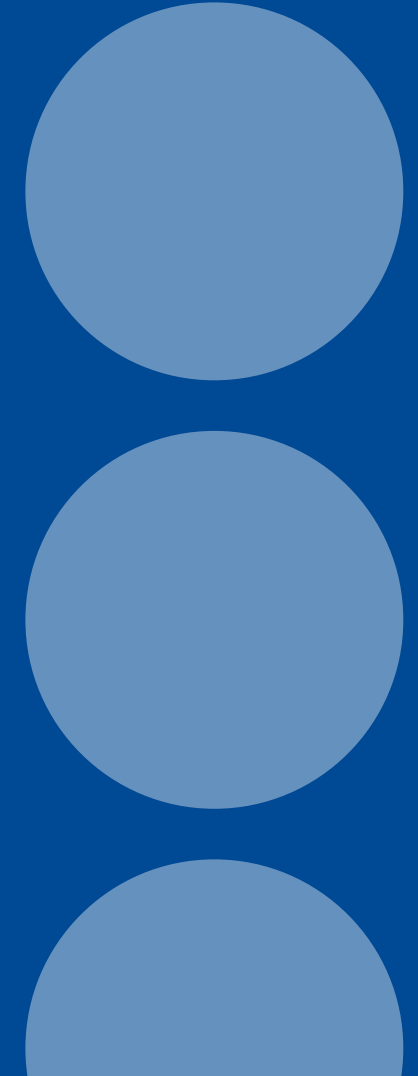


Beratungshilfe

Catering, Events und Festivals

Sicherheit und Gesundheitsschutz

Rolf Schwebel
Branchenkoordinator Gastgewerbe
Juni 2024



Ziel, Nutzen

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

Inhalte

- Schwerpunkt: Außer Haus Veranstaltungen
- Problemstellung: Verantwortung Unternehmen, Beratung / Überwachung vor Ort
- Schwerpunkte Unfälle, Berufskrankheiten, Belastungen
- Einsatz in anderen Firmen - Grundpflichten
- Aufgaben koordinierende Person, Klärungsbedarf
- Auftragsbezogene Vereinbarung zum Arbeitsschutz
- Arbeitsschutzorganisation festlegen
- Praktische Beispiele
- Spezifische BGN-Angebote

Catering

- Beschaffung / Lieferant von Lebensmitteln (Speisen und Getränken)
- Verpflegung, Bewirtung

Vielfältige Angebote und Leistungen in / auf z. B.

- Kantinen, Betriebsrestaurants, Kindergärten, Schulen,
- Mensen, Krankenhäuser, Kliniken, Seniorenheime und

Schwerpunkt: Außer Haus Veranstaltungen

- Events, Konzerte, Großveranstaltungen
- Fußballstadien
- Messen
- Sonstige Märkte: Flugzeuge, Schiffe, Bahn, Betriebsfeiern, private Veranstaltungen, Party Service

Problemstellung - Verantwortung / Beratung / Überwachung

- Verantwortung der Unternehmerin / des Unternehmers sehr anspruchsvoll / komplex
 - Ständig wechselnde Arbeitsplätze, Arbeitsumgebungen, Anforderungen
 - Oftmals wenig Einflussmöglichkeiten
 - Häufiges Treffen kurzfristiger Entscheidungen
 - Wechselnde Auftragsinhalte
 - Wechselndes Personal, Einsatz von Teilzeitbeschäftigten und Fremdpersonal
 - Oftmals Benutzung betriebsfremder Arbeitsmittel
- Beratung / Überwachung oft schwer realisierbar, da
 - Unregelmäßige / auftragsbezogene Öffnungs- bzw. Arbeitszeiten
 - Verschiedenste, oft wechselnde Einsatzorte

