

REPORT



Lieferservice:
Erhöhte Unfallgefahr

Sicher arbeiten
im Kleinbetrieb

NEUE ARBEITSSCHUTZSTANDARDS

CORONA



LIEBE VERSICHERTE DER BGN,

Sie halten die neue Ausgabe von Report in Ihren Händen. Wenn das Magazin zu Ihnen kommt, sind schon wieder einige Wochen vergangen, in denen das Coronavirus unser Leben bestimmt hat. Was wird sein? Sind die Lokale zumindest teilweise und für kleinere Gruppen geöffnet? Besteht die Chance, im Biergarten zu sitzen, oder finden gar kleinere Feste statt? Werden Sie wieder Gäste in Ihren Hotels begrüßen können, die einfach nur zum Ausspannen kommen? Ja, glücklicherweise ist dies alles unter Einhaltung der vorgeschriebenen Schutzmaßnahmen eingeschränkt wieder möglich.

”

**IHRE SICHERHEIT
UND GESUNDHEIT
LIEGEN UNS AM
HERZEN**

“

Die Welt hat sich rasant verändert. Diese Zeit ist beispiellos. Die Auswirkungen mögen beängstigend sein, aber eines bleibt gewiss: Ihre Sicherheit und Gesundheit liegen uns mehr denn je am Herzen, und der gelebte Arbeitsschutz ist die einzige Alternative für eine erfolgreiche Übergangszeit zurück in ein normales Leben. Wo es geht, versuchen wir Sie zu unterstützen.

Sie sorgen in den Betrieben dafür, dass der Laden läuft – im Verkauf, in der Produktion, in der Auslie-

ferung. Deswegen liegt unser Hauptaugenmerk im Moment darauf, für Sie da zu sein und Ihnen täglich aktuelle Informationen zur Corona-Pandemie zu liefern. So haben wir mehrere Handlungshilfen für Sie erarbeitet – etwa zum Ablauf in den Betrieben, zu Arbeitsplätzen mit Kundenkontakt und zur Information Ihrer Kunden. Auch unsere Hotlines sind besetzt, Ihre Fragen werden beantwortet. Wir sind für Sie erreichbar unter der Telefonnummer 0621 4456-0. Den Ausbildungsbetrieb haben wir so weit es geht auf Online-Seminare umgestellt. Wichtige Fragen zu Covid-19 beantworten wir Ihnen auch in diesem Heft (Seite 6/7). Im Internet finden Sie unter → www.bgn.de/corona noch weit mehr Informationen für Ihre Branche.

Sie sichern die Versorgung Ihrer Kunden – aber natürlich müssen auch Sie gesund arbeiten! Damit Ihnen das gut gelingt, gibt der neue Report auch in dieser Ausgabe viele praktische Tipps zu Fragen, die Ihnen im Arbeitsalltag begegnen.

Passen Sie auf sich auf und bleiben Sie gesund

J. Dienstbühl

Isabel Dienstbühl,
Leiterin Prävention der BGN

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, Stefanie Richter, Julia Höhn (Universum Verlag), Administration Sybelle Padberg, Fon 0621 4456-1517, Fax 0800 1977553-10200, report@bgn.de

Fotos: Adobe Stock: Natalia (S. 1), mehmet (S. 3), Alexander Raths (S. 4), Irene (S. 5), Jürgen Fälchle (S. 6), Goffkein (S. 10); BGN (S. 2, 5, 6, 8, 9, 11); Liebchen+Liebchen GmbH (S. 7, 12)

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.

HOLZKOHLEGRILLS IN INNENRÄUMEN

AUF HEISSEN KOHLEN

Geschmacklich lässt so mancher Gast nichts auf ein Steak mit dem „echten“ Grillaroma kommen. Immer mehr Gaststätten haben solcherlei Genuss nun ganzjährig im Angebot, denn man grillt inzwischen auch in Innenräumen auf Holzkohlegrills. Dies ist allerdings im Vergleich zu elektrisch oder gasbeheizten Grills nicht ganz ohne.

 **Dr. Peter Rietschel**



Besonders an die Lüftung und den Brandschutz sind besondere Anforderungen zu stellen, damit es beim Grillen in Innenräumen nicht zu Gefährdungen kommt. Die üblichen Regeln zur Auslegung von Lüftungsanlagen in Küchen (z. B. VDI 2052 und DIN EN 16282) gelten nämlich ausdrücklich gerade nicht für sogenannte feststoffbefeuerte Kochgeräte, wozu Holzkohlegrills zählen. Aus diesem Grund wird aktuell an einer DIN-Norm gearbeitet, in der die Anforderungen für den sicheren Betrieb dieser Anlagen formuliert sind.

