

Sicher arbeiten in der Küche

In einer Betriebskantine häufen sich die Arbeitsunfälle. Als erste Gegenmaßnahme will der Küchenchef ein Merkblatt aufhängen, das dem Küchenpersonal als Info dient. Welche Sicherheitstipps könnte das Merkblatt enthalten? Erstellen Sie Ihr eigenes Merkblatt mit Regeln zur Vermeidung von Arbeitsunfällen in der Küche. Benutzen Sie für Ihre Notizen ein extra Blatt.

Merkblatt Küchenarbeitsplatz



Grafik: Fotolia/lom123

1. Die wichtigsten Regeln für den Umgang mit Messern
2. Die wichtigsten Regeln für den Umgang mit hohen Temperaturen (Töpfe, Pfannen, Dampf, Fett, Fritteusen usw.)
3. Die wichtigsten Regeln zur Vermeidung von Stolper-, Rutsch- und Sturzgefahren
4. Die wichtigsten Regeln für den Umgang mit elektrischen Geräten