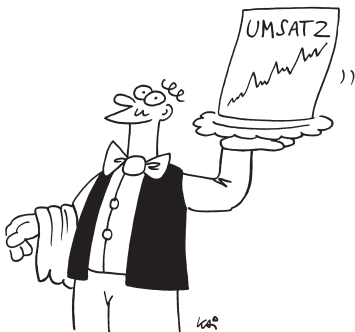


Eine rundum gesunde Wirtschaft



Tipps für Existenzgründer
in der Gastronomie

Herausgeber:
RKW Rationalisierungs- und Innovationszentrum
der Deutschen Wirtschaft e.V.
Bundesgeschäftsstelle
Düsseldorferstr. 40
65760 Eschborn
Tel: (06196) 495-0

Text:
Jacqueline Franke
Ingra Freigang-Bauer

Druck und Gestaltung:
RKW, Eschborn
KlarmannDruck, Kelkheim

Cartoons:
Kai Felmy

Inhalt

Erfolg auf der ganzen Linie	3
Damit Ihre Wirtschaft läuft	4
Meilensteine für eine rundum gesunde Wirtschaft	5
Erfolgsfaktor Mitarbeiter	6
Unfallschutz ist nur der Anfang	8
Gesundheit erhalten – Gesundheit fördern	13
Gesundheitsgerechtes Verhalten im Betrieb	19
Gesundheit durch Hygiene	24
Und zu guter Letzt	29

Erfolg auf der ganzen Linie

Ausgezeichnete Kochkünste, Top Service oder ein pffiffiges Verkaufstalent – das sind wichtige Zutaten für ein erfolgreiches Gastronomie-Unternehmen. Aber das allein reicht nicht. Dazu gehören ebenso:

- besondere Kenntnisse der Branche
- betriebswirtschaftliches Know-how
- gut ausgebildete Mitarbeiter

Bevor Sie die ersten Gäste bewirten können, ist einiges zu klären: Steht die Finanzierung? Ist der richtige Standort mit entsprechender Ausstattung gewählt? Kann das Personal das, was Sie erwarten? Haben Sie die Qualität des Bieres, der Speisen und anderen Getränke geprüft? Und: Wie steht's eigentlich um Ihre Gesundheit und Leistungsfähigkeit und die Ihrer Mitarbeiter? Fühlen Sie sich den neuen Anforderungen gesundheitlich gewachsen?

Wussten Sie schon, dass Sie auch für die Gesundheit Ihrer Mitarbeiter gesetzlich verantwortlich sind?

Die Broschüre serviert Ihnen die wesentlichen Zutaten für eine rundum gesunde Wirtschaft mit motivierten Mitarbeitern.



Damit Ihre Wirtschaft läuft...

... müssen Sie in Ihrem Unternehmen in allen Bereichen auf hohe Qualität setzen.
Der Schlüssel zum Erfolg liegt in der Qualität des Angebotes, in der kundenorientierten Dienstleistung und in den Fähigkeiten Ihrer Mitarbeiter.

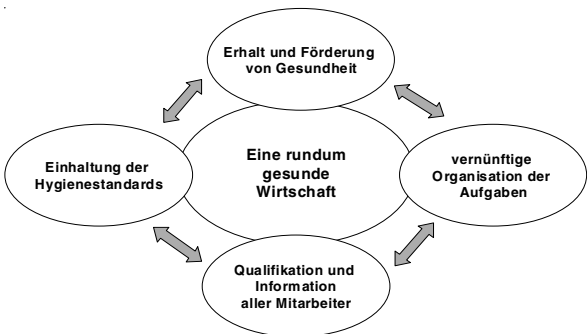
Das Erfolgsrezept

Fit und leistungsstark starten durch gesundes und sicheres Arbeiten bedeutet:

- Unfälle und Krankheiten vorbeugen
- Gesundheit fördern
- Leistungsfähigkeit und Motivation steigern

Wie ist das alles möglich?

Wir zeigen es Ihnen!



