

REPORT



Arbeitsschutzkonzept:
Alles Teamsache

Flüssiggas-
Flaschenanlage:
Extrem entzündbar

FEHLERKULTUR

**GENAU HINSEHEN
LOHNT SICH**



LIEBE LESERINNEN UND LESER,

wo gearbeitet wird, passieren Fehler – das lässt sich nie vollständig vermeiden. Schlimm ist das nicht immer, sondern auch eine große Chance. Entscheidend ist, welche Schlüsse wir daraus ziehen. Das Stichwort lautet Fehlerkultur, also der Umgang mit Fehlern und deren Folgen innerhalb eines Unternehmens. In einer offenen Fehlerkultur ohne Sanktionen werden Fehler als Lern- und Wachstumschance erkannt und Beschäftigte motiviert, gemachte Fehler zuzugeben.

”

**WENN WIR DIE RICHTIGEN
SCHLÜSSE DARAUS ZIEHEN,
BIETET JEDER EINZELNE FEHLER
IM BETRIEBSALLTAG DIE
CHANCE ZUR VERBESSERUNG.**

“

be unverzichtbar. Beim Umgang mit diesem extrem entzündbaren Gas ist Vorsicht geboten – das beweist auch ein verheerender Unfall auf einem hessischen Weihnachtsmarkt: Dort gab es zwei Verletzte und einen

Warum sich das auch für Sie lohnt und wie sich eine positive Fehlerkultur umsetzen lässt, erläutert unser Beitrag auf den Seiten 6 und 7.

Extrem entzündbar

Flüssiggas ist an vielen Arbeitsplätzen im Schau- steller- und Gastgewer-

Sachschaden in sechsstelliger Höhe, als ein Crêpes- Stand in Flammen aufging. Ursache: eine Explosion beim unsachgemäßen Wechseln der Flüssiggasflasche. Wie Sie das vermeiden, erklärt der Beitrag auf Seite 8.

Arbeitsschutz in der Arena

Vom Rockkonzert über erstklassige Eishockeymatches bis hin zu großen Versammlungen: In der SAP Arena, einer Multifunktionshalle in Mannheim mit Platz für bis zu 15.000 Besucher, ist immer etwas los. Je nach Event sind auch in der Bewirtung ganz unterschiedliche Leistungen gefragt – das alles macht das Catering innovativ und abwechslungsreich. Gleichzeitig haben Sicherheit und Gesundheitsschutz für alle Beschäftigten ebenso wie für die Gäste oberste Priorität. Wie die Food Affairs GmbH all diesen Herausforderungen gerecht wird, erfahren Sie auf den Seiten 10 und 11.

Ich wünsche Ihnen viel Spaß mit dieser Ausgabe.

Michael Wanhoff

Leiter Kommunikation der BGN

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, Andrea Weimar (BGN), Gabriele Albert, Stefan Layh, Stefanie Richter (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: masterzphotofo (S. 1), Annabell Gsödl (S. 3), antto (S. 3), Gondex (S. 4), fenskey (S. 5), ytemha34 (S. 5), alisa_rut (S. 12); BGN (S. 2, 8, 9); Catering_SAP-Arena (S. 10–11)

Verlag: Universum Verlag GmbH, Wiesbaden

Gestaltung: Liebchen+Liebchen GmbH, Frankfurt

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


© BGN 2022 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.

NEUE CORONA-ARBEITSSCHUTZVERORDNUNG

INFEKTIONSSCHUTZ AM ARBEITSPLATZ

Die Bundesregierung rechnet für die kommenden Monate mit erneut steigenden Infektionszahlen. Eine Neufassung der Corona-Arbeitsschutzverordnung soll dazu beitragen, Beschäftigte vor einer Infektion am Arbeitsplatz zu schützen und das Risiko von krankheitsbedingten Arbeits- und Produktionsausfällen zu reduzieren.

 **Rolf Schwebel**

Die Neufassung der Corona-Arbeitsschutzverordnung gilt seit dem 1. Oktober 2022 und bis zum 7. April 2023. Sie enthält die bekannten, im Verlauf der Pandemie bewährten Maßnahmen des betrieblichen Infektionsschutzes.

