

## M9-EN.10. FORMBLÄTTER ZUR GEFÄHRDUNGSBEURTEILUNG

Gefährdung		Wer (Art der Arbeit)	Schaden	Erforderliche Sicherheitsmaßnahmen
Quelle	Gefährdungsbeschreibung			
<b>Mechanische Gefährdungen</b>				
Mechanische und manuelle Schneidmaschinen (Fleischwolf, Schneidmaschine, Messer, Bratenheber, Haken, Dosenöffner, etc.), scharfe Dinge (Dosen, scharfe Ecken, Glasgeschirr)	Mechanische Effekte auf den Körper	Küchen und Bedienpersonal, Haushaltspersonal	- Schnitte, - Verletzungen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Niemals Abdeckungen noch laufender Maschinen öffnen</li> <li>- Niemals Verriegelungen und Sicherheitssysteme berühren</li> <li>- Niemals Behältnisse einer Maschine füllen, während diese in Betrieb ist</li> <li>- Niemals Zutaten mit der Hand hineinpresse.</li> <li>- Niemals eine Maschine überfüllen</li> <li>- Regelmäßig die Sicherungen überprüfen</li> <li>- Während des Austausches von Teilen immer die Maschine abschalten</li> <li>- Während der Reinigung immer die Maschine abschalten</li> <li>- Alle scharfen Gegenstände (Messer und Schneidscheiben, -bänder, Reiben, Spieße) mit Vorsicht behandeln</li> <li>- Alle Geräte und Hilfsmittel an den dafür vorgesehenen Stellen aufbewahren</li> <li>- Geeignete Halterungen für Messer installieren</li> <li>- Glass und Konservendosen in separaten Behältern sammeln</li> <li>- Wenn möglich, Schutzausrüstung benutzen</li> </ul>

				(Schutzschürzen und spezielle Schneidschutzhandschuhe)
Sich bewegende und außer Kontrolle geratene Teile	Fallen und schwanken, rollen und rutschen, fallen, lösen, verteilen und verstreuen	Küchen- und Bedienpersonal	Traumata, Verletzungen und Hautabschürfungen	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Stabile Aufstellung von Maschinen und Ausrüstung</li> <li>- Richtiges Laden und Entladen von Verbrauchsgütern</li> <li>- Form, Abmessung und Kapazität von Lagerflächen müssen den spezifischen Bedingungen der gelagerten Gegenstände entsprechen</li> <li>- Schützende Halterungen und Leisten sollten in Regalen gelagerte Dinge am Herunterfallen hindern</li> <li>- Die Beschäftigten sollten bezüglich der richtigen Beladung- und Entladungsvorgänge geschult werden</li> </ul>
Fehlen von Geländern, steile Treppenhäuser, beschädigte oder instabile Leitern	Rutschen, stolpern und fallen	Küchen- und Bedienpersonal	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Dehnung der Bein- und Armkreuzbänder;</li> <li>- Sehnenrisse;</li> <li>- gebrochene Knochen;</li> <li>- Unerwartete Kombinationen von Verletzungen, z.B. gebrochenes Bein und verbrannte Hand;</li> <li>- Tot</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Organisieren sie den Arbeitsplatz so, dass alle Dinge ihren festen Platz haben</li> <li>- Stellen sie sicher, dass alle Laufflächen genügend ausgeleuchtet, frei von Hindernissen und elektrische Leitungen und Kabel den Erfordernissen entsprechend verlegt sind</li> <li>- Die gesamte Bodenfläche muss gut ausgeleuchtet sein damit mögliche Gefährdungen (Hindernisse oder Verunreinigungen) deutlich erkannt werden können.</li> <li>- Verunreinigungen müssen umgehend mit entsprechenden Reinigungsmitteln gereinigt</li> </ul>

