

Einmal schneiden bitte!

1. Denken Sie einmal andersrum und beantworten Sie folgende Frage: Was müsste heute an meinem Arbeitsplatz alles schiefgehen, damit ich mir auf jeden Fall in den Finger schneide?

Beispiele für mögliche Antworten:

- Ich werde wie immer durch das laute Stimmengewirr in der Küche abgelenkt
- Der Chef macht mal wieder Druck und ich werde nervös
- Habe wieder mal Ärger mit dem Kollegen
- Bin in Gedanken woanders
- Ich rede während des Schneidens mit der Kollegin und lasse mich ablenken
- Ich habe in der Hektik keine Zeit, das Messer abzuziehen, und benutze ein stumpfes Messer
- Ich fasse das Messer an der Klinge an
- Mein Arbeitsplatz ist zu eng und ich habe keinen Platz, um in Ruhe arbeiten zu können
- Ich konnte den ganzen Tag keine Pause machen und mir ist schon fast schlecht vor Hunger
- Ich muss seit Stunden immer nur Gemüse schneiden; das ist langweilig und ich kann mich nicht mehr konzentrieren



2. Sie wissen es sicherlich: Konzentration ist der beste Schutz vor Schnitt- und Stichverletzungen in einer Küche. Aber hier geht es zumindest in den Stoßzeiten hoch und laut her und man wird schnell abgelenkt. Wer kann sich da schon richtig gut konzentrieren? Versetzen Sie sich in die Lage Ihres Chefs oder Ihrer Chefin. Was würden Sie tun, damit Ihr Personal weniger gestresst und mit mehr Aufmerksamkeit arbeiten könnte?

Beispiele für mögliche Antworten:

- Ich Sorge dafür, dass es in der Küche so ruhig wie möglich zugeht, stelle zum Beispiel das Radio aus oder leise
- Ich plane die Arbeiten so gut wie möglich vor
- Ich lege Wert darauf, dass alle Küchenarbeitsplätze hell beleuchtet sind, die richtigen Messer zur Verfügung stehen und die Arbeitshöhen zur jeweiligen Person passen
- Ich teile die Arbeiten so zu, dass möglichst niemand unter- oder überfordert wird
- Ich fordere die Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen auf, vor dem Schneiden die Messer abzuziehen, ganz kurz inne zu halten und sich wirklich auf die Tätigkeit zu konzentrieren
- Wenn alles gut gelaufen ist, lobe ich meine Leute; dann sind sie motiviert und die Stimmung im Team ist besser; das hilft auch, Unfälle zu vermeiden

3. Formulieren Sie die für Sie wichtigsten fünf Regeln zum Thema: Wie vermeide ich eine Schnittverletzung? Schreiben Sie die Regeln bitte in ganzen Sätzen auf Moderationskarten. Machen Sie diese im Anschluss an der Tafel, via Smartboard oder an der Pinnwand allen zugänglich.

Beispiele für Regeln:

- Ich bereite mich auf meine Schneidetätigkeit gut vor
- Ich benutze nur scharfe Messer
- Ich konzentriere mich ganz bewusst auf das Schneiden
- Ich achte darauf, dass ich nur mit dem passenden Messer schneide
- Ich lasse mich nicht ablenken
- Ich achte darauf, dass mein Arbeitsplatz hell beleuchtet ist
- Ich achte auf eine gute und entspannte Körperhaltung
- Ich selbst lenke andere Kollegen nicht ab