Hinweis: Es kann bundeslandspezifische Regelungen geben, deren Geltungsdauer und Anforderungen über die Inhalte der Corona-Arbeitsschutzverordnung hinausgehen.

Betriebliche Gefährdungsbeurteilung als Basis

Die neue Verordnung verpflichtet Arbeitgeber, auf Grundlage einer Gefährdungsbeurteilung betriebliche Hygienekonzepte zu erstellen und die entsprechenden Coronaschutzmaßnahmen umzusetzen. Innerhalb der Gefährdungsbeurteilung müssen Arbeitgeber unter anderem das Angebot an Beschäftigte prüfen, geeignete Tätigkeiten in ihrer Wohnung auszuführen, wenn keine betriebsbedingten Gründe entgegenstehen. Außerdem müssen folgende Punkte geprüft werden:

- die Umsetzung der AHA+L-Regel an den Arbeitsplätzen
- die Verminderung der betriebsbedingten Personenkontakte, etwa durch Reduzierung der gleichzeitigen Nutzung von Räumen – etwa durch Homeoffice
- eine Maskenpflicht überall dort, wo technische und organisatorische Maßnahmen zum Infektionsschutz allein nicht ausreichen – zum Beispiel wenn der Abstand von 1,5 Metern zwischen zwei Personen nicht eingehalten werden kann
- Testangebote für alle in Präsenz arbeitenden Beschäftigten

Unabhängig von der Gefährdungsbeurteilung sollen Arbeitgeber die Beschäftigten dabei unterstützen, Impfangebote wahrzunehmen. ■



MEHR ZUM THEMA

Viele Informationen rund um die Coronapandemie sowie branchenspezifische Handlungshilfen der BGN wie etwa Maßnahmenpläne, Lüftungshinweise, Gefährdungsanalysen finden Sie online:

→ www.bgn.de/corona

VISION ZERO.

NULL UNFÄLLE – GESUND ARBEITEN.

PRÄVENTIONSSTRATEGIE VISION ZERO

BGN UND SCHAUSTELLER KOOPERIEREN

Der Deutsche Schaustellerbund (DSB), der Bundesverband Deutscher Schausteller und Marktkaufleute (BSM) und die BGN haben eine enge Zusammenarbeit bei der Umsetzung der Präventionsstrategie „VISION ZERO. Null Unfälle – gesund arbeiten“ vereinbart und entwickeln gemeinsam ein Präventionskonzept. Hintergrund: In der Vergangenheit kam es in der Schaustellerbranche überproportional häufig zu tödlichen und schweren Arbeitsunfällen. „Die Verbände sehen den Arbeitsschutz im Sinne der VISION ZERO als unverzichtbares Thema und Daueraufgabe für die Branche der Schausteller an und verpflichten sich dazu, dies in

ihren Verbandsstrukturen zu etablieren und ihre Mitglieder dafür zu gewinnen“, sagt BGN-Hauptgeschäftsführer Jürgen Schulin. DSB-Präsident Albert Ritter und Patrick Arens, Vizepräsident des BSM, betonen: „Erfolgreiche Prävention dient dem nachhaltigen wirtschaftlichen Erfolg der Unternehmen, stellt einen entscheidenden Faktor bei der Personalgewinnung dar und trägt gleichzeitig zur Steigerung des Renommées der Schaustellerbranche bei. Darüber hinaus nehmen die Unternehmen ihre Sorgfaltspflicht gegenüber Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern sehr ernst, weshalb für sie das Wohlergehen dieser oberste Priorität genießt.“

Mehr zur Präventionsstrategie:

