

## Prämienverfahren 2023 – Gastgewerbe

(noch einfacher geht es über das Extranet)

### 1 Anzahl der versicherten Personen

- 1.1 **WICHTIG:** Wie viele rechnerisch Vollbeschäftigte (Arbeitsstunden eigener Voll- und Teilzeitmitarbeiter, inkl. Überstunden, abzüglich Fehlzeiten geteilt durch 1.600 Std., kfm. gerundet) arbeiteten im Kalenderjahr 2023 in Ihrem Unternehmen?

### 2 Arbeitsschutz-Organisation (max. 52 Punkte)

- 2.1 Haben Sie im Betrieb mehr Ersthelfer bestellt und ausbilden lassen, als es nach der DGUV Vorschrift 1 "Grundsätze der Prävention" erforderlich wäre? **4P**
- 2.2 Ist in Ihrem Betrieb klar geregelt, dass sicherheitstechnische Mängel gemeldet werden müssen, wie die Meldung zu erfolgen hat und dass die Mängel behoben werden? **6P**
- 2.3 Haben Sie die Manipulation von Schutzeinrichtungen verboten und werden Verstöße geahndet? **6P**
- 2.4 Wurden bei den Unterweisungen die BGN-Unterweisungskurzgespräche genutzt und wurde dies schriftlich dokumentiert? **10P**
- 2.5 Haben Sie die Arbeitsschutzorganisation Ihres Betriebes mit einem geeigneten Hilfsmittel (z. B. „GDA-ORGACheck“) systematisch überprüft und dies schriftlich dokumentiert oder haben Sie in Ihrem Betrieb ein Arbeitsschutz-Management-System eingerichtet, das durch ein Zertifikat oder eine vergleichbare Bescheinigung belegt wird? **10P**
- 2.6 Wurden bei der schriftlich dokumentierten Erstellung der Gefährdungsbeurteilung für die unterschiedlichen Tätigkeiten in Ihrem Unternehmen jeweils die betroffenen Beschäftigten aktiv einbezogen? **10P**
- 2.7 Werden die festgelegten Abläufe im Notfall mind. einmal jährlich mit Beschäftigten geübt? **6P**

### 3 Aus- und Fortbildung (max. 34 Punkte)

- 3.1 Haben Sie oder einer Ihrer Beschäftigten in den Jahren 2021 - 2023 an einem Web-Seminar der BGN teilgenommen? **10P**
- 3.2 Haben Sie oder einer Ihrer Beschäftigten in den Jahren 2021 - 2023 an einem Online-Seminar der BGN oder FSA (Forschungsgesellschaft für angewandte Systemsicherheit und Arbeitsmedizin) teilgenommen? **10P**
- 3.3 Haben Sie oder einer Ihrer Beschäftigten in den Jahren 2021 - 2023 an einem Informations- oder Fortbildungsseminar der BGN mit mindestens 4 Seminarstunden teilgenommen? **10P**
- 3.4 Haben Sie oder einer Ihrer Beschäftigten in den Jahren 2021 - 2023 einen Lernsnack der BGN genutzt? **4P**

### 4 Transport und Verkehr (max. 10 Punkte)

- 4.1 Haben mindestens 10% Ihrer Beschäftigten in den Jahren 2021 - 2023 an einem Fahrsicherheitstraining, einem Eco-Safety-Training oder einem Fahrradseminar teilgenommen? **6P**
- 4.2 Sind die Beschäftigten bzw. Fahrer anhand einer auf die betrieblichen Belange zugeschnittenen Betriebsanweisung zur Ladungssicherung unterwiesen? **4P**

### 5 Gesundheitsschutz und Ergonomie (max. 24 Punkte)

- 5.1 Haben Sie in den Jahren 2021 - 2023 die Medien und Hilfsmittel der aktuellen Hautschutzaktion „Deine Haut – Dein persönlicher Schutzanzug“ bei der BGN abgerufen und im Betrieb zum Einsatz gebracht? **10P**
- 5.2 Stehen Ihren Beschäftigten an Arbeitsplätzen höhenverstellbare Arbeitstische zur Verfügung oder ist die Höhe der Arbeitsfläche an den jeweiligen Beschäftigten individuell angepasst? **4P**
- 5.3 Wurden in den Jahren 2021 - 2023 technische Maßnahmen umgesetzt, die eine dauerhafte Reduzierung der manuell zu handhabenden Lasten zum Ergebnis hatten? **6P**



