



## Kommunikation im Ernstfall – Arbeitsschutz im Produktionsab- lauf

<b>Umfang / Format:</b>	24 UStd. in 6 Wochen
<b>Branche:</b>	Lebensmittelverarbeitende Produktion
<b>Zielgruppe:</b>	Mitarbeitende in der Produktion
<b>Format:</b>	<input checked="" type="checkbox"/> Individuell betriebsbezogen, <input type="checkbox"/> betriebsübergreifend, <input checked="" type="checkbox"/> Präsenz, <input type="checkbox"/> Blended learning, <input type="checkbox"/> Online

### Lernziele



#### Mündliche Kommunikation

Die Teilnehmenden (TN) verstehen die (mündlichen) Arbeitsanweisungen der Vorgesetzten und können diese umsetzen. Sie können mit eigenen Worten Situationen beschreiben und trauen sich, mit den Kolleg\*innen zu kommunizieren.



#### Berufliche Fachsprache / Literalität

Die TN erweitern ihren Fachwortschatz und können diesen in Zusammenhänge einordnen und selbstständig anwenden. Sie lernen, die notwendigen Verben zu konjugieren. Das Produktionsprotokoll wird verstanden und bearbeitet und die TN können die Hygiene- und Sicherheitsanweisungen verstehen. Sie lernen den Wortschatz des Jahreskalenders, um z. B. Erntezeiten von zu verarbeitendem Obst zuzuordnen. Sie lernen zudem das System der 24h Uhr kennen und umgangssprachliche Redewendungen beziehend auf die Uhrzeit.



#### Gesundheitskompetenzen

Die TN kennen die Hygiene- und Sicherheitsvorschriften und haben diese verstanden, Arbeitsschutzanweisungen können aktiv angewendet werden. Die Rechte und Pflichten als Arbeitnehmer\*innen im Krankheitsfall sind den TN bewusst, der Umgang mit Krankmeldungen und Fragen zur Arztwahl sind geklärt und die Beschreibung von Erkrankungen und Symptomen wurde erlernt.

## Ausgangslage

In der lebensmittelverarbeitenden Branche müssen wichtige Hygiene- und Sicherheitsvorschriften sowie Arbeitssicherheitsanweisungen beachtet werden. Diese werden zu Beginn der Arbeitsaufnahme eingeführt und müssen ab dann im betrieblichen Alltag umgesetzt werden. Trotz der entsprechenden Schulungen werden die Informationen nicht immer verstanden und vor allem nicht immer richtig umgesetzt.

Die TN der Qualifizierung waren Mitarbeitende aus der Produktion. Diese ist in drei Schichten organisiert und die TN wurden aus allen Schichten ausgewählt. Die Betriebsratsvorsitzende hat das Angebot bei Arbeit und Leben angefragt und die Auswahl der TN getroffen: Es handelte sich um Beschäftigte, deren Muttersprache nicht Deutsch ist, die jedoch einfachen Gesprächen folgen können und sprachliche Grundkenntnisse haben. Die unterschiedlichen Arbeitszeiten haben die Terminfindung für die Qualifizierung zunächst erschwert.

Die Arbeit in der Produktion erfordert ein schnelles Reagieren im Problemfall, hier müssen die Handgriffe sitzen und die Schichtleitung muss zügig mit einer kurzen Problemdarstellung informiert werden. Der Störfall muss also in eigenen Worten, meist unter Zeitdruck, beschrieben werden. Dies stellt oft ein Problem dar und die zeitliche Verzögerung stört den Produktionsablauf erheblich.

In der Planung mit Arbeit und Leben hat das Unternehmen alle notwendigen Arbeitsmaterialien (Food Defense<sup>1</sup>, Produktionsprotokolle, u. A.), die im Alltag der Mitarbeitenden eine Rolle spielen zur Verfügung gestellt, um eine möglichst enge Anbindung des Angebots an den Arbeitsalltag zu ermöglichen.

Im Vorfeld des Angebots fand ein ausführlicher Rundgang durch den Produktionsbetrieb statt, um ein Verständnis für die Arbeitsbedingungen und die Arbeitsumgebung zu erhalten. Gespräche mit Schichtleiter\*innen und Mitgliedern des Betriebsrats und der Personalabteilung wurden vertiefend geführt. In den Planungsgesprächen mit den Mitarbeitenden kamen – neben den produktionsrelevanten – weitere gesundheitsrelevante Themen zur Sprache, die in die Angebotsplanung aufgenommen wurden.