Die entstehenden Verbrennungsgase müssen unmittelbar am Grill vollständig erfasst und abgesaugt werden. Hierbei ist auf flammendurchschlagsichere Aerosolabscheider und auch einen für diese Anwendung geeigneten Abgasventilator zu achten – überwachen Sie unbedingt seinen Betrieb! Der Abgasventilator muss nach Betriebsende so lange nachlaufen, bis die Glut vollständig verloschen ist. Die Asche entsorgen Sie am besten sicher im Freien mit Wasser in einem Metallbehälter mit Deckel.

Holzkohlegrills benötigen außerdem eine separate Abgasleitung, die – so wie Schornsteine – in ihrer Bauart rußbrandbeständig sein muss. Wichtig ist auch, diese Abgasleitung mit Unterdruck zu betreiben und den Rauch ohne Belästigung der Nachbarschaft in die freie Atmosphäre abzuleiten. Gegebenenfalls ist es auch notwendig, zusätzlich Rauchgaswäscher einzusetzen. Alle drei Monate ist eine Reinigung der

Abgasleitung fällig. Die Zuluft kommt wie üblich über eine maschinelle Zuluftanlage in den Raum. Weil Holzkohlegrill große Mengen an giftigem Kohlenmonoxid (CO) freisetzt, ist es zur Sicherheit der Beschäftigten und der Gäste sehr wichtig, im Bereich des Holzkohlegrills einen geeigneten CO-Melder zu verwenden.

Die Beschäftigten sollen zu ihrer eigenen Sicherheit Roste nur mit geeigneten Haken, Griffen oder Klauen in den Grill einlegen oder herausnehmen. Außerdem ist es wegen der starken Wärmestrahlung sinnvoll, geeignete Schutz- beziehungsweise Grillhandschuhe zu tragen. Um die Grillkohle anzuzünden, dürfen Sie selbstverständlich nur geeignete Zündhilfen und keinesfalls Brennspritzen oder Ähnliches benutzen.

Werden diese Vorgaben erfüllt, steht einem geschmackvollen Grillerzeugnis mit Sicherheit nichts mehr im Wege. ■



AKTUELLE ÄNDERUNGEN DES IMMISSIONSSCHUTZRECHTS

Die aktuellen Änderungen der 1. Bundesimmissionsschutzverordnung (1. BImSchV) beziehen sich auch auf feststoffbefeuerte Kochgeräte. Die bisher geltende Ausnahmeregelung für Holzkohlegrillanlagen und Holzkohlebacköfen in Restaurants wurde hinsichtlich der Abgasableitung und Schornsteinhöhe eingeschränkt. Für Anlagen, die ab dem 20. Juni 2019 errichtet oder wesentlich geändert wurden, gelten jetzt strengere Anforderungen. So muss die Austrittsöffnung von Schornsteinen den Dachfirst um mindestens 40 Zentimeter und auch die Oberkanten von Lüftungsöffnungen, Türen und Fenstern von Gebäuden in der Nachbarschaft im Umkreis von 15 Metern um mindestens einen Meter überragen. Dies ist vor Inbetriebnahme von einem Schornsteinfeger festzustellen.

ONLINE STATT PRÄSENZ

Aufgrund der Verbreitung des Coronavirus finden derzeit keine Präsenzseminare in den Bildungsstätten statt. In den kommenden Wochen setzt die BGN stattdessen auf ein erweitertes Angebot an Online-Seminaren. So können Sie Ihre Kenntnisse im Arbeitsschutz flexibel und ortsunabhängig ausbauen. Zum Beispiel in den Seminaren „Hautschutz im Betrieb“, „Sicher und gesund im Gastgewerbe“ sowie „Sicher und gesund für Schausteller und Zirkusbetriebe“. Nutzen Sie auch die Möglichkeit zur Fortbildung im Rahmen des Unternehmermodells für das Gastgewerbe und das Blended-Learning-Basisseminar für Sicherheitsbeauftragte.