Meilensteine für eine rundum gesunde Wirtschaft

- Sorgen Sie dafür, dass die Mitarbeiter in einer gesunden **Arbeitsumgebung** arbeiten.
- Stellen Sie Ihren Mitarbeitern nur **sichere Geräte und Arbeitsmittel** zur Verfügung.
- **Unterweisen** Sie Ihre Mitarbeiter regelmäßig in sicherheitsgerechtem Verhalten, insbesondere bei Neueinstellung und Arbeitsplatzwechsel.
- Haben Sie einen Blick darauf, dass Ihre Mitarbeiter die **Anweisungen** befolgen.
- Führen Sie regelmäßig gemeinsam mit Ihren Mitarbeitern **Arbeitsplatzanalysen** durch, um Probleme zu erkennen und zu beseitigen.
- Führen Sie regelmäßig **Mitarbeitergespräche** durch, an denen alle Mitarbeiter teilnehmen und gesundheitliche Probleme und Lösungen besprochen werden können.
- Setzen Sie **sinnvolle Verbesserungsvorschläge** nach Möglichkeit um.
- Stellen Sie sicher, dass die Maßnahmen zur **Hygiene** eingehalten werden.
- Achten Sie darauf, dass die **Qualifikation** Ihrer Mitarbeiter den Arbeitsanforderungen entspricht.
- Zeigen Sie Ihren Mitarbeitern, dass für Sie das Thema **Gesundheit** wichtig ist: Verhalten Sie sich gesundheitsbewusst und seien Sie ein **Vorbild**.
- Erkennen Sie die Leistungen Ihrer Mitarbeiter an. Geizen Sie nicht mit **Lob**.
- Sorgen Sie für ein **gutes Betriebsklima**.

Erfolgsfaktor Mitarbeiter

Ein Unternehmer, der in die Gesundheit seiner Mitarbeiter investiert, kann nur davon profitieren: Weniger Unfälle und Erkrankungen, weniger Stress und Hektik, mehr Motivation und Arbeitszufriedenheit und eine hohe Qualität der Produkte.

Motivierte Mitarbeiter sehen den Betrieb auch als ihre eigene Sache an und setzen sich für die Arbeit ein. Das spüren die Gäste und kommen gerne wieder.

Warum sind motivierte und zufriedene Mitarbeiter ein Erfolgsfaktor fürs Unternehmen?

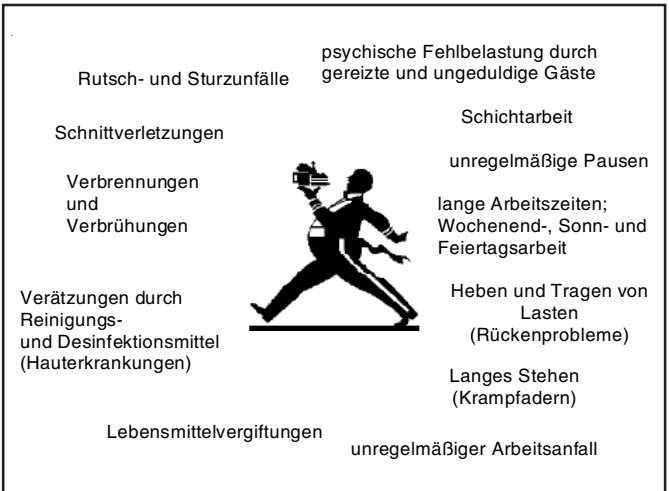
Zufriedene Mitarbeiter...

- ... werben neue Kunden im Kreise ihrer Freunde und Bekannten.
- ... können ein Vertrauensverhältnis zu ihren Gästen entwickeln. Laufkundschaft wird zur Stammkundschaft.
- ... kündigen nicht so schnell – die Mitarbeiter kennen sich besser und werden ein Team, das effektiv zusammen arbeitet.
- ... reden mehr mit Kollegen und Führungskräften, so wachsen Motivation und Leistung aller.
- ... arbeiten selbständiger.
- ... denken mit, sehen Missstände und machen Verbesserungsvorschläge.
- ... bleiben gesund.

Gesundheit ist nicht alles, aber ohne Gesundheit ist alles nichts

Das Arbeiten in der Gastronomiebranche ist sehr interessant und vielseitig. Viele mögen vor allem den direkten Kundenkontakt. Doch es lauert in der Küche und im Servicebereich eine Reihe von Gefahren, die zu Unfällen und Erkrankungen führen können. Außerdem ist die Arbeit oft aufreibend, Überstunden und Zeitdruck sind die Regel.