Schwerpunkte Unfälle, Berufskrankheiten

- Umgang mit manuellen Handwerkzeugen wie z. B. Messer
 - Rutsch- und Sturzunfälle infolge zumeist Ausgleiten, Stolpern, Hinaufsteigen, Hinabsteigen
 - Kontakt mit gefährlichen Stoffen wie z. B. reizenden oder ätzenden Reinigungs- und Desinfektionsmitteln über die Haut bzw. durch die Augen
 - Verbrühungen an heißen Medien, Verbrennungen durch offenes Feuer oder an heißen Oberflächen
- Vgl. Gastgewerbe gesamt



Am häufigsten angezeigte und anerkannte **Berufskrankheit** in der Catering-Branche und im Gastgewerbe gesamt:

Hauterkrankung (BK 5101), insbesondere verursacht

- durch Feuchtarbeit und
- den Kontakt mit chemischen Substanzen mit allergenem Potenzial

Weitere Unfälle, Belastungen ^{1/2}

- **Transportarbeiten**, z. B.
 - Heben und Tragen von Lasten beim Ein- und Ausladen, Auf- und Abbau
 - Beförderung von Trockeneis (z. B. zum Kühlen von Lebensmitteln, als Showeffekt) sowie Flüssiggas- und Kohlenstoffdioxidflaschen
- **Auf- und Abbau**, z. B.
Zelte, Stände, Aufstellung Tische, Transport Behälter, Getränkekisten, Gasflaschen, Alleinarbeit
→ oft ungünstige Ergonomie, Heben und Tragen schwerer Lasten auch über lange Wege, Treppe
- **Ungünstige** (nicht / kaum beeinflussbare) **Arbeitsumgebung**, z. B. Witterung (Sonne, Kälte, Nässe, Zugluft), unzureichende Beleuchtung, beengte Platzverhältnisse, Lärm, Benutzung betriebsfremdes Arbeitsmittel

Gastronom soll an Trockeneis erstickt sein



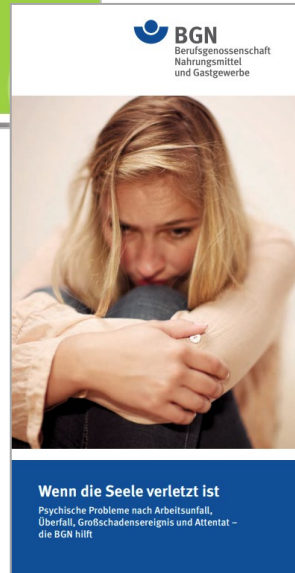
Verpuffung durch Gasflaschen zerstört Auto

Weitere Unfälle, Belastungen 2/2

Psychische Belastungen und unzureichende Arbeitsschutzorganisation

Psychische Gefährdungen bzw. Belastungen können entstehen, z. B.

- im Umgang mit Auftraggeber und Gästen (Konflikte, Beschwerden, Reklamationen, Belästigungen)
- mit aggressiven und gewaltbereiten Gästen
- nach Extremereignissen wie Überfall, Bombendrohung, Terror
- bei nicht ausreichender Qualifizierung
- Stress, Multitasking, Dynamik der Veranstaltung
- Erwartungshaltung, Ängste
- unzureichender Einsatzplanung (wann, wo), ungünstigen Arbeitsschichten
- unregelmäßige Arbeits-, Pausenzeiten und Freizeit
- Probleme mit Kollegen/-innen und Führungskräften
- unregelmäßige Kompetenzen, unklare Arbeitsanweisungen
- mit ungeeigneten Arbeitsmitteln



Spezifische Präventionsmaßnahmen erforderlich

Nachfolgend: Betrachtung ausgewählter Maßnahmen, Lösungen - insbesondere für **Außer Haus Veranstaltungen**



