

## **Arbeitssicherheit- und Hygienestandards als Mitarbeitermotivation nutzen**

---

Zeigen Sie Ihren Mitarbeitern und Gästen, dass Ihnen Arbeitssicherheit und Hygiene wichtig sind. Geben Sie Ihrem Personal das Gefühl, dass Sie sich um sie sorgen. Ihre Mitarbeiter werden so weiter an das Unternehmen gebunden und tragen diese Gegebenheit auch nach außen.

Beachten Sie dabei, dass Sie alle notwendigen Materialien und Unterlagen bereitstellen. Informieren Sie Ihre Mitarbeiter über gesetzliche Vorgaben und halten Sie sie auf dem Laufenden.

### **Zur Pflichtausstattung gehören:**

- Verbandskasten mit Augendusche und Verbandsbuch
- Feuerlöscher, Fettbrandlöscher oder Löschanlage
- Sichere und gewartete elektrische Geräte (von der Schankanlage bis zum Mixer)
- Arbeitssicherheitsschuhe
- Schutzbrille und bei Bedarf Hörschutz
- Ausreichend Reinigungsmittel und Reinigungsutensilien
- Hebehilfen und Transporthilfen (auf Gebinde Größen achten)
- Säurebeständige Handschuhe gegen aggressive Reiniger
- Einweghandschuhe in verschiedenen Größen und Materialien
- Sinn- und Geschmackvolle Kopfbedeckungen
- Betriebsanweisungen für Geräte und Reinigungsmittel
- HACCP Unterlagen und Checklisten
- Arbeitsanweisungen für routinierte Sicherheit
- Umfüllhilfen für Reiniger
- Genügend Behälter für eine komplette Mülltrennung
- Seife, Schutzcreme und Pflegemittel für Hände
- Eine komplett eingerichtete Umkleidekabine
- Saubere Personaltoiletten
- Vorbeugende Maßnahmen gegen Ungeziefer
- Ordentliches und gepflegtes Arbeitsmaterial (z.B. Messer)
- Saubere und den Vorschriften entsprechende Kleidung

Sie denken an Kosten?

Wir denken an einsatzfähigem, einsatzbereitem und motiviertem Personal.

Natürlich garantiert Ihnen die Bereitstellung, dieser oft selbstverständlichen und auch teils gesetzlich vorgegeben Ausstattung, kein perfekt funktionierendes Personal, aber es wird Ihnen helfen den Ruf Ihres gastronomischen Betriebes zu verbessern.

## **Wer arbeitet nicht gerne in einem sauberen und sicheren Umfeld**