Die häufigsten Gesundheitsrisiken in der Gastronomie

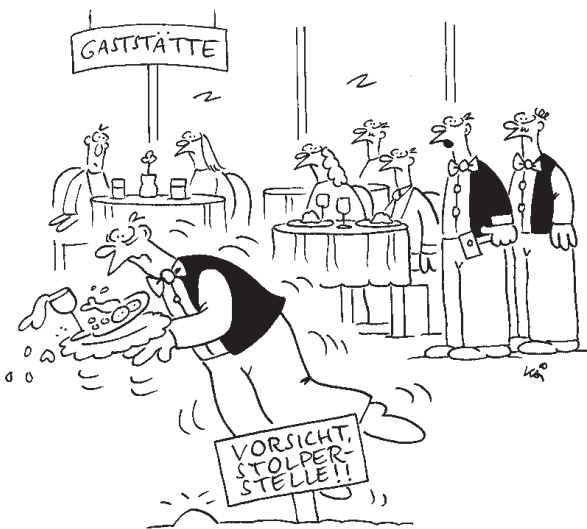


Unfallschutz ist nur der Anfang

Das Lokal ist bis auf den letzten Platz gefüllt. Die Kellner und Kellnerinnen sind völlig überlastet. Die Gäste werden auch schon ungeduldig. In der Hektik stürzt eine Servicekraft über eine Wölbung im Teppichboden, die der Unternehmer schon längst mal entfernen wollte. Diagnose: Fraktur des Handgelenks.

Folgen für das Unternehmen:

- Mindestens 6 Wochen Ausfall, das heißt, 6 Wochen Lohnfortzahlung
- Probleme, eine passende qualifizierte Aushilfskraft zu finden
- Überlastung des übrigen Personals
- verärgerte Gäste durch entstehende Wartezeiten



„Aber wir haben doch extra ein Schild angebracht...“

Unfälle sind keine Zufälle

Ursachen:

- schlechte Arbeitsbedingungen, z. B. nicht ausreichendes Licht
- Mängel an Arbeitsgeräten und Schutzeinrichtungen
- schlechte Organisation der Arbeitsabläufe
- mangelhafte Kenntnisse über fachgerechte Bedienung und Sicherheitsvorschriften
- Hektik

Wie sieht es bei Ihnen aus?

Sind Gasträume, Küchen und Nebenräume frei von Stolperstellen?

Bieten die Arbeitsplätze genügend Platz zum Arbeiten?

Ist überall genug Licht und frische Luft zum Atmen?

Sind die Arbeitsgeräte okay?

Stehen persönliche Schutzausrüstungen zur Verfügung?

Sind die Mitarbeiter ausreichend im sicherheitsgerechten Verhalten qualifiziert?

Dienen die Pausenräume auch der Erholung oder sind es bessere Abstellkammern?

Tipps zur Vermeidung von Unfällen:

Die Einrichtung des Arbeitsplatzes ist das A und O

- Ausreichende Bewegungsfreiheit (mindestens 1,5 m² pro Mitarbeiter) am Arbeitsplatz und Verkehrswegen verhindert gegenseitige Verletzungen.
- Die vernünftige Anordnung der Geräte kann unnötig lange Wege vermeiden.
- Die Standsicherheit von Regalen und Schränken und der leichte Zugang ersparen den Mitarbeitern gefährliche Kunststücke.
- Wechsel zwischen Sitz- und Steharbeit schont den Rücken und die Beine. Stehhilfen können langes Stehen erleichtern.
- Rutschhemmende und ebene Fußbodenbeläge ohne Stolperstellen vermeiden gefährliche Sturzunfälle.



„Mit unserem neuen rutschfesten Fußbodenbelag bleiben sogar die Gäste länger...“

Mief und schlechte Luft – Arbeitsumgebung

- Bei Kälte oder Hitze lässt es sich nicht gut arbeiten. Die optimale Temperatur liegt zwischen mindestens 17 C° und maximal 26 C°.
- Funktionstüchtige Küchenbe- und -entlüftungsanlagen und Fenster sorgen für die richtige Brise Frischluft.
- Im Dunkeln lässt es sich gut munkeln, aber nicht arbeiten. Ausreichende Beleuchtung in den Arbeitsräumen, Fluren und Treppenaufgängen verhindert auch Sturzunfälle.

