

Arbeitsschutzorganisation im Gastgewerbe - effizient, sicher und erfolgreich Arbeiten

Ob Sie Arbeitgeber, Führungskraft oder Existenzgründer sind: Wer die Arbeit im Unternehmen sicher organisiert und gestaltet, profitiert in vielfacher Hinsicht. Die Beschäftigten sind motivierter, die Betriebsabläufe gelingen störungsfrei - und der wirtschaftliche Erfolg

Wissen Sie genau, wofür Sie im Unternehmen die Verantwortung tragen und ob Sie dieser auch gerecht werden? Unsere Checkliste zeigt Ihnen vorgeschriebene Maßnahmen auf und hilft bei der Standortbestimmung in Sachen Arbeitsschutzorganisation sowie zu sicheren und effizienteren Betriebsabläufen. Insbesondere Ihre betriebliche Gefährdungsbeurteilung mit Dokumentation nimmt dabei eine zentrale Rolle ein.

Zu Ihrer Unterstützung haben wir branchenspezifische Handlungshilfen entwickelt, ebenso Formulare zur Dokumentation sowie weiterführende Informationen zur Vertiefung. Nutzen Sie diese, sie sparen Zeit und Kosten. Zudem bieten sie praktikable und bewährte Lösungen.

Maßnahmen

1. Die **Gefährdungsbeurteilung** ist durchgeführt und dokumentiert. Für alle Arbeitsbereiche und Tätigkeiten sind die Gefährdungen ermittelt und beurteilt sowie konkrete Maßnahmen festgelegt, umgesetzt und deren Wirksamkeit überprüft.

[ASI 10.12 20220520.indd \(bgn.de\)](#)

[BH05 Beurteilungshilfe - Körperliche Belastungen im Gastgewerbe \(bgn.de\)](#)

2. **Verantwortung und Aufgabenübertragung:** Alle Führungskräfte sind über ihre Pflichten im Arbeitsschutz informiert. Die Aufgaben- und Verantwortungsbereiche sowie die erforderlichen Befugnisse sind klar festgelegt, bekannt und schriftlich übertragen.

[Formulare | BGN Branchenwissen \(bgn-branchenwissen.de\)](#)

3. **Kontrolle der Arbeitsschutzaufgaben und -pflichten:** Arbeitgeber und Führungskräfte überzeugen sich regelmäßig davon, dass der Arbeitsschutz in ihrem Verantwortungsbereich eingehalten wird. Im Bedarfsfall werden Verbesserungsmaßnahmen umgesetzt.

4. **Betriebsärztliche und sicherheitstechnische Betreuung** ist organisiert, entsprechende Beratungen vor Ort finden regelmäßig statt.

[Arbeitsmedizinische und sicherheitstechnische Betreuung | BGN](#)

5. Nur in Betrieben mit mehr als 20 Beschäftigten: Ein **Sicherheitsbeauftragter** ist bestellt und branchenspezifisch ausgebildet, **der Arbeitsschutzausschuss** tritt vierteljährlich zusammen.

[ASI 0.60 20210120.indd \(bgn.de\)](#)

[0.50 20200907.indd \(bgn.de\)](#)

6. **Erforderliche Qualifizierungsmaßnahmen** für Arbeitgeber, Führungskräfte, Sicherheitsbeauftragte und Beschäftigte werden durchgeführt, zum Beispiel durch die Teilnahme an den kostenlosen BGN Seminaren.

[Seminare | BGN](#)

7. Die **Unterweisung der Beschäftigten** ist organisiert und wird vor erstmaligem Arbeitsbeginn und mind. einmal jährlich durchgeführt und dokumentiert: verständlich und umsetzbar, mit

Betriebsanweisungen für Arbeitsmittel und Gefahrstoffe. Sicherheitstechnische Mängel sind zu melden.

[Unterweisungskurzgespräche zu verschiedenen Arbeitsschutzthemen | BGN Branchenwissen \(bgn-branchenwissen.de\)](#)

[Betriebsanweisungen | BGN Branchenwissen \(bgn-branchenwissen.de\)](#)

8. **Rechtsvorschriften zum Arbeitsschutz** sind bekannt und stehen zur Verfügung, zum Beispiel die staatlichen, berufsgenossenschaftlichen Regelungen sowie aushangpflichtige Gesetze wie etwa das Arbeitszeit-, Mutterschutz- und Jugendarbeitsschutzgesetz.

