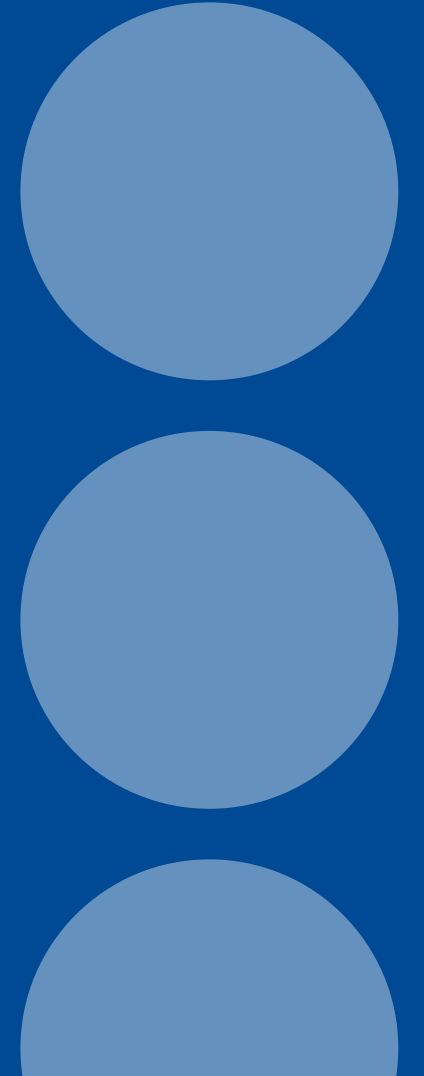


Gastronomiebetriebe auf Festivalveranstaltungen sicher und gesund betreiben

Rolf Schwebel
Branchenkoordinator Gastgewerbe
24. November 2023

Stephan Thomassohn
Aufsichtsperson



Arbeitsschutz auf Festivals - Ziel, Ihr Nutzen

- Sicheres, gesundes und effizientes Arbeiten
- Verringerung von Störfällen, Belastungen, Unfällen, Fehlzeiten
- Gesunde und motivierte Mitarbeiter, wirtschaftliche Vorteile
- Praktikable, kostengünstige Lösungen
- Einhalten vorgeschriebener Arbeitsschutzmaßnahmen
→ „Rechtssicher“ („Compliance“)

Inhalte

- **Berufsgenossenschaft - BGN**
- **Ihre Pflichten als Arbeitgeber oder Führungskraft**
- **Gefährdungsbeurteilung und Unterweisung**
- **Unser Handlungsleitfaden für Festivals**
- **Weitere branchenspezifische Angebote**
- **Ihre Fragen**

Die Berufsgenossenschaft - BGN

- ist die **gesetzliche Unfallversicherung** für **Hotellerie und Gastronomie** - und Lebensmittelhandwerk sowie Lebensmittelindustrie
- versichert sind **alle** Arbeitnehmer (Pflichtversicherung)
- Unternehmer sind nur **freiwillig** versichert
- **Ablösung der Unternehmerhaftpflicht**
→ keine Haftung für die Folgen von Arbeits-, Wegeunfällen, Berufskrankheiten

Ca. 3 Millionen Versicherte
in über 380.000 Betrieben

Herstellung von Back- und Konditoreiwaren
Kleingewerbliche Speiseeisherstellung
Gaststätten, Beherbergungsunternehmen
Herstellung von Süßwaren
Herstellung von Zuckerwaren
Herstellung von Dauerbackwaren
Herstellung von Teigwaren
Industrielle Speiseeisherstellung
Verarbeitung von Kaffee, Tee
Verarbeitung von Fischen
Selbständige Laboratorien
Herstellung von Feinkost
Herstellung von Ölen, Fetten
Herstellung von Konserven
Herstellung von Suppenerzeugnissen
Herstellung von Back-, Brause-, Eis-, Puddingpulver
Herstellung von Nahrungsmitteln
Herstellung von Senf und Gewürzen
Futtermittelherstellung
Herstellung von Aromen und Essenzen
Herstellung von Sekt
Kellereien, Obstmostereien, Weinküfereien
Mineralbrunnen
Herstellung von Erfrischungsgetränken
Kühlhäuser, Roheisfabriken
Mehl- und Backschrotmühlen
Futterschrot-, Graupen-, Schäl-, Reis- und Ölmühlen
Verarbeitung von Milch
Brennereien
Herstellung von Spirituosen
Herstellung von Essig
Herstellung von Stärke
Ortsfeste Schausteller
Zirkusbetriebe
Schausteller aller Art
Herstellung von Zigarren, Rauchtabak
Herstellung von Zigaretten
Mälzereien
Brauereien
Bürobereiche
Fleischwirtschaft
Sonstige

