

Fehlerkultur - mit Recht!

Vorausschauendes Vermeiden und Managen möglicher Fehler

Alexandra Knell*

Fehlermanagement in Unternehmen ist ein abteilungs- und fachbereichsübergreifendes Thema, das niemanden ausnimmt. Vor allem, da seit 1. 1. 2006 Strafverfahren nicht nur gegen die verantwortlichen Personen (v. a. Führungskräfte, Geschäftsführer und Unternehmer), sondern auch gegen Unternehmen eingeleitet werden können.

Beispiel: Vor dem Betriebsgelände stürzt ein Passant infolge nicht geräumter Schneefläche auf dem Gehsteig und bricht sich ein Bein. Für die Gehsteigreinigung ist der Security-Manager der Firma verantwortlich. Innerhalb seiner Abteilung war die Reinigung ungenügend geregelt, die Zuständigkeiten schlecht kommuniziert. Der Security-Manager versucht aus Angst vor Konsequenzen, den Unfall vor

der Geschäftsleitung zu vertuschen und leugnet vor der verletzten Person jegliche Verantwortung für deren Sturz. Die verletzte Person erstattet daraufhin Strafanzeige gegen das Unternehmen und den

Security-Manager wegen fahrlässiger Körperverletzung und klagt beide auf Schadenersatz.

Strafverfahren gegen Unternehmen sind seit 1. 1. 2006 möglich, wenn ein Unternehmensentscheidungssträger die gebotene Sorgfalt schuldhaft außer Acht gelassen hat, insbesondere durch Unterlassung von technischen, organisatorischen oder personellen Maßnahmen. Zusätzlich kann sich die verletzte Person mit ihren persönlichen Ansprüchen (Schmerzensgeld) – wie bisher – auch zivilrechtlich an das Unternehmen oder an den Security-Manager wenden.

Ein wirksames Fehlermanagement hätte in diesem Fall vermutlich helfen können,

- den Fehler nicht zu vertuschen,
- einen Dialog mit der verletzten Person herzustellen und eine außergerichtliche Einigung zu erzielen,

■ sofort Maßnahmen zu ergreifen, um eine Fehlerwiederholung zu vermeiden.

Aus juristischer Sicht empfiehlt sich daher:

1. Eine entsprechende Unternehmenskultur, die Vertuschen von Fehlern weitgehend vermeidet. Denn vertuschte Fehler verhindern nicht nur Verbesserung und zukünftige Fehlervermeidung, sondern führen oft erst durch den Vertuschungsversuch zu strafrechtlichen Konsequenzen.

2. Entsprechende interne und externe Kommunikation – so können immer wieder kostspielige Klagen durch kostengünstigere außergerichtliche Lösungen vermieden werden.

3. Juristisches Basis-Know-how über die rechtlichen Rahmenbedingungen, die für Firma und Mitarbeiter im Falle eines Fehlers relevant werden können.

BUSINESS BEHAVIOUR



*Alexandra Knell ist Rechtsanwältin und Wirtschaftsmediatorin www.knell.co.at

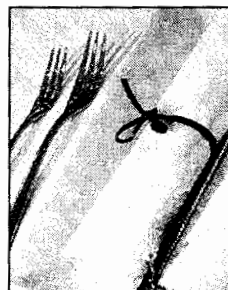
GOURMET-WATCHLIST

>> **Reife Wachauer, blind** In der Weinbar – aber nicht ausschließlich – mit dem seltsam anmutenden Namen „Pub Klemo“ ist **Robert Brandhofer** am Werk, ein Wein-Connaisseur allererster Güte. Eine Weinbar nicht nur für solche, die gerne den Mund voll nehmen und sich aufplustern wollen, sondern sozusagen für die wahren Kenner. Am 27. Feber jedenfalls kommen dort in einer **Blindverkostung reife Wachauer** ins Glas. Start ist um 19 Uhr. Im ersten Flight widmet man sich dem **Jahrgang 1988** (u. a. Riesling, Pfaffenberg Kabinett, Knoll; Grüner Veltliner Federspiel Schütt, Knoll etc.), dann geht's weiter zum **Jahrgang 1998** (u. a. Riesling Smaragd, Kellerberg, Knoll; Grüner Veltliner Smaragd, Steinertal, Alzinger etc.) und schließlich landet man beim Jahr-

März, um 12 Uhr steht der Film „La vie en rose“ von **Olivier Dahan** auf dem Programm. Im Anschluss wird das **Weingut Zuschmann-Schöfmann** aus Martinsdorf eine Auswahl seiner Weine präsentieren. Preis für Film und Wein: 14 €. Anmeldung unbedingt erforderlich.

>> **Votivkino**, 1090 Wien, Währinger Straße 12. Tel.: (01) 317 35 71. E-Mail: e.brantner@votivkino.at, www.votivkino.at

>> **Sensorikschulung** Der Verein „Mostbarkeiten“, ein Zusammenschluss von rund 400 **Lavanttaler Obstbauern**, hat sich auf die Fahnen geschrieben, ein regionales Impulszentrum für die bäuerliche Obstverarbeitung und Vermarktung zu sein. Und so entstehen rund um St. Pölten alle **Apfelweine**.



CORTIS NÄHRWERT

5 Elemente, flaschenweise

Seit einigen Wochen ist Andrea Scholdan hauptsächlich Suppenköchin – eine verdammt gute noch dazu. Davor war sie Ernährungsberaterin nach dem chinesischen Prinzip der fünf Elemente, davor hoch spezialisierte Ärztin. Ihr aktueller Job resultierte aus der Beobachtung, dass Menschen aus ihrem Bekanntenkreis „kaum noch Zeit fürs Kochen haben“ und die Ernährung vieler in der Hauptsache aus „Semmeln, Weckerln, Wurstbrot“ und ähnlichem Junk zu bestehen schien. Deshalb eröffnete sie „Suppito“, eine Suppenküche, wo elf verschiedene Suppen, ein Gemüsecurry, Chili con Carne und, fürs elementare Frühstück, eine Art Porridge oder Congee“ mit

Sudo

7

3

6

4

2

9

7

2	9
6	3
1	4
7	2
5	6
8	1
3	5
3	7