

Rewe schockt: Hygiene-Ausschluss beim Leergutbon sorgt für Wirbel!

Rewe ändert das Pfand-System aus Hygienegründen. Kunden sollen Leergutbons nicht mehr im Mund aufbewahren, was Diskussionen auslöst.



Rewe, Deutschland - In einer aktuellen Maßnahme zur Verbesserung der Hygiene hat Rewe sein Pfand-System überarbeitet. Kunden werden nun ausdrücklich gebeten, Leergutbons nicht mehr zwischen den Lippen oder im Mund aufzubewahren. Ein entsprechender Aushang in einer Rewe-Filiale informiert darüber: „Geehrte Kunden, aus hygienischen Gründen bitten wir Sie, ihren Leergutbon nicht im Mund aufzubewahren! MfG ihr Rewe-Team“ **berichtet Ruhr24**.

Diese Ankündigung hat in sozialen Medien, insbesondere auf Reddit, für rege Diskussionen gesorgt. Nutzer reagierten mit Humor und zum Teil mit Unverständnis auf die Bitte des Supermarktes. Einige Kommentatoren wiesen auf die

gesundheitlichen Risiken hin, da Pfandbons häufig aus Thermopapier bestehen, das möglicherweise schädliche Substanzen enthalten kann. Die Thematik hat eine breitere Diskussion über Hygiene im Alltag angestoßen, insbesondere in Supermärkten.

Gesundheitsaspekte und Mitarbeiterbelange

Die Anregung zur Vermeidung von Leergutbons im Mund verdeutlicht auch die Besorgnis der Supermarktmitarbeiter über die potenziellen gesundheitlichen Risiken, die mit dieser Praxis einhergehen. Einige Mitarbeiter berichteten, dass sie bereits Leergutbons aus hygienischen Gründen abgelehnt haben. Dies zeigt, wie wichtig es ist, sowohl die Gesundheit der Kunden als auch jener, die im Supermarkt arbeiten, zu schützen.

Zusätzlich zu den Hygienemaßnahmen bietet die BGHW ein interaktives Lernangebot zum Thema Arbeitsschutz im Supermarkt an. Dieses Konzept, das verschiedene Bereiche wie Kassensarbeitsplätze und Verkaufsräume umfasst, fördert die Sicherheit durch Aufklärung über Gefahrensituationen **so die BGHW**. Ordnung und Sauberkeit sind Pflicht, um Stolper-, Rutsch- und Sturzunfälle zu vermeiden. Rutschige Böden oder feuchte Ebenen stellen oft unerwartete Gefahren dar.

Sicherheit im Supermarkt

Die Gesundheit der Beschäftigten wird darüber hinaus durch Aufklärung zu Unfallschwerpunkten wie Stolperfallen, heiße Oberflächen oder das Heben schwerer Lasten gefördert. Solche Informationen helfen, das Risiko zu senken, dass Mitarbeiter verunfallen, was nicht nur ihre Gesundheit, sondern auch die Effizienz und den Betrieb im Supermarkt insgesamt betrifft **ergänzt die BGHW**.

Der interaktive Ansatz der BGHW, der rund 180 Themenseiten,

40 Videos und 400 Grafiken umfasst, ermöglicht es den Nutzern, sich in einem virtuellen Supermarkt über Sicherheitsmaßnahmen zu informieren. Von der Gefährdungsbeurteilung über Grundlagen des Brandschutzes bis hin zu Verhaltensweisen im Ernstfall bietet das Programm umfassende Informationen und Schulungsmöglichkeiten.

Insgesamt zeigt die Situation im Rewe und die begleitenden Sicherheitsmaßnahmen, dass Hygiene sowie Arbeitsschutz im Einzelhandel immer wichtiger werden. Sowohl Kunden als auch Mitarbeiter profitieren von einem sicheren und gesunden Einkaufsumfeld.

Details	
Vorfall	Sonstiges
Ursache	hygienische Gründe
Ort	Rewe, Deutschland
Quellen	<ul style="list-style-type: none">• www.ruhr24.de• hundertprozent.bghw.de• www.bghw.de

Besuchen Sie uns auf: n-ag.de