Aufgaben und Leistungen

- **Prävention** vor Eintritt des Versicherungsfalles
Arbeitsunfall, Wegeunfall und Berufskrankheit
→ mit allen geeigneten Mitteln arbeitsbedingte Unfälle,
Erkrankungen und Gesundheitsgefährdungen verhüten
- **Erste Hilfe** sicherstellen
- **Rehabilitation** (medizinische, berufliche und soziale)
- **Entschädigung** (z. B. Geldleistungen)



- Alles aus einer Hand -

Prävention

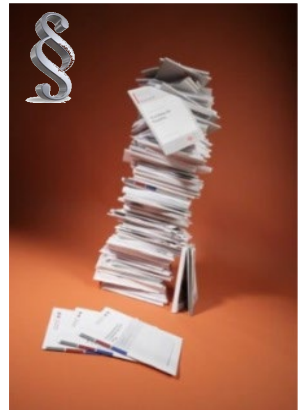
- **Rechtsetzungskompetenz**
Erarbeitung eines fach- und branchenspezifischen Regelwerks, z. B. für Küchenbetriebe, Gaststätten, Getränkeschank-, Flüssiggasanlagen
- **Beratung und Überwachung**
der Arbeitsschutzmaßnahmen in den Betrieben durch Aufsichtspersonen und Beratungsassistenten



Ihre Pflichten als Arbeitgeber oder Führungskraft

1. **Gefährdungsbeurteilung**
2. Verantwortung und Aufgabenübertragung
3. Kontrolle der Arbeitsschutzaufgaben und -pflichten
4. Erforderliche Qualifizierungsmaßnahmen
5. Betriebsärztliche und sicherheitstechnische Betreuung
6. Erste Hilfe und Notfallmaßnahmen, z. B. Brandschutz, -helfer
7. Betriebliche Interessenvertretung
8. Sicherheitsbeauftragter
9. Arbeitsschutzausschuss
10. Betriebsanweisungen und Unterweisung der Beschäftigten
11. Psychische Belastungen einschließlich Arbeitszeitgestaltung
12. Mutterschutz, Jugendarbeitsschutz
13. Befristet Beschäftigte, z. B. Aushilfen
14. Arbeitsmedizinische Vorsorge
15. Kontrollen und Prüfungen an Arbeitsmitteln
16. Rechtsvorschriften im Arbeitsschutz
17. Planung und Beschaffung
18. Fremdfirmen und Lieferanten
19. Behördliche Auflagen
20. Unfälle, Unfall- und Belastungsschwerpunkte

→ **Nutzen Sie unsere Angebote**



Gefährdungsbeurteilung

Die Gefährdungsbeurteilung ist

- eine systematische Analyse und Bewertung von relevanten Gefährdungen, Belastungen und Risiken
- der Umsetzung geeigneter Maßnahmen
und
- deren Überprüfung in der Praxis
(→ Wirksamkeitskontrolle)



Rechtliche Verpflichtung Arbeitgeber

gemäß z. B. ArbSchG, ArbStättV, ASR,
BetrSichV, GefStoffV, DGUV Vorschrift 1
mit Dokumentation

Gefährdungsbeurteilung - Zielgruppen

Gastrounternehmer als Gesamtverantwortlicher

Innerbetriebliche nachfolgende **Führungskräfte** und Mitarbeiter/-innen

Mit Tipps und als Unterstützung für

Veranstalter, Food-Agenturen, Behörden (Feuerwehr, Gewerbeaufsicht etc.)

„Gelebter Arbeitsschutz“ vor Ort im Jahr 2019?

Bestandsaufnahme
ab 2019 seitens der
BGN.

Verzicht in diesem
Vortrag von
Aufzählungen von
Mängeln und
Defiziten vor Ort.



