



MAINAU GMBH: ARBEITSSCHUTZ MIT INSELFLEISER

PRÄVENTION UNTER PALMEN

Die Insel Mainau im nordwestlichen Teil des Bodensees bietet nicht nur Blumenliebhabern eine üppige Vielfalt: Elf Gastronomiebetriebe von der Eisdiele bis zum Bankettrestaurant stellen hungrige und durstige Gäste vor die Qual der Wahl – und den Arbeitsschutz vor ganz unterschiedliche Herausforderungen, pandemiebedingte Schwierigkeiten eingeschlossen. Ein Ortsbesuch.

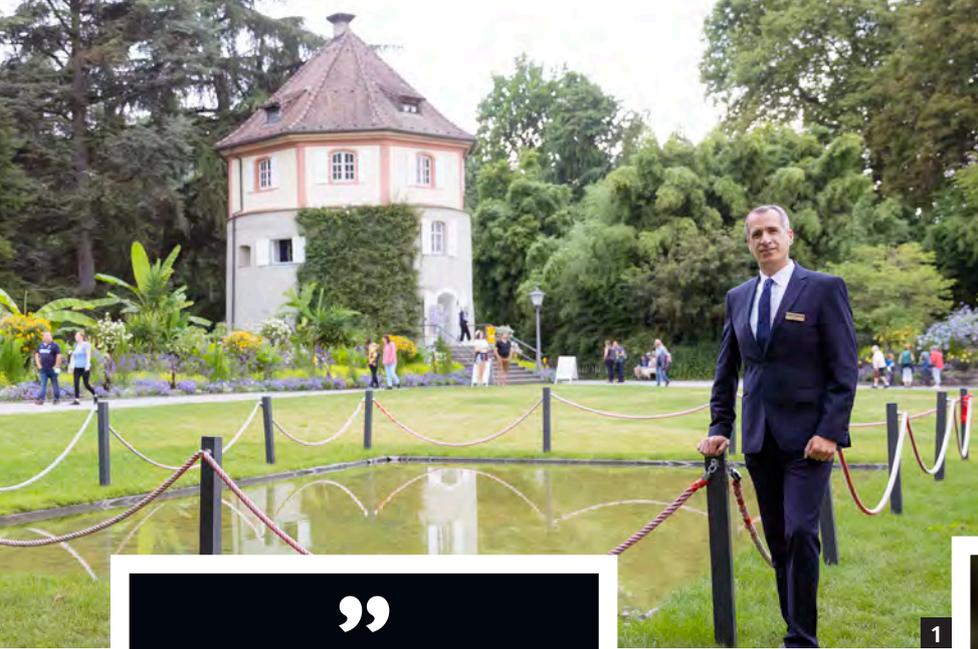
 **Stefan Layh**

Zwischen Palmen, Blumenmeer und einem Barockschloss: Heinrich Straub arbeitet dort, wo andere Urlaub machen. Bei der Mainau GmbH betreut er seit 2009 als Fachkraft für Arbeitssicherheit die mit 45 Hektar Fläche drittgrößte Insel im Bodensee. Rund eine Million Tulpen, das Schmetterlingshaus und die Italienische Blumen-Wassertreppe machen die Mainau zu einer Touristenattraktion, die Besucherscharen anzieht. 2019 – im letzten Jahr vor der Coronapandemie – waren 1.200.000 Gäste auf der Insel, die seit vielen Jahren im Privatbesitz ist. Die Geschäftsführung liegt in den Händen von Bettina Gräfin Bernadotte und Björn Graf Bernadotte. Wenn es um die Geschicke der Mainau geht, haben die beiden

auch ein afrikanisches Sprichwort im Hinterkopf: „Wenn du schnell gehen willst, geh alleine; wenn du weit gehen willst, geh zusammen.“ Dieses Motto gilt dort auch für den Arbeitsschutz.

Von Selbstbedienung bis Bankett

Im gastronomischen Bereich kann sich Heinrich Straub auf die Unterstützung von Zoltan Lakatos verlassen. Der ausgebildete Koch und studierte Betriebswirt kümmert sich seit 2013 als Food & Beverage Controller um die Optimierung der Abläufe im gesamten Gastronomiebereich. „Das reicht von der Ein-Mann-Eisdiele über Currywurst in Selbstbedienung bis zum À-la-carte-Restaurant



”

**AUCH WIR LEIDEN UNTER
DEM PANDEMIEBEDINGTEN
FACHKRÄFTEMANGEL.**

“

Schwedenschenke mit 16 Köchen, 20 Servicekräften und acht Hauswirtschaftskräften“, verdeutlicht Lakatos die Bandbreite des Angebots. „Jeder Betrieb ist anders hinsichtlich der Geräte, Arbeitsabläufe und Mitarbeiterzahl. Das müssen wir beim Arbeitsschutz berücksichtigen.“