				<p>werden (chemische Reinigungsmittel sollten entsprechend der Natur der Verunreinigung benutzt werden)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Handläufe, Griffe oder andere Abstützhilfen sollten an ungünstigen Stellen angebracht werden</li> <li>- Treppenstufen müssen mit rutschfesten Materialien ausgelegt sein, mit Handläufen ausgestattet sein und sauber gehalten werden, Stufen dürfen nicht zu abschüssig sein</li> <li>- Der Zustand der Böden muss regelmäßig überprüft werden</li> </ul>
<b>Physikalische Gefährdungsfaktoren</b>				
Mikroklima- bedingungen	<p>Unangemessene Umgebung:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Temperaturlevel;</li> <li>- Trockenheit;</li> <li>- Ungenügende Belüftung;</li> <li>- Feuchtigkeit;</li> <li>- Geräte mit Hitzeausstrahlung;</li> <li>- Unpassende Arbeitskleidung</li> </ul>	Küchenangestellte	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Müdigkeit;</li> <li>- Fehlender Sauerstoff führt zu Sekundenschlaf, welcher in Unachtsamkeit, der Möglichkeit von Fehlern und Unfällen mündet;</li> <li>- Herzprobleme;</li> <li>- Der Körper verliert Flüssigkeit und die Person könnte schwach werden</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Natürliche Belüftung oder Klimatisierungssystemen zur Steuerung der Lufttemperatur, der Feuchtigkeit, der Reduzierung von Kondenswasser, der Absaugung von Rauch und Staub</li> <li>Zusätzliche mechanische Be-/Entlüftung (über Herden, Grilleinrichtungen, Backöfen, mit Gas betriebenen Geräten, etc.)</li> <li>- Installieren sie leicht erreichbare, austauschbare und leicht zu reinigende Abschirmungen oder andere Arten von Schutzvorrichtungen an Be-/Entlüftungsöffnungen</li> <li>- Präventivmaßnahmen gegen direkte Sonneneinstrahlung (Blenden, reflektierende oder hitzeabweisende Fenster)</li> <li>- Saubere Arbeitskleidung</li> <li>- Pausen in dafür ausgewiesenen Räumen</li> <li>- Wasserspender</li> </ul>

				<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sicherheitsbelehrungen zur Arbeitsplatz Einführung für neue und insbesondere auch junge Beschäftigte die speziell auf durch Hitze verursachte Arbeitsunfälle, Möglichkeiten zur Vermeidung und Erste Hilfe Maßnahmen eingehen.</li> </ul>
<p>Dreckige Beleuchtungskörper; blendendes Licht; Schatten; blitzendes Licht; Fehlen von Notbeleuchtung</p>	Ungenügende Beleuchtung	Alle Angestellten	Verschiedene Arten von Traumata: stolpern, fallen, verletzen etc.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Den notwendigen Anforderungen entsprechende Beleuchtungskörper</li> <li>- Zeitnaher Ersatz von kaputten oder in der Leuchtkraft beeinträchtigten Leuchtmitteln</li> <li>- Regelmäßige Reinigung der Leuchtkörper</li> <li>- Regelmäßige Wartung der Notfallbeleuchtung</li> </ul>
<p>Heiße Oberflächen (Backbleche, Töpfe, Ablagen, etc.) heiße Flüssigkeiten (heißes Fett, kochendes Wasser, heißes Essen), heißer Dampf</p>	Kontakt mit heißen Materialien	Küchenangestellte, Barkeeper, Kellner.	Verbrennungen verschiedener Grade	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vertrautheit mit Arbeitssicherheitsvorschriften</li> <li>- Benutzung von Griffen, Halterungen und hitzeresistenten Materialien</li> <li>- Benutzen sie Töpfe und Pfannen der richtigen Größe</li> <li>- Kochen sie mit geschlossenem Deckel um Überkochen zu vermeiden</li> <li>- Benutzen sie Sicherheitshandschuhe und Topflappen</li> <li>- Benutzen sie hitzeresistente Schürzen und Schuhwerk</li> <li>- Benutzen sie persönliche Schutzausrüstung</li> <li>- Instruieren sie ihre Beschäftigten regelmäßig zu Arbeitssicherheit und Erste Hilfe bei Unfällen</li> </ul>

