

Die barrierefreie Gestaltung sollte sich nicht nur auf Wege, den Arbeitsplatz selbst und die Sanitärräume beschränken. Auch gemeinschaftlich genutzte Räume sind einzubeziehen.

In der Pause

Küche / Gemeinschaftsräume

- Bewegungsfläche: 150 cm x 150 cm
- Unterfahrbare Arbeitsflächen und Spüle
- Kühlschrankfächer im Greifbereich: zwischen 40 cm und 140 cm über dem Fußboden
- Abstellmöglichkeiten
- Bedienelemente wie Spülarmatur, Schalter, Steckdosen, Griffe aus sitzender Position und auch mit eingeschränkter Greiffunktion erreichbar und bedienbar

In einer Gefahrensituation ist die barrierefreie Umgebung möglicherweise nicht ausreichend. Bei einem Brand beispielsweise dürfen Aufzüge nicht genutzt werden. Für diese Fälle muss ein Rettungsplan erstellt werden, der die sichere und schnelle Evakuierung von Rollstuhlnutzern im Notfall gewährleistet. Organisatorische Maßnahmen wie zum Beispiel die Information von Kollegen und Helfern oder die Benennung und Einweisung einzelner Kollegen als Notfallhelfer (Paten) können hier hilfreich sein. Je nach Bedarf sollten spezielle Übungen oder Schulungen für Notfallsituationen durchgeführt werden.

Im Notfall

Evakuierung

- Separate Fluchtwege für Rollstuhlfahrer kennzeichnen
- Breite der Fluchtwege für Rollstuhlnutzer: mindestens 100 cm (ohne Begegnung) oder 150 cm (bei möglicher Begegnung mit anderen Personen)
- Freie Bewegungsflächen vor Türen im Fluchtweg schaffen
- Hilfsmittel zur Evakuierung von Rollstuhlnutzern bereit stellen und schnell zugänglich lagern (eventuell Schulung hinsichtlich der Bedienung)
- Notfallmelder für Rollstuhlnutzer sollten erreichbar und leicht bedienbar sein, gegebenenfalls auch mit eingeschränkter Greiffunktion
- Auch in Sanitärräumen sollten Notfallmelder vorhanden sein