Anmeldungen erfolgen über die BGN-Homepage oder über → www.bgn-akademie.de



PRAXISHILFEN ZUR LEBENSMITTELHYGIENE

WAS SIE ÜBER HYGIENE UND HAUTSCHUTZ WISSEN SOLLTEN

Die Grundvoraussetzung aller Hygienemaßnahmen im Zusammenhang mit Lebensmitteln ist gesunde Haut. Denn es dürfen von Keimen auf der Haut keine Nachteile für das Produkt entstehen. Eine geschädigte Haut lässt sich nicht so gut reinigen und desinfizieren. Für ein hygienisch einwandfreies Produkt gilt es also, sowohl die Keimbelastung des Produktes selbst als auch die Gesundheit der Haut der Beschäftigten in der Produktion zu betrachten. Maßnahmen zur Verbesserung der Hygiene und des Hautschutzes – von der Produktion bis zum Verkauf von Lebensmitteln – sind immer unter diesen beiden Gesichtspunkten zu bewerten. ■

Informationen dazu und eine Liste mit häufig gestellten Fragen finden Sie unter
→ www.bgn.de, Shortlink: 77026

NEUE BROSCHÜRE

CORONA-FALL IM BETRIEB

Was ist zu tun, wenn ein Mitarbeiter oder eine Mitarbeiterin sich mit dem Coronavirus infiziert hat oder der begründete Verdacht auf eine Infektion besteht? Eine neue Broschüre der Berufsgenossenschaften und Unfallkassen benennt die richtigen Ansprechpartner und gibt Hinweise, wie auch in dieser Situation Sicherheit und Gesundheit im Unternehmen bestmöglich gewahrt werden können.

Auf die Branchen der BGN abzielende Handlungshilfen und zahlreiche Antworten auf häufig gestellte Fragen finden Sie unter
→ www.bgn.de/corona



Download der Broschüre
unter

→ publikationen.dguv.de
Webcode: p021434

HAUTSCHUTZ

IN ZEITEN VON CORONA

Häufiges Händewaschen, Desinfizieren der Hände und langes Tragen von Einmalhandschuhen schaden der Haut. In der aktuellen Corona-Krise ist nicht nur die Haut der Beschäftigten besonderen Belastungen ausgesetzt. Wir alle waschen unsere Hände wesentlich häufiger und intensiver als früher.

Hier ein paar einfache Tipps, wie Ihre Haut trotz aller Beanspruchungen gesund bleibt:



1

Hände mit einem milden Mittel reinigen und sorgfältig trocknen. Fingerzwischenräume nicht vergessen.

2

Vor und während der Arbeit die Hände konsequent und intensiv mit einem geeigneten Hautschutzmittel eincremen.

3

Schutzhandschuhe nur so lange wie nötig und so kurz wie möglich tragen. Sich an die Empfehlungen des Herstellers halten.

4

Keine Kombipräparate verwenden (Hautreinigungs- und -desinfektionsmittel in einem). Sie belasten verstärkt die Haut.

5

Die alleinige Händedesinfektion ist in der Regel hautschonender als die Reinigung.

6

Desinfektionsmittel auf Alkoholbasis bevorzugen. Dosierhinweise und Einwirkzeit der Hersteller beachten.

7

Nach der Arbeit und vor längeren Pausen Hautpflegemittel anwenden. Die Regeneration der Hautbarriere wird dadurch gefördert.

CORONA: KONKRETE PRAXISHILFE FÜR DAS GASTGEWERBE

Sicherheit und Gesundheitsschutz haben oberste Priorität, wenn es um die Arbeit in Zeiten der Corona-Pandemie geht. Dem Arbeitsschutz kommt dabei eine zentrale Rolle zu. Nur wenn er an die aktuelle Situation angepasst wird, können die Betriebe ihre Tätigkeiten wieder hochfahren.

Im Gastgewerbe ist ein hohes Hygieneniveau schon immer selbstverständlich. Dennoch sollte auf die Bedeutung der Hygienemaßnahmen beziehungsweise auf deren konsequente Umsetzung zur Unterbrechung von Infektionsketten noch deutlicher hingewiesen werden. Die Maßnahmen schützen die Beschäftigten und Gäste gleichermaßen. Als Ergänzung und Konkretisierung des bundesweit geltenden neuen SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandards hat die BGN in Zusammenarbeit mit dem Deutschen Hotel- und Gaststättenverband (DEHOGA) entsprechende Kriterien in der verständlichen und gut

umsetzbaren Praxishilfe „Ergänzung der Gefährdungsbeurteilung im Sinne des SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandards“ zusammengestellt. Diese müssen eingehalten werden, sobald erste Lockerungen in Kraft treten. Die Praxishilfe für das Gastgewerbe steht auf der BGN-Corona-Website als Download bereit → www.bgn.de/corona.

