel Engagement und kreativen Ideen die jungen Leute in Sachen Arbeitssicherheit dabei sind.“

Nachdem alle Azubis ihre Projekte präsentiert hatten, wurde die Preisverleihung der fünf Gewinner durch Dirk Ellinger (Vorstandsvorsitzender der BGN) vorgenommen. Die Bewerberinnen und Bewerber aus folgenden Betrieben wurden für ihre Beiträge prämiert:

- **Bahlsen, Standort Varel:** „Schutzeinrichtungen an einer Streichtrommel“
- **Bell Deutschland in Barßel-Harkebrügge:** „Safetyboard zur Bereitstellung notwendiger PSA“
- **Coca-Cola Europacific Partners Deutschland, Standort Knetzgau:** „Arbeitssicherheitsunterweisung mithilfe des Spiels ‚electric‘“
- **frischli Milchwerke in Rehburg-Loccum:** „Pneumatisches Filtereinsetzgerät zum einfachen und sicheren Filterwechsel im Milchpulverturm“
- **Nestlé Maggi-Werk Lüdinghausen:** „Erstellung eines Sicherheitshandbuchs von und für Auszubildende“ ■

## NACH DEM WETTBEWERB IST VOR DEM WETTBEWERB

Für alle, die sich durch die gezeigten Ideen inspirieren und motivieren lassen wollen, lohnt sich ein Blick auf die BGN-Website – dort finden Sie weitere Informationen, Fotos und Videos. Übrigens: Bewerbungen um den „Förderpreis für Azubis 2024“ können ab dem 1. Oktober 2023 eingereicht werden!

→ [www.bgn.de](http://www.bgn.de), Shortlink: 1890

## BGN-KOMPETENZZENTRENMODELL

# ÜBERALL UND JEDERZEIT FORTBILDEN

Kleinbetriebe der BGN können sich kostenfrei für das Kompetenzzentrenmodell (KPZ) qualifizieren und damit die notwendige sicherheitstechnische und arbeitsmedizinische Betreuung abdecken. Zum KPZ gehört, dass sie sich regelmäßig fortbilden – das geht auch bequem online.

 **Constanze Nordbrock, Birgit Voggeser**



Ist Ihr Unternehmen ein Kleinbetrieb, der sich für das Kompetenzzentrenmodell (KPZ) der BGN qualifiziert hat, indem Sie einmal den Fernlehrgang absolviert oder an einer Präsenzveranstaltung teilgenommen haben? Dann nutzen Sie jetzt auch die kostenfreien Onlineseminare, um in Sachen Arbeits- und Gesundheitsschutz auf dem aktuellen Stand zu bleiben. Zu den Fortbildungsseminaren der BGN gibt es gleich zwei gute Neuigkeiten: Erstens können Sie an allen Kursen nun online teilnehmen, zweitens wurden diese auf Ihre Branche zugeschnitten.

### Zeit- und ortsunabhängiges Angebot

Die Onlinefortbildung kann zeit- und ortsunabhängig genutzt werden. Im Schnitt dauert die Bearbeitung drei Stunden. Drei Stunden am Stück haben Sie nicht zur Verfügung? Keine Sorge, Sie haben sechs Monate Zeit, den Kurs abzuschließen.

Nachdem Sie die Inhalte bearbeitet haben, erhalten Sie automatisch Ihren Fortbildungsnachweis in Form eines

Zertifikats. Und viel wichtiger: Durch die Teilnahme an den Onlineseminaren der BGN lernen Sie die aktuellen, branchenspezifischen Gefährdungsschwerpunkte ebenso kennen wie die Angebote und Hilfen, um Ihren Betrieb erfolgreich, gesund und sicher betreiben zu können. ■



### SO EINFACH GEHT'S:

1. Öffnen Sie das Seminarangebot auf der BGN-Homepage:  
➔ [www.bgn.de](http://www.bgn.de), Shortlink: 1874
2. Wählen Sie die passende Branche und das gewünschte Seminar aus.
3. Anmeldeformular ausfüllen und absenden.
4. Mit der Bestätigung erhalten Sie die Zugangsdaten zu Ihrem Seminar.
5. Alle Infos zur Navigation und die für das Zertifikat nötigen Inhalte erhalten Sie direkt auf der Startseite des Seminars.
6. Das Zertifikat erhalten Sie nach erfolgreicher Bearbeitung automatisch per Mail.



Durch die Coronapandemie und den Trend zum Homeoffice haben gastronomische Betriebe mit Lieferdienst einen gewaltigen Wachstumsschub erhalten. Die Auslieferung aller Arten von Speisen boomt. Das wirkt sich auf das Unfallgeschehen aus – auch weil die Fahrten meist unter Zeitdruck stattfinden.

 **Jörg Bergmann**

**W**enn Speisen zu Kunden ausgeliefert werden müssen, kommen verschiedenste Fahrzeuge zum Einsatz: Fahrräder, E-Bikes und Motorroller werden bevorzugt in Städten eingesetzt, weil sie wendig sind und die Parkplatzsuche vereinfachen. Werden die Entfernungen größer, kommen vermehrt Pkw zum Einsatz. Allen Auslieferungsfahrten gemeinsam sind Eile und Zeitdruck, denn das Essen soll noch warm und frisch bei der Kundschaft ankommen, und die Unternehmen werben aktiv mit ihren kurzen Lieferzeiten.

