

M9-EN.1 Tätigkeiten in Hotel und Restaurant

M9-EN.1.1 Belegschaftsstruktur in Restaurants und Hotels

M9-EN.1.2 Beschreibung der Tätigkeiten des Restaurantpersonals

M9-EN.1.3 Beschreibung der Tätigkeiten des Hotelpersonals

M9-EN.1.4 Zum Begriff von Gefährdungen am Arbeitsplatz

M9-EN.1.4.1 Schlüsseldefinitionen

M9-EN.1.4.2 Hauptelemente von Arbeitsplatzgefährdungen

M9-EN.1.4.3 Klassifizierung der Risikofaktoren

M9-EN.1.4.4 Ziele der Gefährdungsbeurteilung

M9-EN.1.5 Test zur Selbsteinschätzung

Kurze Beschreibung des Kapitals

Ziele dieses Abschnitts:

- Vertrautmachen mit der Belegschaftsstruktur,
- Untersuchung der Risikofaktoren, denen Beschäftigte in Hotels und Restaurants je nach Arbeitsplatz ausgesetzt sind, Tätigkeiten und genutzte Werkzeuge
- Zum Verständnis der Bedeutung von Gefährdung,
- Kurze Auseinandersetzung mit Risikofaktoren, wie können sie klassifiziert werden

In diesem Kapitel wollen wir Beschäftigten, Arbeitgebern und Besitzern von Unternehmen einen Überblick über Gefährdungen am Arbeitsplatz im Gastgewerbe geben, um die Komplexität der Auswirkungen von Gefährdungen auf die menschliche Gesundheit und die Vorteile einer Gefährdungsbeurteilung erkennen zu können.

##G16##.

M9-EN.1.1 Belegschaftsstruktur in Restaurant und Hotel

Der Sektor, mit dem wir uns auseinandersetzen wollen, umfasst zwei große Bereiche im Gaststättengewerbe – Hotels und Restaurants. Es gibt eine Vielzahl von Tätigkeiten in Hotels und Restaurants; die Mehrzahl der Beschäftigten im Kundenservice arbeitet in der Küche, dem Restaurant, dem Hotelbereich.

Um eine Gefährdungsbeurteilung durchführen zu können ist es von daher wichtig, die Betriebsstätte zu bestimmen, in der sich der Arbeitsplatz befindet.



- Küche
- Restaurant
- Hotel

Restaurantbeschäftigte werden normalerweise in zwei Bereichen eingesetzt (je nach Arbeitsplatz):

- Bedienungspersonal
- Küchenpersonal

Bedienungspersonal	Küchenpersonal
KellnerInnen	Chefköche
Barmann/-frau	Köche/Beiköche
Empfang	KüchengehilfInnen

Abhängig von der Zahl der Gäste können ein oder mehrere Küchenchefs in der Küche beschäftigt sein. Falls mehrere Chefköche in der Küche eingesetzt werden, unterscheiden sich ihre Funktionen in der Regel nach Arbeitsbereichen, zum Beispiel Gemüse-,

Fleischgerichte oder Desserts. Das gleiche gilt für KüchengehilfInnen, Reinigungskräfte oder andere Arbeitskräfte, deren Anzahl von unterschiedlichen Bedingungen abhängt.

M9-EN.1.2 Beschreibung der Tätigkeiten des Restaurantpersonals



Abhängig vom Arbeitsplatz und der damit verbundenen Tätigkeit müssen wir verschiedene Arbeitsgeräte unterscheiden, die von Restaurantbeschäftigten genutzt werden (vgl. Tabelle 1)

Table 1: Arbeitsgeräte im Restaurantbereich

Arbeitsplatz	Funktion	Tätigkeiten	Arbeitsgeräte
Restaurant	KellnerIn	<ul style="list-style-type: none"> – Begrüßung von Gästen, Begleitung zum Tisch – Eindecken – Vorbereitung von Gläsern und Besteck – Bedienung, Mahlzeiten und Getränke für die Gäste – Abräumen des benutzen Geschirrs – Abräumen und säubern benutzter Aschenbecher – Reinigen der Tische – Ausstellung/Begleichung der Rechnungen der Gäste 	Registrierkasse
Restaurant	Barmann/-frau	<ul style="list-style-type: none"> – Bedienung der Kunden an der Bar, Zubereitung, 	<ul style="list-style-type: none"> – Kaffeemaschine – verschiedene

		<p>Servieren von Cocktails</p> <ul style="list-style-type: none"> – Zubereitung einfacher Gerichte und Getränke, Erläuterung von Lebensmitteltechnologie und Zubereitung von Getränken für die Gäste – Abräumen der Bar – leere Gläser entfernen und sauber machen – Bestellung und Annahme von Lieferungen, Qualitätskontrolle – Arbeiten mit technischen Geräten, Waagen, Registrierkassen 	<p>technische Geräte– Zapfanlagen für Bier und Säfte, etc.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Registrierkassen
Küche	Küchenchef	<ul style="list-style-type: none"> – Zubereitung aller Art von warmen und kalten Gerichten – Erarbeitung des Speiseplans; – Präzises Abwiegen, Zubereitung von Portionen, Abstimmung von unterschiedlichen Produkten entsprechend der Rezepturen 	<ul style="list-style-type: none"> – Töpfe – Pfannen – Elektrogeräte, Elektro- und Gasherde – Grill – Öfen – Schneidewerkzeuge – Lebensmittel
Küche	Küchen- gehilfInnen	Gemüse zuschneiden, Salate vorbereiten, Teller dekorieren, Geschirr, Pfannen, Töpfe waschen, die Küche säubern	Messer, Reiben, Elektrogeräte wie Fleischwolf und Mixer, Reinigungsmittel

M9-EN.1.3 – Beschreibung der Tätigkeiten des Hotelpersonals



Abhängig vom Arbeitsplatz und der damit verbundenen Tätigkeit müssen wir verschiedene Arbeitsgeräte unterscheiden, die von Restaurantbeschäftigten genutzt werden (vgl. Tabelle 2)

Table 2: Work tools used by hotel personnel

Arbeitsplatz	Funktion	Tätigkeiten	Arbeitsgeräte
Hotel	Empfang	<ul style="list-style-type: none"> – Begrüßung und – Anweisungen an den Gepäckträger – Zimmerbestellung und Buchführung 	Büroausstattung
Hotel	Zimmerpersonal	<ul style="list-style-type: none"> – Säubern und Aufräumen von Zimmern, dem Flur, Möbel, Badezimmer, Abfälle entsorgen, Betten machen, Bettbezüge und Handtücher wechseln, Seifenbehälter nachfüllen etc., Reinigungsdienste organisieren 	<ul style="list-style-type: none"> – Elektrische Reinigungsgeräte, verschiedene Reinigungs-, Wasch- und Desinfektionslösungen
Hotel	Reinigungskräfte	<ul style="list-style-type: none"> – Die allgemeinen Räumlichkeiten eines Hotels reinigen, Flure, Einrichtungsgegenstände, Toiletten, Ausgüsse, etc. 	<ul style="list-style-type: none"> – Reingungsaus-rüstung und Reinigungsmittel

Hotel (swimming pool)	Badaufsicht	<ul style="list-style-type: none"> – Überwachung und Anweisung der Gäste – Erste Hilfe Leistung 	
Hotel (swimming pool)	Servicepersonal	<ul style="list-style-type: none"> – Sicherstellen von Hygiene und Ordnung im Schwimmbecken und seiner Umgebung, säubern, desinfizieren, etc. 	<ul style="list-style-type: none"> – Chemische Substanzen, Reinigungs- und Desinfektionssubstanzen – Elektrische Schimmbeckenreinigungsausrüstung
Hotel	Servicepersonal – Gärtner, Beschäftigte in Außenanlagen	<ul style="list-style-type: none"> – Reinigung der Außenflächen, Rasenmähen, Gehölzpflege Anpflanzungen 	<ul style="list-style-type: none"> – Elektrische Geräte, – Handwerkzeuge zur Säuberung von Außenflächen
Hotel	Verwaltungspersonal	<ul style="list-style-type: none"> – Arbeit mit dem PC, Kommunikation mit Lieferanten, Kunden, etc. 	<ul style="list-style-type: none"> – Computer, Büroausstattung

M9- EN.1.4 Zum Gefährdungsbegriff

Dieses Kapitel erläutert den Unterschied zwischen Gefährdung und Risikounterrichtet über Gefährdungsbeurteilung und deren Zweck. Es befasst sich zudem mit den Hauptelementen von Gefahren im Arbeitsprozess und ihrer Klassifizierung.



M9- EN.1.4.1 Schlüsselbegriffe

Arbeitsgefahren – Verletzungen oder jede gesundheitliche Einschränkung der Beschäftigten durch schädliche oder gefährliche Faktoren (Auswirkungen) am Arbeitsplatz

Gefahr – Eigenschaft oder Verhalten eines Gegenstandes (z.B. Arbeitsmaterial, Werkzeug oder Arbeitsprozess) mit demselben innewohnenden Potential, Schäden zuzufügen: Gefährdung durch elektrische Spannung, Quetschung, Schnittwerkzeuge, Stürzen, Brandgefahr, etc.)

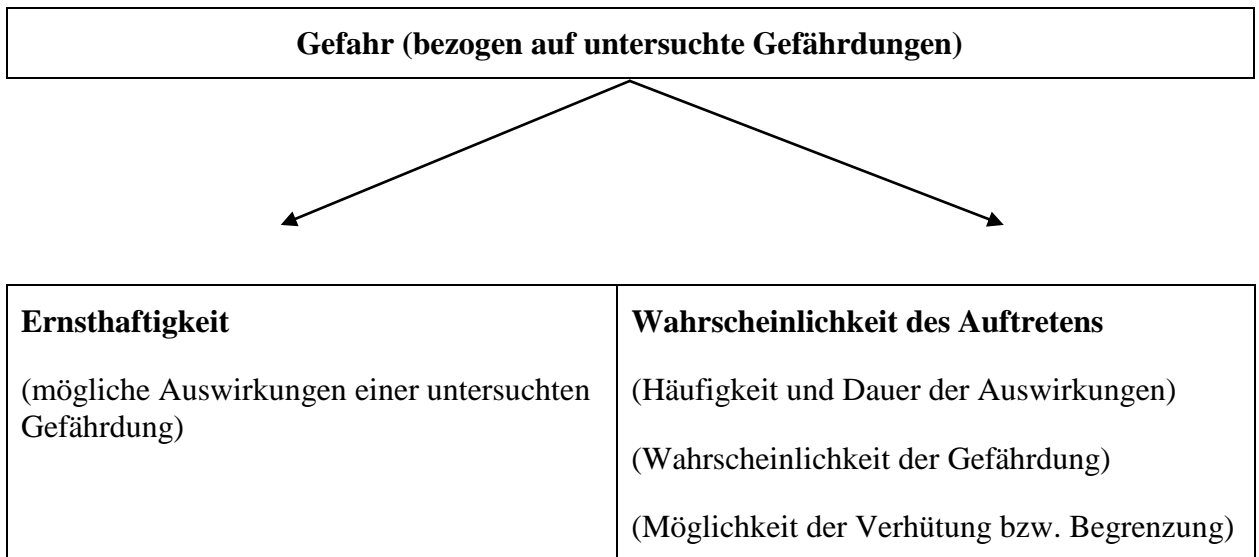
Gefahrensituation – jegliche Situation, in der Personen einer Gefährdung/Gefährdungen ausgesetzt sind

Gefährdungsfall (Gefährdungsfaktor) – Vorkommnis oder Faktor der Verletzungen auslösen kann

Schadensfall – Verletzung und/oder Beeinträchtigung der Gesundheit sowie Sachschäden

Vorbeugungsmaßnahmen – Maßnahmen die Gefahren verhindern oder ausschließen

M9- EN.1.4.2 Hauptelemente von Arbeitsplatzgefährdungen



M9- EN.1.4.3 Klassifizierung der Risikofaktoren

Die hauptsächlichsten Verletzungs- und Gefährdungsrisiken können die Gesundheit der Beschäftigten im überprüften Bereich beeinflussen:

- **Chemische Gefährdungen (gefährliche Substanzen oder Zubereitungen)**

Welche Substanzen werden von den Beschäftigten benutzt und wo kommen sie mit ihnen in Kontakt (im überprüften Bereich)?

- Reinigungs-, Desinfektions-, Waschsubstanzen, verschiedene Aerosole, ...
- Reinigungskräfte, Zimmer-, Küchenpersonal, Aushilfskräfte.
- **Biologische Gefährdungen (Substanzen biologischen Ursprungs, Mikroben, Zellkulturen, Menschen befallende Parasiten)**

Welche Substanzen werden von den Beschäftigten benutzt und wo kommen sie mit ihnen in Kontakt (im überprüften Bereich)?

- Unbehandelte Lebensmittel, Hausstaub, alle Arten von Abfall – Küchenpersonal, schmutzige Wäsche – Zimmerpersonal, Reinigungskräfte, etc..
- **Physikalische Gefährdungen**

Was verstehen sie unter physikalischen Gefährdungen. Geben sie Beispiele.

- Lärm, Vibrationen, elektromagnetische Felder, Hitze, Kälte, Beleuchtung...
- **Ergonomie**

Erläutern sie bitte an Beispielen, was sie darunter verstehen:

- Körperliche Belastung, Anstrengung, Anpassung des Arbeitsplatzes an die Erfordernisse des Beschäftigten
- **Psychosoziale Gefährdungen (Faktoren die psychischen Stress bei dem Beschäftigten auslösen können)**

Welche Faktoren können das sein?

- Arbeitsbedingungen, Anforderungen, Arbeitsorganisation, Arbeitsinhalte, Beziehungen der Beschäftigten untereinander, zu Vorgesetzten.

Physische Gefährdung (Faktoren mit innewohnendem Verletzungspotential, Werkzeuge und deren bewegliche Teile, Hebevorrichtungen, schwebende Ladung, Fahrzeuge, herabfallende Gegenstände, Explosionen und Feuer, etc.)

Geben sie spezifische Beispiele für körperliche Risikofaktoren, denen sie beim Ausführen bestimmter Tätigkeiten ausgesetzt sind.

Wenn die für jeden Arbeitsplatz bestehenden charakteristischen Gefährdungen definiert sind, erleichtert dies eine Gefährdungsbeurteilung aller Arbeitsplätze im Betrieb. Hiermit kann ein Unternehmer/unternehmen leichter die Gefährdung jedes Arbeitsplatzes

beurteilen, basierend auf den Arten auftretender Gefährdungen und so sein Schulungsmaterial auf die Anforderungen seines Betriebes abstimmen.

Gefährdungsfaktoren werden im Folgenden detaillierter untersucht, um ein besseres Verständnis möglicher Gefährdungen für Beschäftigte in Hotel und Restaurant zu ermöglichen..

M9-EN.1.4.4 Ziel der Gefährdungsbeurteilung

Die Gefährdungsbeurteilung eines Arbeitsplatzes ist eine konsequente Untersuchung der Auswirkungen von Gefährdungen und gesundheitsschädigender Faktoren für Beschäftigte am Arbeitsplatz, die es ermöglicht Gründe und Grad bestehender oder potentieller Risiken zu beurteilen und Entscheidungen darüber zu treffen, ob das Risiko (nicht) akzeptiert werden kann.

Restrisiken sind verbleibende Risiken nach der Anwendung von Sicherheitsmaßnahmen.

Es muss hervorgehoben werden, dass außer für einige wenige Typen von Verletzungen und Gesundheitseinschränkungen (z.B. in Folge von Lärm oder giftigen Substanzen) wenn der Grad der Gefährdung aufgrund von Messungen nur eine kurze Aussetzung gegenüber Lärm oder die maximal erlaubten Konzentration von giftigen Substanzen in der Umgebungsluft des Arbeitsplatzes ergeben, Gefährdungsbeurteilen meist subjektiven Charakter haben können.

Die Absicht der Gefährdungsbeurteilung liegt in der Bestimmung der Wahrscheinlichkeit von Verletzungen oder gesundheitlichen Beeinträchtigungen von Beschäftigten bzw. Den Auswirkungen der jeweiligen Faktoren. Dabei kommt es darauf an, inwieweit der Arbeitsplatz, die Arbeitsumgebung, Werkzeuge und Arbeitsbedingungen den Anforderungen und gesetzlichen Regelungen des Arbeitsschutzes entsprechen und inwieweit Vorbeugungsmaßnahmen zur Vermeidung oder Minderung der Gefahrensituation ergriffen werden können.

Deshalb ist es wichtig in allen Fällen potentielle Gefährdungen aufzudecken, sie zu kennen, Sicherheitsmaßnahmen zu benennen und umzusetzen, um die Gefahr zu minimieren.

Gefährdungsbeurteilung ermöglicht zudem einzuschätzen, inwieweit ausreichende Maßnahmen ergriffen wurden, um Sicherheit und Gesundheit der Beschäftigten zu erhalten. Ebenso ermöglicht sie die Einschätzung, ob zusätzliche technische oder organisatorische Maßnahmen ergriffen werden müssen, um Verletzungen und beruflich bedingte Krankheiten zu vermeiden..

Arbeitsunfälle, Fälle von arbeitsbedingten Erkrankungen können durch nicht angemessen ausgestatte Arbeitsplätze sowie die Nichtbeachtung von Sicherheitsvorschriften verursacht werden und so längerfristig zum Verlust von Arbeitskapazität, Invalidität oder Tod führen.

M9-EN.1.5 Test zur Selbsteinschätzung

Überprüfen sie ihr Verständnis des vorliegenden Lernmaterials indem sie Fragen im Text beantworten **##D1##**.

Die richtigen Lösungen finden sie auf Seite **##D2##**.