Diese Broschüre hilft den Verantwortlichen in den Gastronomiebetrieben bei der Durchführung einer Gefährdungsbeurteilung, indem sie allgemein formulierte Arbeitsschutzmaßnahmen mit konkreten Inhalten füllt. ■



”
WEITERE
PRAXISHILFEN
ONLINE
ABRUFBAR
“

! Auch für die Branchen Backgewerbe, handwerkliche Speiseeisherstellung, Fleischwirtschaft, Schausteller- und Zirkusbetriebe, Nahrungsmittel- und Getränkebetriebe stehen solche Praxishilfen auf der Corona-Website der BGN → www.bgn.de/corona bereits online.

Zusätzlich bietet die Corona-Website zahlreiche Informationen, Antworten auf häufige Fragen sowie Plakate und Flyer. So dynamisch die Entwicklung der Corona-Pandemie nach wie vor ist, so lebendig ist auch diese Website. Sie wird regelmäßig aktualisiert, lebt aber auch von den Erfahrungen und Ideen der Branchen. „Wir wünschen uns deshalb einen aktiven Input der Branchen, gleich ob Beschäftigte oder Unternehmerinnen und Unternehmer“, so Dirk Ellinger, Vorstandsvorsitzender der BGN und Hauptgeschäftsführer des DEHOGA Thüringen.

BEISPIEL ZUR SCHUTZMASSNAHME „ABSTAND HALTEN“:

Welche Gefährdung liegt vor?

Eine Infektion mit dem SARS-CoV-2-Virus (Coronavirus) durch infizierte

- Kolleginnen/Kollegen
- betriebsfremde Personen (Lieferanten, Fremdfirmenmitarbeiter)
- Kunden/Gäste

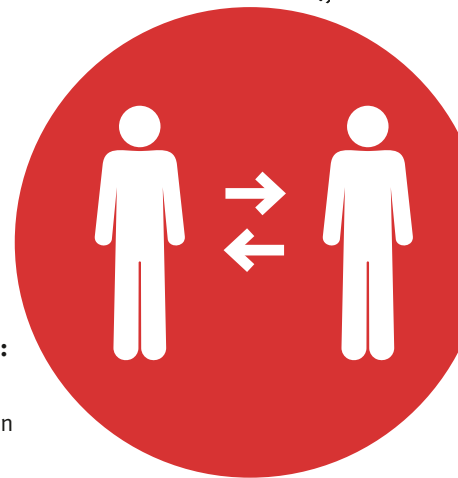
Allgemeine Maßnahmen nach dem SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandard:

Die betrieblichen Abläufe sind so zu gestalten, dass zwischen Personen ein Abstand von mindestens 1,50 Meter eingehalten wird. Dies gilt für alle betrieblichen Bereiche einschließlich der Verkehrswege, Sanitär- und Pausenräume.

Was heißt das nun konkret für das Gastgewerbe?

- Arbeitsabläufe in allen betrieblichen Bereichen, zum Beispiel Küche, Theke, Service, Empfang, sowie an den Schnittstellen (Pass, schmutziges Geschirr zur Spülküche bringen ...) daraufhin überprüfen.
- Geeignete Posteneinteilung in der Küche beziehungsweise Arbeitseinteilung in anderen Bereichen. Nur so viele Personen gleichzeitig in den Arbeitsräumen einsetzen, dass der Abstand auch tatsächlich eingehalten werden kann (ggf. Restaurantangebot auf die verringerte Kapazität der Küche abstimmen).
- Sicherstellen, dass Lauf- und Verkehrswege breit genug sind. Einengungen (z. B. durch abgestellte Gegenstände) beseitigen.
- Zahl der Personen bei der Benutzung der Aufzüge so begrenzen, dass die notwendigen Abstände eingehalten werden können.
- Zeitliche Entzerrung in Sanitär- und Pausenbereichen durch geeignete (versetzte) Gestaltung der Arbeits- und Pausenzeiten.
- Abstand zwischen Gästen und Beschäftigten einhalten durch ausreichend breite Tresen. Anbringen von Markierungen am Boden zur Einhaltung des Abstands, zum Beispiel an Bestell- und Verkaufstheken, Rezeptionen.
- Beim Servieren und Abräumen im Restaurant sind Hilfsmittel wie Tablettts oder Servierwagen zu nutzen, um den erforderlichen Abstand zu den Gästen einhalten zu können.
- Bei der Auslieferung von Speisen durch Lieferdienste ist sicherzustellen, dass sich in jedem Fahrzeug nur eine Person befindet (keine Auslieferung mit Beifahrer). Die gemeinsame Nutzung eines Fahrzeugs durch mehrere Personen nacheinander ist ebenfalls soweit möglich zu vermeiden.
- Die Abläufe bei der Auslieferung sind so anzupassen, dass die Beschäftigten den erforderlichen Abstand zum Kunden einhalten können (z. B. durch Abstellen der Ware in einer Transportbox und Entnahme durch den Kunden statt händischer Übergabe. Bezahlen möglichst kontaktlos oder mit einem dafür vorgesehenen Kästchen für Geld/Wechselgeld).

