

30.5.2018

Arbeitsschutz in der Dortmunder Tafel

—

Herausforderungen bei der Implementierung und
Umsetzung in einem ehrenamtlichen Betrieb

Volker Geißler

www.dortmunder-tafel.de

Inhalt

1. Wie groß ist die Tafel?
2. Welche Berufe gibt es bei der Tafel? Wie unterscheiden sich die Arbeitsplätze?
3. Wie ist Arbeitsschutz bei der Tafel organisiert?
4. Zeigen sich besondere Herausforderungen in der Mitarbeiterschaft?
5. Was sind 'Tafel'-Lösungsansätze im Umgang mit Arbeitsschutz?

1. Wie groß ist die Tafel?



Der Verein DORTMUNDER TAFEL

- Gegründet 2004
- Nicht in Trägerschaft

- 8 Ausgabestellen
- 80.000 – 100.000 kg Lebensmittel werden pro Woche von 174 Lebensmittelhändlern und Lebensmittelproduzenten abgeholt, kommissioniert und an die Kunden weitergegeben

- 8 Kindertageseinrichtungen und Schulen im Rahmen der Projekte DORTMUNDER TAFEL FÜR KINDER

- 31 soziale Vereine und Einrichtungen werden unterstützt

- Warenaustausch mit über 30 anderen Tafeln

Die stetig steigende Nachfrage nach Tafelausweisen sowie die weiterhin ungebremste Überproduktion von Lebensmitteln haben zu einem deutlichen Wachstum der Dortmunder Tafel und somit zwingend zu einer Professionalisierung der einzelnen Arbeitsbereiche geführt.



In den letzten Jahren hat sich die Dortmunder Tafel dabei zu einem gleichsam mittelständischen Unternehmen entwickelt. Um den wachsenden Arbeitsbedarf bewältigen zu können, ist ein hoher Personaleinsatz notwendig.



Besondere Herausforderungen für den Arbeitsschutz!

Wie viele Mitarbeiter haben wir?

- Ca. 430 Ehrenamtliche
- 47 AGH-Kräfte
- 24 Stellen im Bundesfreiwilligendienst
- 44 Stellen im Programm SOZIALE TEILHABE
- Ca. 20 Sozialstundenleistende
- 2 festangestellte Mitarbeiter in der Betriebsleitung
- 1,5 festangestellte Mitarbeiterinnen in der Betreuung der AGH-Kräfte (1 €-Jobber)
- 2 Fachanleiter

2. Welche Berufe und Arbeitsplätze gibt es? Welche Gefahrenzonen gibt es?



3. Wie ist Arbeitsschutz bei der Tafel organisiert?

Wie alles anfang...

„Eine Fachkraft für Arbeitsschutz wurde von der Tafel ausgebildet... doch, fertig ausgebildet blieb die Fachkraft nicht in der Tafel... wir haben gelernt, dass die Fachkraft besser kontinuierlich sichergestellt ist z.B. out-gesourced, denn Sie muss stetig die neusten Gesetzesvorgaben etc. kennen und auf dem neusten Wissensstand sein!

1. Ausführliche Gefährdungsbeurteilung
2. ASA Sitzungen
3. Begehung „Blick von außen“

Wir selbst regeln den Alltag.