Einsatz in anderen Firmen - Grundpflichten ^{1/2}

Vereinbarungen schriftlich/
vertraglich festhalten

Abstimmung mit dem Auftraggeber vor Arbeitsbeginn, insbesondere

- Welche konkreten Arbeiten durchzuführen sind
- Welche konkreten Schutzmaßnahmen (beim Auftraggeber / Kunden) zu treffen sind
- Wer die Fremdfirmenbeschäftigten über die spezifischen Gefahren in der Arbeitsstätte unterweist
- Ob gegenseitige Gefährdungen der Beschäftigten möglich ist
- Welche geeignete Person die Arbeiten aufeinander abstimmt
- Bestellung einer koordinierenden Person mit Weisungsbefugnis gegenüber eigenen Beschäftigten und Beschäftigten des Auftraggebers (→ bei gegenseitiger Gefährdung, i. d. R. vom Auftraggeber)

§1 Geltungsbereich von Unfallverhütungsvorschriften



- (1) Unfallverhütungsvorschriften gelten für Unternehmer und Versicherte; sie gelten auch
- für Unternehmer und Beschäftigte von ausländischen Unternehmen, die eine Tätigkeit im Inland ausüben, ohne einem Unfallversicherungsträger anzugehören;
 - soweit in dem oder für das Unternehmen Versicherte tätig werden, für die ein anderer Unfallversicherungsträger zuständig ist.

Einsatz in anderen Firmen - Grundpflichten ^{2/2}



§ 5 Vergabe von Aufträgen

- (3) Bei der Erteilung von Aufträgen an ein Fremdunternehmen hat der den Auftrag erteilende Unternehmer den Fremdunternehmer bei der Gefährdungsbeurteilung bezüglich der betriebsspezifischen Gefahren zu unterstützen. Der Unternehmer hat ferner sicherzustellen, dass Tätigkeiten mit besonderen Gefahren durch Aufsichtführende überwacht werden, die die Durchführung der festgelegten Schutzmaßnahmen sicherstellen. Der Unternehmer hat ferner mit dem Fremdunternehmen Einvernehmen herzustellen, wer den Aufsichtführenden zu stellen hat.

§ 6 Zusammenarbeit mehrerer Unternehmer

- (1) Werden Beschäftigte mehrerer Unternehmer oder selbstständige Einzelunternehmer an einem Arbeitsplatz tätig, haben die Unternehmer hinsichtlich der Sicherheit und des Gesundheitsschutzes der Beschäftigten, insbesondere hinsichtlich der Maßnahmen nach § 2 Absatz 1, entsprechend § 8 Absatz 1 Arbeitsschutzgesetz zusammenzuarbeiten. Insbesondere haben sie, soweit es zur Vermeidung einer möglichen gegenseitigen Gefährdung erforderlich ist, eine Person zu bestimmen, die die Arbeiten aufeinander abstimmt; zur Abwehr besonderer Gefahren ist sie mit entsprechender Weisungsbefugnis auszustatten.
- (2) Der Unternehmer hat sich je nach Art der Tätigkeit zu vergewissern, dass Personen, die in seinem Betrieb tätig werden, hinsichtlich der Gefahren für ihre Sicherheit und Gesundheit während ihrer Tätigkeit in seinem Betrieb angemessene Anweisungen erhalten haben.
→ z. B. durch Einsicht in die Dokumentation der Unterweisung oder gezieltes Nachfragen

Aufgaben koordinierende Person, Klärungsbedarf

- Arbeitsabläufe ermitteln und ggf. Arbeitsablaufplan erstellen
→ Wer darf bzw. muss wo, mit welcher Arbeit,
unter welchen Voraussetzungen, innerhalb welcher Zeit arbeiten?
- Bereiche mit gegenseitiger Gefährdung festlegen
- Vor Aufnahme der Arbeiten Sicherheitsmaßnahmen abstimmen
- Maßnahmen für den Störfall festlegen
- Betroffene Bereiche informieren
- Festgelegte Arbeitsabläufe und Einhaltung der Sicherheitsmaßnahmen überprüfen
- Arbeitsabläufe ggf. anpassen und notwendige ergänzende Sicherheitsmaßnahmen festlegen
- Auftraggeber und Auftragnehmer über Planänderungen informieren