				<ul style="list-style-type: none"> <li>- Plazieren sie Teller mit heißen Gerichten immer in der Mitte des Tablett um Verbrühungen beim zufälligen verschütten zu vermeiden</li> <li>- Vermeiden sie, Kaffee-, Teetassen oder Suppenteller bis an den Rand zu befüllen</li> <li>- Warnen sie Kunden, insbesondere Kinder, wenn das Geschirr heiß ist</li> <li>- Benutzen sie immer trockene Wischtücher, da feuchte die Hitze schneller leiten</li> </ul>
<p>Laute Musik; geräuschvoll arbeitende Geräte (Geschirrspüler, Rührwerk, Fleischwolf, etc).</p>	Lärm	Kellner, Barkeeper, Küchenarbeiter	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Müdigkeit,</li> <li>-Hörverlust;</li> <li>-Wechselnder Atem- und Pulsrythmus;</li> <li>-Erhöhung des Blutdrucks;</li> <li>-Nachlassende Aufmerksamkeit;</li> <li>-Verlangsamung der Reaktionen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Schallschutzeinrichtungen installieren, Lautsprecher angemessen und entsprechend der geplanten Schallausdehnung anbringen</li> <li>- Automatische Lautstärkebegrenzer bei Musikanlagen installieren</li> <li>- Beim Kauf neuer Geräte Lärmbelastung der Kennzeichnung und Leistung berücksichtigen</li> <li>- Die Arbeit so organisieren, dass Beschäftigte möglichst wenig Zeit in lärmbelasteten Bereichen verbringen</li> <li>- Ruhezonen einrichten (Lärmgeschützte Räumlichkeiten für Erholungspausen der Beschäftigten)</li> <li>- Lärmsensible oder hörgeschädigte Beschäftigte an weniger lärmbelasteten Arbeitsplätzen einsetzen</li> </ul>
<b>Chemische Gefährdungsfaktoren</b>				

<p>Diverse Reiniger, Desinfektionsmittel, Lufterfrischer, Bleichmittel, Waschmittel</p>	<p>-Verdampfung von chemischen Substanzen; -Giftigkeit; -Gelangen in den menschlichen Körper</p>	<p>Küchenassistenten, Stubenmädchen und Reinigungspersonal</p>	<p>-Akute rhinitis -Husten -Atemlosigkeit, Bronchialkrämpfe -Tränende Augen -Trockene Augen, gerötete Augen -Trockenheit der Haut, aufplatzen, Wundsein und/oder Rötung -Diverse Ausschläge</p>	<p>- Lesen Sie die Anweisungen auf dem Etikett und befolgen Sie diese Finden sie heraus, woher Sie Informationen zur sicheren Handhabung chemischer Substanzen bekommen können und tragen Sie Schutzkleidung - Stellen sie sicher dass Sie erste Hilfe leisten können wenn chemische Substanzen in die Atemwege, auf Schleimhäute oder auf die Haut gelangen - Gießen Sie niemals chemische Substanzen in Behältnisse, die dafür nicht vorgesehen sind, wie z.B. Trinkflaschen - Lagern Sie chemische Substanzen niemals in Behältnissen ohne Bezeichnung - Mischen Sie keine chemischen Substanzen, dass könnte gefährlich sein - Informieren Sie die Vorgesetzten über den Ausfall von Anlagen, Verschütten chemischer Substanzen oder beschädigte Behältnisse - Beachten Sie immer die Regeln. Lernen Sie, sicher zu arbeiten - Beim Bemerkten eines Fehlers sofort den Vorgesetzten verständigen - Benutzen Sie nur Produkte, die sie einschätzen können und die hinsichtlich gefährlicher Substanzen geprüft sind</p>
---	--	--	---	--

Kochendes Öl	- Verdampfung von gefährlichen Substanzen	Küchenangestellte	- Husten - Atemlosigkeit, Bronchialkrämpfe - Tränende Augen - Wunde, gerötete Augen	- Ausreichende Belüftung - Mechanische Belüftung in allen Räumlichkeiten, in denen Rauch und Öldämpfe entstehen (über Grillöfen, Herden und Pfannen); Zugluft sollte vermieden werden - Regelmäßige Wartung von Belüftungsabdeckungen und -filtern um eine effiziente Lüftung durch mechanische Ventilationssysteme zu sichern - Öl sollte nur bei Bedarf und nicht kontinuierlich erhitzt werden - Öl sollte ausgetauscht und häufig kontrolliert werden
Tabakrauch	-verschmutzte, verrauchte Umgebung	Aufsichtspersonal, Barkeeper, Bedienpersonal	- Schnelleres Ermüden - Verschlechterter Gesundheitszustand - Reduzierte Arbeitseffizienz - Ruft Irritationen der Augenmembran und Atemwege von sensiblen oder kranken Personen hervor, kann Migräne, Bronchitis, Asthma und Angina Pectoris auslösen - Auslösung von Allergien	- Mechanische Belüftung; - Rauchverbot.
<b>Biologische Gefährdungsfaktoren</b>				
- Natürliche oder Organische Substanzen: z.B. Erdboden, Ton, pflanzliche	- Mikroorganismen (Bakterien, Viren, Parasiten, Pilze, etc.); - Biologische Substanzen - Natürliche Bestandteile der	Küchenangestellte	- Infektionen verursacht von Parasiten, Viren oder Bakterien (z.B. infektiöse oder virenbedingte Entzündungen des Magens, Hepatitis A, Rotavirus und ähnliches)	- Die Hauptprinzipien von guter Hygiene befolgen; - Die Hauptprinzipien von Abfallsammlung und Lagerung von technischen Materialien beachten;

