



CHECKLISTE
ARBEITSSCHUTZ – GASTRONOMIE

Diese Maßnahmen erfordern Investitionen, sparen aber langfristig Kosten!



Ziel:

Die Arbeitssicherheit der Mitarbeitenden zu verbessern.

Wer kann das machen?

Jeder! Die Maßnahmen sind einfach umzusetzen und erfordern kein Vorwissen.

SERVICE & GASTRAUM

- Leichtes Geschirr und ergonomische Tabletts verwenden
 - Stolperstellen und rutschige Böden vermeiden
 - Wegeführung klar und kreuzungsfrei gestalten
 - Rutschhemmendes Schuhwerk bereitstellen
-

2. AUSSCHANK

- Halbautomatische Schankanlagen nutzen
 - Sackkarren für Kisten und Fässer bereitstellen
 - Oberste Regale nur für leichte Gegenstände nutzen
 - Spülmaschinen und Arbeitsgeräte ergonomisch platzieren
-

3. KÜCHE

- Rollbare Tische und Hebehilfen einsetzen
 - Höhenverstellbare Arbeitstische oder Podeste nutzen
 - Belüftung und Lichtverhältnisse optimieren
 - Schwere Geräte sicher & sichtbar lagern
-

4. SPÜLKÜCHE

- Racks auf ergonomischer Höhe abstellen
- Keine Lagerung unter Tischen (Fußfreiheit!)
- Spülmaschinen erhöht einbauen
- Ergonomische Lagerung & geeignete Handschuhe verwenden

5. TRANSPORT & LOGISTIK

- Leichte Transportbehälter & kurze Wege nutzen
 - Höhenverstellbare Transportwagen verwenden
 - Stolpergefahren vermeiden (z. B. Schwellenhilfen einsetzen)
 - Wegeführung optimieren – keine Kreuzung mit Gästen
-

6. SPEISENAUSGABE

- Arbeitshöhe von ca. 90 cm einhalten
- Durchreiche zur Minimierung von Überkopfheben einplanen
- Hitzeschutzhandschuhe & verschließbare Transportbehälter nutzen
- Genügend Bewegungsfläche sicherstellen