Dass dies gelingt, belegt auch die seit vielen Jahren erfolgreiche Teilnahme der Mainau GmbH am Prämienvorhaben der BGN. „Das Verständnis für Arbeitsschutzthemen in der Belegschaft hat sich gewandelt, seit Herr Lakatos hier beschäftigt ist“, freut sich Harald Kiefer, der als BGN-Aufsichtsperson für das Unternehmen zuständig ist. „Er nimmt Bestimmungen zum Arbeitsschutz nicht nur hin, sondern prüft gewissenhaft, ob die Anforderungen erfüllt sind.“

Prävention und Prämiensprogramm

Außerdem treibe Lakatos gemeinsam mit Heinrich Straub die Umsetzung von Modellprojekten voran. Dieses Engagement reicht vom **kommit**mensch-Check über die Teilnahme am Beratungsprogramm „Sicherheit und Gesundheit im Kleinbetrieb“ bis hin zum BGN-Modellprojekt „Corona-Best-Practice“. Für Letzteres fassten Lakatos und Straub zuletzt die Pandemiemaßnahmen der Inselgastronomie detailliert in einem 30-seitigen Konzeptpapier zusammen – Bebilderung inklusive.

„Auch wegen Corona haben wir 2020 sämtliche Gefährdungsbeurteilungen überarbeitet“, sagt Lakatos. Für jeden Betrieb auf der Insel wurden Infomappen mit allen relevanten Aspekten und Checklisten erstellt, Aushänge angebracht und die Beschäftigten entsprechend unter-

wiesen. „Bei der Präventionsarbeit nutzen wir regelmäßig die Materialien der BGN.“ Ein gern genommener Klassiker sei beispielsweise das Unterweisungs-video „Schneiden ohne Risiko“, weil der Umgang mit Messern in der Gastronomie eine ständige Gefährdung darstelle.

Pandemie und Planungsprobleme

Das gilt natürlich auch für die Küche der Schwedenschenke, die am heutigen Montag geschlossen ist. Corona ist schuld, die Krise hat natürlich auch vor der Blumeninsel nicht Halt gemacht. Während der Lockdowns waren alle Beschäftigten der Mainau GmbH in Kurzarbeit – je nach



1 | Für Food & Beverage Controller Zoltan Lakatos ist Arbeitsschutz kein lästiges Beiwerk, sondern ein persönliches Anliegen.

2 | Die Pandemiemaßnahmen der Inselgastronomie füllen ein 30-seitiges Konzeptpapier.

3 | Früher kam Mike Zachow ins Schwitzen, wenn er große Mengen Schnitzel kloppte. Mit der Presse, deren Anschaffung das Küchenpersonal anregte, geht das schneller, leiser und sicherer.



4 | Von der Eisdielen bis zum À-la-carte-Restaurant: Zoltan Lakatos und Sifa Heinrich Straub fragen nach, welche Bedürfnisse die Beschäftigten haben.

5 | Heinrich Straub will bei allen Beteiligten den Blick für potenzielle Gefährdungen und deren Abhilfe schärfen.

6 | Die Idee kam aus der Belegschaft: Pakete mit scharfkantigen Bändern werden nur noch mit Sicherheitsmessern geöffnet.



→ Einsatzbereich mehr oder weniger lang. Die Beschäftigten

in Park und Gärten kümmern sich beispielsweise um die Gewächshäuser mit 8.500 Quadratmeter Fläche und um den Obstanbau auf mehr als sechs Hektar – die Natur schert sich schließlich nicht um eine Pandemie, die Gehölze und Pflanzen wollen dennoch umsorgt werden. Die Belegschaft in der Gastronomie war zu 100 Prozent in Kurzarbeit, während die Betriebe coronabedingt nicht öffnen durften.

Weil viele Beschäftigte während der Hochphase der Pandemie der Gastronomiebranche den Rücken kehrten und sich woanders Arbeit suchten, hat neben vielen anderen Betrieben nun auch die Mainau GmbH Probleme. „Wegen der ständigen Änderungen der gesetzlichen Vorgaben

war jegliche Personalplanung schwierig. Wir erfuhren erst sehr spät, dass wir ab Juni öffnen dürfen“, erklärt Lakatos. „Ein Vollbetrieb aller Gastronomieeinheiten war zu diesem Zeitpunkt nicht mehr zu organisieren. Schon der reduzierte Betrieb bedeutete eine große zusätzliche Herausforderung für unser Personal.“

Eine weitere Konsequenz: Nur für größere Veranstaltungen wie Bankette oder Tagungen öffnet derzeit das Show-Restaurant Comturey, in dem Gäste den Köchen bei der Arbeit zuschauen können. Es liegt zu Füßen des gleichnamigen, wuchtigen Mittelalterturms aus dem frühen 13. Jahrhundert und direkt an dem kleinen Seehafen, den mehrmals täglich Personenschiffe ansteuern, um Gäste auf die Mainau zu bringen oder von dort abzu-

holen. „Das tut uns besonders weh, weil in diesem Inselbereich immer viel los ist“, sagt Zoltan Lakatos, „aber für den täglichen Betrieb standen in diesem Jahr nicht genügend Beschäftigte zur Verfügung.“

Diskussionen im Servicebereich

Wer im Service ist, hat während der Pandemie phasenweise mit zusätzlichen Belastungen zu kämpfen. Wie Mike Paredes Santa Maria, der im karibischen Ambien-

te des Palmenhauses gerade Aperitifs für eine Hochzeitsgesellschaft serviert (siehe Titelfoto). Die Vermählung fand vor wenigen Minuten in der benachbarten Schlosskirche statt, jetzt stoßen alle unter kanarischen Dattelpalmen, die bis unter das hohe Glasdach ragen, mit Sekt und farbenfrohen Longdrinks an.

