

Prämienverfahren 2025 – 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 2025 in Ihrem Unternehmen?

2 Arbeitsschutz-Organisation (max. 52 Punkte)

- 2.1 Haben Sie im Betrieb mehr Ersthelfer benannt 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 Existieren schriftliche Pläne für Notfälle und werden die dort festgelegten Abläufe mind. einmal jährlich mit Beschäftigten geübt, dokumentiert, ausgewertet und entsprechende Ableitungen getroffen? **6P**

3 Aus- und Fortbildung (max. 34 Punkte)

- 3.1 Haben Sie oder einer Ihrer Beschäftigten in den Jahren 2023 - 2025 an einem Web-Seminar der BGN teilgenommen? **10P**
- 3.2 Haben Sie oder einer Ihrer Beschäftigten in den Jahren 2023 - 2025 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 2023 - 2025 an einem Informations- oder Fortbildungsseminar der BGN mit mindestens 4 Seminarstunden teilgenommen? **10P**
- 3.4 Haben Sie oder einer Ihrer Beschäftigten in den Jahren 2023 - 2025 einen Lernsnack der BGN genutzt? **4P**

4 Transport und Verkehr (max. 10 Punkte)

- 4.1 Haben mindestens 10% Ihrer Beschäftigten in den Jahren 2023 - 2025 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 die Medien und Hilfsmittel der Hautschutzaktion „Deine Haut – Dein persönlicher Schutzanzug“ bei der BGN abgerufen und setzen diese aktuell ein? **10P**
- 5.2 Sind die Höhen der Arbeitsflächen in der Produktion an die jeweiligen Beschäftigten individuell angepasst? **4P**
- 5.3 Wurden in den Jahren 2023 - 2025 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. 104 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 2023 – 2025 erstmals einen von der BGN mit dem Präventionspreis ausgezeichneten Beitrag in Ihrem Betrieb umgesetzt? | 10P |
| C | Hier honorieren wir Ihre Teilnahme an einem Modellprojekt in den Jahren 2023 - 2025. | 10P |
| D | Hier honorieren wir die Einreichung Ihres qualifizierten Beitrages für den Präventionspreis 2026. | 10P |
| E | Haben Sie im Betrieb in den Jahren 2023 - 2025 besondere Arbeitsschutzmaßnahmen getroffen (z. B. bauliche oder organisatorische Lösungen), um die Beschäftigung von Menschen mit Behinderungen zu ermöglichen? | 10P |
| F | Haben Sie in 2025 einen betrieblichen Gesundheitstag durchgeführt? | 10P |
| G | Hier honorieren wir die Einreichung Ihres qualifizierten Beitrages für den Förderpreis für Azubis, im Rahmen des Präventionspreises 2026. | 10P |
| 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 Kleinbetrieb (regelmäßig weniger als 20 Mitarbeiter) einen Sicherheitsbeauftragten bestellt und von der BGN ausbilden lassen? | 10P |