

REPORT



BEDIENUNGSTHEKEN

ERGONOMISCH ARBEITEN

Hygienekonzept für Hotels:
Corona keine Chance geben

Arbeitsplatz Food Truck:
13 Regeln für Ihre Gesundheit



LIEBE LESERINNEN, LIEBE LESER,

Viele, aber längst nicht alle Branchen haben ihren Weg in eine „neue“ Normalität gefunden. Die Infektionszahlen sind in der Fläche gesunken. Dies ist auch das Verdienst der Unternehmen und Beschäftigten, die Hygienekonzepte entwickelt und gewissenhaft umgesetzt haben. Corona ist nicht vorbei – wir müssen weiterhin aufmerksam sein.

”

**UNSERE
INFORMATIONEN
SIND FLÄCHEN-
DECKEND IN DEN
BRANCHEN ANGE-
KOMMEN**

“

Nach wie vor gilt, je nach Bundesland und Branche, Maskenpflicht und Mindestabstand. Zur neuen Normalität gehört aber auch der erweiterte SARS-CoV-2-Arbeitschutzstandard, den die BGN für ihre Branchen konkretisiert hat. Dieser Standard ist als Ergänzung der Gefährdungsbeurteilung zu sehen, Sie können ihn von unserer Corona-Website → www.bgn.de/corona herunterladen. Je nach Branche ist dieser Standard in

verschiedenen Sprachen erhältlich. Die Corona-Website der BGN ist im Laufe der Pandemie zur zentralen Informationsplattform für unsere über 400.000 Mitgliedsbetriebe geworden. Mittlerweile verzeichnet die Seite fast 1.000.000 Zugriffe; 160.000 Mal wurden Links (etwa auf die Seite → www.infektionsschutz.de) angeklickt, über 33.000 Downloads haben wir gezählt. Das zeigt, dass unsere Informationen flächendeckend in den Branchen angekommen sind. Es zeigt aber auch, dass seit Beginn der Pandemie diese Seite rapide gewachsen ist. Nahezu täglich kommen neue Erkenntnisse und Informationen hinzu, entweder allgemeiner Art oder branchenspezifisch.

Ich wünsche Ihnen viel Spaß beim Lesen.
Ihre

J. Dienstbühl

Isabel Dienstbühl,
Leiterin Prävention der BGN

Über unsere BGN-Medien-App können Sie die wichtigsten Medien (Gefährdungsbeurteilungen, Informationen zur Lüftung, Kundeninformationen oder etwa den Pandemieplan) auf Ihrem Smartphone oder Tablet speichern und bequem darin blättern. Übrigens: Auch die Ausgaben von report finden Sie in dieser App.



iTunes App
Store



Google Play

IMPRESSUM

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

Verantwortlich: Klaus Marsch, Direktor der BGN

Redaktion: Michael Wanhoff (Leitung), Werner Fisi, Birgit Loewer-Hirsch, Andrea Weimar (BGN), Gabriele Albert, Julia Höhn, Stefan Layh, Stefanie Richter (Universum Verlag)

Administration: Bei Neu-, Um- und Abbestellungen sowie sonstigen Anfragen wenden Sie sich direkt an Sybelle Padberg (BGN): sybelle.padberg@bgn.de

Fotos: Adobe Stock: Gina Sanders (S. 5), Africa Studio (S. 6), bizvector (S. 11), Tartila (S. 12); BGN: (S. 2); Dieter Settele/BGN (S. 7); F.-G. Winkler (S. 5); Giulia Iannicelli (S. 8–10); Liebchen+Liebchen GmbH (S. 12); Volpe Leckerei (Titel, S. 3, 7); WavebreakMediaMicro (S. 4)

Verlag: Universum Verlag GmbH, Wiesbaden

Gestaltung: Liebchen+Liebchen GmbH, Frankfurt

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

© BGN 2020 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.

FOOD TRUCKS

AUF ENGSTEM RAUM

Auch bei Food Trucks gilt: Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz sind unverzichtbar und zahlen sich aus.

