

Beurteilungshilfe

Psychische Gefährdungen im Betrieb

Gastgewerbe



Beurteilungshilfe

Psychische Gefährdungen im Betrieb

Gastgewerbe

Einleitung	Seite
Vorlagen zur psychischen Gefährdungsbeurteilung <ul style="list-style-type: none">• Gefährdungen beurteilen – eine gesetzliche Pflicht!• Psychische Gefährdungen – eine unbekannte Größe?• Wissen wo es hakt!• Ansprechpartner für Gefährdungsbeurteilungen	1
Schritt für Schritt – So können Sie die Beurteilungsformulare am besten nutzen <ul style="list-style-type: none">• Typische Arbeitsbereiche Ihrer Branche• Leitfragen für Ihre Beurteilung• Erkennen und aktiv gestalten• Ihr Unternehmen ist individuell	2
Beurteilungsformulare für den Arbeitsbereich Empfang/Verwaltung	3 – 6
Beurteilungsformulare für den Arbeitsbereich Küche	7 – 9
Beurteilungsformulare für den Arbeitsbereich Service	10 – 14
Beurteilungsformulare für den Arbeitsbereich Housekeeping	15 – 18
Beurteilungsformulare für spezielle Arbeitsbereiche in Ihrem Betrieb	19 – 21

Wie Sie aus der beruflichen Pflicht eine Chance machen können

Vorausschauend im Betrieb agieren

Grundsätzlich zielt eine Gefährdungsbeurteilung auf eine vollständige Übersicht über die Gefährdungen an Arbeitsplätzen ab

Gefährdungen beurteilen – eine gesetzliche Pflicht!

Die Gefährdungsbeurteilung ist eine gesetzliche Pflicht (§5 ArbSchG), aber vor allem eine Chance, vorausschauend für den Betrieb richtige Entscheidungen zu treffen. Wenn psychische Belastungen im Rahmen der allgemeinen Gefährdungsbeurteilung berücksichtigt werden sollen, helfen die Informationen zur betrieblichen Gefährdungsbeurteilung: ASI 10.0 »Handlungsanleitung Betriebliche Gefährdungsbeurteilung«, sowie die branchenbezogenen Handlungshilfen.

Psychische Gefährdungen – eine unbekannte Größe?

Die Ergänzung einer allgemeinen Gefährdungsbeurteilung um eine Beurteilung psychischer Gefährdungen an Arbeitsplätzen kann hilfreich sein, wenn psychische Belastungen bislang nicht angemessen berücksichtigt wurden oder eine Gefährdungsbeurteilung nicht mehr die aktuellen Bedingungen einer Tätigkeit abbildet. Die BGN bietet Ihnen Unterstützung an, das Thema »Psychische Gefährdungsbeurteilung« fachgerecht und effektiv umzusetzen.

Wissen wo es hakt!

Möchten Sie sich auf die Beurteilung psychischer Gefährdungen konzentrieren, ist es sinnvoll, betrieblichen Akteuren eine Grundqualifizierung zu ermöglichen.

Die BGN bietet Multiplikatoren aus Betrieben die Möglichkeit, sich z. B. in den Fachseminaren »Gefährdungsbeurteilung in der Praxis« oder »Betriebliches Gesundheitsmanagement« zu qualifizieren.

Wichtig ist für die handelnden betrieblichen Akteure eine klare Beauftragung durch die Unternehmensleitung sowie die innerbetriebliche Abstimmung von Aktivitäten mit den Betriebs- oder Personalräten.

Die Auswahl einer geeigneten Vorgehensweise sollte sich daran orientieren, ob zunächst eine Orientierung über psychische Risikoschwerpunkte notwendig ist oder ob bereits Arbeitsbereiche identifiziert wurden, in denen eine vertiefende Gefährdungsbeurteilung notwendig ist*.

Die BGN bietet Ihnen hiermit Verfahren zur orientierenden psychischen Gefährdungsbeurteilung für die Branchen Gastgewerbe, Backgewerbe, Fleischwirtschaft und industrielle Arbeitsplätze. Sie können sich weiterhin von ihrer zuständigen Aufsichtsperson beraten lassen**.

Ihre Ansprechpartner für allgemeine und psychische Gefährdungsbeurteilungen finden Sie hier:

** Zu vertiefenden Analysen im Rahmen von Organisationsentwicklungsmaßnahmen berät Sie die Abteilung 9 der BGN (Bildung und Organisationsentwicklung): www.bgn.de Shortlink = 1213*

*** Zuständige Aufsichtspersonen finden Sie unter: www.bgn.de, Shortlink = 1122*

Betriebe, die am Branchenmodell teilnehmen, finden ihr zuständiges BGN-Kompetenzzentrum unter: www.bgn.de, Shortlink = 383.