→ www.bgn.de/vision-zero

STUDIE ZU NAHRUNGSMITTELALLERGIEN

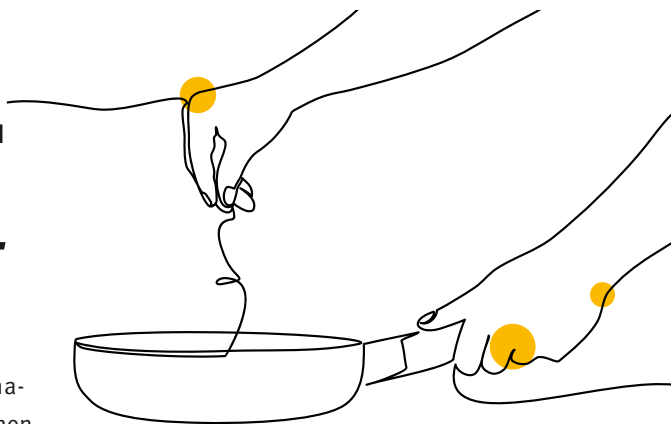
KÖCHINNEN UND KÖCHE GESUCHT

Bei intensivem beruflichem Kontakt mit Nahrungsmitteln können Allergien und Ekzeme insbesondere an den Händen auftreten sowie bereits bestehende – durch Feuchtarbeit ausgelöste – Handekzeme sich verschlimmern. Um systematisch zu untersuchen, wie häufig Nahrungsmittelallergien im Kochberuf vorkommen und die Risikofaktoren genauer zu beleuchten, führt die BGN die Studie „Koch – Allergie – Arbeitsschutz“ (KOALA-Studie) durch. Dafür werden Interessierte ab 18 Jahren aus BGN-versicherten Betrieben gesucht.

Für die Studiengruppe kommen Köchinnen und Köche infrage, die bereits eine Hauterkrankung an den Händen

(Handekzem) haben oder bei denen vermutet wird, dass eine beruflich bedingte Nahrungsmittelallergie besteht. Personen ohne Hauterkrankungen sind bestens für die Kontrollgruppe geeignet und werden deswegen ebenfalls gesucht.

Mitmachen lohnt sich: Die Teilnehmenden werden individuell zu ihren Untersuchungs- und Laborergebnissen sowie zum Hautschutz am Arbeitsplatz beraten. Fahrtkosten werden erstattet. Für die Teilnahme an beiden Terminen bedankt sich die BGN mit einer Aufwandsentschädigung von 100 Euro.



MEHR INFOS UND ANMELDUNG

QR-Code scannen oder Shortlink nutzen und mehr über die KOALA-Studie erfahren:



→ www.bgn.de, Shortlink: 1887

Sie haben Fragen zur Studie oder möchten sich für eine Teilnahme anmelden?

Mail: koala-studie@bgn.de

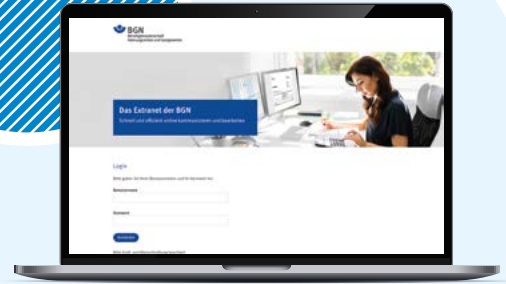
Telefon: 0511 23560-5400

DIGITALER SERVICE

BEITRAGSBESCHEIDE ONLINE VERFÜGBAR

Die BGN hat ihr digitales Angebot für Unternehmen erweitert. Bescheide stehen nun in digitaler Form im Extranet bereit. Damit setzt die BGN auf eine umweltfreundliche, schnelle und zeitgemäße Bereitstellung von Beitragsbescheiden. Der Vorteil liegt auf der Hand: Unternehmen können sich mit ihrer Extranet-Zugangskennung einloggen und die Teilnahme an der elektronischen Bescheidbekanntgabe beantragen. Nach Eingabe

der E-Mail-Adresse und entsprechender Bestätigung der Verifikationsmail werden Sie regelmäßig per E-Mail über die Verfügbarkeit neuer Bescheide im Extranet informiert. Diese können anschließend mit wenigen Klicks im Extranet heruntergeladen werden; der postalische Versand entfällt dann. Das Extranet der BGN bietet neben der neuen Funktion viele weitere digitale Vorteile.



Weitere Informationen:

→ www.bgn.de,
Shortlink: 1285



FAQs IM REHA-BEREICH

BIN ICH IN MEINER PAUSE VERSICHERT?

Täglich erreichen die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der BGN vielfältige Fragen rund um das Thema Rehabilitation. Wir stellen Ihnen diejenigen vor, die am häufigsten gestellt werden. Dieses Mal geht es um den Versicherungsschutz während der Pausen.

Frage: Greift der gesetzliche Unfallversicherungsschutz auch während der Pausen?