Arbeitsmittel und Geräte müssen funktionieren

Schnittverletzungen, Sturzunfälle, Verbrennungen und Verbrühungen können Sie verhindern, wenn

- Messer in einem einwandfreien Zustand und gut geschliffen sind
- Töpfe und Geschirr intakt sind
- Servierwagen, Leitern und Aufstiegshilfen den Belastungen standhalten
- Kippbratpfannen, Friteusen und Aufschnittschneidemaschinen inklusive Schutzeinrichtung in einem einwandfreien Zustand sind

Hinweis: Achten Sie bei der Beschaffung von technischen Arbeitsgeräten auf die erforderliche CE-Kennzeichnung. Sie muss auf allen Geräten sichtbar und lesbar angebracht sein.

(9. Verordnung zum Gerätesicherheitsgesetz)

Die persönliche Schutzausrüstung – einen Helm brauchen Sie nicht

Es gibt zahlreiche Gefahren sowohl im Küchen- als auch im Servicebereich.

Persönliche Hilfsmittel schützen vor:

- Fußverletzungen durch herunterfallende Gegenstände
- Umknicken durch zu hohe Absätze und instabile Schuhe
- Ausrutschen aufgrund von glatten Schuhsohlen
- Verbrennungen durch heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten
- Verätzungen durch Reinigungs- und Desinfektionsmittel
- Schnittverletzungen

Was brauchen Sie?

Servicebereich

Schürze und Handschuhe für Reinigungsarbeiten

Arbeitskleidung



gastronomischer Schuh

Küchenbereich

Kochmütze; Haarnetz

Gesichts- und Atemschutz (Desinfektion)

Gummihandschuhe (zur Reinigung)

Gummischürze, Schutzstiefel, Schutzbrille (zur Reinigung)

Schutzhandschuh zum Zerlegen von Fleisch

Gesundheit erhalten – Gesundheit fördern

Organisieren Sie Ihren Betrieb

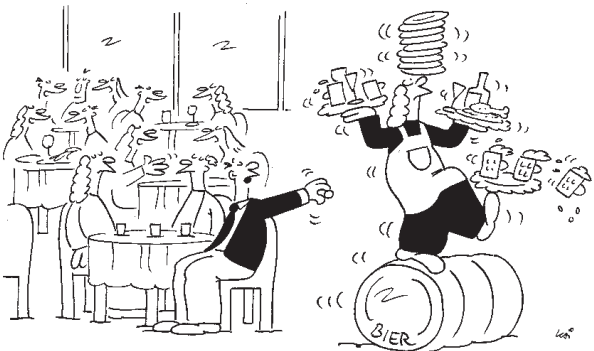
Am Sonntagmittag ist immer volles Haus im Restaurant „Zum Schlösschen“.

Der Dienstplan steht. Ein Koch, eine Spülkraft, ein Mitarbeiter für die Küche, zwei neue Aushilfskräfte, Frau Meier und Frau Müller, für den Schankbereich und eine Kellnerin, Frau Schulze, für die Bedienung der Gäste.

Dann der Anruf. Frau Schulze meldet sich krank. Niemand vom restlichen Team ist erreichbar und kann einspringen. Eine Reisegruppe ist angemeldet und die noch nicht eingearbeiteten Aushilfskräfte müssen die Arbeit übernehmen.

Wer sorgt für das neue Fass Bier? Rennen beide Mitarbeiter in den Keller?

Frau Meier nimmt die Bestellung von Tisch 2 auf und kaum ist sie in der Küche, fragt Frau Müller nach den Wünschen der Gäste. Das Chaos nervt die Kundschaft, die Bestellungen lassen auf sich warten, vertauscht werden sie auch noch. Der Stress wird für beide Mitarbeiterinnen unerträglich.



„Tja – wenn Sie das Trinkgeld nicht nehmen wollen...“

Was ist falsch gelaufen?

- Die Einarbeitung der Aushilfskräfte wurde immer wieder wegen Zeitmangels verschoben.
- Fehlende Aufgabenzuweisung sorgt für Verwirrung und fehlerhafte Arbeit.
- Unkenntnis über die richtige Reihenfolge der Arbeitsschritte und fehlende Erfahrung.
- Bei der Einsatzplanung wurden eventuelle Ausfälle nicht einkalkuliert.

Die Folge:

Stress und Hektik

Stressreaktionen vermeiden

Stress gehört zum Leben, wie das Salz in der Suppe, aber Stress ist nicht gleich Stress. Stress heißt nicht „viel Arbeit“, sondern entsteht durch ein Ungleichgewicht zwischen Arbeitsanforderungen und den persönlichen Möglichkeiten zu ihrer Bewältigung.