<p>Substanzen);  - Tierische Substanzen (Huhn, Schwein, Rindfleisch, Eier etc.);  - Lebensmittel ;  - Organischer Staub (z.B. Mehl);  - Abfall oder Abwasser;  - Blut oder andere Körperflüssigkeiten (z.B. Flüssigkeiten von auftauendem Fleisch oder ähnlichem).</p>	<p>Organismen (Aminosäuren, Vitamine, Proteine etc.)</p>		<p>- Allergien verursacht durch Schimmel oder organische Stäube (z.B. Mehlstaub, Milbenenzyme, etc.).  - Vergiftungen (z.B. Salmonellenvergiftung, lebensmittelbedingte Krankheiten durch ungenügende Erhitzung während des Kochvorganges oder den Kontakt von gekochten und rohen Produkten)</p>	<p>- Die Hauptprinzipien von reinigen, waschen und desinfizieren beachten</p>
<p><b>Gefährdungen durch elektrische Spannung</b></p>				
<p>- elektrische Geräte die fest an bestimmten Arbeitsplätzen installiert sind (elektrische Öfen, Bratrost, Herde)  - Tragbare elektrische Geräte: Kopierer; Faxgerät; Computer; Drucker; etc;</p>	<p>- direkter Kontakt mit einem Stromleiter oder Metallteil welches Strom führt;  - Keine Regelmäßigkeit bei der Wartung von elektrischen Geräten;  - Angestellte die mit elektrischen Geräten arbeiten, haben keine angemessene Einweisung erhalten;  - Elektrische Geräte werden nicht gemäß den</p>	<p>Küchenchefs, Köche  Verwaltungsangestellte  Küchenchefs,</p>	<p>- Verbrennungen verschiedener Grade  - Metallisation der Haut  - Narben  - Entzündung der Augenmembran  - Atemstörungen  - Durchblutungsstörungen  - Herzrhythmusstörungen  - Bewußtlosigkeit  - Tot</p>	<p>- Installieren Sie Schutzvorrichtungen vor direktem oder indirektem elektrischen Strom  - Inspizieren Sie regelmäßig den Zustand elektrischer Geräte gemäß gültigen Gesetzen und Herstelleranweisungen und stellen Sie die Arbeitssicherheit her  - Stellen Sie sicher, dass elektrische Geräte regelmäßig gewartet und nur von qualifiziertem Fachpersonal repariert werden  - Benutzen Sie nur geeignete und getestete Geräte  - Stellen Sie sicher, dass die elektrischen Geräte nur von qualifiziertem Personal</p>

<p>Gemüseschneider; Kaffeemaschine; Cocktailmixer, Geschirrspüler, etc. - Geräte welche in den Räumlichkeiten des Hotels benutzt werden (Bodenreinigungsmaschinen; Staubsauger; Haartrockner; Bügeleisen; Fernsehgeräte, Lampen, etc.</p>	<p>Bedienungsanleitungen benutzt; - Elektrische Geräte, Kabel, Schalter oder Fassungen in beschädigtem oder sehr schlechtem Zustand</p>	<p>Köche, Barkeeper, Kellner, Küchenarbeiter  Hausangestellte, Gäste</p>		<p>angeschlossen werden. Vor dem Anschließen prüfen Sie bitte welche Stromart für Ihre Geräte passt. - Stellen Sie sicher, das Geräte nur nach passenden Erfordernissen installiert und betrieben werden - Organisieren Sie Lehrveranstaltungen für die Angestellten - Haben die Angestellten sich mit den elektrischen Geräten und ihrer Bedienung vertraut gemacht - Kennzeichnen Sie gefährliche Zonen</p>
<b>Feuer und Explosionen</b>				
<p>- Überhitztes Fett - Ölige Ablagerungen in Belüftungskanälen, - Offenes Feuer (Kerzen, Öllampen etc.) - Raucherausstattung</p>	<p>- Überhitztes Fett könnte zu brennen anfangen; - Ölige Ablagerungen in Belüftungskanälen; - Rauchen in Rauchverbotszonen, überhitzte Geräte, entflammare Dekoration oder Nichtbeachtung von Sicherheitsregeln während der Nutzung von elektrischen Geräten könnte Feuer verursachen</p>	<p>Restaurant- und Küchenangestellte</p>	<p>- Verbrennungen verschiedener Grade; - Rauchvergiftung; - Materialverluste; - Möglicher Tod von Personen.</p>	<p>- Hindernisse zur Feuerausbreitung - Mittel welche die Resistenz der Konstruktionen gegen Flammen erhöhen (Abdeckungen, Feuerabschirmtafeln, etc.) - Mittel welche die Brennbarkeit von Materialien reduzieren - Stationäre Brandmeldersysteme (komplexe Systeme aus Brandmeldern für Rauch, Hitze und Flammen) - Stationäre Feuerbekämpfungssysteme (komplexe Systeme, entwickelt um automatisch oder manuell Feuer zu erkennen und zu löschen) - Erste Mittel der Feuerbekämpfung (entworfen um kleine Feuer in der ersten Phase zu bekämpfen: Feuerlöscher,</p>

