

Ergonomie konkret

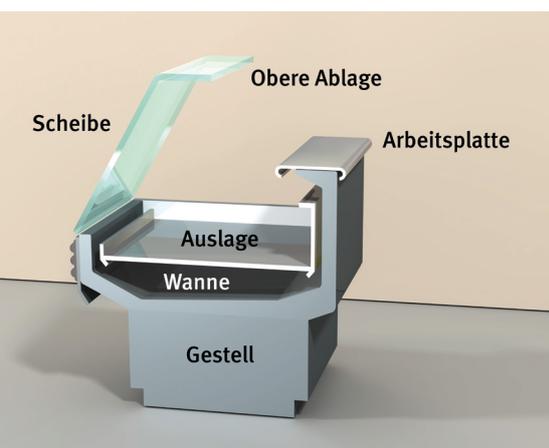
– Bedienungstheken –

Die Gestaltung einer Bedienungstheke ist oft vor allem auf den Kunden ausgerichtet. Um ein großes Warenangebot präsentieren zu können, werden häufig Theken mit großer Auslagentiefe ausgewählt. Das führt dazu, dass das Verkaufspersonal sich weit vorbeugen muss. Entsprechend klagen Beschäftigte im Nahrungs- und Genussmittelverkauf häufiger als in anderen Branchen über Muskel-Skelett-Erkrankungen.

Hinweise zur ergonomischen Gestaltung von Bedienungstheken

Aufbau einer Bedienungstheke

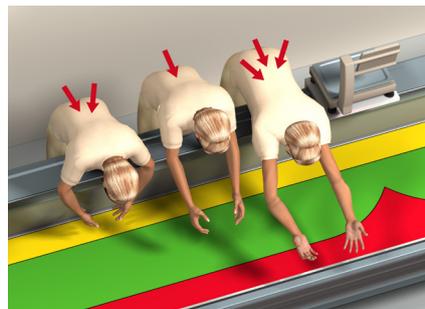
Eine Bedienungstheke besteht im Wesentlichen aus den Elementen: Gestell, Auslage, Wanne, Scheibe, obere Ablage und Arbeitsplatte.



Thekenbelegung

Ware, die häufig verlangt wird und schwer ist, sollte im „grünen“ Bereich der Theke liegen, da die Körperhaltung hier am günstigsten ist.

Im „roten“ Bereich sollte leichte bzw. seltener gewünschte Ware liegen, da hier die Körperhaltung am ungünstigsten ist. Der „gelbe“ Bereich befindet sich teils unter der Arbeitsplatte, so dass Ware schlecht sichtbar ist und umgreifen erforderlich ist.



Auslagentiefe

Ergonomisch günstig ist eine Auslagentiefe von 600 mm. Bei Kühltheken sollte die Arbeitsplatte möglichst schmal und Schneidbrett und Waage darauf verschiebbar sein.

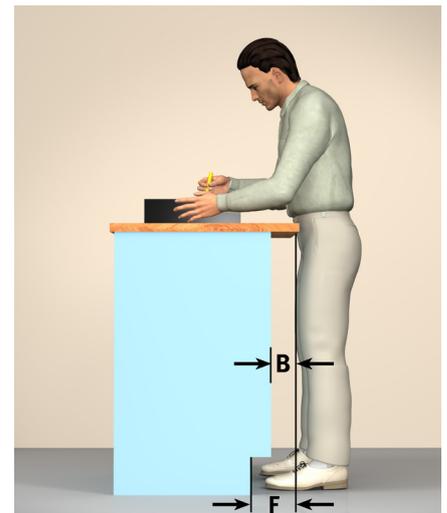


Arbeitshöhe

Die Arbeitsplatte sollte nicht höher als 90 cm sein. Bei Arbeiten im Stehen, z.B. Schneiden, sollte die Arbeitshöhe etwa 10 bis 15 cm unterhalb der Ellenbogen liegen.

Fuß- und Beinraumtiefe

Die Fußraumtiefe F setzt sich aus dem Sockelrücksprung und dem Überstand der Arbeitsplatte zusammen und sollte mind. 15 cm betragen. Der Überstand der Arbeitsplatte sollte mindestens 8 cm betragen, damit die Beinraumtiefe B in Kniehöhe ausreichend ist.



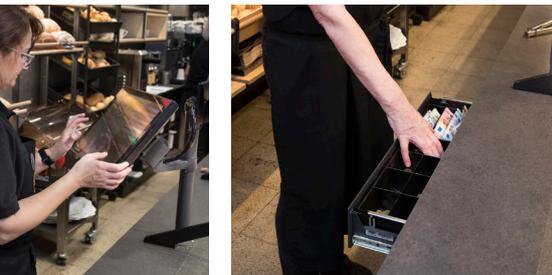
Streben

Bei einer Theke ohne Streben bzw. Stützen kann die Ware ohne seitliches Umgreifen erreicht werden.



Kasse

Die Eingabebildschirme sollten dreh- und neigbar sein und so eingestellt sein, dass die Hände bei Eingaben nicht nach oben geklappt werden. Der Kassenauszug sollte kurz sein, damit er nur wenig in den Gang ragt.



Scheiben der Theke

Die Thekenscheiben sind zur leichten Reinigung auf der Kundenseite nach oben zu öffnen und gegen unbeabsichtigtes Zufallen mit Gasdruckfedern gesichert.



Thekenböden und -einsätze

Zwischenböden ermöglichen die Warenpräsentation in Stufen und sind leicht entnehmbar (Abbildung 1).

Die Wanne der Theke kann leicht gereinigt werden, da die Thekenböden von der Kundenseite aus angehoben werden können (Abbildung 2).



Abbildung 1



Abbildung 2

Vorratsfächer

Gekühlte Vorratsfächer oder Schubladen unter der Thekenauslage ermöglichen eine schnelle Nachbestückung der Theke.



Thekenelemente mit Rollen

Rollbare Thekenelemente schaffen bei Bedarf schnell Platz, z.B. vor dem Backofen. Bei Kühltheken können ausfahrbare Elemente im Kühlraum von vorne und von den Seiten ohne Vorbeugen über die Arbeitsplatte bestückt werden.



- **BGN: ASI 2.20**
Bedienungstheken
- **DGUV Information 208-002**
Sitz-Kassenarbeitsplätze
DGUV Information 208-003
Steh-Kassenarbeitsplätze
- **Bezugsquellen**
Medien der BGN
www.bgn.de
- **DGUV Regeln und DGUV Informationen**
<https://publikationen.dguv.de>