

## Gefährdungsbeurteilung für Kleinbetriebe des Gastgewerbes So gehe ich vor

Die Gefährdungsbeurteilung, die im Arbeitsschutzgesetz gesetzlich verpflichtend geregelt ist, erfordert zeitliche Ressourcen, erbringt allerdings auch einen nicht zu unterschätzenden Nutzen: Unfälle können vermieden, Abläufe effizienter gestaltet und Gefährdungen besser erkannt werden.

Aber wie sollen Betriebe des Gastgewerbes das Thema „Gefährdungsbeurteilung“ anpacken. Wir zeigen Ihnen 5 Schritte hin zur Gefährdungsbeurteilung:

1. Laden Sie sich über das [Portal Prävention der BGN](http://praevention.portal.bgn.de/9793/27506?wc_lkm=6608) ([http://praevention.portal.bgn.de/9793/27506?wc\\_lkm=6608](http://praevention.portal.bgn.de/9793/27506?wc_lkm=6608)) die folgenden Hilfen herunter:
  - **ASI Arbeits-Sicherheit-Informationen 10.12 – Arbeitsbedingungen im Gastgewerbe verbessern**
  - [Beurteilungshilfe "Psychische Gefährdungen im Gastgewerbe"](http://praevention.portal.bgn.de/11080/47220) (<http://praevention.portal.bgn.de/11080/47220>)
  - [Beurteilungshilfe "Körperliche Belastungen im Gastgewerbe"](http://praevention.portal.bgn.de/11809/55132) (<http://praevention.portal.bgn.de/11809/55132>)

Mit diesen Hilfen können Sie anhand vorgegebener Fragestellungen Gefährdungen, sowie Handlungsbedarfe erkennen und Maßnahmen festlegen.

2. In Kleinbetrieben sollte die Erarbeitung der Gefährdungsbeurteilung vom Inhaber oder der Inhaberin durchgeführt werden (er oder sie sollte dabei ruhig die Küchenleitung oder eine Servicekraft einbinden). Bei etwas größeren Betrieben sollten die einzelnen Bereichsteams aktiv an der Gefährdungsbeurteilung mitarbeiten. Unabhängig davon ob die Unternehmen klein oder groß sind: die Checks zur Erstellung der Gefährdungsbeurteilung umfassen immer die Bereiche Betriebsorganisation, Arbeitsübergreifende Anforderungen, Küche, Gastraum und Hotelbereich und listen die möglichen Gefährdungen auf:

Gefördert durch:

Im Rahmen der Initiative:

Fachlich begleitet durch:

Gefördert durch:

- a. In kleineren Betrieben sollte der Inhaber oder die Inhaberin mit Unterstützung von Küchenleitung oder Servicekraft alle Bereiche einzeln durchgehen.
  - b. In größeren Betrieben sollte der Inhaber oder die Inhaberin die Bereiche Betriebsorganisation und Arbeitsübergreifende Anforderungen übernehmen; das Küchenteam nimmt den Bereich Küche, das Serviceteam den Bereich Gastraum, die Rezeption gemeinsam mit Hausmeister und Hauswirtschafterin den Bereich Hotel.
3. Dann kann es losgehen: anhand der vorliegenden Checks können die einzelnen Teams oder der Inhaber oder die Inhaberin die Bereiche bzw. ihren Bereich im Hinblick auf potentielle Gefährdungen einschätzen (ja oder nein) und Maßnahmen überlegen. Hier zwei Beispiele:

- Aus dem Bereich *Arbeitsablauf und -organisation*:

Maßnahmen	Umgesetzt		Wenn nicht umgesetzt, dann besteht Handlungsbedarf
	ja	nein	
Es sind Reinigungspläne erstellt, in denen Reinigungspersonal, Reinigungsumfang, Reinigungsintervalle, Reinigungsgeräte und Reinigungsmittel festgelegt sind (z. B. für Küche, Spülküche etc.).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann? (Datum)

- Aus dem Bereich *Allgemeine Aspekte*

Für das Heben und Tragen schwerer Lasten (z. B. Töpfe, Tablett, Getränkekisten, Fässer) sind Transportmittel und Tragehilfen vorhanden (z. B. Servierwagen, Stechkarren, Transportwagen, Fassrutsche) und werden auch benutzt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann? (Datum)
--	--------------------------	--------------------------	---

4. Wenn alle Bereiche gecheckt sind, sollten die Teamleitungen aus den einzelnen Bereichen gemeinsam ihre Ergebnisse besprechen, eventuell korrigieren, verabschieden und überlegen, welche Maßnahmen umgesetzt werden und mit welcher Priorität. Letzteres gilt auch für die kleine-

Gefördert durch:

Im Rahmen der Initiative:

Fachlich begleitet durch:

Gefördert durch:

ren Unternehmen. Welche Maßnahmen sind dringlich im Hinblick auf die Vermeidung von Unfällen oder im Hinblick auf die Verbesserung der Arbeitsprozesse. Es ist wichtig, dass alles dokumentiert ist und die Unterlagen gut geordnet und verfügbar sind.

5. Ein Jahr später sollten sich die gleichen Gruppen wieder treffen, um die vorhandene Gefährdungsbeurteilung zu überprüfen (gibt es neue Gefährdungen, Vorschriften; was haben wir umgesetzt und was noch nicht etc.) und gegebenenfalls wieder Maßnahmen einleiten.