				Notfallhammer, feuerfeste Kleidung, etc.) - Feuernotfallplan - Sichere, unverschlossene und unversperrte Notausgänge - Gekennzeichnete Notausgangsschilder
Geräte die Gas benutzen	Explosionen können im Falle eines Feuers stattfinden	Restaurant- und Küchenangestellte	- Verbrennungen verschiedener Grade; - Rauchvergiftung; - Wunden; - Materialverluste; - Möglicher Tod von Personen	- Regelmäßige Leckkontrolle der Leitungsrohre und Kontrolle des technischen Zustands - Installation von Gasdetektoren in den Küchenarealen - Installation und Abnahme der Geräte von zertifizierten Spezialisten - Regelmäßige technische Wartung von bedienten Geräten und rechtzeitiger Austausch von ausgebrannten Komponenten - Ausreichendes Belüftungssystem - Anfänglicher und periodischer Unterricht der Angestellten und Vor-Ort-Training - Notfallplan
<b>Ergonomische Gefährdungsfaktoren</b>				
Arbeiten in stehender Position	Regelmäßig im Stehen arbeiten	Küchenchefs, Kellner, Barkeeper, Tellerwäscher, Empfangschefs	- Geschwollene Beine und Füße - Schwere in den Beinen, verschlechterte Blutzirkulation in den Beinen - Krampfademern, häufige Entzündungen in den Beinen - Mikrotraumata der Hüften, Knie und Rückgrat - Auf lange Sicht treten rheumatische Erkrankungen auf - Rückenschmerzen	- Die Möglichkeit haben die Position von Zeit zu Zeit zu wechseln - Genug Platz haben um sich zu bewegen (z.B., ein Koch, ein Empfangschef) - Die nötige Ausrüstung und Arbeitsmittel in angenehmer Reichweite haben, um sie ohne bücken oder drehen erreichen zu können - Wenn der Arbeitsplatz an einem Tisch liegt, sollte die Höhe des Tisches an die Art der Arbeit angepasst werden - Wenn Arbeit während der gesamten Schicht

				<p>stehend verrichtet wird, sollte eine angemessene Beinunterstützung vorhanden sein, um in der Lage zu sein die Position von Zeit zu Zeit zu wechseln</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Organisieren Sie die Arbeit so, das die Angestellten eine Pause während der Schicht einlegen können</li> </ul>
<p>Manuelles anheben von Lasten (Töpfe, Geschirr, Getränkekisten, etc.)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lasten können unsachgemäß gehoben werden, sie können zu schwer sein oder die Körperneigung oder Drehung ist zu intensiv</li> </ul>	<p>Küchen- und Restaurant-angestellte, Kellner, Barkeeper.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Verschiedene Dehnungen von Kreuzbändern und Sehnen;</li> <li>- Knochenbrüche;</li> <li>- Rückenmarkbewegungen oder Leistenbrüche etc.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Schwere Lasten sollten von zwei oder mehr Personen getragen werden</li> <li>- Wenn möglich, sollten Ladungen gestoßen, gezogen oder gerollt werden (z.B., Bierfässer)</li> <li>- Wenn möglich, sollten Geschirr oder Lebensmittel mit Wagen befördert werden</li> <li>- Schwere Ladungen sollten in Taillenhöhe gehalten werden</li> <li>- Gefüllte Töpfe sollten nicht angehoben werden</li> <li>- Schwere Dinge sollten auf den unteren Regalen aufbewahrt werden, wo sie leichter zu erreichen oder wegzustellen sind</li> <li>- Leichte Dinge sollten in den oberen Regalen aufbewahrt werden</li> <li>- Während der Arbeit müssen Pausen gemacht werden</li> <li>- Intensive Arbeit sollten abwechseln mit weniger intensiver Arbeit</li> <li>- Bei der Auswahl des Personals ist darauf zu achten, das die Arbeitsbelastung den Angestellten nicht überfordert</li> <li>- Angestellte sollten lernen wie Lasten korrekt und sicher gehoben werden</li> </ul>