Handlungsleitfaden als Hilfestellung

Nach **Erfahrungen** aus der Beratung einer **Vielzahl von Veranstaltungen** erstellt

Enthält eine Liste der **Gefährdungsfaktoren**

Berücksichtigt das TOP-Prinzip (Technik-Organisation-Personen)

allgemeine Betrachtungseinheiten

Spezielle Betrachtungseinheiten für die Festivalveranstaltung

Verkaufsanhänger,

Food-Trucks,

Zelte, Pagoden,

Flüssiggasanlagen

Weitere Faktoren die von Bedeutung sein können

örtlichen Gegebenheiten z. B. abhängig vom Wetter (Sturm, Niederschlag etc.),

außergewöhnliche Ereignisse, wie z. B. Bedrohungslagen

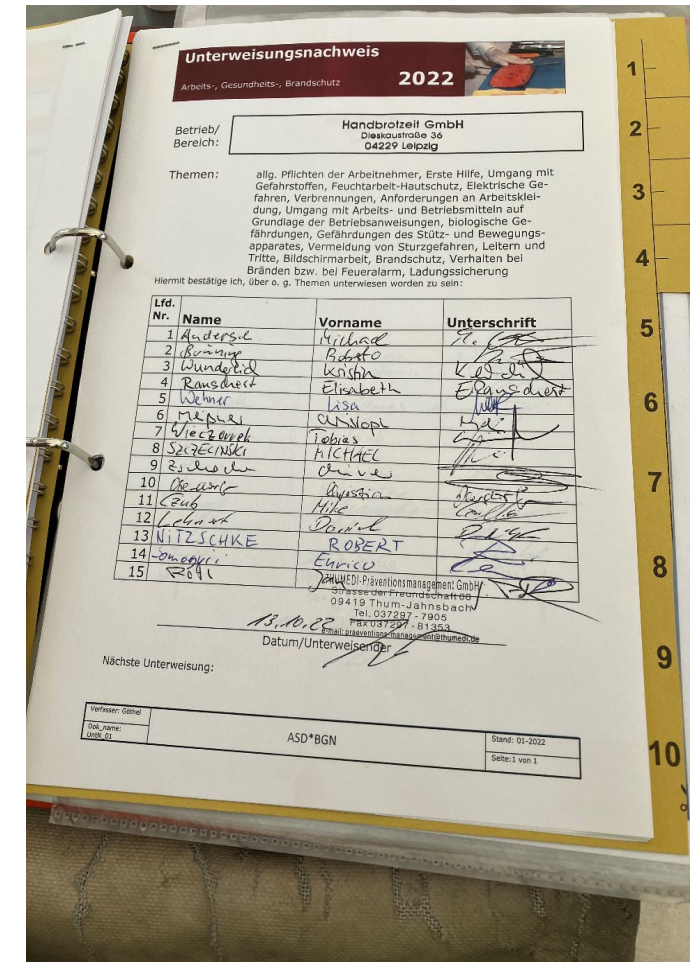
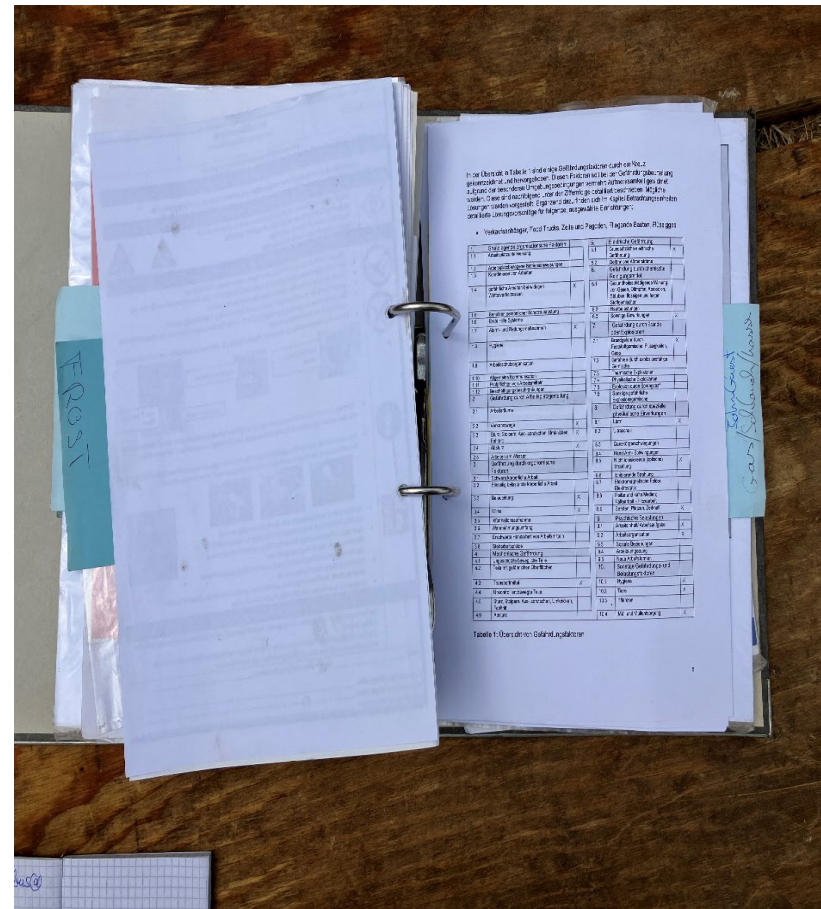
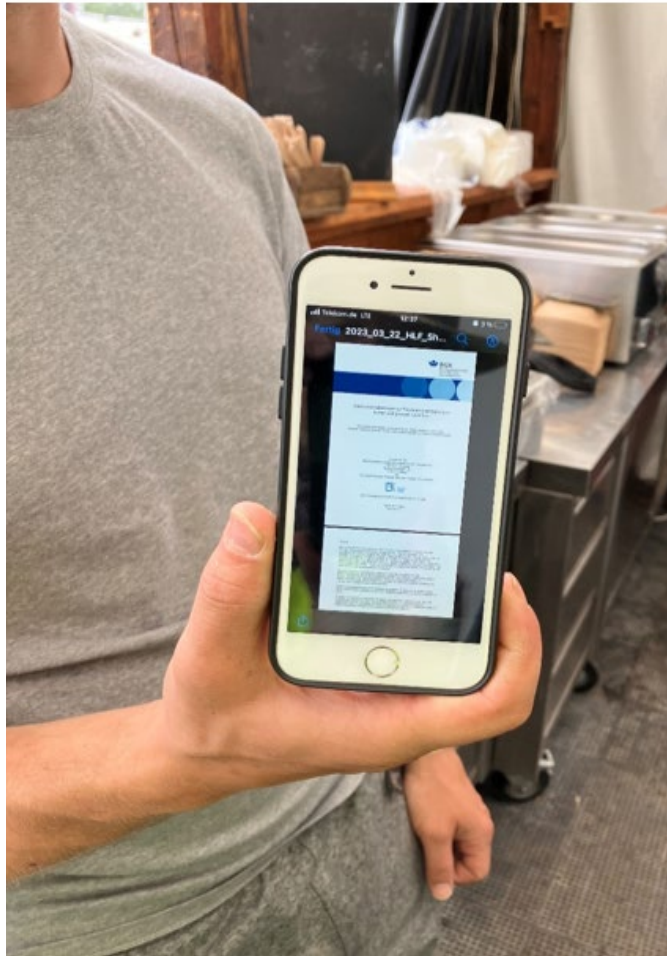
(Vorgaben vom Veranstalter beachten und in die Analyse einbinden)

