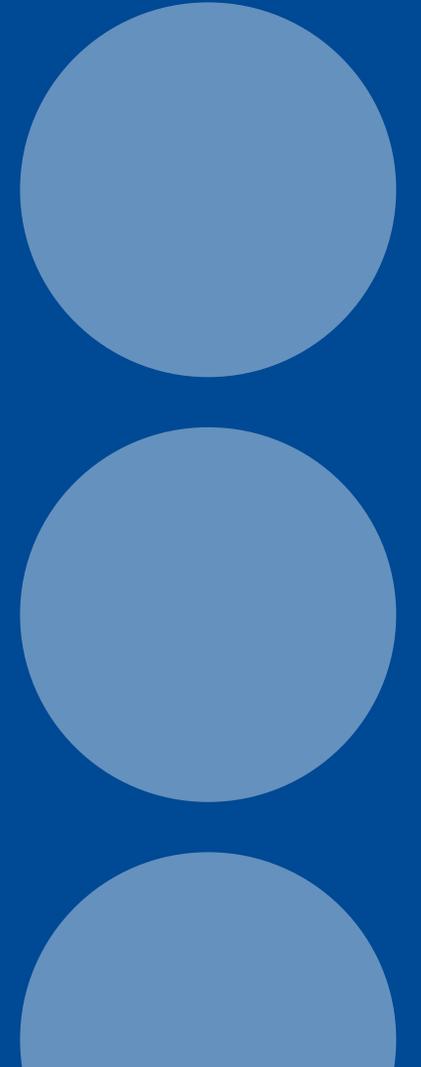


# Arbeitsschutzorganisation im Gastgewerbe

Schwerpunkt  
Gefährdungsbeurteilung

Rolf Schwebel  
Branchenkoordinator Gastgewerbe  
Mai 2024



# Ziel, Ihr Nutzen

- Sicheres, gesundes und effizientes Arbeiten
- Verringerung von Störfällen, Belastungen, Unfällen, Fehlzeiten
- Gesunde und motivierte Mitarbeiter, wirtschaftliche Vorteile
- Praktikable, kostengünstige Lösungen
- Einhalten vorgeschriebener Arbeitsschutzmaßnahmen  
→ „Rechtssicher“ („Compliance“)



# Ihre Pflichten als Arbeitgeber oder Führungskraft

Aktuell: Bundesweit  
Betriebsbesichtigungen  
mit Systembewertung (GDA)

1. **Gefährdungsbeurteilung**
2. **Betriebsärztliche und sicherheitstechnische Betreuung**
3. Verantwortung und Aufgabenübertragung
4. Kontrolle der Arbeitsschutzaufgaben und -pflichten
5. Erforderliche Qualifizierungsmaßnahmen
6. Erste Hilfe und Notfallmaßnahmen, z. B. Brandschutz, -helfer
7. Betriebliche Interessenvertretung
8. Sicherheitsbeauftragter
9. Arbeitsschutzausschuss
10. Betriebsanweisungen und Unterweisung der Beschäftigten
11. Psychische Belastungen einschließlich Arbeitszeitgestaltung
12. Mutterschutz, Jugendarbeitsschutz
13. Befristet Beschäftigte, z. B. Aushilfen
14. Arbeitsmedizinische Vorsorge
15. Kontrollen und Prüfungen an Arbeitsmitteln
16. Rechtsvorschriften im Arbeitsschutz
17. Planung und Beschaffung
18. Fremdfirmen und Lieferanten
19. Behördliche Auflagen
20. Unfälle, Unfall- und Belastungsschwerpunkte