Beispiele für Stressauslöser

- ständiger Zeitdruck
- Überforderung durch Personalmangel
- nicht ausreichende Qualifikation für die zu verrichtende Arbeit
- unzureichende Einarbeitung
- Schwierigkeiten mit den Kunden
- schlechtes Betriebsklima
- häufig Schichtdienst und Wochenendarbeit (wenig Zeit für die Familie)
- Angst um den Arbeitsplatz
- Lärm, schlechte Luft und schlechte Beleuchtung

Langzeitfolgen:

- erhöhter Puls und Blutdruck, schmerzhafte Verspannungen der Rücken- und Nackenmuskulatur, Magen- und Darmbeschwerden
- Angstzustände und Nervosität, Fehler in der Arbeit, Motivations- und Leistungsabnahme, Arbeitsunzufriedenheit

Tipps zur Stressvermeidung:

- Schaffen Sie gute Arbeitsbedingungen.
- Legen Sie klare Verantwortlichkeiten für Aufgaben und Arbeitsabläufe fest.
- Erarbeiten Sie gemeinsam mit den Mitarbeitern Regeln für die notwendigen Arbeitsabläufe.
- Wählen Sie Ihr Personal so aus, dass es für die Aufgaben ausreichend qualifiziert ist.
- Planen Sie den richtigen Personaleinsatz entsprechend der Arbeitsaufgaben. Vermeiden Sie eine Über- oder Unterbesetzung.
- Stellen Sie für Notfälle einen Reserveplan auf.
- Nehmen Sie sich bei allen Mitarbeitern (ob Teilzeit-, Vollzeit- oder Aushilfskräfte) genügend Zeit zur Einarbeitung.
- Achten Sie bei der Dienstplangestaltung auf die Arbeitszeiten und Pausenregelung (zu lange Arbeitszeiten erhöhen die Unfallgefahr und den Frust bei der Arbeit).
- Sorgen Sie für ein gutes Betriebsklima und gegenseitige Unterstützung.

Gutes Betriebsklima ist auch Chefsache!

Tipps für ein angenehmes Klima:

- Sprechen Sie Dienst- und Urlaubspläne gemeinsam ab.
- Sorgen Sie für einen gerechten Schichtplan und Freizeitausgleich.
- Verteilen Sie die Arbeit gleichmäßig auf alle.
- Informieren Sie regelmäßig in Gesprächen über Neuigkeiten und Änderungen der Betriebsabläufe.
- Geben Sie den Mitarbeitern die Möglichkeit, Vorschläge und Ideen zu äußern. Versuchen Sie, die Wünsche zur Verbesserung der Arbeit umzusetzen.
- Geben Sie Ihren Mitarbeitern die Gelegenheit über auftretende Probleme zu sprechen.



„Haben Sie auch Betriebsklimaanlagen?“

Qualifizieren und informieren

Sie erwarten von Ihren Beschäftigten 100 prozentigen Einsatz und Leistung?

Gesunde Arbeitsbedingungen und die beste Organisation nützen nichts, wenn die Mitarbeiter nicht qualifiziert und informiert sind.

Nur so vermeiden Sie Unfälle und Krankheiten und fördern die Gesundheit.

Nebenbei bemerkt, Sie sind auch nach dem Arbeitsschutzgesetz zur Erstunterweisung und zur regelmäßigen Information verpflichtet.

Welche Themen sind zu berücksichtigen?

- sicherheitsgerechtes Verhalten am Arbeitsplatz
- gesundheitsbewusstes Verhalten
- sachgerechter Umgang mit den Arbeits- und Hilfsmitteln
- Anweisungen zu den Arbeitsaufgaben
- richtiges Verhalten in der Lebensmittel-, Betriebs- und Personalhygiene

Nicht nur Sie allein sind gefragt.

Nutzen Sie das Erfahrungswissen Ihrer Mitarbeiter und arbeiten Sie aktiv zusammen.

- Erarbeiten Sie gemeinsam sicherheitsgerechte Verhaltensweisen.
- Lassen Sie Verletzungsmöglichkeiten bei der Arbeit selbständig beurteilen.
- Entwickeln Sie gemeinsam mit Ihren Mitarbeitern Maßnahmen gegen Unfallgefahren.

Wie können Sie Ihre Mitarbeiter qualifizieren und informieren?