				(gerader Rücken, Beinmuskeln benutzen und die Last so nah wie möglich am Körper tragen)
Arbeiten in einer unangenehmen Position	Sich wiederholende Bewegungen der Hände und Handgelenke, unbequeme Körperhaltung	Tellerwäscher, Kellner, Köche	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Müdigkeit,</li> <li>- Muskelschmerzen;</li> <li>- Es treten Beschwerden auf, bis hin zu Verletzungen und Unfällen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Reorganisation der Arbeit, so das monotone Arbeiten von geeigneten Maschinen aus geführt werden;</li> <li>- scharfe Schneidgeräte sollten bei der Lebensmittelzubereitung verwendet werden, um so wenig Kraft wie möglich zu verschwenden;</li> <li>- Werkzeuge mit angenehmen ergonomischen Griffen müssen benutzt werden;</li> <li>- Küchenausstattung muss umgeräumt werden, und zwar so, das der Angestellte sich so wenig wie möglich heben, dehnen, drehen, bücken und beugen muss</li> </ul>
<b>Psychosoziale Gefährdungsfaktoren</b>				
Gewalt und Belästigung	Beleidigung, Bedrohung, physikalische und psychologische Aggression	Alle Hotel- und Restaurantangestellten	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Reduzierte Motivation und Arbeitsbefriedigung</li> <li>- Stress</li> <li>- Physischer und soziologischer Schaden der sich in der Entwicklung von verschiedensten Ängsten und Phobien niederschlägt</li> <li>- Häufigeres Fehlen</li> <li>- Sich verschlechternde Beziehung zur Arbeit</li> <li>- Einstellungsprobleme</li> </ul>	Präventivmaßnahmen um das Risiko von Gewalt zu reduzieren, beinhalten: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Arbeitsumgebung</li> <li>- Arbeitsorganisation</li> <li>- Trainings- und Informationsveranstaltungen für Angestellte</li> </ul>
Stress auf der Arbeit	- Psychologische Faktoren	Alle Hotel- und	- Depressionen;	- Informieren Sie Angestellte über

	<p>(Arbeitsorganisation und -management, d.h. hohe Anforderungen an die Arbeit und ungenügende Arbeitskontrolle, zu hohe Arbeitsbelastung, Fristen, Einschüchterung und Gewalt auf der Arbeit)</p> <p>- Physikalische Faktoren (unpassende Bedingungen der Arbeitsumgebung, wie Hitze, Kälte, Lärm, Werkzeug, etc.)</p>	<p>Restaurant-angestellten</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Beklemmungen;</li> <li>- Nervosität;</li> <li>- Müdigkeit und Herzkrankheiten</li> <li>- Daraus resultiert verminderte Arbeitseffizienz der Angestellten, reduzierte Kreativität und Konkurrenzfähigkeit</li> </ul>	<p>Änderungen in der Arbeitsorganisation zur rechten zeit;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Halten Sie sich an die Arbeitspläne bzgl. Schichten und freien Tagen;</li> <li>- Organisieren Sie die das Personal und die Arbeitszeit in Hinblick auf Stoßzeiten der Kunden;</li> <li>- Teilen Sie die unbeliebten Schichten unter allen Angestellten gleich auf;</li> <li>- Halten Sie Personalreserven für Ferien, Festtage, Krankheit oder Stoßzeiten;</li> <li>- Beziehen Sie die Angestellten in den Planungsprozess der Arbeitszeiten mit ein;</li> <li>- Koordinieren Sie die Fachgebiete;</li> <li>- Verteilen Sie Arbeitszonen angemessen</li> </ul>
--	---	--------------------------------	--	--