Heute hat er einen entspannten Arbeitstag zwischen Paradiesvogelblumen und Mandarinenbäumen, aber das war für die Servicekräfte gerade im vergangenen Jahr nicht immer so.

„Wir haben viele Gäste, die hohe Ansprüche an die Inselgastronomie stellen“, sagt Heinrich Straub. „Durch die Pandemie, die allgemeine Unsicherheit und die Vorgaben stieg der psychische Druck besonders im Servicebereich.“ Manche Besucher aus dem In- und Ausland zeigten wenig Verständnis für Maskenpflicht, Datenerfassung oder Abstandsgebote, andere waren schlecht über die geltenden Bestimmungen informiert. „Unsere Servicekräfte mussten immer wieder auf die Einhaltung der Regeln hinweisen“, bestätigt Zoltan Lakatos. „Diese

“
**DURCH DIE PANDEMIE STIEG
 DER PSYCHISCHE DRUCK
 BESONDERS FÜR DIE
 BESCHÄFTIGTEN IM SERVICE.**
 “



5

Diskussionen kosten unsere Leute viel Zeit und Kraft.“ Um die Belegschaft für diese undankbare Aufgabe besser zu wappnen, stellte die Geschäftsführung entsprechende Argumentationshilfen zur Verfügung. „Außerdem stehen unsere Donnerstagsgespräche allen offen“, ergänzt Heinrich Straub. Dieses wöchentlich halbstündige Dialogangebot widmet sich aktuellen Herausforderungen und Belastungen im Alltag der Belegschaft. „Wir wollen hier im zwanglosen, ressourcenorientierten Austausch herausfinden, wo es Bedarfe bei unseren Beschäftigten gibt.“

Schritt für Schritt mehr Sicherheit

Ein Ohr für die Sorgen der Belegschaft, ein Blick für die Details – auf der Insel Mainau stärken viele vermeintliche Kleinigkeiten den Arbeitsschutz im großen Ganzen. „Wir wollen bei jedem Einzelnen ein Bewusstsein dafür schaffen, wo im Arbeitsablauf Gefährdungen sind und wie die



6

sich beheben lassen“, erklärt Straub. „Gleichzeitig ist klar: Wenn wir die Leute mit dem Thema Arbeitsschutz bei ihrer Aufgabe stören, dann erreichen wir nichts.“ Schließlich sei Sicherheit und Gesundheit nicht deren Hauptgeschäft. Entscheidend sei immer die Frage: Was hilft den Kolleginnen und Kollegen? „Die Beschäftigten kennen ihren Arbeitsplatz selbst am besten“, sagt auch Lakatos. „Sind sie für Sicherheits- und Gesundheitsaspekte sensibilisiert, dann können sie Schwachpunkte benennen und Verbesserungen anregen.“

So meldeten beispielsweise mehrere Servicekräfte, dass sie beim hastigen Weg aus dem Palmenhaus über eine Treppe in den Innenbereich mit ihren Schuhen in den Stufenzwischenräumen stecken blieben und strauchelten. Diese Hinweise auf die Sturzgefahr nahmen Straub und Lakatos zum Anlass, die Stolperfallen mit Metallgittern verschließen zu lassen.

Arbeitsschutz als Alltagskultur

Dass die Beschäftigten sich mit dem Thema Arbeitsschutz auseinandersetzen, zeigt sich auch im Würstle-Grill. Hinten in dem Selbstbedienungsrestaurant, wo sich viele Tagesgäste zwischendurch mit Currywurst, Pommes oder Chicken Nuggets stärken, werden die ankommenden Pakete mit Tiefkühlware nur noch mit Sicherheitsmessern geöffnet. Die Idee zu der Anschaffung kam auch hier aus der Belegschaft, um die scharfkantigen Umreifungsbänder aus Polypropylen gefahrlos und mit einem Handgriff durchtrennen zu können.

Nur ein kleines Puzzleteil für mehr Sicherheit, das aber zum gewünschten Gesamtbild beiträgt. „Arbeits- und Gesundheitsschutz“, sagt Heinrich Straub, „ist bei uns keine Parallelwelt, sondern Alltagskultur geworden.“ ■



STECKBRIEF: MAINAU GMBH

SITZ:

Insel Mainau/Bodensee

BRANCHE:

Tourismusbetrieb, Gastronomie,
botanischer Park und Garten

JAHRESUMSATZ (2019):

ca. 27 Millionen Euro

BESCHÄFTIGTE:

ca. 180 Festangestellte,
davon 30 Auszubildende
sowie ca. 220 Saisonkräfte
zwischen März
und Oktober („Blumenjahr“)