Der schnelle Einstieg in die Beurteilung psychischer Gefährdungen in Ihrem Betrieb

Unsere Vorlagen helfen Ihnen

Schritt für Schritt – So können Sie die Beurteilungsformulare am besten nutzen

Typische Arbeitsbereiche Ihrer Branche

Die Gefährdungsbeurteilung fasst typische Arbeitsbereiche und damit Tätigkeiten in Ihrer Branche zusammen. Erkannte Gefährdungen können so eindeutig bestimmten Arbeitsabläufen zugeordnet werden.

- **Überprüfen Sie, ob die vorgeschlagenen Arbeitsbereiche für Ihren Betrieb passen, und ergänzen Sie gegebenenfalls relevante Arbeitsbereiche.**
- **Möglicherweise ist Ihr Betrieb maßgeblich durch eine industrielle Produktionsweise geprägt. Prüfen Sie, ob die Beurteilungshilfe »Nahrungsmittelherstellung und Getränkeindustrie« besser für Ihren Betrieb geeignet ist!**

Leitfragen für Ihre Beurteilung

Mögliche psychische Gefährdungen in den Arbeitsbereichen werden benannt. Die Leitfragen helfen Ihnen zu erkennen, ob diese Gefährdungen auch an den Arbeitsplätzen in Ihrem Betrieb eine Rolle spielen. Sollten Sie die Leitfragen so beantworten, dass Ihr Antwortkreuz in den rot markierten Bereich fällt, sollten Sie im Team überprüfen, welche geeigneten Arbeitsschutzmaßnahmen es gibt, welche Maßnahmen umgesetzt werden können bzw. sollen und wer bis wann für die Umsetzung verantwortlich ist.

Das Notizfeld kann dazu genutzt werden, festzuhalten, wann und unter welchen Bedingungen eine Gefährdung erkannt wurde. Dies erleichtert die Nachvollziehbarkeit für andere, auch für Ihre Aufsichtspersonen! Maßnahmen können hier auch präzisier beschrieben werden.

- **Bearbeiten Sie die vorgegebenen Leitfragen.**
- **Ziehen Sie dabei die Betroffenen mit ein!**

Erkennen und aktiv gestalten

Die Gestaltung der Gefährdungsbeurteilung soll Sie dabei unterstützen, möglichst knapp, aber verständlich Gefährdungen zu benennen, Risiken zu bewerten, Maßnahmen festzuhalten und Zuständigkeiten klar zu stellen.

- **Bei Antworten im rot markierten Bereich sollten Gegenmaßnahmen gesucht werden. Halten Sie in den letzten Spalten schriftlich fest, wer bis wann eine Maßnahme ergreift!**
- **Überprüfen Sie die Wirksamkeit Ihrer gewählten Maßnahmen!**

Ihr Unternehmen ist individuell

Die Vorlagen erlauben eine Anpassung an spezifische Unternehmenssituationen: Sie können auswählen, ob die vorgeschlagenen Tätigkeitsbereiche im Unternehmen vorhanden sind oder nicht und relevante Gefährdungen ergänzen.

- **Wenn Sie psychische Gefährdungen erkennen, die durch die Vorgaben nicht abgebildet sind, ergänzen Sie diese!**
- **Nutzen Sie das Notizfeld für wichtige Hintergrundinformationen!**

Das gemeinsame und abgestimmte Vorgehen der betrieblichen Arbeitsschutzakteure führt schnell zum Erfolg.

Stimmen Sie Ihre Vorgehensweise mit der Unternehmensleitung, Betriebsrat, Sicherheitsfachkraft und der arbeitsmedizinischen Betreuung ab. Bei Rückfragen berät Sie gerne Ihre BGN.

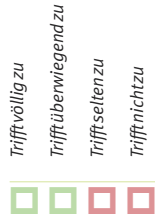
Viel Erfolg!

Gastgewerbe

Arbeitsbereich Empfang/Verwaltung

Informationsangebote

Die Mitarbeiter sind über alle wichtigen Dinge im Unternehmen ausreichend informiert.



Die Mitarbeiter haben ausreichende Informationen, um ihre Arbeit gut verrichten zu können.