Antwort: Wer arbeitet, muss auch Pausen machen. Nach spätestens sechs Stunden Arbeit sind laut Arbeitszeitgesetz 30 Minuten Pause vorgeschrieben. Bei mehr als neun Stunden sind es 45 Minuten. Wer glaubt, dass wegen der gesetzlichen Vorgaben die Pausen und die Tätigkeiten, die man währenddessen ausübt (z. B. Essen), von der gesetzlichen Unfallversicherung abgedeckt sind, liegt jedoch falsch. Die Sachlage ist kompliziert.

Nur Unfälle, die auf dem Weg zum Essen oder zum Einkauf von Lebensmitteln, die man dann auch schnell verzehrt, passieren, sind versichert. Diese Wege die-

nen nämlich der Erhaltung der Arbeitskraft und damit der Fortsetzung der betrieblichen Tätigkeit. Das gilt auch für die Mahlzeit zu Hause – und auf dem Weg dorthin. Wird jedoch vom Weg abgewichen oder dient der Einkauf – auch nur teilweise – privaten Zwecken, greift der gesetzliche Versicherungsschutz nicht mehr.

Der eigentliche Aufenthalt im Restaurant, der Kantine oder dem Supermarkt ist jedoch – im Gegensatz zum eben beschriebenen Hin- und Rückweg – nicht versichert. Die Nahrungsaufnahme gilt nämlich als private und somit unversicherte Tätigkeit, die dem persönlichen Lebensbereich zugerechnet wird.

Wege, die man in der Pause zurücklegt, zum Beispiel um Genussmittel wie Zigaretten zu kaufen, stehen grundsätzlich nicht unter Versicherungsschutz. Der Spaziergang in der Mittagspause hat ebenfalls privaten Charakter und steht deshalb ebenfalls nicht unter dem Schutz der gesetzlichen Unfallversicherung.


Fazit: Nur die direkten Wege zur Essensaufnahme oder zum Einkauf der Lebensmittel, die man gleich isst, sind versichert.

FEHLERKULTUR

GENAU HINSEHEN LOHNT SICH



„Gemeinsam aus Fehlern lernen“ ist ein wichtiger Baustein bei der betrieblichen Umsetzung der VISION ZERO. Dazu gehört auch, den Ursachen von Unfällen und Beinaheunfällen stets auf den Grund zu gehen.

 Ellen Schwinger-Butz, Dr.-Ing. Markus Hartmann

In eine betriebliche Unfall- beziehungsweise Fehleranalyse sollten immer auch Beinaheunfälle einbezogen werden. Zum Beispiel der Beinahesturz wegen noch feuchten Bodenbelags oder der Beinaheunfall an einer Maschine wegen einer fehlenden Schutzhaube. Oft ist es nur eine Frage des Zufalls, ob aus einem solchen Beinaheunfall ein richtiger geworden wäre. Sicherlich will niemand in seinem Betrieb etwas dem Zufall überlassen. Verantwortlich für betriebliche Unfallanalysen sind Unternehmerinnen, Unternehmer und Vorgesetzte. Unfallanalysen sind ein wesentliches Werkzeug der VISION ZERO, die Vision einer Welt ohne Arbeitsunfälle und arbeitsbedingte Erkrankungen.

Unfallanalyse nach Plan

Aus der Praxis ist bekannt, dass es den Beteiligten oft nicht leichtfällt, bei Unfällen und Beinaheunfällen die tatsächlichen Ursachen zu ermitteln. Es ist jedoch wichtig, sich diese ganz genau

anzusehen, um aus den Unfällen zu lernen und mit gezielten Maßnahmen den Betrieb sicherer zu machen. Aus diesem Grund hat die BGN eine Checkliste zur Unfallanalyse entwickelt (siehe Infokasten).

Diese Checkliste leitet Schritt für Schritt durch die betriebliche Unfallanalyse. Dabei werden betroffene Personen sowie Zeuginnen und Zeugen zum Unfallhergang befragt. Um die Ermittlung möglichst vollständig durchzuführen, werden alle relevanten Einflussfaktoren zusammengefasst, die zum Unfall geführt beziehungsweise dazu beigetragen haben könnten. Mithilfe eines interaktiven PDF-Dokuments ist die Checkliste so aufgebaut, dass aus der ausführlichen Analyse automatisch eine kurze Zusammenfassung erstellt wird. Außerdem lässt sich mit dem PDF-Dokument in wenigen Schritten ein betrieblicher Aushang erstellen.