Koordinierende Person insbesondere bei gegenseitiger Gefährdung erforderlich

Auftragsbezogene Vereinbarung zum Arbeitsschutz

Beispiel

Auftragsnummer: _____

Auftraggeber (AG): _____

Auftragnehmer (AN): _____

Auftrag (durchzuführende Arbeiten): _____

Einsatzort (Arbeitsbereich, Arbeitsplatz): _____

Ausführung

Von: _____ Bis: _____

Auftragsverantwortliche Person des AG: Tel.: _____

Verantwortliche Person des AN: Tel.: _____

Koordinierende Person: Tel.: _____

Gestellt durch: AG AN

Weisungsbefugt: ja nein

Aufsichtführende Person: Tel.: _____

Gestellt durch: AG AN

Ermittlung gewerkübergreifender Gefährdungen und Ableitung der erforderlichen Maßnahmen

Gewerkübergreifende Gefährdungen	Umzusetzende Maßnahmen einschl. PSA	Wer setzt um	Wann

Werden weitere Gefährdungen erkannt, verpflichten sich Auftraggeber und Auftragnehmer, gemeinsam geeignete Maßnahmen festzulegen.

Vom Auftragnehmer vor Arbeitsbeginn einzuholende Genehmigungen/ Erlaubnisse:

Schweißeraubnisschein ...

→ Immer geeignete Arbeitsschutzorganisation festlegen

Der Auftraggeber als auch Auftragnehmer sind verpflichtet, die gewerkübergreifenden Gefährdungen und abgeleiteten Maßnahmen in ihre eigene Gefährdungsbeurteilung zu übernehmen. **Auftragnehmer und Auftraggeber kontrollieren die Umsetzung der Maßnahmen!**

Einweisung der verantwortlichen Person der Fremdfirma

Der Auftraggeber weist die verantwortliche Person der Fremdfirma in die betriebsspezifischen Regelungen ein. Die Einweisung erfolgt durch: _____

Unterweisung der Beschäftigten

Der **Auftragnehmer** unterweist seine Beschäftigten über die gewerkübergreifenden Gefährdungen und die daraus resultierenden Maßnahmen sowie auftragsbezogen. Die Unterweisung erfolgt vor Aufnahme der Tätigkeit durch: _____

Der **Auftraggeber** unterweist seine Beschäftigten über die gewerkübergreifenden Gefährdungen und die daraus resultierenden Maßnahmen. Die Unterweisung erfolgt vor Aufnahme der Tätigkeit durch: _____

Formulare aus



215-830

DGUV Information 215-830

Zusammenarbeit von Unternehmen im Rahmen von Werkverträgen

Bestellung einer koordinierenden Person

Beispiel

Auftraggeber: _____

Wir bestellen Herrn/Frau: _____

als koordinierende Person für Sicherheit und Gesundheit bei der Arbeit.

Projekt/Bereich: _____

Die Arbeiten der im Betrieb tätig werdenden ... des Projektes/ Bereiches mit den Belangen ... bitrige Gefährdungen zu vermeiden.

Zu den Aufgaben gehören insbesondere: *

Zur Durchführung ihrer Aufgaben erhält die koordinierende Person Weisungsbefugnis gegenüber allen Beschäftigten bezogen auf Sicherheit und Gesundheit bei der Arbeit im Rahmen der oben genannten Aufgaben als koordinierende Person. Dies befreit die Führungskräfte von Auftraggeber, Auftragnehmern und ggf. Subunternehmen jedoch nicht von deren Verantwortung für ihre Beschäftigten.

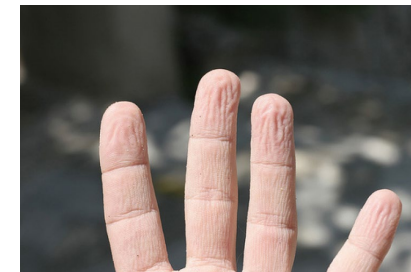
Ort/Datum	Auftraggeber	Ort/Datum	koordinierende Person
-----------	--------------	-----------	-----------------------

*Beispiele für Tätigkeiten der koordinierenden Person siehe Rückseite:

Arbeitsschutzorganisation festlegen ^{1/2}

Grundlegende Klärung / Regelungen, insb.

- Notfallvorsorge, z. B. bei Unfall, Alleinarbeit, Gewalt, Überfall, Bombendrohung, Terror, Erste Hilfe (Ersthelfer, EH-Material), Notrufnummer bekannt, Fluchtwege, Sammelplatz, Feuerlöscher
- Verbote, z. B. Zutrittsbeschränkungen, Einschränkungen bei gefährlichen Arbeiten (ggf. Jugendliche, werdende / stillende Mütter)
- Gefährdungsbeurteilung und Unterweisung, z. B. Verantwortlicher, konkrete Tätigkeiten berücksichtigen, Dokumentation
- Veranlassung arbeitsmedizinische Vorsorge (Angebot / Pflicht), z. B. Feuchtarbeit, Lärm, Bildschirmgeräte
- Beratung / Unterstützung durch Sicherheitsfachkraft und Betriebsarzt



Arbeitsschutzorganisation festlegen ^{2/2}

Auftragsspezifische Klärung / Regelungen

→ Abstimmung zwischen Auftraggeber und Auftragnehmer, insb.

- Benennung und Bekanntgabe verantwortlicher Personen beider Vertragspartner, z. B. koordinierende Person, zuständige Führungskraft, auftragsverantwortliche Person des Auftraggebers, verantwortliche Person der Fremdfirma, aufsichtführende Person
- Unfallverhütung, z. B. Hinweise zur Verwendung von Arbeitsmitteln, zur Bereitstellung von Hilfsmitteln wie Leiter, Werkzeuge und zur persönlicher Schutzausrüstung (PSA) wie Bereitstellung
- Unterweisung konkret, z. B. Tätigkeiten, spezifische Gefährdungen / Maßnahmen, Durchführung, Dokumentation
- Kontrollen vor Arbeitsbeginn, z. B. auf einwandfreien Zustand der PSA, eigene und fremde Arbeitsmittel auf sichtbare Mängel wie z. B. schadhafte E-Anschlussleitung, Leiterfüße und -sprossen

Beispiel

In einem Hotel müssen die Zimmer der Gäste täglich gereinigt werden. Der Auftrag wird durch die Hoteldirektorin an eine Reinigungsfirma erteilt. Die Hausdame stimmt als auftragsverantwortliche Person die Arbeiten mit dem Unternehmer der Fremdfirma selbst ab.

→ **Immer Verantwortliche benennen**

Checkliste Arbeitsschutzorganisation mit Handlungshilfen

Gefährdungsbeurteilung	-
<p>Die Gefährdungsbeurteilung ist durchgeführt und dokumentiert. Für alle Arbeitsbereiche und Tätigkeiten sind die Gefährdungen ermittelt und beurteilt, konkrete Maßnahmen festgelegt, umgesetzt und deren Wirksamkeit überprüft.</p> <ul style="list-style-type: none"> Arbeitsbedingungen im Gastgewerbe verbessern (ASI 10.12) BH05_Beurteilungshilfe - Körperliche Belastungen im Gastgewerbe <p>weiterlesen ></p>	
Verantwortung und Aufgabenübertragung	+
Kontrolle der Arbeitsschutzaufgaben und -pflichten	+
Erforderliche Qualifizierungsmaßnahmen	+
Betriebsärztliche und sicherheitstechnische Betreuung	+
Erste Hilfe und Notfallmaßnahmen	+
Betriebliche Interessenvertretung	+
Sicherheitsbeauftragte und Arbeitsschutzausschuss	+
Unterweisung der Beschäftigten/Betriebsanweisungen	+
Psychische Belastungen und Arbeitszeitgestaltung	+
Mutterschutz und Jugendarbeitsschutz	+
Arbeitsmedizinische Vorsorge	+
Kontrollen und Prüfungen von Arbeitsmitteln	+
Rechtsvorschriften im Arbeitsschutz	+
Planung und Beschaffung	+
Fremdfirmen und Lieferanten	+
Behördliche Auflagen	+

