

Sicher arbeiten in der Küche

Merkblatt Küchenarbeitsplatz



Grafik: AdobeStock/lom123

1. Die wichtigsten Regeln für den Umgang mit Messern

- Konzentration beim Arbeiten mit Messern
- Immer vom Körper weg schneiden
- Scharfe und für den Schneidvorgang geeignete Messer verwenden
- Geeignete Aufbewahrung wie z. B. Magnetleisten oder Messerblock – nicht in Eimern mit Spülwasser, da beim Hineingreifen Verletzungsgefahr besteht
- Geeignete und rutschhemmende Unterlage verwenden
- Ergonomie beachten/höhenverstellbare Unterlage verwenden
- Reinigung erfolgt in dafür geeigneten Behältern Messer nicht in die Spülmaschine geben, da sie sonst stumpf werden

2. Die wichtigsten Regeln für den Umgang mit hohen Temperaturen (Töpfe, Pfannen, Dampf, Fett, Fritteusen usw.)

- Heiße Töpfe und Pfannen nur mit einem Touchon oder ähnlichem anfassen
- Heiße Flüssigkeiten vom Körper weg umfüllen
- Heiße Gitter und Bleche vor Reinigung abkühlen lassen
- Heißes Fett nur in geeigneten Behältern auffangen
- Heiße Speisen oder Flüssigkeiten in dafür geeigneten Behältnissen transportieren
- Vorsicht beim Öffnen von Dampfgargeräten

3. Die wichtigsten Regeln zur Vermeidung von Stolper-, Rutsch- und Sturzgefahren

- Hektik und Laufen in der Küche vermeiden
- Stolperfallen wie Kabel oder Wasserschläuche umgehend entfernen
- Prüfen, ob Schmutzfangmatten vor der Küche glatt liegen
- Ablaufrinnen und Ablauföffnungen tritt- und kipp sicher abdecken
- Geeignete Schuhe tragen
- Fußboden bei Bedarf, jedoch regelmäßig nass reinigen und danach mit einem Wasser-schieber abziehen
- Fettspritzer und verschüttete Lebensmittel sofort aufwischen
- Verkehrswege und Treppen freihalten von Gegenständen wie Fleisch- oder Gemüseboxen

Sicher arbeiten in der Küche

4. Die wichtigsten Regeln für den Umgang mit elektrischen Geräten

- Vor der Benutzung Sichtprüfung durchführen
- Geräte nicht manipulieren
- Reparaturen nur von einer Elektrofachkraft durchführen lassen
- Nie mit nassen Händen an elektrischen Geräten arbeiten
- Vor dem Reinigen den Stecker ziehen
- Leitungen nicht knicken

5. Die wichtigsten Regeln für den Umgang mit Stress

- Vor Arbeitsbeginn den Arbeitstag strukturieren
- Ausreichend Mice en Place
- Überblick und Ruhe bewahren
- Sind genügend Mitarbeitende zur Schicht eingeteilt? Wenn nicht, Bedenken äußern
- Speisekarte auswendig lernen
- Verinnerlichen, wie man die einzelnen Gerichte zubereitet
- Ordnung und Sauberkeit am Arbeitsplatz halten
- Rechtzeitig und ungeniert um Hilfe bitten
- Mit dem Stress anfreunden
- Stress nicht mit nach Hause nehmen: Freizeit gestalten, um den Arbeitstag zu verarbeiten