- 5.4 Wird eine konkrete Maßnahme der betrieblichen Gesundheitsförderung aus den Handlungsfeldern a) Suchtmittelkonsum, b) Ernährung / Betriebsverpflegung, c) Stressbewältigung / psychosoziale Belastungen oder d) Bewegungsgewohnheiten / arbeitsbedingte körperliche Belastungen vom Arbeitgeber gefördert? **4P**
- 6 Arbeitssicherheit (max. 44 Punkte)**
- 6.1 Werden zum Aufschneiden von Kartonagen und ähnlichen Gebinden ausschließlich spezielle Sicherheitsmesser verwendet? **4P**
- 6.2 Führen Sie mindestens vierteljährlich Begehungen Ihrer Betriebsstätte und erforderlichenfalls Maßnahmen durch, um Stolper-, Rutsch- und Sturzunfälle zu vermeiden und dokumentieren Sie diese (z. B. in der Gefährdungsbeurteilung)? **8P**
- 6.3 Werden Maßnahmen der vorbeugenden Instandhaltung umgesetzt und sind diese in einem Instandhaltungsplan dokumentiert? **8P**
- 6.4 Werden für Messer Zwischenablagen (z. B. knife-safe) zur Verfügung gestellt? **4P**
- 6.5 Wird den Beschäftigten ein geeignetes Schuhwerk (Mindestschutz gegen Sturzunfälle, Fußverletzungen und Haltungsschäden) kostenfrei angeboten? **10P**
- 6.6 Haben Sie alle im Betrieb verwendeten Leitern und Tritte in einem Leiterkataster erfasst und verwenden Sie dieses als Grundlage für die wiederkehrende Prüfung der Leitern? **6P**
- 6.7 Haben Sie sichergestellt, dass die wiederkehrende, sicherheitstechnische Prüfung Ihrer Flüssiggas- oder Getränkeschankanlage durch eine zur Prüfung befähigte Person nach speziellen Prüfbescheinigungen bzw. Aufzeichnungen gemäß den im Erläuterungsbogen genannten DGUV Grundsätzen durchgeführt wird und die Anlage keine Mängel aufweist? **4P**
- Bonusblock (max. 96 Punkte)**
- A Führen Sie nach Unfällen und Beinaheunfällen eine systematische Unfallanalyse durch und leisten so einen wesentlichen Beitrag zur Vision Zero – einer Welt ohne Arbeitsunfälle und arbeitsbedingten Erkrankungen? **10P**
- B Haben Sie in den Jahren 2021 - 2023 erstmals einen von der BGN mit dem Präventionspreis ausgezeichneten Beitrag in Ihrem Betrieb umgesetzt? **10P**
- C Hat sich Ihr Betrieb in den Jahren 2021 - 2023 an einem Modellprojekt der BGN beteiligt? **10P**
- D Haben Sie für den Präventionspreis 2024 einen qualifizierten Beitrag eingereicht? **10P**
- E Haben Sie im Betrieb in den Jahren 2021 - 2023 besondere Arbeitsschutzmaßnahmen getroffen (z. B. bauliche oder organisatorische Lösungen), um die Beschäftigung von Menschen mit Behinderungen zu ermöglichen? **10P**
- F Haben Sie in 2023 einen betrieblichen Gesundheitstag durchgeführt? **10P**
- G Wird ein betriebliches Eingliederungsmanagement (BEM) Beschäftigten angeboten, die innerhalb von 12 Monaten länger als 6 Wochen arbeitsunfähig erkrankt sind? **2P**
- H Haben Sie eine Beurteilung psychischer Belastungen vorgenommen, ggf. Maßnahmen ergriffen und deren Effekte bewertet? **4P**
- I Verfügt die Küche über eine raumluftechnische Anlage (Zu- und Abluft) nach dem Prinzip der Schichtströmung, welche die Wrasen vollständig abführt sowie die Frischluft kontrolliert und mit sehr geringer Geschwindigkeit in Bodennähe zuführt? **10P**
- J Ist der Umgang mit aggressiven und gewaltbereiten Gästen klar geregelt und bekannt (z. B. Anweisungen, Verhaltensregeln, Ansprechpartner, Beistand)? **10P**
- K Haben Sie in Ihrem Betrieb mit max. 20 Beschäftigten mindestens einen Sicherheitsbeauftragten bestellt und bei der BGN ausbilden lassen? **10P**