- schriftliche Informationen
 - Anweisungen
 - Hinweisschilder
 - Plakate zu entsprechenden Themen
- mündliche Informationen
 - direkt am Arbeitsplatz in konkreten Situationen
 - Gruppen- oder Einzelgespräche
 - Betriebsversammlungen

Jetzt sind nur Sie gefragt:

Grundregeln für die Führungskraft

- Motivieren Sie Ihre Mitarbeiter, etwas für die Gesundheit zu tun.
- Lassen Sie falsches Verhalten niemals durchgehen.
- Überzeugen Sie Ihre Mitarbeiter durch wiederholte Qualifizierungsmaßnahmen und anregende Informationen.
- Vermeiden Sie in den regelmäßigen Unterweisungen gleiche Argumentationen und Beispiele.
- Stehen Sie den Fragen der Mitarbeitern aufgeschlossen gegenüber.
- Seien Sie selbst Vorbild für Ihre Mitarbeiter.
- Vergessen Sie Ihre eigene Gesundheit nicht.

Gesundheitsgerechtes Verhalten im Betrieb

Unfallschutz im Betrieb ist unverzichtbar, aber nicht alles.

Wussten Sie schon, dass ein Viertel der arbeitsbedingten Krankheiten verursacht wird durch Rückenbeschwerden und jede 3. Berufskrankheit der gewerblichen Wirtschaft eine Hauterkrankung ist?

Falsche Verhaltensweisen, z. B. beim Heben und Tragen von Lasten, im Umgang mit Reinigungs- und Desinfektionsmitteln oder Bewegungsmangel sind häufig die Ursachen für diese Erkrankungen.

Richtiges Heben und Tragen

Das Heben, Tragen, Schieben und Ziehen von vollen Tablett, Getränkboxen, Tellerstapeln, schweren Töpfen gehört in der Gastronomie zum Arbeitsalltag.

Oftmals ist der ganze Körpereinsatz gefordert.

Richtiges Heben und Tragen will gelernt sein, denn auf die richtige Körperhaltung kommt es an.

Beispiele

- Heben einer Getränkekiste:
 - treten Sie dicht heran,
 - gehen Sie mit geradem Rücken in die Knie,
 - und heben Sie die Kiste aus den Beinen heraus.

Auf der Wirbelsäule lastet somit weniger Gewicht.



- Tragen von schweren Tellerstapeln:
 - tragen Sie die Last immer mit geradem Rücken,
 - auf beide Arme verteilt
 - und immer dicht am Körper.

- Langes Stehen hinter der Theke oder in der Küche:
 - Stehen Sie so, dass ihre Füße etwa hüftbreit auseinander aufsetzen.
 - Versuchen Sie mit lockeren, nicht durchgestreckten Knien zu stehen.
 - Stehen Sie nicht still, sondern verlagern Sie das Gewicht ab und zu von einem Bein auf das andere, wenn möglich das Bein abwechselnd hochstellen.
 - Versuchen Sie, Ihre Arbeit möglichst im Sitzen zu erledigen.

Tipps für einen gesunden Rücken:

- Tragen Sie nichts, was Sie auch schieben oder ziehen könnten.
- Nutzen Sie die vorgesehenen Hilfsmittel, wie Handkarren und Servierwagen.

Außerdem:

Kräftigen Sie Ihre Muskulatur, Ihr Rücken wird es Ihnen danken.

Wichtig:

Heben und tragen Sie immer mit dem richtigen (gastronomischen) Schuh.

Das Haut hin

Eine hohe Qualität der Speisen und Getränke setzt eine intensive Sauberkeit und Hygiene voraus.

Unerlässliche Helfer im Kampf gegen Verunreinigungen und Schmutz sind Reinigungs- und Desinfektionsmittel. Der falsche Umgang und der fehlende Schutz kann Verätzungen der Haut und Schleimhaut sowie Hauterkrankungen hervorrufen.