www.bgn-branchenwissen.de

Übersicht mit Links zu unseren branchenspezifischen Angeboten


BGN
 Berufsgenossenschaft
 Nahrungsmittel
 und Gastgewerbe

Checkliste Arbeitsschutzorganisation

Arbeitsschutz effizient und rechtssicher organisieren

Daran müssen Sie denken

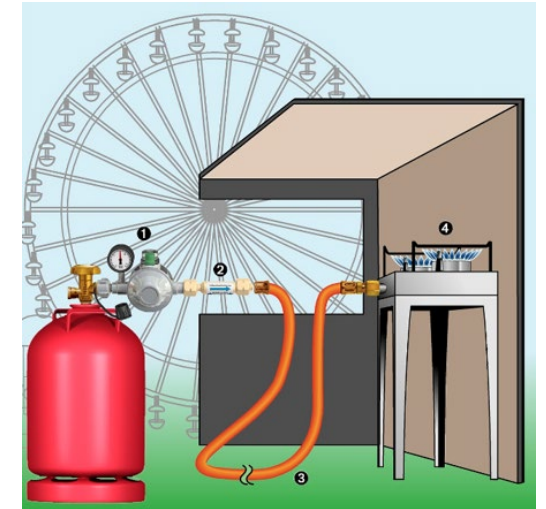
Wofür tragen Sie als Arbeitgeber, Führungskraft oder Existenzgründer im Unternehmen die Verantwortung? Woran müssen Sie denken, damit Sie Ihre Betriebsabläufe sicher und erfolgreich organisieren und gleichzeitig Ihre Beschäftigten motivieren? Unsere Checkliste mit Hintergrundinfos hilft dabei, den Überblick zu behalten.

Name Vorname Datum

Maßnahmen	Umgesetzt		Handlungsbedarf
	Ja	Nein	
Gefährdungsbeurteilung Die Gefährdungsbeurteilung ist durchgeführt und dokumentiert. Für alle Arbeitsbereiche und Tätigkeiten sind die Gefährdungen ermittelt und beurteilt, konkrete Maßnahmen festgelegt, umgesetzt und deren Wirksamkeit überprüft.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Verantwortung und Aufgabenübertragung Alle Führungskräfte sind über ihre Pflichten im Arbeitsschutz informiert. Die Aufgaben- und Verantwortungsbereiche sowie die erforderlichen Befugnisse sind klar festgelegt, bekannt und schriftlich übertragen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Kontrolle der Arbeitsschutzaufgaben und -pflichten Arbeitgeber und Führungskräfte überzeugen sich regelmäßig davon, dass der Arbeitsschutz in ihrem Verantwortungsbereich eingehalten wird. Im Bedarfsfall	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Praktische Beispiele

1. Betriebsfeier mit Buffet und mobiles Grillen mit Flüssiggas



2. Bewirtschaftung Halle / Stadion (z. B. Konzert, Fußballspiel) mit Schankbetrieb



- Aus Sicht des Caterers / Auftragnehmers
- Beschreibung der konkreten Tätigkeiten mit typischen Gefährdungen und Maßnahmen
 - Festlegung Arbeitsschutzorganisation
 - Benennung Verantwortliche