 **Rolf Schwebel**



Die folgenden
13 Regeln helfen allen
Beteiligten, sicher und gesund
durch den Arbeitstag im
Food Truck zu kommen:

- #1 Alle Beschäftigten haben ausreichend Bewegungsraum.
- #2 Arbeitsraum und -tisch haben eine angemessene Höhe, damit niemand in einer Zwangshaltung arbeiten muss.
- #3 Der Fußboden ist rutschhemmend ausgeführt.
- #4 Der Zugang in den Fahrzeuginnenraum ist sicher, zum Beispiel durch zusätzliche Trittstufen.
- #5 Die Beleuchtung an den Arbeitsplätzen ist blendfrei und – mit idealerweise 500 Lux – überall hell genug.
- #6 Die Elektrik wurde in Feuchtraumausführung installiert und von einem Fachmann geprüft und abgenommen.
- #7 Das Raumklima ist angenehm, dafür sorgt beim Betrieb von Fritteusen, Brat- und Grillgeräten auch eine professionelle Abluftanlage mit Aerosolabscheidern.
- #8 Fritteusen und Woks sind weit genug von Wasserzapfstellen und Warmwasserbädern entfernt. Zum Ablassen und Abtransport von Fett steht ein hitzebeständiger und formstabiler Behälter mit arretierbarem Deckel bereit.
- #9 Die Flüssiggasanlage verfügt über alle erforderlichen Sicherheitseinrichtungen und wurde vor der erstmaligen Inbetriebnahme geprüft. Alle zwei Jahre werden die vorgeschriebenen Prüfungen durchgeführt und in der Prüfbescheinigung DGUV Grundsatz 310-003 dokumentiert.
- #10 Alle Beschäftigten sind im sicheren Umgang mit der Flüssiggasanlage unterwiesen – einschließlich Flaschenwechsel mit Dichtheitskontrolle.
- #11 Notfallnummern hängen aus, Erste-Hilfe-Maßnahmen sind getroffen, ABC-Feuerlöscher steht bereit – bei Fritteusen zusätzlich Löscher mit Brandklasse F.
- #12 Die Toilettenbenutzung ist sichergestellt, geeignete Sitzgelegenheiten sind vorhanden.
- #13 Zur Corona-Prävention werden die regional geforderten Schutz- und Hygienemaßnahmen berücksichtigt.



Weitere Informationen finden Sie in der Beratungshilfe „Motorisierte Verkaufsfahrzeuge und Anhänger (Food Trucks)“. Download unter:

→ www.bgn.de, Shortlink: 7803

Hilfen zu Gefährdungsbeurteilung, Hygiene und Corona finden Sie online:

→ www.bgn.de

Bei Fragen helfen Ihnen die BGN-Fachleute auch gerne telefonisch weiter: 0621 4456-3517

BGN-INKLUSIONSPREIS

MITMACHEN UND GEWINNEN

Für Menschen, die durch einen Arbeits- oder Wegeunfall oder eine Berufskrankheit eine bleibende Behinderung erfahren haben, sind nicht nur die gesundheitlichen Folgen schlimm. Oftmals verlieren sie ihren Arbeitsplatz oder können in ihrem ursprünglichen Beruf nicht mehr arbeiten. Es gibt durchaus Unternehmen, die Menschen mit Behinderung dauerhaft erfolgreich integrieren – längst aber noch nicht genügend. Oftmals fehlt es an Willen, Strukturen oder Abläufen. Vielfach besteht auch eine Unwissenheit über Hilfen und Möglichkeiten im Rahmen der Integration oder es fehlen positive Beispiele einer gelungenen Wiedereingliederung.

Mit dem BGN-Inklusionspreis werden positive Beispiele für das Gelingen der Rehabilitation und die Inklusion von Menschen mit Behinde-

rung in Arbeit und Gesellschaft dargestellt. Ziel ist es zu verdeutlichen, dass auch Menschen trotz ihrer Behinderung einen wertvollen Beitrag für das Unternehmen leisten können und der Nutzen von Inklusion für beide Seiten gegeben ist. Darüber hinaus bekommen Unternehmen Wege aufgezeigt, wie Inklusion zum Erfolg geführt werden kann. Der Preis ist mit insgesamt 15.000 Euro dotiert, es werden maximal drei Preise vergeben. Bewerbungen können sich bis zum 31. Januar 2021 alle Mitgliedsbetriebe der BGN. Besonders erwünscht sind Beispiele aus kleinen und mittleren Betrieben.

Weitere Informationen unter → www.bgn.de/inklusionspreis



CORONA BEST PRACTICE – PRÄMIENVERFAHREN

REICHEN SIE IHRE BEISPIELE EIN!

Prämienverfahren

10 PUNKTE

Belohnung im
Bonusblock

NEU!