Die Praxishilfe gibt auch Tipps für den Fall, dass dieser Abstand nicht einzuhalten ist, sowie zu notwendigen Hygienemaßnahmen wie richtiges Händewaschen, Händedesinfektion, die richtige Hautpflege, das Tragen von PSA und vieles mehr.



UNTERSTÜTZUNG PER APP

GESUNDHEITSVERTRÄGLICH GEPLANTE ARBEITSZEITEN



Wie lange dürfen meine Beschäftigten, auch nachts oder an Sonntagen, arbeiten? Das Arbeitszeitgesetz macht klare Vorgaben, die bei der Erstellung eines Dienstplans berücksichtigt werden müssen. Mit der Dienstplan-App der BGN ist dies nun deutlich einfacher.



Constanze Nordbrock

Mit der Dienstplan-App für das Gastgewerbe bietet die BGN ein neues Produkt zur gesundheitsverträglichen Arbeitszeitgestaltung an: Ab sofort können Unternehmerinnen und Unternehmer von gastgewerblichen Kleinbetrieben mithilfe der App ihre Dienstpläne mit dem Tablet oder am PC erstellen. Die BGN-Dienstplan-App ist denkbar unkompliziert: einfach Betrieb, Schichten und Beschäftigte anlegen und auf den Wochen- dienstplan verteilen. Die App gibt sofort einen Hinweis, ob alles in Ordnung ist oder ob gegen das Arbeitszeitgesetz verstoßen wird. Darüber hinaus werden Tipps zum Gesundheitsschutz gegeben, etwa zu einer guten Pausengestaltung.

Die BGN-Dienstplan-App richtet sich an Unternehmerinnen und Unternehmer aus dem Gastgewerbe, die insgesamt bis zu 50 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter (auch Teilzeitkräfte und Aushilfen) beschäftigen. Sie wurde im Rahmen des Projekts „Auswirkungen der Arbeitszeitgestaltung auf gesundheitliches Befinden und Unfallgeschehen in ausgewählten Branchen der BGN“ gemeinsam mit der Forschungsgesellschaft für angewandte Systemsicherheit und Arbeitsmedizin (FSA) entwickelt. ■

Sie können die App kostenlos im Google Play Store und im Apple Store herunterladen. Darüber hinaus steht sie als Desktop-Version zur Verfügung unter

→ bgn-dienstplan.app



GLÜCK IM UNGLÜCK

CHLORGAS AUSGETRETEN

In der Schwimmbadtechnik musste eine defekte Impfstelle für Chlorbleichlauge gewechselt werden. Dabei floss eine kleine Restmenge der Chlorbleichlauge in die darunter stehende Auffangwanne für Schwefelsäure. Da die Schwefelsäurepumpe nicht vollständig dicht war, ist eine kleine Menge der Säure in die Wanne geflossen, in der sich bereits die Chlorbleichlauge befand. Durch die Vermischung auch von kleinsten Mengen Schwefelsäure und Chlorbleichlauge kam es zu einer chemischen Reaktion, wobei das stark reizende Chlorgas entstand. Da die Beschäftigten Schutzmasken mit entsprechendem Filter trugen, blieben ernstere Verletzungen aus. Um Abhilfe zu schaffen, hat der Betrieb die Impfstellen durch modernere Pumpen ersetzt. Auch die benutzten Filter der Schutzmasken wurden ausgetauscht. Mit Unterweisungen sensibilisiert der Betrieb die Beschäftigten zudem für mehr Aufmerksamkeit. ■