1. Betriebsfeier mit Buffet und mobiles Grillen mit Flüssiggas - beispielhafte Tätigkeiten mit Gefährdungen

- Verkehrssicherheit Fahrzeug (PKW, Transporter, Zweirad), geeignete Boxen, Transportkisten verwenden
- Heben und Tragen von Lasten (z. B. Thermobehälter, Getränkekisten, Bierfässer)
- Beförderung von Flüssiggasflaschen (KFZ, vor Ort), Montage Anlage, Inbetriebnahme, Flaschenwechsel mit Dichtheitskontrolle
- Auf- und Abbau von Ständen, Zelten (Leitern, Absturzgefahr)
- Zubereitung Speisen
- Spülen (Handschuhe, Hautschutz, Feuchtarbeit)
- Reinigung (Gefahrstoffe: Hand-, Hautschutz)
- Müllentsorgung
- Kunden- / Gästebetreuung (z. B. Umgang mit Beschwerden, Konflikten, Stress)
- Umgebungseinflüsse / Witterungsbedingungen (z. B. Nässe / Regen, Kälte, Eis, Schnee, feuchter Boden, Dunkelheit, Sonneneinstrahlung - UV, Hitze ...) → angepasste Kleidung
- Rechaud - Brennpaste (z. B. Nachfüllen im abgekühlten Zustand), Flambieren
- Sitzgelegenheit, Klärung Toilettenbenutzung und Pausen
- Geeignete Arbeitsschutzorganisation (z. B. Gefährdungsbeurteilung, Unterweisung, Verantwortliche)
-

→ Festlegen geeigneter Präventionsmaßnahmen

2. Bewirtschaftung Halle / Stadion mit Schankbetrieb - beispielhafte Tätigkeiten mit Gefährdungen

- Verkehrssicherheit Fahrzeug (PKW, Transporter, Zweirad)
- Heben und Tragen von Lasten (z. B. Thermobehälter, Getränkeboxen, Bierfässer)
- Wechsel, Anschluss von z. B. Kohlenstoffdioxidflaschen
- Getränke (Bier) zapfen
- Zubereitung Speisen
- Spülen (Handschuhe, Hautschutz, Feuchtarbeit)
- Reinigung (Gefahrstoffe: Hand-, Hautschutz)
- Müllentsorgung
- Kunden- / Gästebetreuung (z. B. Umgang mit Beschwerden, Konflikten, Stress)
- Umgebungseinflüsse / Witterungsbedingungen (z. B. Nässe / Regen, Kälte, Eis, Schnee, feuchter Boden / Schlamm, Dunkelheit, Sonneneinstrahlung - UV, Hitze ...) → angepasste Kleidung
- Lärm, Kassieren
- Sitzgelegenheit, Klärung Toilettenbenutzung und Pausen
- Geeignete Arbeitsschutzorganisation (z. B. Gefährdungsbeurteilung, Unterweisung, Verantwortliche, Notfallvorsorge wie z. B. Verhalten im Brandfall, Fluchtwege, Sammelplatz, Überfall, Gewalt)
-

→ Festlegen geeigneter Präventionsmaßnahmen

Festivals und Großveranstaltungen

- Grundlegende Anforderungen zum Arbeitsschutz im Bereich Gastronomie oft nur unzureichend erfüllt, Grund: (zumeist) Unkenntnis
- Arbeitsschutz im Bereich der Veranstaltungstechnik zumeist deutlich weiter entwickelt, da oftmals bessere Qualifikation
- Vielfältige, weitere Gefährdungen aufgrund von Umwelteinflüssen, Besuchern, Unkenntnis
- Schwerpunkt ist vorrangig Besuchersicherheit