”

**OFT IST ES NUR ZUFALL,
DASS AUS EINEM BEINAHE-
UNFALL KEIN RICHTIGER
WURDE.**

“



Tipps für die Gesprächsführung

Bei der Befragung der beteiligten Person sowie der Zeuginnen und Zeugen ist die Gesprächsführung genauso wichtig wie die Fragenliste.

Folgende Hinweise helfen Ihnen:

- 1** Die Unfalluntersuchung sollte so zeitnah wie möglich vor Ort erfolgen. Dann ist das Geschehen noch gut in Erinnerung und wertvolle Hinweise gehen nicht verloren.
- 2** Informieren Sie die zu befragende Person (Unfallopfer, Zeugin / Zeuge) zu Anfang über das Ziel des Gesprächs. Vermitteln Sie dabei, dass es nicht um Schuldzuweisungen, sondern um die Ermittlung der Unfallursachen geht. Und zwar mit dem Ziel, eine gefährliche Wiederholung auf jeden Fall zu vermeiden.
- 3** Wählen Sie – wann immer möglich – offene Fragestellungen („Warum sind Sie gestürzt?“) und vermeiden Sie Ja-/Nein-Fragen („War der Boden glatt?“). Es ist oft nötig, mehrfach nachzufragen, um zur eigentlichen Unfallursache zu gelangen („Warum sind Sie ausgerutscht? Warum war der Boden glatt? Warum werden gereinigte Böden nicht für Fußgängerinnen und Fußgänger gesperrt?“ etc.).
- 4** Suggestivfragen wie „Sind Sie nicht auch der Meinung, dass ...?“ sind tabu.

Umsetzung und Wirksamkeit

Für alle identifizierten Fehlerursachen müssen entsprechende Maßnahmen abgeleitet werden. Häufig ist auch für mehrere (Teil-)Ursachen eine gemeinsame Maßnahme passend.

Letztendlich sollte die Gefährdungsbeurteilung anhand der Ergebnisse der Unfallanalyse überprüft werden. Generell gilt, dass Maßnahmen, die auf technische Lösungen, Umstrukturierungen oder Änderungen der Vorgaben abzielen, besser und langfristiger wirken als solche, die am Verhalten einzelner Personen (z. B. dem Tragen von PSA) ansetzen.

Neben der Ableitung von Maßnahmen müssen Sie auch deren konsequente Umsetzung verfolgen. Erst wenn die Verantwortlichkeiten und Termine für die Maßnahmen festgelegt, dokumentiert und die Wirksamkeit nach Umsetzung der Maßnahmen überprüft wurde, ist die betriebliche Unfallanalyse vollständig abgeschlossen. ■



MEHR ZUM THEMA

Weitere Informationen zur BGN-Strategie:

→ www.bgn.de/vision-zero

Die Checkliste zur Ermittlung von Unfallursachen, ein Werkzeug der VISION ZERO, finden Sie hier zum Download:

→ www.bgn.de, Shortlink: 1721

VISION ZERO.
NULL UNFÄLLE – GESUND ARBEITEN.



FLÜSSIGGAS-FLASCHENANLAGE

EXTREM ENTZÜNDBAR

Ein abgebrannter Crêpes-Stand, zwei weitere beschädigte Buden, zwei Verletzte und ein Schaden in sechsstelliger Höhe – so lautete die Bilanz eines Brands auf einem Weihnachtsmarkt in Hessen. Ursache: Beim Wechseln der Flüssiggasflasche war es zu einer Explosion gekommen. Das ist leider kein Einzelfall.

 **Stefan Layh**

Flüssiggas ist an vielen Arbeitsplätzen im Schausteller- und Gastgewerbe unverzichtbar – auch auf Weihnachtsmärkten nutzen viele Standbetreiber das extrem entzündbare Gas. Brand- und Explosionsunfälle drohen vor allem beim Flaschenwechsel. Drei Regeln helfen das zu verhindern:

Regel 1: Dichtring kontrollieren

Flüssiggasflaschen mit 5 und 11 Kilogramm Füllgewicht haben im Entnahmestutzen des Flaschenabsperrventils einen schwarzen Gummidichtring. Stellen Sie vor jedem Anschluss der Druckregelung sicher, dass dieser Dichtring vorhanden und nicht durch häufige Montagen beschädigt ist – nur dann ist eine dichte Verbindung möglich.