*Weitere Angebote, regionaler BGN-Ansprechpartner*

# Checkliste Arbeitsschutzorganisation mit Handlungshilfen

Gefährdungsbeurteilung	-
Die Gefährdungsbeurteilung ist durchgeführt und dokumentiert. Für alle Arbeitsbereiche und Tätigkeiten sind die Gefährdungen ermittelt und beurteilt, konkrete Maßnahmen festgelegt, umgesetzt und deren Wirksamkeit überprüft. <ul style="list-style-type: none"> <li>Arbeitsbedingungen im Gastgewerbe verbessern (ASI 10.12)</li> <li>BH05_Beurteilungshilfe - Körperliche Belastungen im Gastgewerbe</li> </ul>	
<a href="#">weiterlesen &gt;</a>	
Verantwortung und Aufgabenübertragung	+
Kontrolle der Arbeitsschutzaufgaben und -pflichten	+
Erforderliche Qualifizierungsmaßnahmen	+
Betriebsärztliche und sicherheitstechnische Betreuung	+
Erste Hilfe und Notfallmaßnahmen	+
Betriebliche Interessenvertretung	+
Sicherheitsbeauftragte und Arbeitsschutzausschuss	+
Unterweisung der Beschäftigten/Betriebsanweisungen	+
Psychische Belastungen und Arbeitszeitgestaltung	+
Mutterschutz und Jugendarbeitsschutz	+
Arbeitsmedizinische Vorsorge	+
Kontrollen und Prüfungen von Arbeitsmitteln	+
Rechtsvorschriften im Arbeitsschutz	+
Planung und Beschaffung	+
Fremdfirmen und Lieferanten	+
Behördliche Auflagen	+

## www.bgn-branchenwissen.de

Übersicht mit Links zu unseren branchenspezifischen Angeboten

Arbeitsschutz effizient und rechtssicher organisieren

Daran müssen Sie denken

Wofür tragen Sie als Arbeitgeber, Führungskraft oder Existenzgründer im Unternehmen die Verantwortung? Woran müssen Sie denken, damit Sie Ihre Betriebsabläufe sicher und erfolgreich organisieren und gleichzeitig Ihre Beschäftigten motivieren? Unsere Checkliste mit Hintergrundinfos hilft dabei, den Überblick zu behalten.

[Checkliste zum Bearbeiten und Ausdrucken >](#)



### Checkliste Arbeitsschutzorganisation

Arbeitsschutz effizient und rechtssicher organisieren

**Daran müssen Sie denken**

Wofür tragen Sie als Arbeitgeber, Führungskraft oder Existenzgründer im Unternehmen die Verantwortung? Woran müssen Sie denken, damit Sie Ihre Betriebsabläufe sicher und erfolgreich organisieren und gleichzeitig Ihre Beschäftigten motivieren? Unsere Checkliste mit Hintergrundinfos hilft dabei, den Überblick zu behalten.

Name  Vorname  Datum

Maßnahmen	Umgesetzt		Handlungsbedarf
	Ja	Nein	
<b>Gefährdungsbeurteilung</b> Die Gefährdungsbeurteilung ist durchgeführt und dokumentiert. Für alle Arbeitsbereiche und Tätigkeiten sind die Gefährdungen ermittelt und beurteilt, konkrete Maßnahmen festgelegt, umgesetzt und deren Wirksamkeit überprüft.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>Verantwortung und Aufgabenübertragung</b> Alle Führungskräfte sind über ihre Pflichten im Arbeitsschutz informiert. Die Aufgaben- und Verantwortungsbereiche sowie die erforderlichen Befugnisse sind klar festgelegt, bekannt und schriftlich übertragen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>Kontrolle der Arbeitsschutzaufgaben und -pflichten</b> Arbeitgeber und Führungskräfte überzeugen sich regelmäßig davon, dass der Arbeitsschutz in ihrem Verantwortungsbereich eingehalten wird. Im Bedarfsfall	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

# Gefährdungsbeurteilung - Ziel, Nutzen

## Die Gefährdungsbeurteilung ist

- eine systematische Analyse und Bewertung von relevanten Gefährdungen, Belastungen und Risiken
- der Umsetzung geeigneter Maßnahmen und
- deren Überprüfung in der Praxis (→ Wirksamkeitskontrolle)

### Rechtliche Verpflichtung Arbeitgeber

gemäß z. B. ArbSchG, ArbStättV, ASR, BetrSichV, GefStoffV, DGUV Vorschrift 1 mit Dokumentation



### Ihr Vorteil:

Verbesserung von Sicherheit und Gesundheit der Beschäftigten durch frühzeitige Erkennung von Gefährdungen und präventivem Handeln

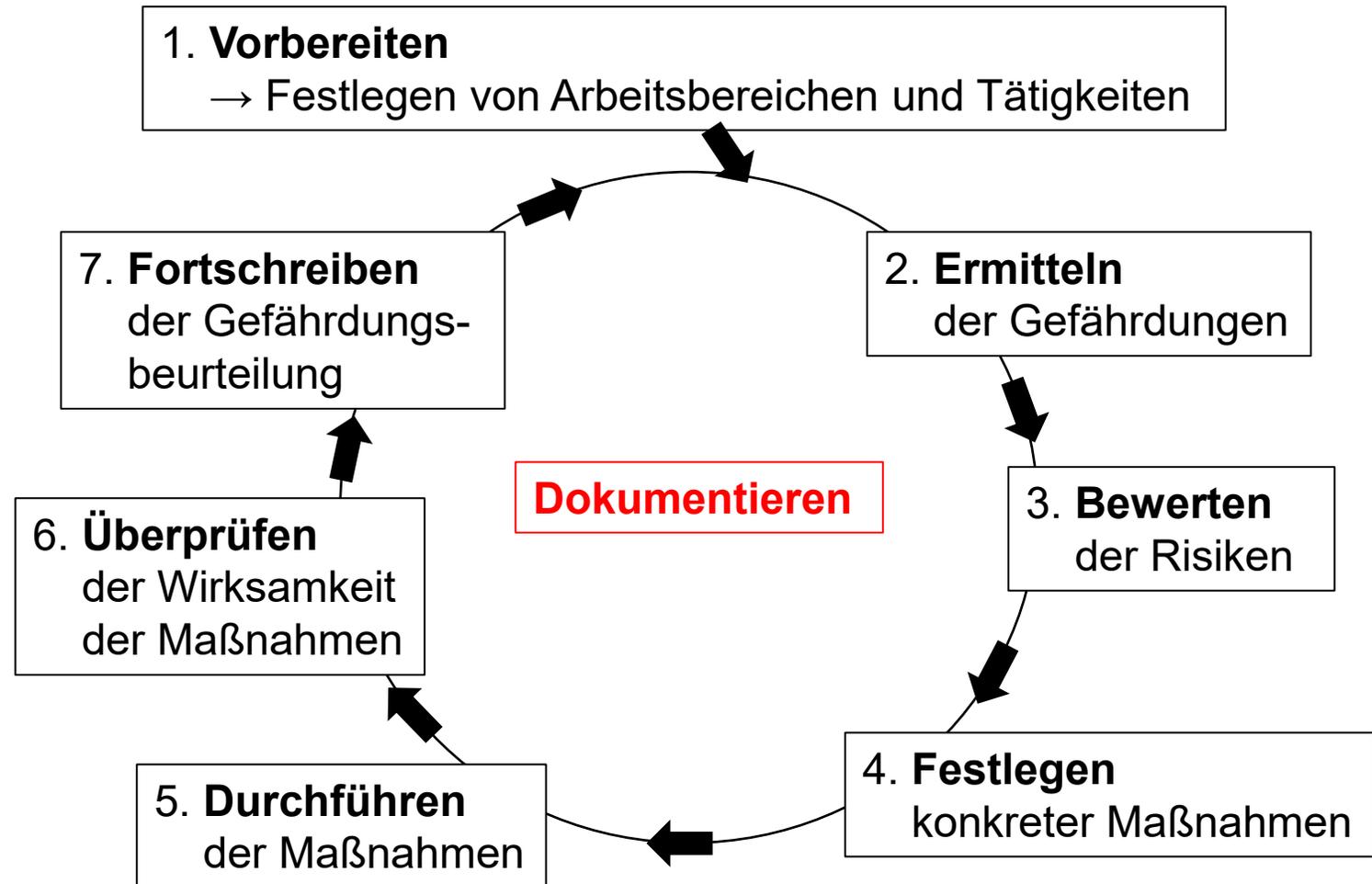
## Gefährdungsbeurteilung

- Ausgangslage: in den Regelwerken zumeist nur noch Vorgaben allgemeiner Schutzziele und grundlegender Anforderungen
- Freiräume für individuelle betriebliche Lösungen
- Hohes Maß an Eigenverantwortung
- Risikoeinschätzung: Immer Berücksichtigung
  - a) Wahrscheinlichkeit des Eintritts und b) Ausmaß des möglichen Schadens
- Festlegung der Maßnahmen (TOP-Prinzip) im Rahmen der Gefährdungsbeurteilung mit Dokumentation, z. B.
  - arbeitsplatzbezogen (Küchenarbeitsplätze, Service etc.)
  - tätigkeitsbezogen (Haustechniker etc.)
  - Arbeitsschutzorganisation

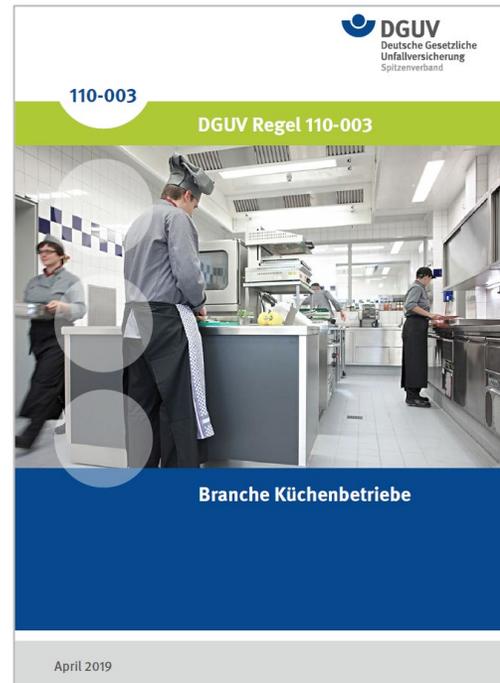
- Aber: Maßnahme/Lösung**
- Geeignet?
  - Rechtssicher?
  - Kostengünstig?
  - Alternativen?
  - Restrisiko akzeptabel?

# Gefährdungsbeurteilung - Vorgehensweise

→ 7 Prozessschritte



# DGUV Regel 110-003 „Branche Küchenbetriebe“

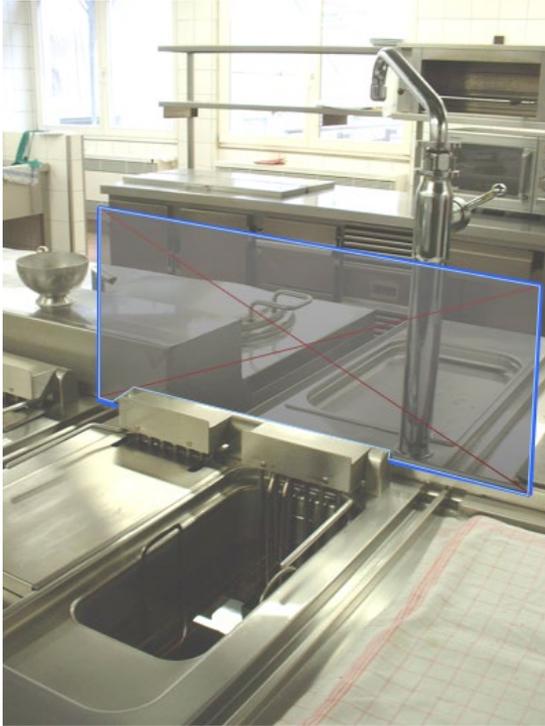


Berücksichtigung der  
**Unfall- und  
Belastungsschwerpunkte**

## Inhaltsverzeichnis

	Seite
1	Wozu diese Regel?..... 5
2	Grundlagen für den Arbeitsschutz..... 6
2.1	Was für alle gilt!..... 6
2.2	Was für die Branche gilt..... 12
3	<b>Arbeitsplätze und Tätigkeiten: Gefährdungen und Maßnahmen..... 18</b>
3.1	Anlieferung und Lagerung..... 18
3.2	Vorbereitung..... 21
3.3	Zubereitung (Kochen und Garen)..... 25
3.3.1	Fritteusen, Heißluftdämpfer, Mikrowellengeräte..... 25
3.3.2	Sonstige Geräte in der Speisenzubereitung..... 28
3.3.3	Lüftung..... 31
3.4	Speisenausgabe und Auslieferung..... 33
3.5	Spülküche..... 36
3.6	Entsorgung und Abfallbehandlung..... 39
3.7	Räume, Geräte und Abluftanlagen reinigen..... 41
3.8	Instandhaltung und Prüfung..... 44
4	Empfohlene Prüffristen für wiederkehrende Prüfungen..... 47
	Stichwortverzeichnis..... 49

## Beispiel: Gefährdung „Wasser - heißes Fett/Öl“



### Maßnahmen (immer TOP-Prinzip):

- **Ausreichender Abstand zwischen Geräten mit Flüssigkeiten** (z. B. Warmwasserbäder, Kochkessel, Wasserzapfstelle) **und Fritteusen, Woks**

Abstand zwischen Gerät mit Flüssigkeit und Fritteuse, bzw. Breite der dazwischen angeordneten Geräte [mm]	0	400	600	800
Mindesthöhe der Abtrennung [mm]	350	250	100	0

- **Ausreichend dimensionierte Abtrennung aus nicht brennbarem Material** (z. B. Edelstahl)

#### TOP-Prinzip:

1. Technische Maßnahme vor
2. Organisatorischer Maßnahme vor
3. Personenbezogener Maßnahme

## Beispiel: Gefährdung „Umgang mit Messern“



### Höhenverstellbares Schneidbrett

- Entlasten des Rückens
- Vermeiden von Schnittverletzungen



Sichere Messeraufbewahrung und hygienisch gestalteter Messerblock



# Beispiel: Gefährdungen / Maßnahmen „Getränkeschankanlage“

Wechsel mit Anschluss von Druckgasflaschen sowie Getränke- und Grundstoffbehältern



Beispielhafte Maßnahmen

**Erstickungsgefahr durch unkontrolliert austretendes Schankgas in gefährlicher Konzentration**

- Vorhandensein eines ausreichenden Raumvolumens der Aufstellungsräume
- Gewährleistung einer ausreichenden natürlichen Be- und Entlüftung der Aufstellungsräume
- Einbau einer wirksamen technischen Lüftung durch Fachfirma
- Installation einer geeigneten CO<sub>2</sub>-Gaswarnanlage nach DIN 6653-2 durch Fachfirma
- Offenlassen der Zugänge zu gefährdeten Bereichen bei Tätigkeiten in diesen Bereichen (z. B. Offenlassen der Kühlraumtür)
- Kontrolle der Dichtheit der Anschlussverbindungen mittels z. B. mittels Lecksuchspray
- Anbringung „Anweisung für Anschluss und Wechsel der Druckgasflaschen in Getränkeschankanlagen“ in der Nähe der Druckgasflasche
- Vollständiges Schließen des Flaschenventils der Druckgasflasche und/oder des entsprechenden Absperrhahns vor jedem Wechsel
- Nur ausreichend qualifizierte Beschäftigte mit diesen Tätigkeiten beauftragen
- Beschäftigte vor Aufnahme der Tätigkeit und mind. einmal jährlich unterweisen (z. B. Wechsel Druckgasflasche u. Getränkebehälter, Verhalten bei Gasalarm)
- Veranlassen, Durchführen sicherheitstechnischer Prüfungen durch eine zur Prüfung befähigte Person mit Dokumentation, z. B. alle 2 Jahre



# Gefährdungsbeurteilung - Praktische Hilfen



ASI 10.12

Berufsgenossenschaft  
Nahrungsmittel  
und Gastgewerbe

**Handlungsanleitung  
Betriebliche Gefährdungsbeurteilung**  
Arbeitssicherheitsinformation (ASI) 10.0

Berufsgenossenschaft  
Nahrungsmittel  
und Gastgewerbe

**Beurteilung psychischer Belastungen im  
Rahmen der Gefährdungsbeurteilung**  
Arbeitssicherheitsinformation (ASI) 10.01



Berufsgenossenschaft  
Nahrungsmittel  
und Gastgewerbe

## Themenübersicht

<b>Einleitung</b>	<b>3</b>
<b>A Betriebsorganisation</b>	<b>4</b>
A 1 Organisation und Führung	4
A 2 Information und Kommunikation	6
A 3 Arbeitsablauf und -organisation	8
A 4 Einkauf und Beschaffung	10
A 5 Notfallvorsorge	12
<b>B Arbeitsbereichsübergreifende Anforderungen</b>	<b>16</b>
B 1 Allgemeine Aspekte	16
<b>C Küche</b>	<b>20</b>
C 1 Lagerung	20
C 2 Kalte Küche	22
C 3 Warme Küche	24
C 4 Spülküche	28
<b>D Gastraum</b>	<b>30</b>
D 1 Servicebereich	30
D 2 Getränkeauschank	32
D 3 Bankett-Bereich	36
<b>E Hotelbereich</b>	<b>38</b>
E 1 House-Keeping	38
E 2 Wellness-Bereich (Schwimmbad/Sauna)	40
E 3 Gebäudetechnische Anlagen	42
E 4 Aufzugsanlagen	46
E 5 Werkstatt	48
<b>Prüfristen für wiederkehrende Prüfungen (Auswahl)</b>	<b>52</b>