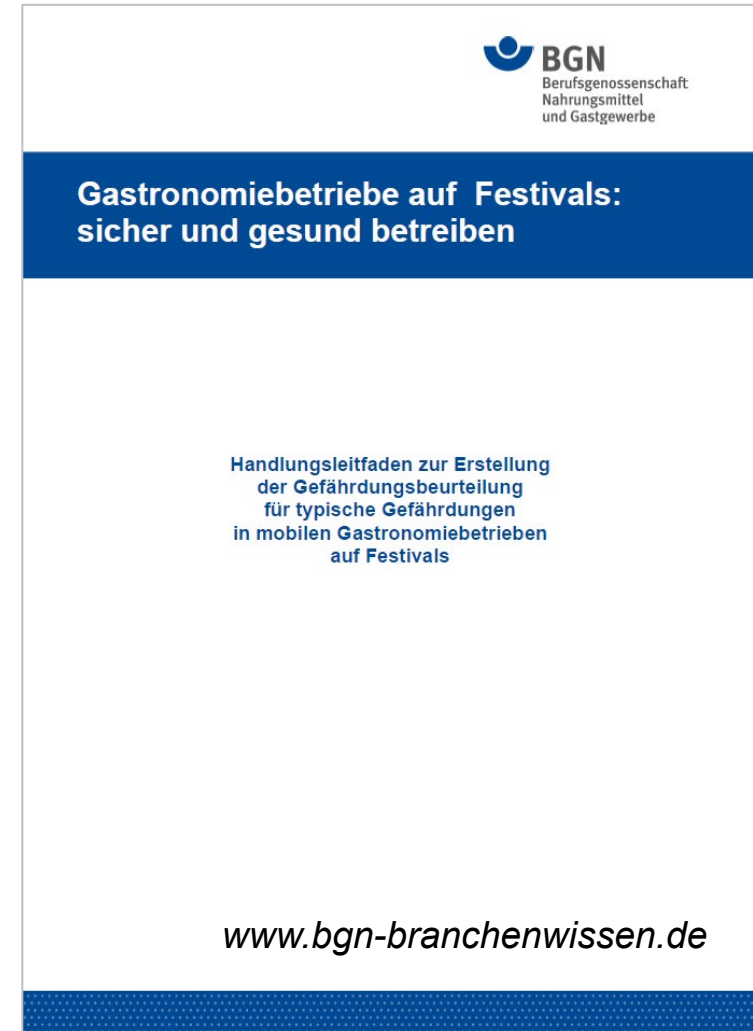
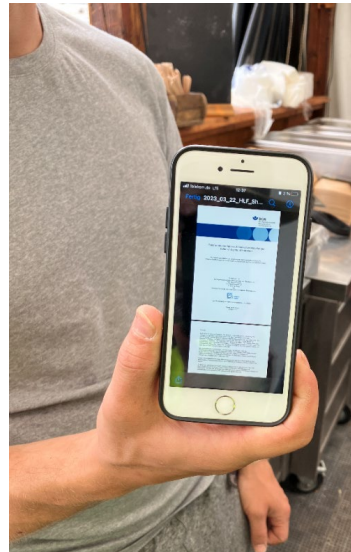
Ergebnis zahlreicher
Besichtigungen vor Ort


Festivals und Großveranstaltungen

Konkrete Handlungshilfe,
insbesondere zur Erstellung der Gefährdungsbeurteilung

Mit Regeln, Hinweisen, Tipps für

- Arbeitgeber
- Führungskräfte
- Beschäftigte
- Sicherheitspersonen
- Existenzgründer
- Veranstalter
- Aufsichtspersonen



 **BGN**
Berufsgenossenschaft
Nahrungsmittel
und Gastgewerbe

**Gastronomiebetriebe auf Festivals:
sicher und gesund betreiben**

Handlungsleitfaden zur Erstellung
der Gefährdungsbeurteilung
für typische Gefährdungen
in mobilen Gastronomiebetrieben
auf Festivals

www.bgn-branchenwissen.de

Haben Sie noch Fragen?

Rolf Schwebel
Hansbergstr. 28
44141 Dortmund

Mobil: 0152 56773139
rolf.schwebel@bgn.de

www.bgn-branchenwissen.de

Catering, Events und Festivals



**Vielen Dank
für Ihre Aufmerksamkeit.**