Ziel: Immer weniger zu Beanstanden

Sonstige Multiplikatoren



Sicherheitsbeauftragte



Externe Fachkraft für Arbeitsschutz



Hygiene-team



Handwerker/
Hausmeister

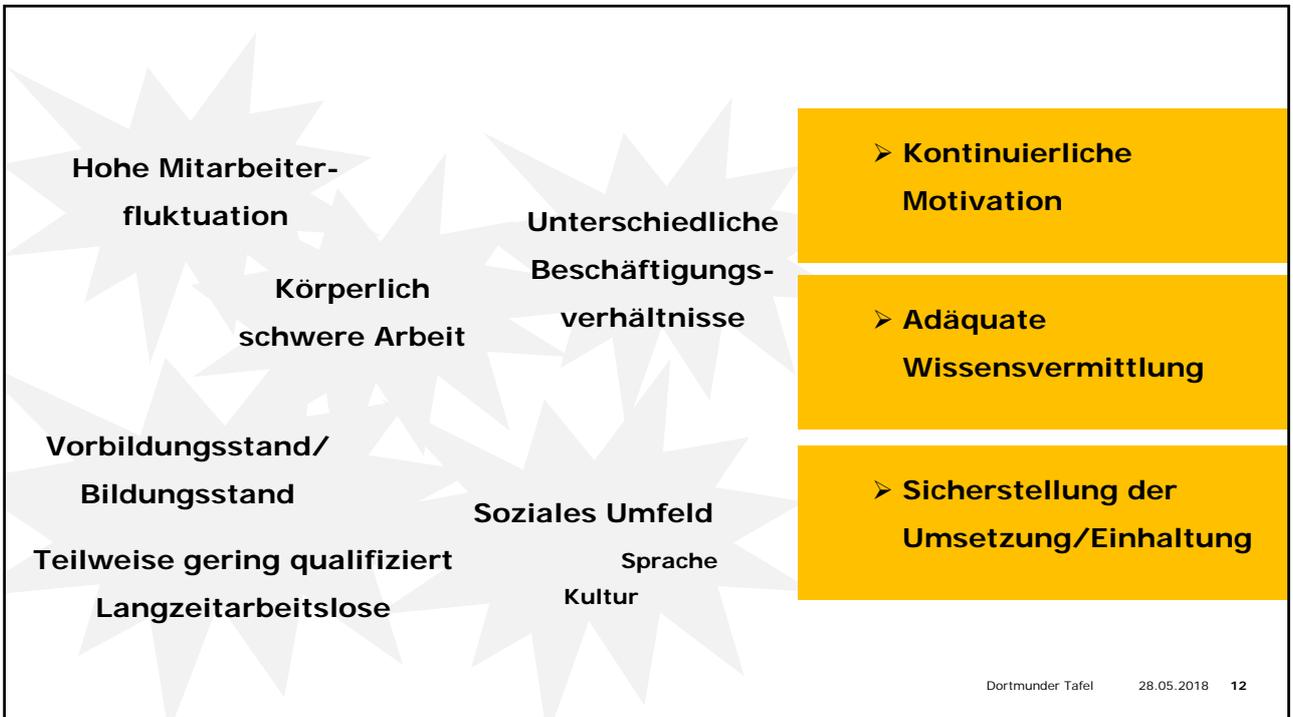
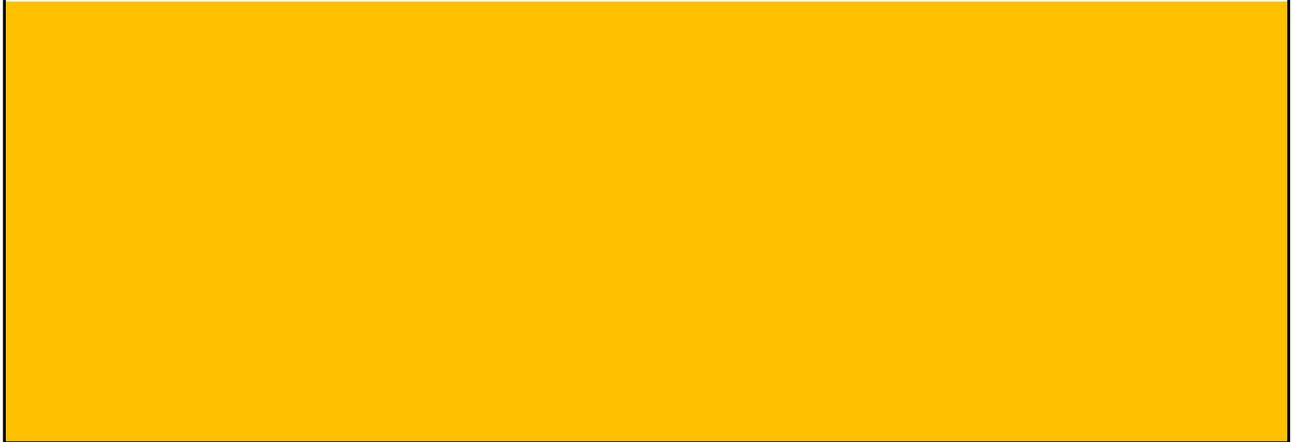