Handlungsleitfaden



- ❖ Unternehmerversion (ausführliche Gefährdungsbeurteilung mit Begründungen der unterschiedlichen Maßnahmenmöglichkeiten)
- ❖ Diese Version soll im Vorfeld der Veranstaltung den Betreibern zur Abarbeitung auferlegt werden
- ❖ Für Veranstalter mit Hinweisen zu (Auszüge)
 - Flüssiggasregeln (sicheres Betreiben, Flüssiggasprüfer etc.),
 - Fliegende Bauten
 - Mobiltoiletten
- ❖ Handlungsleitfaden ggf. im Downloadbereich von der Food-Agentur
- ❖ **BGN - Verteilung per E-Mail** (zum jetzigen Zeitpunkt Arbeitspapier)
E-Mail-Kontaktdaten letzte Folie oder beim BGN-Messestand / Kontaktdaten hinterlassen

BGN Handlungsleitfaden vor Ort






Praxisbeispiele aus der Gefährdungsbeurteilung

Anlage Mustergefährdungsbeurteilung

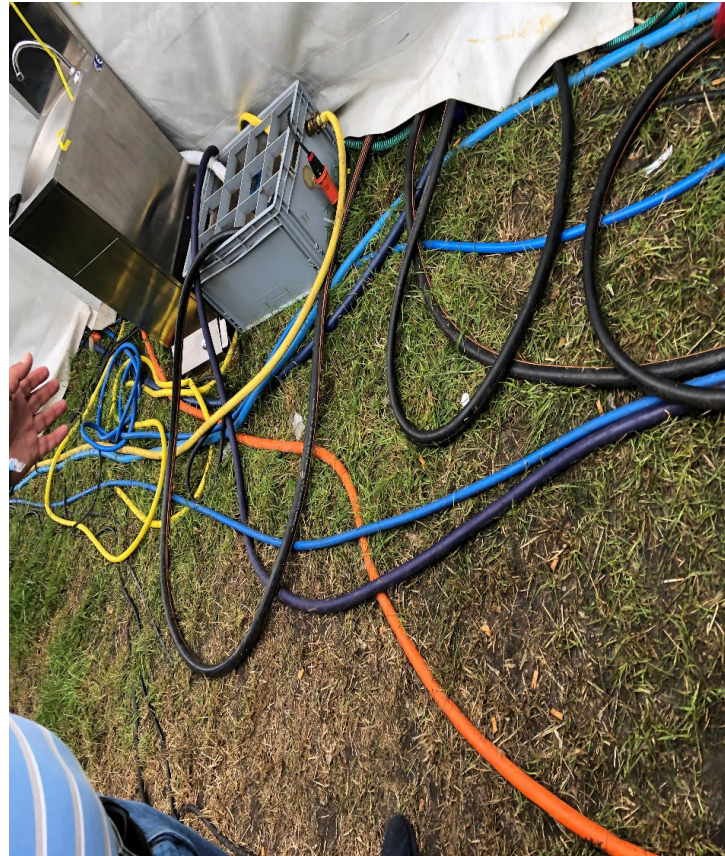
Unternehmen:
 Veranstaltung:
 Ersteller:
 Datum der Erstellung:
 Tätigkeit für werdende Mütter geeignet: ja: nein:

Arbeitsbereich: Tätigkeit: Verantwortlicher:

Nr.	Mögliche Gefährdungen/ Belastungen	Risiko			Maßnahmenschlüssel/ Schutz- ziele	Realisierung		Wirksamkeit	
		Gering 	Mittel 	Hoch 		Bis wann	Wer	Wirksam/ Datum	Wer
	Laststärke		X		Aufklärung und mögliche Verwendung von Wäffe				
	Nähe zur Bühne		X		Heißes Fett. Erhöhte Aufmerksamkeit. Antirutschmatte				
	Fritthease		X		Schulung, korrekte Griffhaltung von Messern				
	Verwendung von Messern	X			Schulung, erhöhte Auf- merksamkeit, Löschdecken				
	Gasgrill		X		heißer Dampf, erhöhte Auf- merksamkeit, Handlochverwendung				
	Bainmarie	X			keine Gefahr				
	Kabelkanäle	X							
	Heizbrücken	X			Verbrennungen, Schulung erhöhte Aufmerksamkeit				
	Wetterverhältnisse	X			Unterweisung der Beschäftigten zum richtigen Verhalten.				
	Verwendung von Gas	X			Gasunterweisung				

Seite 16 von 16

Gute Organisation im Vorfeld



Handlungsleitfaden - Ziel, Ihr Nutzen

Gastrounternehmer verbessert seine Sicherheit

Strukturierte und kompakte Vorgaben für die Durchführung

Veranstalter und Food-Agentur bekommen sichere und zuverlässige Partner

Kontrollmöglichkeiten der Veranstalter und Behörden vereinfachen sich

Arbeitsschutz auf Festivals

- **Was bringt es mir?**
- **Wie mache ich es?**

- *Vermeiden von Unfällen*
- *Risikominimierung*

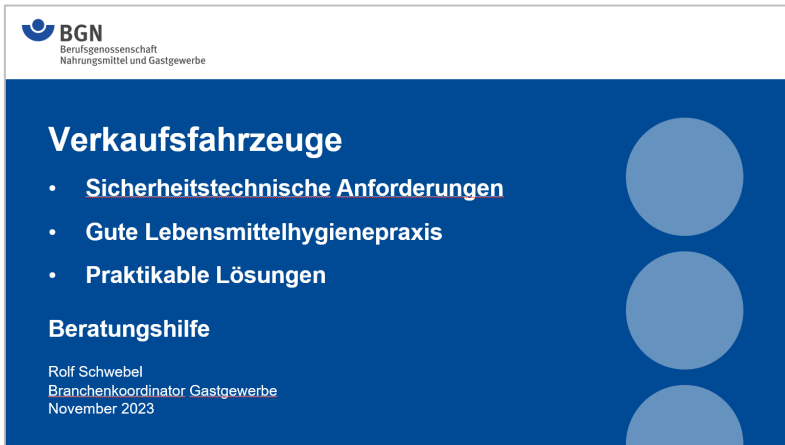


→ **Unsere Angebote**

Branchenspezifische Angebote zur Personalqualifizierung und Bürokratie / Dokumentation