Das SARS-CoV-2-Virus stellt für alle Beschäftigten im Hotel- und Gastgewerbe eine neue Gesundheitsgefährdung sowie für die Mitgliedsbetriebe eine existenzielle Bedrohung dar. Mit dem neuen und bundesweit geltenden SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandard soll möglichen Infektionen mit dem Coronavirus vorgebeugt werden. Die BGN sammelt Beispiele guter Praxis bei der Umsetzung des Arbeitsschutzstandards und stellt diese allen Mitgliedsbetrieben über → www.bgn-branchenwissen.de für eine Nachahmung zur Verfügung.

Sie erhalten 10 Prämienpunkte, wenn Sie Ihre konkrete betriebliche Umsetzung in einer Qualität, die mindestens dem Standard entspricht, mit Fotos und Erläuterungen an → praemienverfahren@bgn.de mailen. Mit dieser Einreichung gestatten Sie der BGN die Veröffentlichung in allen zur Verfügung stehenden Medien, auch die namentliche Nennung Ihres Betriebs. Ziel ist, dass alle Mitgliedsbetriebe der BGN voneinander lernen und sich in der Präventionsarbeit gegenseitig unterstützen. Diese neue prämiensfähige Maßnahme wurde Ende April in den Bonusblock C im Internet eingestellt und führte bereits am selben Tag zu ersten Einreichungen und sehr positiven Rückmeldungen.

NEUE ARBEITSSICHERHEITSINFORMATION

SCHEIBCHENWEISE SICHERHEIT

Wurst oder Schinken, Käse oder Rouladen: Egal was Sie mit einer Aufschnittschneidemaschine zerteilen möchten – die Gefahrstelle ist das Rundmesser. Bei Fehlbedienung drohen schmerzhafte und stark blutende Schnittverletzungen, vor allem an den Fingern. Zum Beispiel, wenn man beim Schneiden unter dem Restehalter durchgreift und das Schneidegut mit allen fünf Fingern zum Messer hinschiebt. Oder wenn man beim Reinigen in das Rundmesser greift.

Verschiedene Sicherheitseinrichtungen an Aufschnittschneidemaschinen sollen solchen Unfällen vorbeugen, beispielsweise die breite Schlittenrückwand: Wer seinen Daumen dahinter „einhängt“, kann mit seinen Fingern nicht an die Schneide gelangen. So können Sie auch kurze Wurstreste gefahrlos halten und führen. Tipp: Den Restehalter sollten Sie erst dann einsetzen, wenn das Endstück der Wurst kürzer ist als deren Durchmesser. Dann kann es sich beim Zurückziehen des Schlittens nicht verdrehen.



1 | Falsche Handhabung: Wenn man unter dem Restehalter mit der ganzen Hand durchgreift, sieht man den Schneidebereich nicht ein und riskiert – wenn man beispielsweise abrutscht – Fingerverletzungen.



2 | So wird's gemacht: Der Daumen bleibt bei jeder Schneidebewegung hinter der breiten Schlittenrückwand. Damit kann – auch wenn Wurstreste mit den Fingern gehalten werden – nichts passieren.



Weitere Informationen zum Umgang mit Aufschnittschneidemaschinen liefert die neue Arbeitssicherheitsinformation der BGN unter

→ www.bgn.de, Shortlink: 7804

HANDLUNGSHILFE

LÜFTEN GEGEN CORONA

Genau wie zu Hause ist auch in allen Arbeitsstätten regelmäßiges Lüften sehr wichtig. Es dient der Hygiene und verbessert die Luftqualität. In geschlossenen, ungelüfteten Räumen kann sich die Anzahl von Krankheitserregern in der Raumluft erhöhen. Abhilfe schafft hier regelmäßiges und langes Lüften: Dadurch wird die Zahl möglicherweise in der Luft vorhandener erregender feinsten Tröpfchen nachweislich reduziert. Küchenlüftungen sollten jetzt auch ohne Kochbetrieb eingeschaltet werden.



Die BGN hat eine Handlungshilfe zu Lüftungstechnischen Maßnahmen in Räumen des Gastgewerbes erstellt. Sie steht online kostenlos zum Download bereit:

→ www.bgn.de, Shortlink: 7800






ERGONOMIE AN BEDIENUNGSTHEKEN

RECKEN, STRECKEN, BEUGEN

Die Arbeit an Bedienungstheken, sei es in Kantinen, der Gastronomie oder in Food Trucks, ist anstrengend. Langes Stehen, schweres Heben und Tragen und diverse Zwangshaltungen belasten das Muskel-Skelett-System. Ergonomisch geplante Bedienungstheken können diese Belastungen deutlich reduzieren.