Es besteht auch die Möglichkeit einen externen Dienstleister, der Expertise speziell für das Gastgewerbe in Sicherheitsfragen und zum Arbeitsschutz aufweist, hinzuziehen. Über die Website der [baua](https://www.baua.de/DE/Themen/Arbeitsgestaltung-im-Betrieb/Gefaehrdungsbeurteilung/Service/Anlaufstellen-externe-Beratung/Anlaufstellen-externe-Beratung_node.html) (Bundesanstalt für Arbeitsschutz und Arbeitsmedizin) sind Anlaufstellen nach Kategorien gelistet: ([https://www.baua.de/DE/Themen/Arbeitsgestaltung-im-Betrieb/Gefaehrdungsbeurteilung/Service/Anlaufstellen-externe-Beratung/Anlaufstellen-externe-Beratung\\_node.html](https://www.baua.de/DE/Themen/Arbeitsgestaltung-im-Betrieb/Gefaehrdungsbeurteilung/Service/Anlaufstellen-externe-Beratung/Anlaufstellen-externe-Beratung_node.html)).

Solche Dienstleister unterstützen Sie nicht nur bei der Gefährdungsbeurteilung, sondern auch bei der Erstellung von Unterweisungsunterlagen für Ihre Mitarbeiter/-innen, der Durchführung von Sicherheitsseminaren oder bei der Festlegung von Prüffristen für Arbeitsmittel.

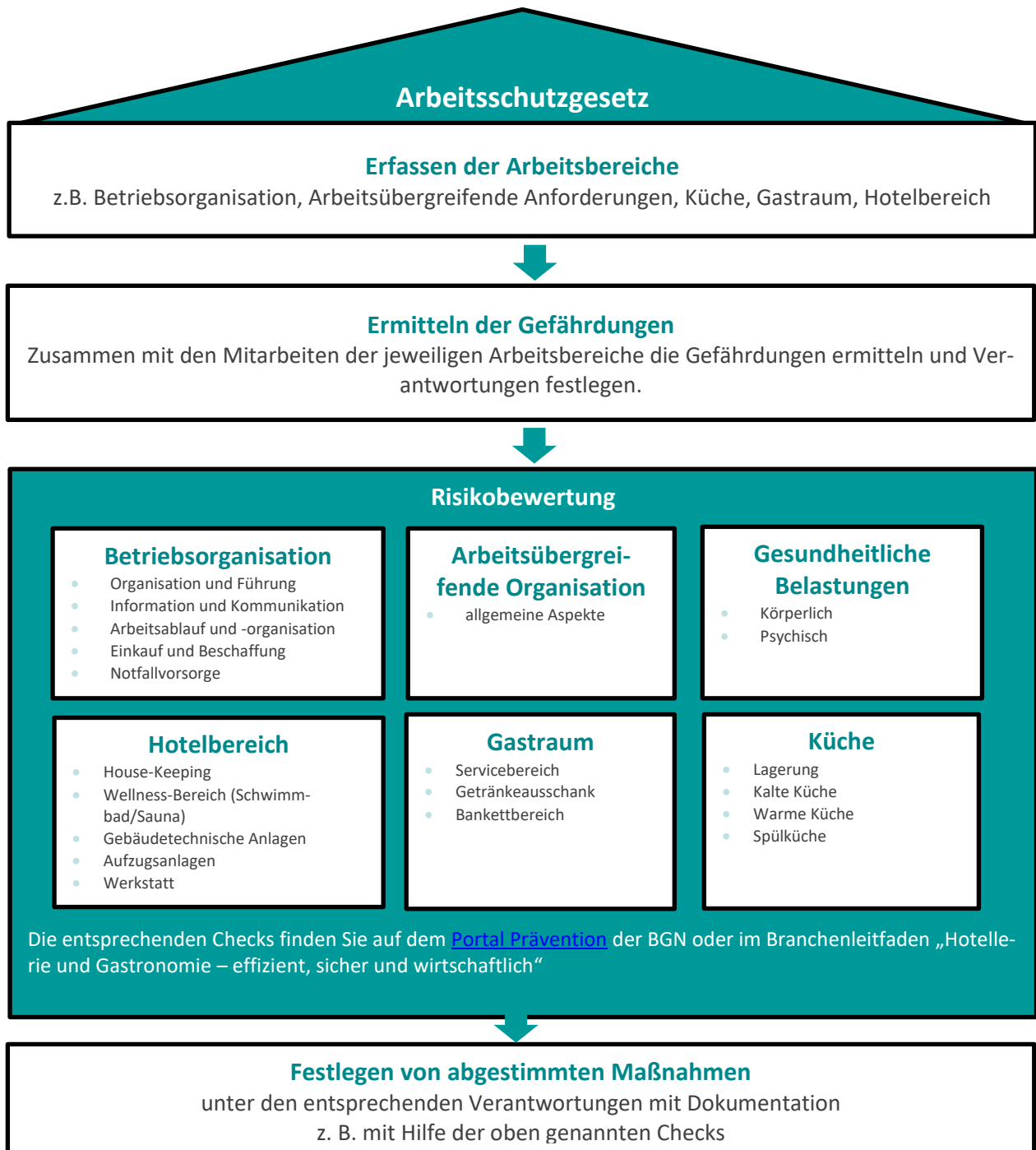
Gefördert durch:

Im Rahmen der Initiative:

Fachlich begleitet durch:

Gefördert durch:

## Gefährdungsbeurteilung für das Gastgewerbe<sup>1</sup>



<sup>1</sup> Graphik angelehnt an: <https://www.baua.de/SharedDocs/Handlungshilfen/DE/Gefahrungsbeurteilung/BGN-Kirchner/ASI-10-0-Handlungsanleitung-betriebliche-Gefahrungsbeurteilung.html>

Gefördert durch:

Im Rahmen der Initiative:

Fachlich begleitet durch:

Gefördert durch: