

DGUV Lernen und Gesundheit

Unfallgefahren in Küchen

Didaktisch-methodischer Kommentar

Jeder Handgriff muss sitzen

Koch oder Köchin zu werden ist in. Die vielen Star- und Fernsehköche in ihren Shows verleihen diesem Beruf den Hauch von Glamour und Prominenz. Die Realität kann durchaus ernüchternd sein. Nicht nur die oft unattraktiven Arbeitszeiten, sondern auch der Zeitdruck, das stundenlange Stehen, der Umgang mit Hitze, Fett und messerscharfen Arbeitsgeräten erfordern eine hohe körperliche Belastbarkeit. Unter größtem Zeitdruck muss jeder Handgriff sitzen und zu Stoßzeiten sind die Belastungen für die Beschäftigten besonders hoch. Die Sicherheit bleibt da manchmal auf der Strecke. Dabei können bereits kleine Unachtsamkeiten, zum Beispiel ein herumliegendes Messer, Fettspritzer oder Lebensmittelreste auf dem Fußboden oder eine offen stehende Schublade schmerzhaft Folgen haben. Überall, wo gekocht, frittiert, gebraten, gehackt und geschnitten wird, gibt es eine Menge Gefahrenquellen – egal ob in der Sterneküche, der Betriebskantine, der Schulmensa oder im Schnellrestaurant.

Ziel dieser Unterrichtsmaterialien ist es, Auszubildende und andere Lernende für mögliche Unfallgefahren am Arbeitsplatz Küche zu sensibilisieren. Sie sollen motiviert werden, sich ein Grundwissen über notwendige Schutzmaßnahmen anzueignen, das sie befähigt, für den eigenen Schutz am Arbeitsplatz und den der anderen Beschäftigten Verantwortung zu übernehmen. Die Materialien sind nicht nur für angehende Köche und Köchinnen geeignet, sondern für alle Beschäftigten, die in Küchen arbeiten, beispielsweise auch für Quereinsteiger und anzulernende Hilfskräfte.

Im Rahmen dieser Lerneinheit werden folgende Inhalte vermittelt:

- Ursachen und Folgen von Arbeitsunfällen in Küchen
- Erkennen, Vermeiden, Beseitigen von Gefahrenquellen

Einstieg

Bitten Sie die Schülerinnen und Schüler, nach dem Zufallsprinzip Kleingruppen zu bilden. Verteilen Sie Arbeitsblatt 1 „Notruf aus der Küche“. Das Arbeitsblatt dient als Impuls und Diskussionseinstieg. Bitten Sie die jungen Leute, den Text in ihrer Arbeitsgruppe gemeinsam zu lesen und die Aufgaben zu bearbeiten. Die Ergebnisse werden im Plenum vorgestellt und diskutiert. Fordern Sie die jungen Leute auf, in Bezug auf ihre eigenen Unfallberichte die Gefahrenquellen und möglichen Gefährdungen zu benennen. Moderieren Sie die Diskussion und legen Sie gleichzeitig eine Tabelle „Küchenarbeitsplatz“ mit drei Spalten an der Tafel, am Smartboard oder an einer Wandzeitung an. Tragen Sie die Diskussionsergebnisse stichwortartig in dieses Schema ein. Im Verlauf der Lerneinheit können Sie Schritt für Schritt sämtliche Arbeitsergebnisse in der Tabelle festhalten.

- Spalte 1: Gefahrenquellen
- Spalte 2: Gefährdungen
- Spalte 3: Schutzmaßnahmen



Arbeitsblatt 1



Arbeitsblatt 2



Folien 2 und 3



Lösungsblatt zu
Arbeitsblatt 2,
Hintergrundinfor-
mationen, Foliensam-
mlung

Verlauf

Verteilen Sie Arbeitsblatt 2 „In Teufels Küche“. Die Schülerinnen und Schüler erstellen anhand des abgebildeten Cartoons in ihrer Arbeitsgruppe eine Liste typischer Gefahrenquellen und damit zusammenhängender Gefährdungen im Küchenbetrieb. Die Ergebnisse werden im Plenum vorgestellt und diskutiert. Ergänzen und vervollständigen Sie im gelenkten Unterrichtsgespräch die Tabelle. Das Lösungsblatt zu Arbeitsblatt 2, die Hintergrundinformationen sowie die Foliensammlung können Sie als Grundlage für die Komplementierung des Grundwissens verwenden.

Abhängig von Ihren zeitlichen, organisatorischen und räumlichen Möglichkeiten können Sie den Arbeitsprozess an dieser Stelle mit einem Ausflug in die Praxis verbinden. Falls vor Ort eine Schul- oder Betriebsküche vorhanden ist, können die bisherigen Arbeitsergebnisse dort überprüft und bestätigt werden. Bitte sprechen Sie das Vorgehen rechtzeitig mit einem Verantwortlichen des Küchenbetriebs ab und stellen Sie sicher, dass eine Kontaktperson für die Fragen der jungen Leute zur Verfügung steht. Zurück im Klassenraum werden hinzugekommene Informationen in die Tabelle an der Tafel, am Smartboard oder an der Wandzeitung integriert.



Arbeitsblatt 3



In den Arbeits-
Sicherheits-Info-
mationen (ASI)
der BGN finden
Sie zahlreiche
Beispiele für Be-
triebsanweisun-
gen in Küchen.
Siehe Medien-
sammlung

Ende

Verteilen Sie Arbeitsblatt 3 „Sicher arbeiten in der Küche“. Die Schülerinnen und Schüler erarbeiten in ihrer Arbeitsgruppe ein „Merkblatt Küchenarbeitsplatz“, das die wichtigsten Schutzmaßnahmen zusammenfasst. Die Ergebnisse werden im Plenum vorgestellt, diskutiert und in die dritte Spalte der Tabelle eingetragen. Sortieren Sie die Redebeiträge nach Schwerpunkten und ergänzen Sie die Stoffsammlung gegebenenfalls anhand der Hintergrundinformationen. Visualisieren Sie die Schutzmaßnahmen systematisiert anhand eines exemplarischen Merkblatts an der Tafel, am Smartboard oder der Wandzeitung. Sprechen Sie beim letzten Themenkomplex Schutzmaßnahmen auch das Thema Verantwortung an. Geben Sie der Klasse am Ende Zeit, die Ergebnisse in das eigene Heft zu übertragen.

Tipp:

Weisen Sie die Auszubildenden darauf hin, dass Sie über Ihren Ausbildungsbetrieb bei der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel Gastgewerbe (BGN) gesetzlich unfallversichert sind. Mit dem Aktenzeichen des Ausbildungsbetriebs (das lässt sich beim Vorgesetzten oder der Betriebsleitung erfragen), können die Auszubildenden im Medienshop der BGN (<https://medienshop.bgn.de/>) alle wichtigen Infobroschüren und Vorschriften bestellen und bekommen sie in gedruckter Form zugeschickt. Sie können sich damit eine Art Handapparat zusammenstellen, der sich auch im Unterricht einsetzen lässt.

Lösung Arbeitsblatt 1 „Notruf aus der Küche“

- Gefahrenquelle: feuchter, rutschiger Fußboden
- Gefährdung: Ausrutschen, Stürzen



Internethinweis



Arbeitsblätter



Arbeitsauftrag

Folien/
Schaubilder

Video

Didaktisch-
methodischer
HinweisTafelbild/
Whiteboard

Lehrmaterialien