Grundunterweisung Arbeitsschutz Gastronomie

Praxisnah unterweisen · Verständnis klären · Teilnahme dokumentieren

Typische Gefahrenzonen

1. Küche: Messer, Maschinen, heiße Medien, enge Laufwege
2. Service: volle Tabletts, Treppen, Glasbruch und Publikumsverkehr
3. Lager und Spüle: Lasten, Nässe, Chemikalien und schlechte Sicht

Vor Schichtbeginn: Kurzcheck

1. Sind Wege, Notausgänge und Löschmittel frei zugänglich?
2. Sind Maschinen, Kabel, Messer und persönliche Schutzausrüstung augenscheinlich in Ordnung?
3. Unklare oder defekte Arbeitsmittel nicht benutzen, kennzeichnen und melden

Grundunterweisung Arbeitsschutz Gastronomie – Teilnehmer-Handout

Ziel

Unfälle vermeiden, Gefährdungen früh melden und im Notfall richtig handeln. Dieses Handout fasst die Unterweisung zusammen. Maßgeblich bleiben die Gefährdungsbeurteilung, Betriebsanweisungen, Herstellerangaben und die konkret gezeigten betrieblichen Abläufe.

Ihre Kernregeln

1. Beginnen Sie nur Tätigkeiten, für die Sie eingewiesen sind.
2. Prüfen Sie Arbeitsmittel und Schutzvorrichtungen vor dem Einsatz augenscheinlich.
3. Tragen Sie geschlossene, rutschhemmende Arbeitsschuhe und die vorgesehene Schutzausrüstung.
4. Halten Sie Verkehrswege, Notausgänge und Löschmittel frei.
5. Melden Sie Defekte, Beinaheunfälle und Verletzungen sofort.
6. Improvisieren Sie nicht an Maschinen, Elektrik oder Schutzvorrichtungen.

Vor Arbeitsbeginn

Prüfen Sie Arbeitsbereich, Arbeitsmittel und vorgesehene Schutzmaßnahmen. Klären Sie Unklarheiten vor Tätigkeitsbeginn. Nehmen Sie ein beschädigtes oder nicht eindeutig freigegebenes Arbeitsmittel nicht in Betrieb. Sorgen Sie dafür, dass Wege, Bedienflächen und Notfalleinrichtungen zugänglich bleiben.

Während der Tätigkeit

Arbeiten Sie aufmerksam, mit geeigneten Hilfsmitteln und innerhalb Ihrer Einweisung. Unterbrechen Sie die Tätigkeit, wenn sich Bedingungen ändern, eine Schutzmaßnahme fehlt oder die Situation nicht mehr beherrscht wird. Zeitdruck ist kein Grund, Schutzvorrichtungen, Hygienevorgaben oder Meldewege zu umgehen.

Abweichung, Mangel oder Beinaheunfall

1. Stoppen Sie die betroffene Tätigkeit, soweit das gefahrlos möglich ist.
2. Schützen Sie andere Personen und sichern Sie Produkt oder Gefahrenbereich.
3. Informieren Sie unverzüglich die Schichtleitung oder die intern benannte verantwortliche Person.
4. Dokumentieren Sie die verlangten Fakten wahrheitsgemäß; verändern oder verdecken Sie nichts.
5. Setzen Sie die Tätigkeit erst nach Freigabe beziehungsweise wirksamer Korrektur fort.

Grundunterweisung Arbeitsschutz Gastronomie – Verständnistest

Name: _____ Datum: _____

Kreuzen Sie je Frage genau eine Antwort an. Bestanden nach betrieblicher Festlegung, empfohlen: mindestens 8 von 10 Punkten. Unklare Antworten werden im Gespräch geklärt.

1. Wann ist eine Unterweisung besonders erforderlich?

○ A: Nur nach einem Unfall

○ B: Vor Aufnahme einer neuen Tätigkeit

○ C: Nur auf Wunsch der Beschäftigten

2. Was tun Sie mit einem defekten Arbeitsmittel?

○ A: Weiterverwenden bis Schichtende

○ B: Selbst provisorisch reparieren

○ C: Nicht benutzen, kennzeichnen und melden

3. Welche Schuhe sind im Küchenbereich geeignet?

○ A: Geschlossene, rutschhemmende Arbeitsschuhe

○ B: Offene Sandalen

○ C: Schuhe mit glatter Sohle

4. Was gilt für Notausgänge?

○ A: Sie dürfen kurzfristig zugestellt werden

○ B: Sie bleiben jederzeit frei

○ C: Sie sind nur bei Kontrollen relevant

5. Wie tragen Sie eine schwere Kiste?

○ A: Körperfern und mit rundem Rücken

○ B: Körpernah und bei Bedarf mit Hilfe

○ C: So schnell wie möglich allein

Grundunterweisung Arbeitsschutz Gastronomie – Lösungsblatt

1. B – Vor Aufnahme einer neuen Tätigkeit
2. C – Nicht benutzen, kennzeichnen und melden
3. A – Geschlossene, rutschhemmende Arbeitsschuhe
4. B – Sie bleiben jederzeit frei
5. B – Körpernah und bei Bedarf mit Hilfe
6. A – Damit Ursachen vor einem Unfall beseitigt werden
7. C – Unterstützung anfordern und sicher arbeiten
8. A – Eigenschutz und Lageüberblick
9. B – Jede Person, die den Mangel erkennt
10. A – Die betriebliche Gefährdungsbeurteilung und Betriebsanweisungen

Auswertungshinweis

Empfehlung: Ab 8 richtigen Antworten gilt der Test als bestanden. Jede falsche oder unsichere Antwort wird anhand der betrieblichen Regel praktisch nachbesprochen. Der Test ersetzt nicht die mündliche, arbeitsplatzbezogene Unterweisung.

> Vorlage zur betrieblichen Anpassung – ersetzt keine Rechtsberatung. KI-gestützt erstellt. Stand: Juli 2026