- **Konkrete Handlungshilfen**

z. B. Food Trucks mit Gasanlagen, Schankanlagen, Lebensmittelhygiene, Betriebsanweisungen, Bildgestützte Unterweisungskurzgespräche
→ www.bgn-branchenwissen.de



BGN
Berufsgenossenschaft
Nahrungsmittel und Gastgewerbe

Verkaufsfahrzeuge

- Sicherheitstechnische Anforderungen
- Gute Lebensmittelhygienepaxis
- Praktikable Lösungen

Beratungshilfe

Rolf Schwebel
Branchenkoordinator Gastgewerbe
November 2023



BGN

Inhalte

1. Gefährdungsbeurteilung
2. Arbeitsräume (Höhe, Bewegungsfreiraum)
3. Aufstiege
4. Fußböden
5. Elektrische Anlagen und Betriebsmittel
6. Künstliche Beleuchtung
7. Raumklima einschließlich Zu- und Abluft
8. Flüssiggasanlagen
9. Holzkohlegrillanlagen
10. Ausschankwagen mit Getränkeschankanlagen
11. Praxistipps
12. Organisationspflichten
13. Prüfungen
14. Lebensmittelhygiene
15. Handlungshilfen (Checklisten, Gefährdungsbeurteilung)

Motorisierte Verkaufsfahrzeuge und Anhänger im mobilen Einsatz, z. B.

- Food Trucks
- Hähnchengrillfahrzeuge
- Imbisswagen
- Ausschankwagen

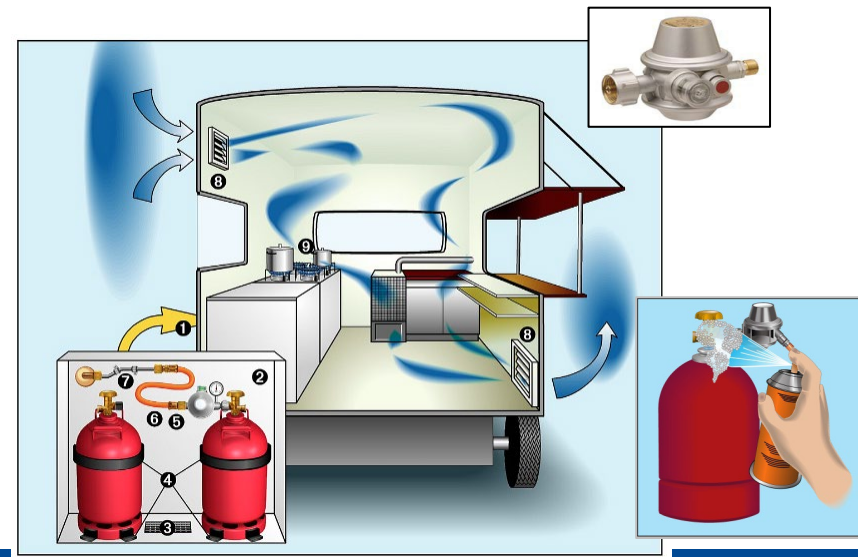


Branchenspezifische Angebote zur Personalqualifizierung und Bürokratie / Dokumentation

- **Seminare**

Flüssiggas-, Schankanlagen, Brandschutz, Food Trucks, Zeltbau (Richtmeister), Küchen, Psychische Belastungen, Gewalt / Überfall, Suchtprävention etc. für Unternehmer/-innen, Führungskräfte, Beschäftigte, Sicherheitspersonen

(→ *Kostenlos für BGN-Versicherte, Nicht BGN-Versicherte auf Anfrage*)



Haben Sie hierzu noch Fragen?

Gerne auch zu anderen Themen des Arbeitsschutzes



**Vielen Dank
für Ihre Aufmerksamkeit.**

Kontaktadressen:

E-Mail: rolf.schwebel@bgn.de

E-Mail: stephan.thomassohn@bgn.de

E-Mail: henning.bartschat@bgn.de