Für viele Flüssiggasflaschen – auch solche mit 33 Kilogramm Füllgewicht – gibt es Druckregelungen mit Kombinationsanschluss. Wenn Sie ein solches Modell verwenden: Innerhalb der Sechskantmutter der Druckregelung muss sich ein Dichtring befinden, der nicht beschädigt sein darf.

Regel 2: Nie mit Zange festschrauben

Viele Druckregelungen haben eine Flügelmutter, die zur Abdichtung gegen den Dichtring an das Flaschenabsperrventil

geschraubt werden muss – und zwar mit Drehrichtung nach links. Handkraft reicht dafür aus! Benutzen Sie keine Zange, sonst kann der Dichtring beschädigt und die Verbindung undicht werden.

Regel 3: Dichtheit kontrollieren

Direkt nach jedem Flaschenwechsel oder -anschluss muss unter Druck eine Dichtheitskontrolle durchgeführt werden. So gehen Sie vor: Zuerst alle Geräteabsperrarmaturen auf 0-Position drehen, dann das Flaschenabsperrventil öffnen. Anschließend Lecksuchspray oder ein anderes geeignetes schaubildendes Mittel auf die Verbindungsstelle von Flügelmutter und Flaschenabsperrventil sprühen (siehe Abbildung). Wenn sich keine sichtbaren Gasblasen an der Verbindungsstelle bilden, dürfen Sie die Flüssiggasanlage benutzen. ■



MEHR ZUM THEMA

Bildkarte „Richtiges Wechseln von Flüssiggasflaschen“:

→ www.bgn.de, Shortlink: 1850

BETRIEBLICHES PRÄVENTIONSPROGRAMM

JUNG UND SICHER UNTERWEGS

Zeitnah zum Einstieg ins Berufsleben machen viele junge Menschen ihren Führerschein – und fahren dann selbst zum Arbeitsplatz oder zur Berufsschule. Das betriebliche Präventionsprogramm „Sicher in meiner Region“ unterstützt junge Beschäftigte dabei, unfallfrei ihr Ziel zu erreichen.

 **Joachim Fuß**

Die 18- bis 25-jährigen Verkehrsteilnehmenden sind mit dem Auto überproportional oft an Verkehrsunfällen beteiligt – und sie haben ein weitaus höheres Risiko, bei einem Unfall verletzt oder getötet zu werden, als ältere Verkehrsteilnehmende. In Bezug auf das beruflich bedingte Unfallgeschehen bedeutet das: Für junge Beschäftigte ist das Risiko, einen folgenschweren Unfall zu erleiden, im Straßenverkehr höher als im Betrieb. 2020 kamen bei Arbeits- und Dienstwegeunfällen im Straßenverkehr 60 junge Frauen und Männer ums Leben. Wie lässt sich dieses Risiko durch betriebliche Maßnahmen senken? Eine überzeugende Antwort gibt das Projekt „Sicher in meiner Region“ des Deutschen Verkehrssicherheitsrats (DVR) und der Berufsgenossenschaften.

Gefahrenstrecken vor der Haustür

Für das Projekt werden auf Basis polizeilich erfasster Unfälle mit jungen Autofahrerinnen und -fahrern deutschlandweit fortlaufend regionale Unfallschwerpunkte identifiziert. Diese Gefahrenstrecken werden mit realen Videoaufnahmen und animierten Sequenzen für ein von qualifizierten Referenten geleitetes Seminarangebot mit drei Modulen – zwei in Präsenz, eins online – aufbereitet. Der Rückgriff auf bekannte Gefahrenstrecken aus der „eigenen“ Region sowie die Kombination aus offline- und onlinebasiertem

Lernen sprechen junge Menschen besonders an. So sorgt das Seminar unter anderem für eine realistischere Risikowahrnehmung und senkt die Bereitschaft für aggressive Verkehrsverstöße.