Leitung/Struktur für die Organisation & Wissenstransfer



Multiplikatoren-TEAM Arbeitsschutz in der Tafel

4. Zeigen sich besondere Herausforderungen in der Mitarbeiterschaft?



5. Was sind 'Tafel-Lösungsansätze' im Umgang mit Arbeitsschutz?

- Hygieneteam
- Arbeitsschutzrelevante Bereiche im Kern ermitteln / Gefährdungsbeurteilung
Dabei Durchführbarkeit und Kosten beachten → mit Betriebsleiter gemeinsam
- Fokus auf betriebsspezifische Lösungen
- Multiplikatoren → lange da, in Maßnahmen etc.
- Die Regeln zum Arbeitsschutz klar und nachvollziehbar kommunizieren
- Qualifizierte EA
- Qualifizierungsmaßnahmen attraktiv gestalten (am besten Inhouse)
- Spannende und praktische Übungen erhöhen die Nachhaltigkeit
Beispiel: Handhygieneschulung
- Qualifizierung erhöhen die Bindung der Ehrenamtlichen an den Verein
- Unterweisung vor Dienstbeginn
- Sprachmittler/Dolmetscher

Ein Beispiel:

Punkt 8: Sanitärräume

In den Sanitärräumen (Herren- und Damen-Toilette) sind – analog zu Punkt 2 - die Hautschutzpläne aufzuhängen.



Punkt 9: Büro Küchenleitung

Im Büro der Küchenleitung ist die Beleuchtung des Arbeitsplatzes zu schwach. Es wird um den Einsatz geeigneter Bildschirm- und Arbeitsplatzbeleuchtungen gebeten. Gemäß ASR A3.4 liegt der Richtwert für einen Büroarbeitsplatz bei 300 Lux.



Punkt 10: Kühlhaus

An den Regalen im Kühlhaus fehlt die Angabe der Fachlast. Die Traglast ist Aufklebern am Regal zu entnehmen.



Punkt 11: Verkaufsraum

Der abgebildete Feuerlöscher ist durch die davor abgestellten Rollwagen nicht erreichbar. Dass der Bereich um den Feuerlöscher dauerhaft freigehalten werden kann, erscheint wenig realistisch.



Wir empfehlen Ihnen den Löscher an einer anderen Stelle im Verkaufsraum aufzuhängen.

Punkt 12: Verkaufsraum / Klimaanlage

Herr Pahmeier berichtet, dass die Klimaanlage laut Herrn Geißler gewartet worden ist. Wir gehen davon aus, dass die ggf. vorhandenen Brandschutzklappen ebenfalls gewartet und die Filter gewechselt wurden.

Fälle aus dem Alltag

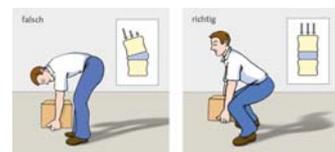
Fälle aus dem Alltag, auf die das Multiplikatoren Team achten muss...

- Substituierter Fahrer
- Trockener Alkoholiker
- Rückenschmerzen, Leute, die nicht gesund lange Stehen können

Mögliche Maßnahmen....

- Verbot zu Arbeiten ohne Arbeitsschutz
- EA sanft auf Arbeitsschutz vorbereiten
- Alkoholtest bei Bedarf

Nachvollziehbar vermitteln



1. Regelmäßig:

Kontrollen und Gefährdungsbeurteilungen

2. Situativ:

Genau beurteilen und gewichten, wo wirklich kritische „Stellen“ sind und was zum Schutz zwingend nötig ist

3. Laufende:

Einkauf von Arbeitsschutzkleidung, Prüfen der Bestände

4. Schulungen.

Wissen über Arbeitsschutz in der Tafel halten,
Wissen aufbauen, Compliance hoch halten trotz
der besonderen Herausforderungen

Nächste Schritte

1. Tafel-Wicki

2. Compliance – Handbuch für die Hosentasche

30.5.2018

Vielen Dank

www.dortmunder-tafel.de