VOLLSTÄNDIG ÜBERARBEITET

BRANCHENLEITFADEN MIT PRAXISHILFEN

Der Branchenleitfaden „Hotels und Gaststätten – effizient und sicher führen“ wurde erstmalig in 2008 vom DEHOGA, der BGN und Branchenvertretern entwickelt. Jetzt erscheint er vollständig überarbeitet und aktualisiert. Der Leitfaden sowie die dazugehörigen Praxishilfen bieten Informationen, Hilfen, Dokumente und Tipps für Unternehmer, Führungskräfte und andere betriebliche Akteure. Er richtet sich vor allem an Unternehmer kleiner und mittelständischer Betriebe im Gastgewerbe, ist aber auch für Führungskräfte größerer Betriebe und Ketten sowie Existenzgründer anwendbar. Nach Themen gegliedert, die das Gastgewerbe jeden Tag beschäftigen, beschreibt der Leitfaden gute Unternehmenspraxis und die erfolgreiche Nutzung aller Ressourcen. Ziel ist es, einen gemeinsamen Branchenstandard für gute und vorausschauende Arbeits- und Organisationsgestaltung sowie guten Arbeitsschutz in Hotels und Gaststätten zu setzen. Informationen zu aktuellen technischen und gesellschaftlichen Entwicklungen wie zum Beispiel Digitalisierung, demografischer Wandel und Fachkräftebedarf sind berücksichtigt. Praktikable Lösungen stehen dabei immer im Vordergrund. Nachgeschaltete Praxishilfen unterstützen und erleichtern die Umsetzung der im Leitfaden angesprochenen Punkte.

Sie können den Leitfaden kostenlos herunterladen unter

→ www.bgn.de, Shortlink: 77029

NEUE BGN-BEITRÄGE FESTGELEGT

AUF ANTRAG STUNDUNG MÖGLICH

Der Vorstand der BGN hat am 2. April 2020 sowohl den Beitragsfuß 2019 als auch den Vorschussfuß für das Jahr 2020 auf 0,326 Euro (je 100 Euro Entgelt in der Gefahrklasse 1) festgesetzt.

Für die ehemaligen Bereiche Nahrungsmittel und Fleischwirtschaft erfolgt für 2019 erstmals eine gemeinsame Umlage. Daneben trat zum 1. Januar 2019 der neue Gefahrtarif der BGN in Kraft. Über alle Branchen gerechnet sank der Beitrag im Vergleich zum Vorjahr um knapp drei Prozent, in einzelnen Ge-

werbezweigen kommt es jedoch durch eine erhöhte Unfallgefährdung zu individuellen Beitragsanstiegen.


Aktuell sind einzelne Branchen der BGN massiv von der Corona-Krise betroffen. Für diese Betriebe wurden Zahlungserleichterungen, zinslose Beitragsstundungen und das Aussetzen von Zwangsvollstreckungsmaßnahmen eingeräumt. Unternehmen können einen formlosen Antrag auf Stundung stellen, entweder telefonisch unter → **0621/4456-1581** oder per E-Mail an → beitrag@bgn.de.



LIEFERSERVICE

ON THE ROAD AGAIN

Wer Essen ausliefert, arbeitet oft unter großem Zeitdruck. Da bleiben grundlegende Aspekte der Verkehrssicherheit schnell auf der Strecke. Hier gegenzusteuern ist auch Aufgabe der Arbeitgeber.

 Joachim Fuß

Hunger und keine Lust, selbst zu kochen? Kein Problem, ein Anruf genügt und der Lieferservice bringt fast alles, worauf man Lust hat, bis vor die Haustür. Die Auslieferung von fertig zubereiteten Speisen boomt. Für das Servicepersonal, das per Pkw, Fahrrad oder Motorroller kreuz und quer durch die Stadt fährt und die Speisen anliefert, bedeutet die ständige Teilnahme am Straßenverkehr ein erhöhtes Unfallrisiko. Zeitdruck wirkt sich oft negativ auf die Aufmerksamkeit und die Bereitschaft aus, Verkehrsregeln einzuhalten.

Gefährdungsbeurteilung ausweiten

Arbeitgeber müssen daher ihre Gefährdungsbeurteilungen auf den Bereich der Teilnahme am Straßenverkehr ausweiten. Dabei spielt es generell eine große Rolle, inwieweit eine Sicherheits- und Gesundheitskultur im Unternehmen verankert ist: Verkehrssicherheit und der Anspruch auf schnelle Lieferung sind keine unvereinbaren Gegensätze. Es ist hinlänglich erwiesen, dass durch Missachtung von Verkehrsregeln keine wesentlichen Zeitgewinne erzielt werden. Als Unternehmer sollten Sie Ihre Servicefahrerinnen und -fahrer daher anhalten, sich trotz Zeitdruck an die Bestimmungen der Straßenverkehrsordnung zu halten und ihr Fahrverhalten den Witterungsbedingungen und den Verkehrsverhältnissen anzupassen. Das heißt aber auch, dass realistische Zeiten vorgegeben werden müssen.