#### **Mehr Auslieferungen, mehr Unfälle**

Das Wachstum der sich dynamisch entwickelnden Branche bleibt aber leider nicht ohne Auswirkungen auf das Unfallgeschehen. Bei der Benutzung von Zweirädern ereignen sich Unfälle oft, wenn Rad oder Roller auf nasser oder

glatter Fahrbahn wegrutschen. Auch Bordsteinkanten, Straßenbahnschienen oder andere Hindernisse können zu Stürzen führen. Ablenkung – etwa durch das Smartphone oder Musikhören während der Fahrt – begünstigt die Entstehung von Unfällen ebenso wie die Missachtung von Vorfahrts- und Einbahnstraßenregelungen oder von roten Ampeln.

Bei Auslieferungsfahrten mit Pkw auf Landstraßen fallen nichtangepasste Geschwindigkeit – vielfach eine Folge von Zeitdruck – und ebenfalls Ablenkung als häufige Unfallursachen auf. Dazu kommt hier ein besorgniserregender Trend: Der Sicherheitsgurt wird nicht konsequent angelegt – damit steigt die Unfallschwere, etwa beim Abkommen von der Straße oder bei Zusammenstößen, ganz erheblich.

**1 | Per Motorroller, Pkw oder Fahrrad:  
 Die Speisenauslieferung boomt –  
 das wirkt sich leider auch auf das  
 Unfallgeschehen aus.**

**2 | Unaufmerksame Verkehrsteil-  
 nehmer, Bordsteinkanten,  
 Straßenbahnschienen: Zweirad-  
 fahrer, die häufig auf kürzere  
 Entfernungen Speisen ausliefern,  
 müssen auf vieles achten.**

Die Unfallauswertungen zeigen also nicht nur eine gestiegene Zahl von Straßenverkehrsunfällen bei der Speisenauslieferung, sondern auch eine alarmierende Häufung von schweren und tödlichen Unfällen. Das erfordert im Sinne der BGN-Strategie VISION ZERO eine gezielte Reaktion.

### **BGN unterstützt Gefährdungsbeurteilung**

Wie kann es gelingen, das Ziel „Null Unfälle – gesund arbeiten“ in der Speisenauslieferung zu erreichen? Am Anfang steht immer die systematische Ermittlung der Gefährdungen und die Festlegung von Schutzmaßnahmen – also die Gefährdungsbeurteilung.

Viele Betriebe fühlen sich mit dieser Aufgabe überfordert, sehen sie als „reine Bürokratie“ an und finden im Tagesgeschäft dafür keine Zeit. Um hier zu unterstützen, hat die BGN die Arbeitssicherheitsinformation (ASI) 10.12.1 „Arbeitsbedingungen bei der Auslieferung von Speisen verbessern“ erarbeitet. Die Anwender der ASI werden hierbei strukturiert durch eine Liste der zentralen Schutzmaßnahmen geführt. Werden diese im Betrieb konsequent umgesetzt, können die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sicher und gesund arbeiten.

Die in der ASI aufgelisteten Maßnahmen erscheinen zumeist simpel und einleuchtend. Die Praxis zeigt aber, dass oft auch naheliegende Anforderungen nicht umgesetzt werden: Haben die Beschäftigten überhaupt die erforderliche Fahrerlaubnis? Sind die verwendeten Fahrzeuge verkehrssicher? Tragen die Zweiradfahrer geeignete Kleidung und Schutzhelme? Wird im Pkw konsequent der Sicherheitsgurt angelegt? Gerade wenn viel los ist, muss im Tagesgeschäft die Organisation insgesamt passen – nicht nur beim Entgegennehmen von Bestellungen, sondern auch beim Einsatz des Personals und der Fahrzeuge sowie bei der Tourenplanung.

### **Unterweisungskurzgespräch für Auslieferer**

Eine zentrale Rolle bei der Gewährleistung von Sicherheit und Gesundheit spielt die Unterweisung der Beschäftigten. Denn gerade im Straßenverkehr genügen technische Maßnahmen allein nicht, es kommt auch auf das richtige Verhalten im Straßenverkehr an. Speziell für die Speisenauslieferung mit dem Zweirad wurde deshalb ein sogenanntes „Unterweisungskurzgespräch“ entwickelt. In diesem Medium sind die wichtigsten Dinge kompakt in fünf Lektionen zusammengefasst. Auf viel Text wird dabei verzichtet, die nötigen Informationen sind zeichnerisch dargestellt. Das ist auch nützlich, um Sprachbarrieren zu überwinden, die bei ausländischen Beschäftigten vielleicht vorhanden sind. Am Ende des Unterweisungskurzgesprächs lässt sich mithilfe eines Suchbilds mit 16 Fehlern überprüfen, ob die Inhalte der Unterweisung auch tatsächlich verstanden wurden. ■