 Dr. Elke Töllner

Obwohl zwei Drittel der Beschäftigten im Nahrungs- und Genussmittelverkauf in Teilzeit arbeiten, geben 64 Prozent zwei oder mehr Muskel-Skelett-Beschwerden an. Zum Vergleich: Außerhalb des Einzelhandels sind es 50 Prozent.

Kein Wunder – bei der Arbeit an Bedienungstheken im Gastgewerbe treten vielfältige Belastungen auf. Dazu zählen etwa langes Stehen, das Heben und Tragen schwerer Waren und ständig wiederkehrende Arbeitsvorgänge beim Bedienen der Kundschaft. Besonders belastend ist das weite Vorbeugen an Theken mit zu großer Auslagentiefe. Diese betragen mitunter 92 Zentimeter. Dazu kommt

noch die Arbeitsplatte vor der Auslage. Beim Greifen von Ware treten dann extreme Zwangshaltungen auf. Zudem besteht die Gefahr, mit dem Kopf an der Kante der oberen Ablage anzu stoßen (siehe Abbildung 2).

Steht eine Bedienungstheke erst einmal im Geschäft, sind nachträgliche Änderungen kaum möglich. Deshalb sollte vor der Auswahl einiges beachtet werden.

Ergonomisch günstig ist eine **Auslagentiefe von 60 Zentimeter**. Die Beschickung der Theke ist dann in weitgehend gerader Körperhaltung möglich.

Die Arbeitsplatte sollte maximal 30 Zentimeter tief sein. Denn bei den meisten Frauen liegt die Reichweite zwischen 62 und 75 Zentimeter,

Weitere Informationen:

ASI 2.20 Bedienungstheken

→ www.bgn.de, Shortlink: 7809

Ergonomie konkret: Bedienungstheken

→ www.bgn.de, Shortlink: 7810



1

”
**MUSKEL-SKELETT-
 BESCHWERDEN
 MACHEN FAST ZWEI
 DRITTELN DER
 BESCHÄFTIGTEN ZU
 SCHAFFEN**
 “

bei Männern zwischen 68 und 81 Zentimeter.

Sie sollte auch nicht höher als 90 Zentimeter sein. Bei Arbeiten im Stehen wie Schneiden soll die Arbeitshöhe etwa 10 bis 15 Zentimeter unterhalb der Ellbogen liegen.

Die **Fußraumtiefe** setzt sich aus Sockelrücksprung und dem Überstand der Arbeitsplatte zusammen und sollte **mindestens 15 Zentimeter** betragen. Damit die Beinraumtiefe in Kniehöhe ausreichend ist, muss die Arbeitsplatte mindestens 8 Zentimeter überstehen. Dann kann das Personal nah an die Theke herantreten.

Hat eine Theke **keine Streben**, entfallen Zwangshaltungen durch seitliches Umgreifen der Streben.

Abgeschrägte Thekenkanten verringern die Druckbelastung im Bauch- und Hüftbereich und sind angenehmer für das Verkaufspersonal.

Abgesenkte Thekenbereiche als Durchreichemöglichkeiten erleichtern die Warenübergabe an den Kunden.

Kann die **obere Ablage aufgeklappt** werden, erleichtert dies das Ein- und Ausräumen der Theke

und das Platzieren von Schildchen. Sie muss natürlich, beispielsweise durch

Gasdruckfedern, gegen unbeabsichtigtes Zufallen gesichert sein.

Zu einem ergonomischen Thekenarbeitsplatz gehört auch eine sichere Ablage von Messern. Die Arbeitsflächen sollten daher **integrierte Messerhalterungen besitzen**, die leicht zerlegbar und zu reinigen sind.

Ablagemöglichkeiten für Verpackungsmittel (Tüten, Beutel, Becher usw.) dürfen keine zusätzlichen Hindernisse darstellen. Das Personal muss sie leicht und ohne Vorneigen des Körpers erreichen können.