Eine gute Einweisung in das Fahrzeug – ob Fahrrad, Pedelec, E-Bike, Motorroller oder Pkw – sollte genauso selbstverständlich erfolgen wie eine Unterweisung über das richtige Verhalten bei Unfall oder Panne. Das Parken auf Fahrradwegen, vor Ausfahrten oder in Kurvenbereichen ist ein klares No-Go, zumal dies inzwischen auch wesentlich härter bestraft wird als früher. Klar sollte auch sein, dass sich Alkohol und Drogen nicht mit der Verkehrsteilnahme vertragen.

Eine immer häufigere Unfallursache ist das Telefonieren während des Fahrens – dies gilt auch für Radfahrer. Es sollte auf ein absolutes Minimum beschränkt werden und das Senden von Textnachrichten ist gänzlich zu verbieten. Statten Sie Ihre Pkws mit Freisprecheinrichtungen aus und wenn das Handy zum Navigieren benutzt wird, sollte es sicher im oder am Fahrzeug befestigt werden können.

Besonders gefährdet sind Zweiradfahrende: Achten Sie deshalb auf einen verkehrssicheren Zustand und eine StVZO-gerechte Ausstattung von Fahrrädern, Motorrollern und E-Bikes. Sorgen Sie dafür, dass Ihre Beschäftigten einen geeigneten Helm tragen (auch auf dem Fahrrad) und geeignete Schutzkleidung zur Verfügung steht, bei der auf gute Sichtbarkeit mit reflektierenden Elementen und Signalfarben geachtet wurde. ■

SICHERHEIT UND GESUNDHEIT IM KLEINBETRIEB

AM BALL BLEIBEN LOHNT SICH

komm **mit** mensch

Sicher. Gesund. Miteinander.

 Ellen Schwinger-Butz

Mit dem digitalen Beratungsangebot „Sicherheit und Gesundheit im Kleinbetrieb“ möchte die BGN Mitgliedsbetriebe über einen Zeitraum von sechs Monaten dabei unterstützen, Themen aus den Bereichen Sicherheit und Gesundheit voranzubringen. Dabei bestimmen die Betriebe selbst, welche Themen besonders relevant sind. Hierzu hat die BGN 15 verschiedene Themen aufbereitet, aus denen der Betrieb seine Schwerpunkte, die er angehen will, selbst auswählt. Diese Arbeitspakete beinhalten zentrale Arbeitsschutzthemen wie das Erstellen von Betriebsanweisungen, die effektive Durchführung von Unterweisungen oder richtiger Hautschutz. Es stehen auch Pakete zur Stressreduzierung, Rückengesundheit oder gesunden Ernährung zur Verfügung. Ein regelmäßiger Austausch im Betrieb und die Beteiligung der Beschäftigten stehen hier immer im Mittelpunkt. In Zeiten von Corona eine zusätzliche Herausforderung, die unter Umständen neue Wege der Kommunikation erfordert. Ein Ansprechpartner bei der BGN unterstützt den Betrieb während des gesamten Projekts, gibt Rückmeldung zu je-

dem einzelnen Arbeitspaket und vermittelt bei Bedarf weitere Unterstützung. Zusätzlich besteht Zugriff auf ein Online-Portal, auf dem alle Materialien zum Download bereitstehen und auch nach Projektende noch bearbeitet werden können.

Positive Erfahrungen

Im Jahr 2019 wurde das Angebot im Rahmen eines Modellprojekts mit 18 BGN-Betrieben getestet. Elf Betriebe haben das Projekt erfolgreich und sehr zufrieden abgeschlossen. Wesentlicher Erfolgsfaktor war der regelmäßige Austausch im Betrieb und mit der BGN. Für Gabriele Brachtendorf, Winzerstube Brachtendorf (drei Beschäftigte), war eine wesentliche Erkenntnis des Projekts: „Das Bewusstsein, wie wichtig ein Team ist, wurde gestärkt. Miteinander füreinander! Die BGN bringt auch Kleinbetrieben etwas.“ Silvia Lentges von den Eifeler Fleischwaren (50 Beschäftigte) hat erkannt: „Die Anforderungen des Arbeitsschutzes gehen wir oft zu kompliziert an. Mit den Arbeitspaketen konnten einfachere Wege der Umsetzung aufgezeigt werden.“

Ab sofort können alle interessierten Betriebe an dem Angebot teilnehmen und sich dafür im BGN-Prämienverfahren 10 Punkte anrechnen lassen. ■



Weitere Informationen zum Projekt finden

Sie unter → www.bgn.de, Shortlink: 1642. Dieses Angebot ist ein Produkt der aktuellen Präventionskampagne „komm mit mensch“. Alle Informationen zur Kampagne unter

→ www.bgn.de/kommmitmensch

HÄTTEN SIE ES GEWUSST?