„Selbstverständlich denke ich immer an den Hautschutz, Chef...“

Tipps zur Schonung der Haut:

- Informieren Sie, wie wichtig Hautschutz ist.
- Wählen Sie sorgfältig die passenden Reinigungs- und Desinfektionsmittel nach folgenden Kriterien aus:
 - sparsamer Einsatz durch Einhaltung der angegebenen Dosierung (viel hilft nicht immer viel) schont Fußböden, Arbeitsflächen und Geräte und Ihren Geldbeutel
 - einfache Handhabung in der Dosierung und im Gebrauch
- Beim Einkauf der Reinigungsmittel achten Sie auf den richtigen pH-Wert.
 - Je saurer oder alkalischer der pH-Wert ist, desto aggressiver ist die Wirkung auf die Haut und Umwelt. Neutral ist der pH-Wert von 7.
- Informieren Sie die Mitarbeiter über die richtige Dosierung und Handhabung.
- Sensibilisieren Sie die Mitarbeiter, dass auch leichte Beschwerden wie Hautrötungen ernst genommen werden.
- Stellen Sie persönliche Hilfsmittel zum Schutz (strapazierfähige und flüssigkeitsdichte Gummihandschuhe, Schutzbrille, eventuell Gesichts- und Atemschutz) zur Verfügung.
- Achten Sie darauf, dass Ihre Mitarbeiter die persönlichen Hilfsmittel auch benutzen.
- Stellen Sie Ihren Mitarbeitern Hautpflegemittel zur Verfügung.

Gesundheit durch Hygiene

Igitt:

Im Sommer 2002 hat das Hamburger Institut „SGS Natec“ im Auftrag des „stern“ Bier-Tests in Deutschlands Gaststätten durchgeführt. Das Ergebnis war erschütternd.

In einem Großteil der 100 untersuchten Lokale wurden gravierende Hygienemängel und schlechte Bierqualität festgestellt. In dem beliebten Getränk wurden neben Verunreinigungen durch verschmutzte Gläser oder Zapfleitungen auch Darmbakterien nachgewiesen.

Kein Haar in der Suppe

Die Gesundheit der Mitarbeiter und Gäste steht in einem engen Zusammenhang mit der hygienischen Qualität der Speisen und Getränke.

Verunreinigungen sind ekelerregend und unappetitlich. Es können auch Lebensmittelvergiftungen auftreten.

Kann nachgewiesen werden, dass die Erkrankungen durch den Verzehr Ihrer Produkte aufgetreten sind, führt das zu hohen Folgekosten und Imageverlusten.

Im Extremfall ist eine strafrechtliche Verfolgung möglich, die die Existenz des Betriebes gefährden kann.



Die hygienischen Maßnahmen in der Gastronomie werden unterteilt in:

- Lebensmittelhygiene
- Betriebshygiene (Räume und Geräte)
- Personalhygiene

Lebensmittelhygiene

Während Lebensmittel zubereitet, verarbeitet, gelagert, verteilt oder behandelt werden, besteht die Gefahr der Beeinträchtigung durch:

- Mikroorganismen
- Verunreinigungen durch benutzte Arbeitsmittel oder Leitungen
- Witterungseinflüsse
- Temperaturschwankungen
- Rauch
- tierische Schädlinge
- Unsauberkeit des Personals
- Abfälle
- ungeeignete Behandlungs- und Zubereitungsverfahren
- falsche Dosierung der Reinigungs- und Desinfektionsmittel

Tipps für den richtigen Umgang mit Lebensmitteln:

- Lebensmittel immer gekühlt aufbewahren
- gegarte Speisen nicht mit der Hand berühren
- Speisen ausreichend erhitzen
- rohe Lebensmittel von gegarten trennen
- immer auf das Haltbarkeitsdatum achten

Betriebshygiene

Die Voraussetzung für hochwertige Speisen und Getränke sind saubere Räume, Arbeitsflächen und Arbeitsgeräte.

Tipps für die Sauberkeit in der Gastronomie:

- Ordnung halten in der Wirtschaft
- Fußböden und Arbeitsflächen bei Bedarf reinigen, aber mindestens 1mal täglich und gegebenenfalls desinfizieren
- Getränkeschankanlage nach Bedarf reinigen, mindestens jedoch in 14-tägigen Abständen
- Lebensmittel vor Insektenbefall durch entsprechende Gitterfenster schützen
- Persönliche Gegenstände nicht in der Küche aufbewahren
- Toiletten für das Personal und die Gäste stets sauber halten
- Reinigungs- und Desinfektionsmittel außerhalb der Küche lagern und entsprechend kennzeichnen
- Niemals in die für Lebensmittel vorgesehene Behälter Reinigungs- und Desinfektionsmittel abfüllen.

Personalhygiene

Die beste Lebensmittel- und Betriebshygiene nützt nichts, wenn es zur Übertragung von Schmutz durch mangelnde Personalhygiene kommt.