---

<sup>1</sup> Wörtlich: Verteidigung von Lebensmitteln vor Angriffen. Es handelt sich um eine Belehrung mit anschließendem Test, den alle Beschäftigten absolvieren und unterschreiben müssen. Themen der Belehrung und des Tests sind vorbeugende Schutzmaßnahmen vor Sabotage von und unberechtigtem Zugriff auf Produkte (durch im Unternehmen angestellte Kräfte und Betriebsfremde). Die Beschäftigten müssen wissen, was Hygiene bedeutet und wie sie sich in der Produktion verhalten müssen, damit keine Verunreinigungen in der Herstellung passieren.

## Inhalte

- Training der kommunikativen Kompetenzen
- Verständnisbildung für die Arbeitsschutz-, Hygiene- und Sicherheitsanweisungen
- Strukturverständnis zum Betrieb und zum Arbeitsalltag
- Systemwissen Gesundheit:
  - Wie meldet man sich krank?
  - Welcher Arzt ist der richtige Ansprechpartner?
  - Wie benennt man die Körperteile und Krankheitssymptome?
- Alltagskommunikation und allgemeines Systemwissen
  - Jahreszeiten
  - 24h-Format der Uhrzeit
  - Aktive Anwendung von Redewendungen zur Zeiterfassung

## Methodische Elemente

Das Angebot fand über sechs Wochen jeweils samstags statt und ging über je 4 Unterrichtseinheiten. Die vom Unternehmen bereitgestellten Arbeitsmaterialien dienten als Ausgangspunkt für die einzelnen Lerneinheiten. Es wurde niedrigschwellig gearbeitet, so dass alle Teilnehmenden die Inhalte gut aufnehmen konnten. Viel Wert wurde auf handlungs- und ressourcenorientiertes Arbeiten gelegt.

Durch Rollenspiele wurden die Kommunikationsfähigkeiten erweitert und fachsprachliche Elemente eingeübt. Texte wurden im Plenum laut vorgelesen und dabei Fachbegriffe aus den Vorschriften erklärt und in andere, (arbeits-)alltägliche Zusammenhänge gesetzt, um die neuen Worte anzuwenden und sie leichter verstehen und behalten zu können. Immer wieder gab es zu dem neu gewonnen Wissen Elemente des Erfahrungsaustauschs in der Gruppe.

Die Praktische Anwendung des Food Defense Tests wurde anhand praktischer Beispiele geübt.

Mittels Fragen und Antworten und der Erstellung von Lernplakaten wurde sich den gewünschten Themen zum Systemwissen Gesundheit genähert. Um den Bezug zum allgemeinen Systemwissen zu bekommen wurden Praxisbeispiele aus dem betrieblichen Alltag genutzt, um den Kalender und die Uhrzeit im 24-Stunden-Format zu lernen und mittels bestehender Redewendungen nutzen zu können.

## Effekte

- (Berufsbezogene) Sprache wird verbessert, der Umgang mit Fachsprache eingeübt.
- Die TN können durch die verbesserte Ausdrucksmöglichkeit besser mit Kolleg\*innen kommunizieren und die Arbeit damit besser erledigen.
- Die TN haben Sicherheit im Umgang mit Arbeitsgeräten, Lebensmitteln und Notfällen gewonnen
- Prozesse und Absprachen konnten optimiert, Fehler und Verzögerungen im Arbeitsprozess reduziert werden.
- Die Teilnehmenden gewinnen Geschmack am Lernen und möchten weitere Angebote wahrnehmen



## Kontakt



### Arbeit und Leben Hessen gGmbH

Ulrike Brauneck  
Telefon: +49 (0) 6171 - 57622  
[brauneck@al-hessen.de](mailto:brauneck@al-hessen.de)

### Bundesarbeitskreis Arbeit und Leben (Gesamtprojekt)

Anke Frey  
Telefon: +49 (0) 202- 97404 – 16  
[frey@arbeitundleben.de](mailto:frey@arbeitundleben.de)  
<https://www.basiskom.de>  
<https://arbeitundleben.de/>