Auch **organisatorische Maßnahmen** fördern das rückengerechte Arbeiten. Durch die Verwendung von Zangen und Gabeln sowie Schöpfelöffeln verlängert sich die Reichweite. Günstig ist es auch, die Theke nach einem Thekenbelegungsplan so zu bestücken, dass Ware, die häufig verlangt wird, sowie schwere Ware etwa in der Mitte liegen. ■



IHR GUTES RECHT

Die ergonomische Gestaltung von Arbeitsplätzen ist gesetzlich vorgeschrieben:

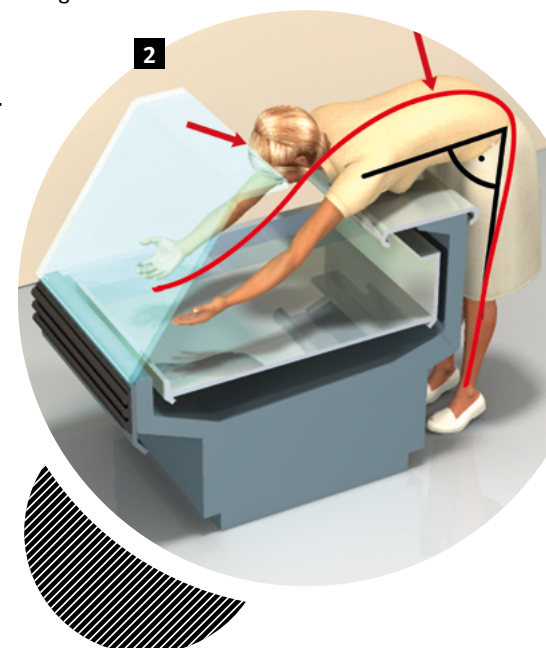
Nach dem Arbeitsschutzgesetz gehören dazu Maßnahmen zur Verhütung von Unfällen bei der Arbeit und arbeitsbedingten Gesundheitsgefahren einschließlich der menschengerechten Gestaltung der Arbeit (§ 2 Abs. 1 ArbSchG).

Bei der Einrichtung von Arbeitsstätten sind auch ergonomische Anforderungen einzuhalten (§ 3a ArbStättV).

Bei der Gefährdungsbeurteilung sind Gefährdungen durch die Vernachlässigung ergonomischer Grundsätze zu berücksichtigen (§ 3 BetrSichV).

1 | Exotenarbeitsplatz Food Trucks: Gut, wenn hier der Arbeitsraum ausreichend groß und die Theke hoch genug ist, damit niemand in einer Zwangshaltung arbeiten muss.

2 | Ist die Auslagertiefe zu groß, treten beim Vorbeugen extreme Zwangshaltungen auf und es besteht die Gefahr, den Kopf anzustoßen.



HYGIENEKONZEPT FÜR DAS HOTEL- UND GASTGEWERBE

DER CORONA- PRAXIS-CHECK



Sicherheit und Gesundheitsschutz haben oberste Priorität. Seit dem Wiederhochfahren ist das Corona-Hygienekonzept der Standard, der für alle Beschäftigten und deren Tätigkeiten – aber auch für die Gäste gilt. Wie gut das funktionieren kann, zeigt das Landhotel Weißes Roß in Illschwang.

 Rolf Schwebel

Um Infektionen mit dem Coronavirus zu vermeiden, ist auch im Hotelgewerbe viel passiert: Die regional vorgeschriebenen Corona-Maßnahmen wurden branchenspezifisch mit dem SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandard abgeglichen und weiterentwickelt. Sie wurden vom zuständigen Gesundheitsministerium kontrolliert und für praxistauglich und angemessen befunden. In Bayern haben der Bayerische Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Bayern e.V. und die BGN die Maßnahmen gemeinsam ausgearbeitet. Sie betreffen beispielsweise den Eingangsbereich, die Rezeption, das Restaurant, die Küche, Tagungsräume, Bar, Aufzüge, den Sanitärbereich der Gäste und des Personals, aber



1

2



”
HOHE HYGIENE-
STANDARDS UND
TROTZDEM EINE
GASTLICHE
ATMOSPHÄRE
“

auch den Wellnessbereich. Natürlich sind auch Maßnahmen für die Zimmerreinigung und die Außengastronomie berücksichtigt.