#### **MEHR ZUM THEMA**

Alle Informationen zur BGN-Präventionsstrategie VISION ZERO

→ [www.bgn.de/vision-zero](http://www.bgn.de/vision-zero)

Weitere Medien zum VISION-ZERO-Schwerpunkt „Unfälle bei der Speisenauslieferung“

→ [www.bgn.de](http://www.bgn.de), Shortlink: 1896

**VISION ZERO.**  
 NULL UNFÄLLE – GESUND ARBEITEN.

**2**



## BGN-PRÄMIENVERFAHREN

# PRÄVENTION ZAHLT SICH AUS

Ihr Betrieb hat sich 2022 in Sachen Arbeitsschutz und Prävention engagiert? Worauf warten Sie? Nehmen Sie am Prämienverfahren der BGN teil – das lohnt sich!

 **Henning Krüger**

**D**er Countdown läuft: Noch bis zum 31. März können Mitgliedsbetriebe der BGN am Prämienverfahren 2022 teilnehmen und sich so Geld für vorbildliche Präventionsarbeit auszahlen lassen. Alle Infos zur Teilnahme:

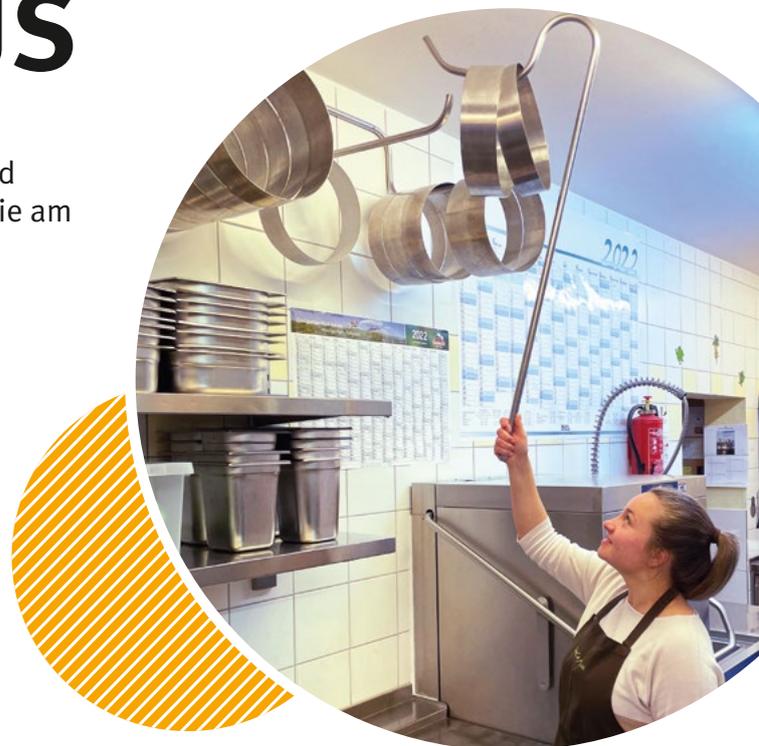
→ [www.bgn.de](http://www.bgn.de), Shortlink: 1559

### Neues Jahr, neue Prämien

Gleichzeitig sollten Sie schon jetzt damit beginnen, Präventionsmaßnahmen zu planen, die sich dann im Prämienjahr 2023 auszahlen. Wie wäre es, wenn Sie beispielsweise ein mit dem BGN-Präventionspreis prämiertes Konzept auf den eigenen Betrieb übertragen? Der Lohn sind – neben mehr Arbeitssicherheit – 10 Prämienpunkte. Ausgezeichnete Ideen zur Nachahmung, unter anderem das „Pick Up“-System des SeeCafe Toni, finden Sie hier:

→ [www.bgn.de/praeventionspreis](http://www.bgn.de/praeventionspreis)

Das von der BGN ausgezeichnete SeeCafe Toni leistet mit seiner Idee einen Beitrag zur Vermeidung von Stolper-, Rutsch- und Sturzunfällen, die im Gastgewerbe häufig vorkommen. Aus diesem Grunde wird ab 2023 mit 8 Prämienpunkten honoriert, wenn mindestens vierteljährlich speziell zu diesem Thema Begehungen im Betrieb stattfinden und – falls erforderlich – Maßnahmen abgeleitet und dokumentiert werden.



Für sein „Pick Up“-System wurde das SeeCafe Toni beim BGN-Präventionspreis 2022 ausgezeichnet.

### Ein Sicherheitsbeauftragter, 10 Prämienpunkte

Eine Reihe von Betrieben hat es bereits erkannt: Die Bestellung und Ausbildung eines Sicherheitsbeauftragten unterstützt und entlastet den Unternehmer bei seinem Engagement im Arbeitsschutz. Dafür belohnt die BGN alle Betriebe mit maximal 20 Beschäftigten mit 10 Prämienpunkten – denn Sicherheitsbeauftragte sind für Unternehmen dieser Größe nicht vorgeschrieben. Termine für entsprechende Basisseminare finden Sie hier:

→ [www.bgn.de/seminare](http://www.bgn.de/seminare) ■