9. **Arbeitsmedizinische Vorsorge** wird den Beschäftigten angeboten, etwa bei regelmäßig zwei bis vier Stunden Feuchtarbeit pro Tag, bei Lärm von mehr als 80 dB(A) am Arbeitsplatz oder bei Bildschirmarbeiten. Für Tätigkeiten, die eine arbeitsmedizinische Pflichtvorsorge erfordern, werden nur Beschäftigte eingesetzt, die an dieser teilgenommen haben.

[Flyer Arbeitsmedizinische Vorsorge.indd \(bgn-branchenwissen.de\)](#)

10. **Fremdfirmen:** Die Aufgaben, Zuständigkeiten und Kompetenzen für die Zusammenarbeit mit Wartungsfirmen, Lieferanten etc. sind klar geregelt.

11. **Befristete Beschäftigte** (z. B. Aushilfen) sind in die erforderlichen Arbeitsschutzmaßnahmen eingebunden. Unterweisungen wurden durchgeführt, arbeitsmedizinische Vorsorge veranlasst, erforderliche persönliche Schutzausrüstung steht zur Verfügung.

12. **Erste Hilfe und Notfallmaßnahmen** sind organisiert, genügend Erst- und Brandschutzhelfer sind vorhanden, geeignetes Erste-Hilfe-Material ist bereitgestellt, Notrufnummern sowie Adressen von Durchgangsarzt und Krankenhaus sind bekannt.

[Erste Hilfe | BGN Branchenwissen \(bgn-branchenwissen.de\)](#)

[DGUV Information 205-023: Brandschutzhelfer, Titel \(bgn-branchenwissen.de\)](#)

13. **Psychische Belastungen einschließlich Arbeitszeitgestaltung:** Eine möglichst günstige Arbeitszeitgestaltung oder Einsatzplanung ist gewährleistet, indem etwa die Beschäftigten bei der Schichtplanung einbezogen und genügend Aushilfen organisiert werden. Der Umgang mit Kundenreklamationen sowie aggressiven Gästen ist klar geregelt.

[BH01 Beurteilungshilfe - Psychische Gefährdungen im Gastgewerbe \(bgn.de\)](#)

14. **Mutterschutz:** Die Arbeitgeberpflichten sind bekannt und werden bei Schwangeren umgesetzt, etwa eine Umgestaltung der Arbeitsbedingungen oder der Einsatz an zumutbaren Arbeitsplätzen. Ist das nicht möglich, wird ggf. ein Beschäftigungsverbot ausgesprochen.

[Themenseite Mutterschutzgesetz | BGN](#)

15. **Jugendarbeitsschutz:** Die Arbeitgeberpflichten sind bekannt und werden umgesetzt, beispielsweise zu Arbeitszeit, ärztlichen Untersuchungen, Pausenregelung, Urlaubsanspruch, halbjährlichen Unterweisungen, Beschäftigungsbeschränkungen und -verboten für gefährliche Arbeiten.

16. **Kontrollen und Prüfungen:** Arbeitstäglich wird kontrolliert, ob Schutzeinrichtungen vorhanden sind und funktionieren und dass Arbeitsmittel keine Mängel aufweisen. Die Vorschriften zu prüfpflichtigen Arbeitsmitteln sind bekannt und werden umgesetzt, etwa die Prüfung von elektrischen Anlagen, Aufzügen, Gas- und Getränkeschankanlagen mit Dokumentation.

[Prüffristen für Arbeitsmittel im Gastgewerbe \(bgn-branchenwissen.de\)](#)

Weitere Informationen, branchenspezifische Handlungshilfen und Formulare finden Sie online:

[Gastgewerbe | BGN Branchenwissen \(bgn-branchenwissen.de\)](#)

[Hotels und Gaststätten – effizient und sicher führen \(bgn-branchenwissen.de\)](#)

Bei Fragen finden Sie die für Ihren Betrieb zuständige Aufsichtsperson samt Kontaktdaten:

[Aufsichtsperson suchen \(bgn-branchenwissen.de\)](#)