Das Angebot richtet sich an junge Beschäftigte und Auszubildende im Alter von 16 bis 29 Jahren. Wenn Sie in Ihrem Betrieb etwas für die Verkehrssicherheit junger Mitarbeitender tun wollen, setzen Sie sich gern mit dem Sachgebiet Verkehrssicherheit der BGN in Verbindung. ■

NOCH FRAGEN?

BGN-Sachgebiet Verkehrssicherheit
Telefon: 0621 4456-3440
Mail: verkehrssicherheit@bgn.de

→ www.bgn.de, Shortlink: 1876

Alle Infos zum betrieblichen Präventionsprogramm „Sicher in meiner Region“:

→ www.sicher-in-meiner-region.de





ARBEITSSCHUTZKONZEPT IM CATERING

ALLES TEAMSACHE

Lecker, aber sicher: Im Catering haben Gesundheitsschutz und Sicherheit für alle Beschäftigten ebenso wie für die Gäste oberste Priorität. Wie gut das funktionieren kann, zeigt das Unternehmen Food Affairs GmbH in der SAP Arena in Mannheim.

 **Rolf Schwebel**

Seit mehr als 17 Jahren bewirtschaften die Cateringexperten der Food Affairs GmbH die SAP Arena in Mannheim bei Konzerten, Sportveranstaltungen und Versammlungen. In dieser Multifunktionshalle sind vielfältige Angebote und Leistungen gefragt, die den Wünschen der Gäste und den Trends flexibel und effizient angepasst werden müssen.

Große Vielfalt, viel Eigenverantwortung

Um das möglich zu machen, reichen die Tätigkeiten weit über die hygienische Lebensmittelherstellung und Speisenzubereitung hinaus. Dazu kommen etwa der tägliche Transport von schweren Lasten (Lebensmittelgebilde, Bierfässer, Gasflaschen etc.) auch über lange Wege und Treppen, der Auf- und Abbau von Ständen sowie die Abfallentsorgung.

Einige der Herausforderungen, die regelmäßig zu bewältigen sind:

- unregelmäßige, auftragsbezogene Öffnungs- und Arbeitszeiten
- wechselnde Arbeitsplätze und -umgebungen, Aufträge und Anforderungen
- schnelle Entscheidungen, aber nicht immer direkte Einflussmöglichkeiten
- häufig wechselndes (Fremd-)Personal
- Fachkräfte- und Personalmangel
- Einsatz betriebsfremder Arbeitsmittel
- arbeitsschutz- und lebensmittelrechtliche Vorgaben

Um all die Anforderungen zu erfüllen, war die Food Affairs GmbH einfallreich: Die eher allgemein gehaltenen Arbeitsschutz- und Hygienevorgaben sowie die zentral entwickelten, internen Vorgaben des Dachunternehmens Compass Group wurden spezifisch angepasst und werden ständig weiterentwickelt. Auch hier gilt:



Thomas Hägele, Regionalleiter Food Affairs GmbH

Sicherheit, Gesundheit und Hygiene sind unverzichtbar – und die hohen Qualitätsstandards sowie die soziale Verantwortung zahlen sich aus.

Arbeitsschutz ist Teamarbeit

„Von der betriebsärztlichen und sicherheitstechnischen Betreuung über die Unterweisung und Gefährdungsbeurteilung bis hin zur Ersten Hilfe: Unsere Beschäftigten werden systematisch in allen Prozessen berücksichtigt und dabei beteiligt“, sagt Thomas Hägele, Regionalleiter der Food Affairs GmbH. „So schaffen wir gemeinsam einen gut organisierten und gelebten Arbeitsschutz, arbeiten effizient, das Personal bleibt gesund und hält im Team zusammen.“ ■

MEHR INFORMATIONEN

Handlungshilfen und Musterdokumente zu vielen Arbeitsschutzthemen im Gastgewerbe:

→ www.bgn.de, Shortlink: 1888

Noch Fragen? Rufen Sie uns gern an:

→ 0621 4456-3517



BEI DER UMSETZUNG HELFEN UNTER ANDEREM DIESE ZEHN REGELN

- 1 „Für alle Beschäftigten sind die Aufgaben und Verantwortlichkeiten klar festgelegt und bekannt, die Unterweisungen sind organisiert. Das gilt auch für alle Führungskräfte, die klare Arbeitsanweisungen geben.“
- 2 „Alle tragen geeignete Arbeitskleidung und sicheres Schuhwerk. Bei Bedarf stellen wir persönliche Schutzausrüstung zur Verfügung, die dann zu benutzen ist.“
- 3 „Unseren Beschäftigten bieten wir arbeitsmedizinische Vorsorge an, etwa bei Feuchtarbeit im Spülbereich.“
- 4 „Maßnahmen für Erste Hilfe sowie im Not-, Alarm- und Brandfall sind organisiert und werden regelmäßig geübt. Die Zusammenarbeit mit Feuerwehr und Rettungsorganisationen ist eng. Wir haben zudem genügend Erst- und Brandschutzhelfer.“
- 5 „Wir gewährleisten für alle eine günstige Arbeitszeitgestaltung bzw. Einsatzplanung. Dafür werden beispielsweise die Beschäftigten einbezogen, Personalreserven geschaffen und Pausenregelungen getroffen.“
- 6 „Klare und regelmäßig besprochene Vorgaben regeln den Umgang mit Gästereklamationen und -konflikten.“
- 7 „Wir setzen die Unternehmerverantwortung zu prüfpflichtigen Arbeitsmitteln um. Die Arbeitsschutzdokumentation wie Prüfnachweise, Gefährdungsbeurteilung, Betriebsanweisungen oder Unterweisungsnachweise sind vollständig, aktuell und jederzeit verfügbar.“
- 8 „Uns stehen ausreichend Lagerflächen und Hilfsmittel zum Lagern und für Transportarbeiten zur Verfügung – etwa Sackkarren, Flurförderzeuge oder Aufzüge.“
- 9 „Wir stellen einen hohen Hygienestandard in einer dennoch gastlichen Atmosphäre sicher – auch unabhängig von vorgegebenen Coronamaßnahmen.“
- 10 „Die Aufgaben, Zuständigkeiten und Kompetenzen für die Zusammenarbeit mit Fremdfirmen (z. B. Wartungsfirmen, Lieferanten, Arenabetreiber) sind klar geregelt.“

BESCHÄFTIGTE EINBEZIEHEN

GUTE IDEE

Mehr Arbeitssicherheit, größerer Erfolg, besseres Betriebsklima: Wer die Vorschläge und das Wissen seiner Beschäftigten nutzt, profitiert gleich mehrfach. Ein Weg zu dieser Win-win-Situation sind Ideen-Treffen.

Sie wollen Ihre Beschäftigten mehr einbeziehen und das vorhandene Know-how für effizientere, gesündere und sicherere Abläufe nutzen? Wie das funktioniert, erklärt die aktualisierte DGUV Information 206-007 „So geht’s mit Ideen-Treffen – für Wirtschaft, Verwaltung und Handwerk“. Diese praktische Hilfestellung richtet sich an Kleinbetriebe und auch größere Unternehmen, die sich die Ideen ihrer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter zunutze machen möchten – zum Wohle aller.

Probleme gemeinsam lösen

Im Mittelpunkt stehen die Ideen-Treffen: regelmäßige, nach einem festgelegten Muster ablaufende Besprechungen, bei denen Unternehmerinnen und Unternehmer, Führungskräfte und Beschäftigte aktiv mitmachen. Ziel dieser Zusammenkünfte ist es, gemeinsam Lösungen für Aufgaben und Probleme im Betrieb zu finden, die alle Beteiligten mittragen können.

Neu in der überarbeiteten Fassung des Ratgebers sind die Anwendungsfelder „Mitarbeiterorientierte Ergänzung der Gefährdungsbeurteilung“, „Maßnahmen nach einer Mitarbeitendenbefragung finden“ sowie „Sicherheit und Gesundheit gemeinsam leben“. Außerdem wurden die Moderationstipps im Hinblick auf typische und problematische Situationen nochmals erweitert. Nutzen auch Sie die Ideen und Potenziale, die in Ihrer Belegschaft schlummern!

MEHR ZUM THEMA

DGUV Information 206-007 „So geht’s mit Ideen-Treffen – für Wirtschaft, Verwaltung und Handwerk“ zum Download:

→ www.dguv.de,
Webcode: p206007