Berufsgenossenschaft  
Nahrungsmittel  
und Gastgewerbe

**Beurteilungshilfe  
Psychische Gefährdungen im Betrieb  
Gastgewerbe**



Berufsgenossenschaft  
Nahrungsmittel  
und Gastgewerbe

**Beurteilungshilfe  
Körperliche Belastungen im Betrieb  
Gastgewerbe**



## Arbeitsbedingungen im Gastgewerbe verbessern

Arbeitssicherheitsinformation (ASI) 10.12

### Maßnahmenblatt zur Gefährdungsbeurteilung

Arbeitsbereich: Getränkeschankanlage

Datum:

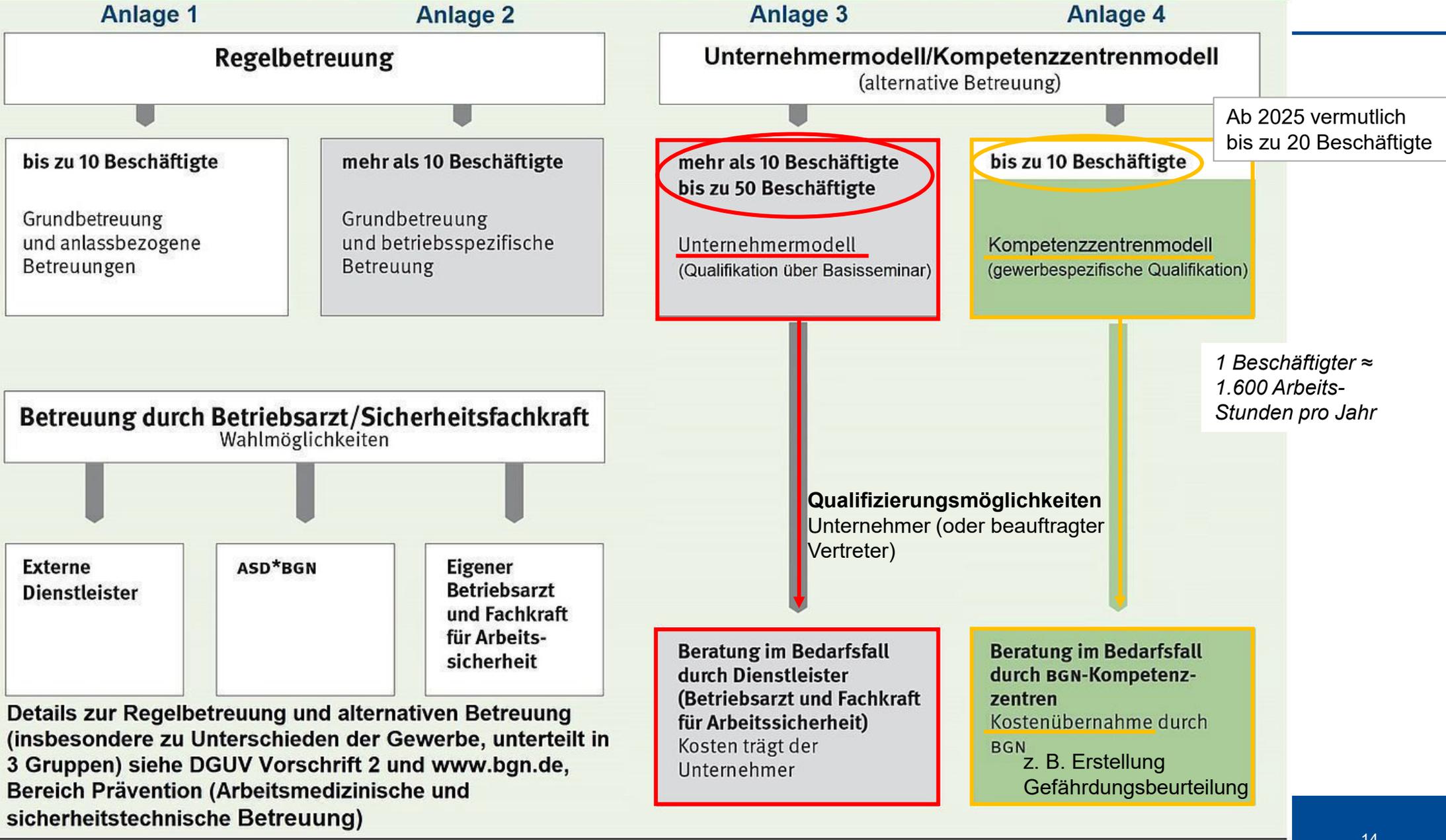
Festgestellte Gefährdung oder Belastung	Maßnahmen technisch - organisatorisch - personenbezogen	Verantwortlich mit Termin	Wirksamkeitskontrolle
1. Transport und Aufstellung von Druckgasflaschen sowie Getränke- und Grundstoffbehältern - ...			
2. Anschluss und Wechsel von Druckgasflaschen sowie Getränke- und Grundstoffbehälter			