DIE UNTERSCHIEDLICHEN ARTEN VON FUSSSCHUTZ

Wenn es bei der Arbeit um Fußschutz geht, wird in der Regel immer nur von Sicherheitsschuhen gesprochen. Tatsächlich gibt es aber drei unterschiedliche Arten von Fußschutz, die alle zur persönlichen Schutzausrüstung (PSA) gehören.

Man unterscheidet Sicherheitsschuhe, Schutzschuhe und Berufsschuhe. Je nachdem, welche Gefährdungen im Betrieb ermittelt wurden, müssen die dafür notwendigen Schuhe mit dem entsprechenden Schutz ausgewählt werden.

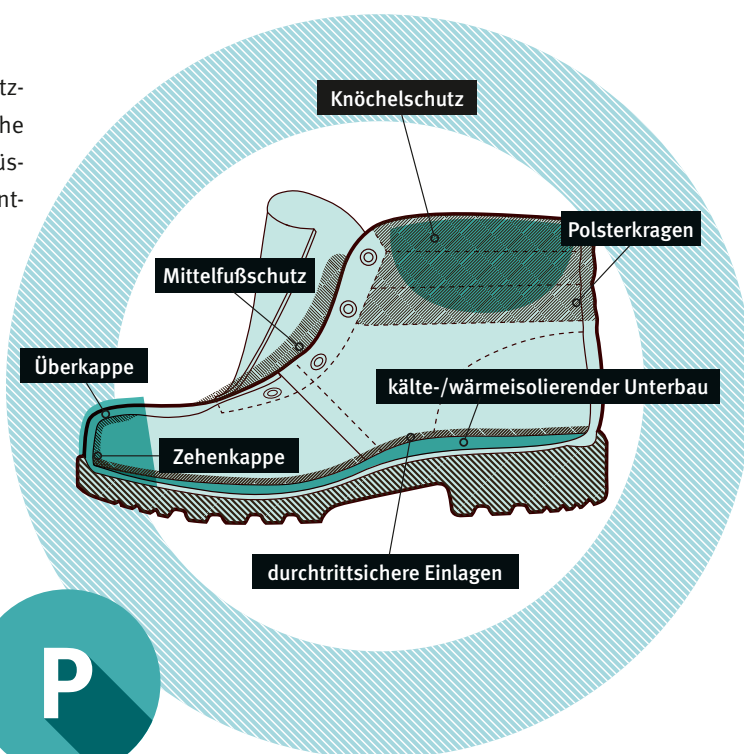
S

Sicherheitsschuhe (Kurzbezeichnung S) sind Schuhe, die die sicherheitstechnischen Anforderungen nach DIN EN ISO 20345 erfüllen: Zehenkappe für hohe Belastungen, deren Schutzwirkung mit einer Prüfenergie von 200 J (ca. 20 kg Gewicht aus 1 m Höhe) beziehungsweise mit einer Druckkraft von 15 kN geprüft wurde.

Schutzschuhe (Kurzbezeichnung P) sind Schuhe, die die sicherheitstechnischen Anforderungen nach DIN EN ISO 20346 erfüllen: Zehenkappe für mittlere Belastungen, deren Schutzwirkung mit einer Prüfenergie von 100 J (ca. 10 kg Gewicht aus 1 m Höhe) beziehungsweise mit einer Druckkraft von 10 kN geprüft wurde.

Berufsschuhe (Kurzbezeichnung O) sind Schuhe, die mit mindestens einem schützenden Bestandteil (z. B. antistatische Sohle, durchtrittsichere Sohle) ausgestattet sind, jedoch keine Zehenkappe haben müssen (Anforderungen DIN EN ISO 20347). Berufsschuhe werden zum Beispiel im Bäckereiverkauf, im Verkauf von Fleisch- und Wurstwaren und allgemein im Handel mit Lebensmitteln eingesetzt.

O



P

!

Weiterführende Informationen finden Sie in der DGUV Regel 112-991 „Benutzung von Fuß- und Knieschutz“; siehe auch publikationen.dguv.de, Webcode: p112991