Tipps für „saubere“ Mitarbeiter:

- Arbeitskleidung und Geschirrhandtücher mindestens einmal täglich wechseln
- bei der Küchenarbeit Schmuck und Armbanduhr ablegen und eine Kopfbedeckung tragen
- nicht auf die Speisen husten oder niesen; nicht rauchen
- Wunden immer mit wasserdichtem Pflaster abdecken
- Hände stets vor Arbeitsbeginn und nach jedem Toilettenbesuch waschen



„Wir hätten keine Windbeutel zum Nachtrisch bestellen sollen...“

Und zu guter Letzt

Sie haben beim Lesen vielleicht bemerkt:

Eine rundum gesunde Wirtschaft zu führen macht Spaß und ist gar nicht so schwierig, wie manche behaupten.

Es kommt vor allem darauf an, die wichtigsten Grundregeln zu beachten.

Sie werden bei Fragen zum Thema Gesundheit und Sicherheit nicht allein gelassen.

Informationen zu Arbeitsbedingungen, Gesundheitsförderung, Unterweisungen, Hygiene in der Gastronomie etc. erhalten Sie unter folgenden Internetadressen:

AOK Die Gesundheitskasse

www.aok.de

Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gaststätten

www.bgn.de

Deutscher Hotel- und Gaststättenverband

www.dehoga.de

Industrie- und Handelskammer

www.ihk.de

Institut für betriebliche Gesundheitsförderung BGF GmbH

www.bgf-institut.de

Guss Projekt “Existenzgründung – Gesund und sicher starten”

www.guss-net.de

Hier finden Sie auch Beratungsangebote ganz in Ihrer Nähe.

Für die intensive Zusammenarbeit und Unterstützung bedanken wir uns bei folgenden Partnern:

AOK Hessen
Service Gesunde Unternehmen
Gernsheimer Str. 43
64 521 Groß Gerau
www.aok.de
(06152) 934 700

Berufsgenossenschaft
Nahrungsmittel und Gaststätten
Dynamostr. 7-11
68165 Mannheim
www.bgn.de
(0621) 44 56 0

Der Erfolgswirt
Unternehmensberatung
Rainer Plappert
Waldstr. 8
63128 Dietzenbach
(06074) 85 36 0

Hotel-und Gaststättenverband Hessen
Auguste-Viktoria Str. 6
65185 Wiesbaden
www.hoga-hessen.de
(0611) 99201 0

IHK Kassel
Starthilfe und Unternehmensförderung
Kurfürstenstr. 9
34117 Kassel
www.ihk-kassel.de
(0561) 7891 0

Institut für betriebliche Gesundheitsförderung
BGF GmbH
Neumarkt 35-37
50667 Köln
www.bgf-institut.de
(0221) 271 80-0

Regierungspräsidium Darmstadt
Abt. Arbeitsschutz und Sicherheitstechnik
Simone-Veil-Str. 5
65197 Wiesbaden
arbeitsschutz@afas-wi.hessen.de
(0611) 41 19 0

transmission Unternehmensberatung GmbH
Unternehmensberatung
Frank Binnewies
transmission.ffm@t-online.de
(069) 65 20 73

Auch hier erhalten Sie Informationen und Antworten auf Ihre Fragen.

Zum Weiterlesen

Bildschirm@rbeit gesund und sicher gestalten

Die Initiative für Existenzgründungen und Unternehmensnachfolge informiert; kostenlos

ifex Institut für Existenzgründung und Unternehmensnachfolge
am Landesgewerbeamt Baden-Württemberg
Willi-Bleicher-Straße 19
70174 Stuttgart

Tel.: 0711/ 123-2786
Fax: 0711/ 123-2556
E-mail: ifex@lgabw.de
Internet: www.newcome.de

Existenzgründerberatung

Wolf-Eckhard Kautz
2. Auflage 1996
RKW-Bestell-Nr. 1280; 33,- €
ISBN 3-89644-027-6

Das RKW-Unternehmer-Jahrbuch 2003

RKW-Bestell-Nr. 1451; 66,- €
ISBN 3-89644-198-1



Bundesministerium
für Wirtschaft
und Arbeit

Das Projekt wird im Rahmen des Modellprogramms zur Bekämpfung arbeitsbedingter Erkrankung gefördert.

An der Erstellung der Broschüre haben folgende Partner mitgewirkt:



Bundesanstalt für
Arbeitsschutz und
Arbeitsmedizin