## Gefährdungsbeurteilung - Unterstützung

**Persönlich** (vor Ort) durch z. B.

- Dienstleister Ihres zuständigen Kompetenzzentrums (für qualifizierte Betriebe bis max. 10 Vollbeschäftigte)  
→ Kostenlose Erstellung der Gefährdungsbeurteilung
- Ihre Sicherheitsfachkraft und Ihren Betriebsarzt des ASD\*BGN oder Ihre externen Dienstleister
- Zuständige Aufsichtsperson

Ihre Betreuungsmöglichkeiten →



# Kompetenzzentrenmodell: bis zu 10 Beschäftigte

## Qualifizierungsmöglichkeiten

1. Fernqualifizierung (jederzeit möglich s. Fernlehrgang, kostenlos, Kontrollfragebogen, Zertifikat)
2. Eintägiges regionales Präsenzseminar (kostenlos, Zertifikat)
3. Online-Seminar (kostenlos, Zertifikat)

**Infos**

☎ 06 21/44 56-33 33

Ihre Fragen beantwortet Ihnen gerne das Team des BGN-Kompetenzzentrenmodells

✉ fernlehrgang@bgn.de

**Check-up**  
Betriebsärztlicher und sicherheitstechnischer Fernlehrgang für Unternehmerinnen und Unternehmer

**Fernlehrgang**

**Fragebogen**

**zertifikat**

Herr Max Müller

hat am betriebsärztlichen und sicherheitstechnischen Fernlehrgang für Unternehmer und Unternehmerinnen der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN) teilgenommen.

Die Teilnahme qualifiziert sie/ihn als Unternehmer/Unternehmer eines Kleinbetriebes nach DGUV Vorschrift 2

Mannheim, 24.01.2019

Leiterin des Geschäftsbereichs Prävention  
J. Thewissen

BGN  
Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe

## Kompetenzzentrenmodell: bis zu 10 Beschäftigte

### Kostenlose Beratung im Bedarfsfall, z. B.

- Persönliche Beratung im Betrieb
- Unterstützung bei der Erstellung der Gefährdungsbeurteilung

Kompetenzzentren-  
modell

 0621 4456 - 3333

 [branchenbetreuung@bgn.de](mailto:branchenbetreuung@bgn.de)

#### Kompetenzzentrum suchen

Vollständige Postleitzahl

PLZ *(Betriebsstätte)*

Suchen

Kompetenzzentren - Ansprechpartner für Kleinbetriebe

# Betreuung mehr als 10 bis zu 50 Beschäftigte



## 1. Unternehmermodell - Qualifizierung

- **Startqualifizierung** (freiwillige Maßnahme → Durcharbeiten BGN-Studienbrief)
- **Basisseminar** (Dauer 3 Tage, 16 Lehreinheiten mit jeweils 45 Minuten)
- **Informationsmaßnahme** (eigenständig, z. B. mittels report, [www.bgn.de](http://www.bgn.de))
- **Fortbildungsmaßnahme** (alle 5 Jahre Fortbildungsmaßnahme:
  1. mit 6 Lehreinheiten → Termine unter [www.bgn.de](http://www.bgn.de), Shortlink 1172
  2. Online-Seminar → Termine unter [www.gastgewerbe.unternehmermodell.bgn-akademie.de](http://www.gastgewerbe.unternehmermodell.bgn-akademie.de) )

kostenlos

oder  
→

# Betreuung mehr als 10 bis zu 50 Beschäftigte

## 2. ASD\*BGN

*oder*

### Der ASD\*BGN - Ihr starker Partner

Die arbeitsmedizinische und sicherheitstechnische Betreuung kompetent und kostengünstig aus einer Hand!

[Jetzt Angebot anfordern >](#)

### Kontakt

 0621 4456-2678

Sie haben Fragen zum ASD\*BGN?  
Rufen Sie uns an.