Erfolgreiches Wiederhochfahren

Dass sie sich in der Praxis bewähren, hat Familie Nägerl unter Beweis gestellt. Hans-Jürgen Nägerl und seine Familie führen das Landhotel Weißes Roß in Illschwang mit angeschlossenen Restaurant. Sie haben die geforderten Arbeitsschutzstandards und Hygienemaßnahmen so professionell umgesetzt, dass sie den Praxis-Check problemlos bestanden. Nägerl: „Oberste Priorität hatten in unserem Haus schon immer Hygiene und Sauberkeit. Unser ohnehin sehr hoher Hygienestandard wurde noch ausgeweitet.“ Der Hotelier und sein Team meistern gekonnt die Herausforderung, die Hygienestandards einzuhalten und dabei trotzdem eine gastliche Atmosphäre zu ermöglichen.

Immer die beste Lösung: Abstand halten

Bei allem gilt der präventive Ansatz: Beschäftigte und Gäste sollen möglichst selten sehr nahe beieinanderstehen und am besten den Mindestabstand von 1,50 Meter einhalten. Umgesetzt wird das zum Beispiel durch Vergrößern der bisherigen Abstände benachbarter Arbeitsplätze oder auch deren Neuordnung, wie etwa in der Küche. Aber auch in den Gastbereichen des Restaurants wurden die Sitz- und Stehflächen neu angeordnet, ebenfalls an der Theke und in der Außengastronomie. An bestimmten Arbeitsbe-

reichen und Stehflächen machen nun Bodenmarkierungen oder Hinweisschilder deutlich, hier gilt „Abstand halten“. Wo möglich, sind jetzt Laufwege als Einbahnstraße ausgewiesen. An der Rezeption und an der Theke in der Bar befindet sich jeweils eine durchsichtige Abtrennung, da hier der Abstand zwischen Personal und Gast nicht immer eingehalten werden kann.

Abläufe umorganisieren und richtig lüften

Außer Abstand halten werden nun einige Arbeiten in der Küche, im Service oder im Büro zeitlich versetzt durchgeführt. So wird vermieden, dass mehrere Beschäftigte in den Sozial- und Pausenräumen gleichzeitig anwesend sind. Soweit es geht, sind immer dieselben Beschäftigten zu gemeinsamen Schichten eingeteilt. Küchengeräte, Werkzeuge etc. werden möglichst personenbezogen verwendet und andernfalls entsprechend gereinigt und desinfiziert. Die Aufzüge dürfen nur einzeln genutzt werden, Kosmetikartikel hat man aus hygienischen Gründen aus dem Hotelzimmer entfernt. Bei Bedarf können diese an der Rezeption abgeholt werden. Für das Frühstücksbüfett gibt es ein neues Konzept: Ein Teil des Büfettbereichs wird von geschultem Personal mit Mund-Nase-Bedeckung ähnlich wie an einer Bedienungstheke abgewickelt, auch liegen Einmalhandschuhe für die Gäste bereit. Und unter strikter Einhaltung der Hygieneregeln werden weiterhin möglichst

- 1 | Auf Abstand: An der Bar befinden sich nun Abtrennungen aus Plexiglas.
- 2 | Die Hoteliersfamilie hat trotz Corona alles im Griff: Tochter Katharina, Schwiegersohn und Küchenchef Christian Fleischmann sowie die Seniorchefs Hans-Jürgen und Susanne Nägerl (von links).
- 3 | Praktisch und einladend: Ein Spender für Desinfektionsmittel steht direkt am Eingang zum Hotel.



3





4 | In der Küche wurden die Abläufe neu organisiert, so dass die Abstandsregeln eingehalten werden können.

5 | Küchengeräte etc. werden möglichst personenbezogen verwendet und andernfalls entsprechend gereinigt und desinfiziert.



5



KONKRETE CORONA-PRAXISHILFEN DER BGN

Plakate, Betriebsanweisung, Unterweisungsgespräch, Hinweise zu weiteren betrieblichen Maßnahmen – auch bei Gästekontakt –, Pandemie- und Infektionsnotfallplan, Gefährdungsbeurteilung, Handlungshilfe „Lüftungstechnische Maßnahmen“ – all dies und mehr steht für Sie auf der BGN-Corona-Website als Download bereit:

→ www.bgn.de/corona

Illustrierte Gute-Praxis-Beispiele aus verschiedenen Arbeitsbereichen sind hier verfügbar:

→ www.bgn.de, Shortlink: 7807

→ viele Speisen am Tisch serviert. Ganz wichtig ist auch häufiges Lüften, denn das dient der Hygiene und fördert die Luftqualität. Hans-Jürgen Nägerl sagt dazu: „Wir bringen so viel Außenluft wie möglich in unsere Arbeits- und Gasträume. Zudem werden Hotelzimmer bei Beginn der Reinigungsarbeiten geöffnet und – soweit es die Witterung zulässt – erst nach Abschluss der Arbeiten in allen Gästezimmern wieder geschlossen.“

Und das gilt immer

Das fällt Gästen sofort auf: Bereits am Haupteingang befindet sich ein Desinfektionsspender für die Hände. Das Personal an der Rezeption erklärt

“
**WER SICH
KRANK FÜHLT,
BLEIBT ZU
HAUSE!**
“

den Gästen bei ihrer Anreise die Regeln und Auflagen für ihren Aufenthalt. Die persönliche Hygiene des Personals und die Bereitstellung von Flüssigseife, Desinfekti-

onsmittel sowie Papiertüchern für die Gäste an zentralen Orten sind selbstverständlich. „Die Qualität der Hygiene wird durch unser speziell geschultes Team ständig kontrolliert“, erläutert Nägerl.

Wo es vorgeschrieben ist oder wenn der Abstand nicht eingehalten werden kann, tragen die Beschäftigten eine Mund-Nase-Bedeckung: zum Beispiel in der Küche oder wenn Arbeiten – etwa schweres Heben und Tragen – unbedingt zu zweit durchgeführt werden müssen. Auch für Gäste ist der Schutz in bestimmten Bereichen obligatorisch. Hans-Jürgen Nägerl betont außerdem: „Für Beschäftigte gilt der Grundsatz: Niemals krank zur Arbeit.“ Wer Symptome wie leichtes Fieber oder Atembeschwerden hat, verlässt den Arbeitsplatz oder bleibt zu Hause, bis der Verdacht ärztlich abgeklärt ist. ■

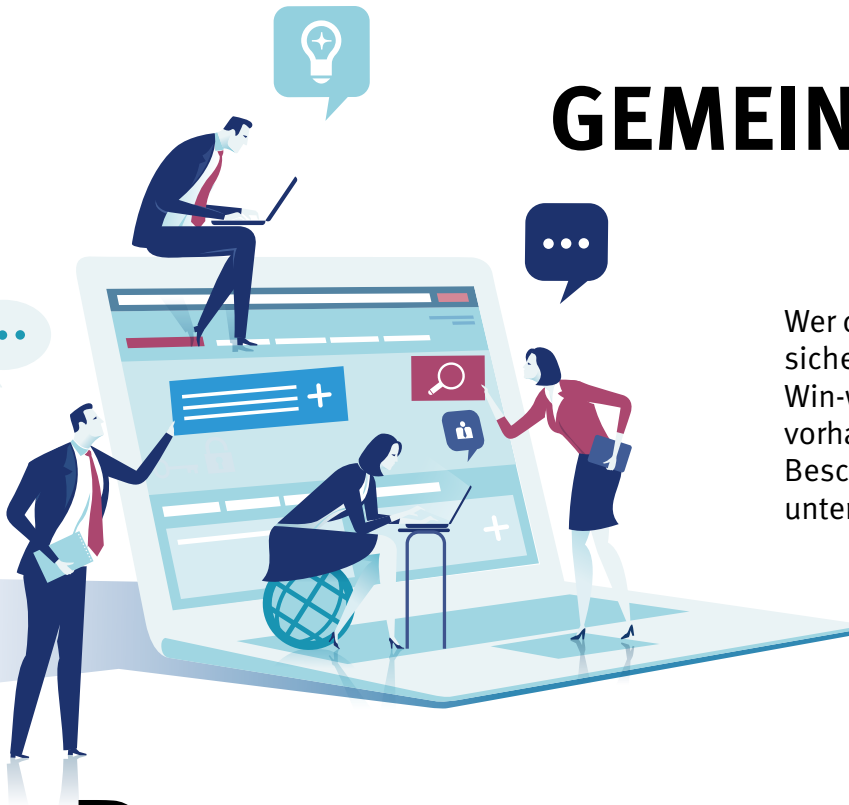
! Tipp: Beachten Sie zum Tragen der Mund-Nase-Bedeckung immer die aktuellen Vorgaben der regional zuständigen Gesundheitsbehörde, da die Vorgaben hierzu variieren können.

MITARBEITENDE EINBEZIEHEN

GEMEINSAM ABLÄUFE GESTALTEN

Wer das Wissen aller im Betrieb nutzt, handelt sicherer, gesünder und erfolgreicher. Eine Win-win-Situation: Durch Beteiligung wird vorhandenes Wissen effizient genutzt, die Beschäftigten fühlen sich wertgeschätzt und unterstützen motiviert ihren Betrieb.

 Ellen Schwinger-Butz



Die Arbeit wird darüber hinaus als sinnhaft erlebt, das Betriebsklima und die Stimmung im Betrieb werden positiv beeinflusst. Gemeinsam getroffene Entscheidungen haben die beste Chance, verwirklicht zu werden. Außerdem wird so die gemeinsame Verantwortung für den Arbeits- und Gesundheitsschutz gestärkt.

Und so können Sie die Beteiligung in Ihrem Betrieb fördern:

1 Gefährdungsbeurteilungen nutzen

Gute Beteiligungsmöglichkeiten bietet die Gefährdungsbeurteilung, die gesetzlich vorgeschrieben ist und für jede Tätigkeit erstellt werden muss. Beschäftigte sind Experten für ihren Arbeitsplatz. Sie wissen am besten, wie Probleme gelöst und Abläufe verbessert werden können.

2 Ideen sammeln

Ein zentral im Betrieb platzierter Briefkasten oder auch eine App laden Beschäftigte ein, Ideen einzureichen. Nutzen Sie dazu auch unsere Arbeitshilfe „Ideenblatt“. Wichtig ist eine zeitnahe Rückmeldung, damit die Beschäftigten auch weiter motiviert sind, Vorschläge einzureichen.

3 Gemeinsam Probleme lösen mit Ideentreffen

Immer wieder gibt es im Arbeitsalltag Fragestellungen, bei denen eine strukturierte Beteiligung der Beschäftigten hilfreich ist. Die Ideentreffen bieten gerade für kleinere Betriebe eine gut handhabbare Struktur für regelmäßige, nach einem festen Muster ablaufende Besprechungen. ■



BGN-ANGEBOTE ZUM THEMA „BETEILIGUNG“

Zum Einstieg den Selbstcheck „Sicherheit und Gesundheit im Betrieb“: In 30 Minuten können Sie herausfinden, wie Ihr Betrieb in puncto Sicherheit und Gesundheit aufgestellt ist. Im Anschluss an die Auswertung haben Sie die Möglichkeit, eine individuelle Aktions-Box „komm mit mensch“ mit vielen Medien, auch zum Thema Beteiligung, zu bestellen und sich damit 10 Prämienpunkte zu sichern. Der Selbstcheck ist verfügbar unter:

→ www.bgncheck.de

Alle Kampagneninformationen zum Handlungsfeld „Beteiligung“ finden Sie unter:

→ www.bgn.de, Shortlink: 77044

komm **mit** mensch

Sicher. Gesund. Miteinander.

§

**WEGEUNFALL: WEGEN HANDYNUTZUNG NICHT
BG-VERSICHERT**

EIN SOZIAL- GERICHTSURTEIL

Kopfhörer im Ohr, telefonieren, eine Nachricht tippen: Wer sich abgelenkt im Straßenverkehr bewegt, lebt gefährlich – auch als Fußgänger. Kann die Smartphone-Nutzung negative Folgen für den gesetzlichen Unfallversicherungsschutz haben? Ja, wie folgendes Urteil zeigt.

Eine Hotelangestellte wurde auf dem Heimweg von der Arbeit an einem unbeschränkten Bahnübergang von einer Stadtbahn erfasst und schwer verletzt. Die Ermittlungen der Polizei ergaben, dass die Frau beim Überqueren der Gleise telefonierte. Sie hielt das Handy an dem der Bahn zugewandten Ohr. Dadurch war ihr Blick eingeschränkt. Als sie unmittelbar vor dem Zusammenstoß den Kopf hob, war der Unfall unausweichlich.

Die Berufsgenossenschaft lehnte eine Anerkennung als Wegeunfall ab. Das Sozialgericht in Frankfurt am Main gab der BG recht. Der Richter entschied: Aufgrund der Handynutzung bestand ein erhebliches Risiko, hinter dem das allgemeine Wegerisiko zurücktrete. Wesentliche Unfallursache war das private Telefonieren. Dadurch wurde die herannahende Bahn weder gesehen noch gehört.

→ **Sozialgericht Frankfurt am Main, Urteil vom 18.10.2018, Az.: S 8 U 207/16**

