

# Lebensmittelhandel und -verarbeitung

## Sichere und ergonomische Gestaltung von Bedientheken

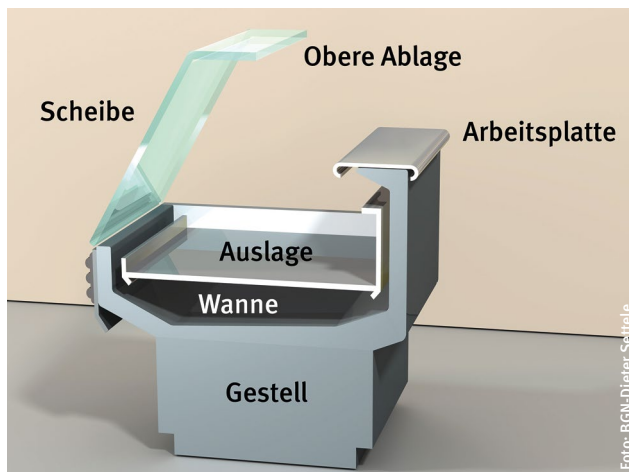
Bedientheken sollen die Ware ansprechend präsentieren. Sie müssen hygienischen und ergonomischen Anforderungen entsprechen. An Bedientheken müssen die Beschäftigten unter Umständen lange stehen, sich tief bzw. weit in die Theke vorbeugen und dabei Lasten heben und tragen. Durch eine menschengerechte Gestaltung können Belastungen reduziert und damit gesundheitliche Folgen vermieden werden.

### Gefährdungen

- Zwangshaltungen durch tiefes Vorbeugen in die Auslage, wie zum Beispiel:
  - Beugen im Bereich der Lendenwirbelsäule
  - Verdrehen der Wirbelsäule
  - Aufstützen auf die Arme
  - Balancieren auf einem Bein aufgrund zu groß gewählter Auslagentiefe und/oder Arbeitsplatten
- Stoßverletzungen an Hüfte oder Kopf durch:
  - Stützen und Streben in der Theke
  - scharfe Kanten an der oberen Ablage oder der Arbeitsplatte
- gegenseitige Behinderung durch:
  - unzureichende Bewegungsflächen
  - zu schmale Verkehrswege
- Klimatische Bedingungen wie Kälte, Zugluft oder Fußkälte
- länger andauernde, sich wiederholende Hand-Arm-Bewegungsabläufe, zum Beispiel durch:
  - Benutzen der Aufschnittmaschine
  - manuelles Schneiden mit Messern (Herstellung von Gulasch oder Salaten)



Arbeiten an der Bedientheke



Schematischer Aufbau einer Bedientheke

### Maßnahmen

Die wichtigste Maßnahme ist das Bereitstellen einer ergonomisch gestalteten Bedientheke.

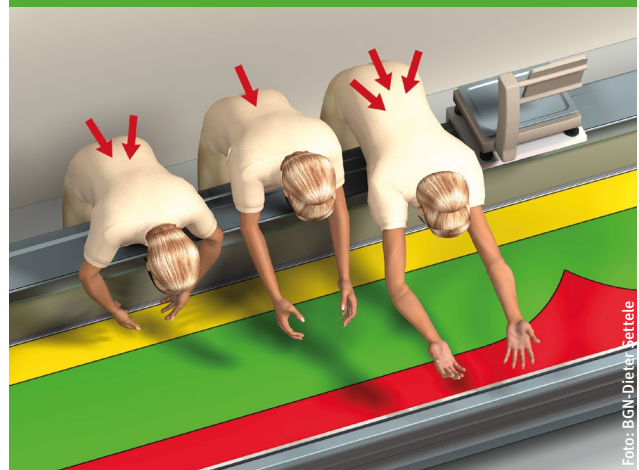


Die individuelle Beanspruchung von Beschäftigten an der Bedientheke wird unter anderem durch die körperlichen Leistungsvoraussetzungen beeinflusst. So haben groß gewachsene Beschäftigte eine erhöhte Greifweite in Schulterhöhe nach vorne (Reichweite), müssen sich aber tiefer nach unten beugen. Zur Orientierung kann die DIN 33402-2 herangezogen werden. Danach haben 90 Prozent aller weiblichen Beschäftigten eine Reichweite zwischen 625 und 750 mm, 90 Prozent der Männer zwischen 685 und 815 mm.

| Empfohlene Maße für eine ergonomisch gestaltete Bedientheke | Werte in [mm] |
|---|---------------|
| Auslagentiefe ...   | max. 600      |
| ... bei Arbeitsplattentiefe                                 | max. 300      |
| Auslagentiefe bei seitlich verfahrbaren Arbeitsplatten      | 700–750       |
| Fußraumtiefe  | min. 150      |
| Beinraumtiefe (Überstand der Arbeitsplatte)                 | min. 80       |
| Höhe der Arbeitsplatte                                      | 840–1100      |

- Greifhilfen wie Zange oder Gabel bereitstellen und verwenden, um die individuelle Reichweite zu erhöhen
- Arbeitsplatte und obere Ablage an den Kanten abrunden
- Arbeitsplatten aus Metall beheizen
- Thekenrückseite ohne Stützen und Streben gestalten für den direkten Zugriff auf die gesamte Auslage
- Thekenbelegung optimieren:
  - schwere und häufig gehandhabte Ware in den günstigen Greifraum des Verkaufspersonals platzieren
  - als günstig gilt der Greifraum, wenn die Beschäftigten den Oberkörper nicht mehr als 30° vorbeugen müssen

### Schematische Darstellung eines Thekenbelegungsplans



- Zone 1 (gelb): Bereich teilweise durch Arbeitsplatte verdeckt; Ware dadurch schlechter sichtbar; gegebenenfalls umgreifen erforderlich
- Zone 2 (grün): leicht vorgebeugt zu erreichen (Vorbeugung unter 30°); Bereich für häufig gefragte oder schwere Ware
- Zone 3 (rot): weites Vorbeugen nötig, dadurch ungünstige Körperhaltung erzwungen; Bereich für selten gefragte oder leichte Ware (Greifhilfen)

- sich häufig wiederholende Hand-Arm-Bewegungen vermeiden, zum Beispiel durch:
  - Aufschnittmaschine mit automatischem Schlitten (technische Maßnahme)
  - Einsatz von Maschinen zum Schneiden von Gulasch oder zum Zerkleinern von Salatzutaten
  - häufigerer Wechsel des Personals (organisatorische Maßnahme)
- Lücken in der Theke schaffen zum Durchreichen der Ware an den Kunden
- Ablagemöglichkeiten für Verpackungsmittel auf der Bedien-seite der Theke einrichten, ohne zusätzliche Hindernisse oder Stolperstellen zu schaffen
- freie Bewegungsfläche über die gesamte Breite der Theke mit einer Tiefe zwischen 75 und 100 cm
- helle Ausleuchtung des Arbeitsplatzes ohne Schattenwurf und Blendung; empfohlene Beleuchtungsstärke auf Bedien-seite: 300 Lux
- übermäßige Wärmeableitung vermeiden, beispielsweise durch:
  - Einbau einer Fußbodenheizung
  - Vermeidung von Zugluft



### Weitere Informationen

- DGUV-Regel 108-601: Branche Einzelhandel
- DGUV-Information 208-053 Mensch und Arbeitsplatz – Physische Belastungen
- DIN 33402-2:2020-12: Ergonomie – Körpermaße des Menschen, Teil 2: Werte