ASD\*BGN  
Dynamostraße 7-11  
68165 Mannheim

 [asd@bgn.de](mailto:asd@bgn.de)

## 3. Externe Dienstleister → Sicherheitsfachkraft und Betriebsarzt (Nachweis an BGN z. B. mittels Vertrag)

*oder*

## 4. Eigene Sicherheitsfachkraft und eigener Betriebsarzt

## Weitere Angebote

- **Branchenspezifische Aus- und Fortbildung** (Präsenz + Online)  
Seminare für z. B. Unternehmer, Führungskräfte, Beschäftigte, Betriebsärzte, Sicherheitsfachkräfte, Sicherheitsbeauftragte
- **Erste Hilfe** (Kostenübernahme)
- **(Branchenspezifische) Medien** z. B. Akzente, Branchenleitfaden
- **Prämienverfahren, Präventionspreis**
- **Arbeitsplatz-Messungen** z. B. Klima, Lüftung, Lärm, Gefahrstoffe
- **Vor-Ort-Beratung** bei z. B. Planung / Umbauten (Küche, Gasanlage etc.)
- **Zu Unfällen** (2 CO-Tote Pelletslager Hotel, Speisenauslieferung)
- **Getränkeschankanlagen-Reinigung** (Anfang 2024)

### Mein Angebot

Präsenz-, Online-Veranstaltungen zu ausgewählten Themen



# VISION ZERO.

NULL UNFÄLLE – GESUND ARBEITEN.

"Null Unfälle – gesund arbeiten." bedeutet für Ihren Betrieb:



kein Personalausfall durch Arbeitsunfälle oder arbeitsbedingte Erkrankungen



gut funktionierende Prozesse und Abläufe



mehr Wirtschaftlichkeit durch Vermeiden von Störungen, Sachschäden und Stillständen



mehr Mitarbeiterzufriedenheit und -motivation, weniger Fluktuation, Bindung von Fachpersonal



Einsparungen beim BG-Beitrag durch maximalen Beitragsnachlass

## Ihr Nutzen



BGN  
Berufsgenossenschaft  
Nahrungsmittel  
und Gastgewerbe



**VISION ZERO –  
Nichts ist besser.**

Kontakt  
☎ 0621 4456-3453  
Ellen Schwinger-Butz  
✉ [vision-zero@bgn.de](mailto:vision-zero@bgn.de)

# Die Vision und ihre Umsetzung

→ 6 Bausteine, *unsere Angebote*

Gefährdungen im Betrieb kennen, Schutzmaßnahmen festlegen und umsetzen  
*Handlungshilfen zur Gefährdungsbeurteilung ASI 10.12, Seminare*

## Sicher und gesund führen

*Führungsleitlinie DGUV Information 206-036,  
Vordruck Übertragung Unternehmerpflichten*

## Ziele formulieren, Regeln aufstellen und umsetzen

*Leitfaden Unternehmensleitbild, Beratungsangebot „Behavior Based Safety“ (Sicheres Verhalten im Arbeitsalltag zur Gewohnheit)*

## Beschäftigte unterweisen und qualifizieren

*Unterweisungskurzgespräche,  
Formulare zur Dokumentation*

## Gemeinsam aus Fehlern lernen

*Checkliste Unfallursachen,  
Meldeblock für Verbesserungen*

## Gute Präventionskultur als Basis:

### Kommunikation

*Arbeitshilfen, CD „Sicherheitsgespräche“*

### Beteiligung

*Arbeitshilfen, USB-Box mit Erklärfilmen*

### Betriebsklima

*Arbeitshilfen, Broschüre „Betriebsklima“*

# Suche nach regionaler BGN-Aufsichtsperson für Ihren Betrieb

 **BGN** | BRANCHENWISSEN

Wer ist für meinen Betrieb zuständig?

## Aufsichtsperson\* der BGN suchen

Gewerbe:

Postleitzahl:

\*Aufsichtspersonen sind Mitarbeiter der BGN (Prävention), die Mitgliedsbetriebe in allen Fragen der Arbeitssicherheit und des Gesundheitsschutzes beraten und die Einhaltung der Vorschriften überwachen.

# Haben Sie hierzu noch Fragen?

Gerne auch zu anderen Themen des Arbeitsschutzes

Rolf Schwebel  
Hansbergstraße 28  
44141 Dortmund

Mobil: 0152 56773139  
[rolf.schwebel@bgn.de](mailto:rolf.schwebel@bgn.de)



**Vielen Dank  
für Ihre Aufmerksamkeit.**