Verantwortung

Es ist allen Mitarbeitern und Teams bekannt, welche Arbeitsaufgaben sie erfüllen müssen und welche Entscheidungs- und Weisungsbefugnisse sie haben.



Qualifikation

Für die jeweiligen Arbeitsaufgaben werden immer nur hierfür geeignete und qualifizierte Beschäftigte eingesetzt.



Es werden regelmäßig für alle Beschäftigungsgruppen Schulungsangebote unterbreitet.



Die Beschäftigten werden auf ihren Arbeitsplätzen eingewiesen und eingearbeitet.



Emotionale Inanspruchnahme

Die Beschäftigten wissen, wie sie sich im Umgang mit den Gästen verhalten und wie sie Konflikte und Beschwerden bewältigen können.



Die Vorgehensweise bei Kundenreklamationen ist klar geregelt und bekannt (z.B. Anweisungen, Verhaltensregeln, Ansprechpartner, Beistand).



Der Umgang mit aggressiven und gewaltbereiten Gästen ist klar geregelt und bekannt (z.B. Anweisungen, Verhaltensregeln, Ansprechpartner, Beistand).



Maßnahmen zur Lösung des Problems

Ansprechpartner zur Lösung des Problems

Umsetzung bis

Gastgewerbe

Arbeitsbereich Empfang/Verwaltung

Arbeitszeit

Die Einsatzplanung der Beschäftigten ist so gestaltet, dass kein zusätzlicher Stress entsteht (z.B. durch frühzeitige Bekanntgabe der Dienstpläne, gleichmäßige Verteilung der ungünstigen Arbeitsschichten).

Trifft
völlig zu

Trifft
überwiegend zu

Trifft
selten zu

Trifft
nicht zu



An den Arbeitsplätzen sind Kurzpausen möglich.



Es gibt fest geplante, regelmäßige Ruhetage für alle Mitarbeiter.



Es gibt fest geplante, regelmäßige Ruhepausen für alle Mitarbeiter.



Ungeplante Zusatzschichten muss man bei uns nicht übernehmen.



Arbeitsablauf

Die Arbeitsabläufe der einzelnen Mitarbeiter sind so aufeinander abgestimmt, dass sie reibungslos ineinander greifen bzw. sich nicht gegenseitig stören oder behindern (z. B. Ablagesysteme).



Die Übergabe von Aufträgen läuft reibungslos.



Einmal begonnene Arbeiten kann man ohne Unterbrechungen beenden.



Kommunikation/Kooperation

Die Zusammenarbeit und Absprachen mit anderen Schichten und Arbeitsbereichen funktionieren reibungslos.



Es finden regelmäßig Besprechungen statt.



Maßnahmen zur Lösung
des Problems

Ansprechpartner
zur Lösung des Problems

Umsetzung
bis

Gastgewerbe Arbeitsbereich Empfang/Verwaltung

	Trifft völlig zu	Trifft überwiegend zu	Trifft selten zu	Trifft nicht zu	Maßnahmen zur Lösung des Problems	Ansprechpartner zur Lösung des Problems	Umsetzung bis
Führung							
Die Mitarbeiter bekommen ausreichend Rückmeldung von ihren Führungskräften.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
Auf die direkten Vorgesetzten kann man sich verlassen, wenn es bei der Arbeit schwierig wird.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
Die Vorgesetzten haben für persönliche Probleme immer ein offenes Ohr.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
Der Vorgesetzte zeigt Anerkennung, wenn ein Mitarbeiter gute Arbeit leistet.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
Kollegen							
Die Beschäftigten werden von ihren Kollegen unterstützt (z.B. Ausführen unliebsamer Aufgaben, Einspringen bei Kurzpausen).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
Man hält im Team gut zusammen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
Das gegenseitige Vertrauen ist bei uns so groß, dass wir offen miteinander reden können.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
Arbeitsmittel							
Die erforderlichen Arbeitsmittel sind vorhanden (z.B. erforderliche Software, ergonomische Büroausstattung).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
Auf die ergonomische Gestaltung der Arbeitsplätze wird Wert gelegt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
Physikalische und chemische Faktoren							
Es gibt keine negativen Belastungen durch die Arbeitsumgebung.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

Gastgewerbe Arbeitsbereich Empfang/Verwaltung

Beteiligung

Die Mitarbeiter werden bei der Organisation ihrer Arbeit mit einbezogen (z.B. bei der Zuteilung von Diensten und Aufgaben).

Trifft völlig zu
 Trifft überwiegend zu
 Trifft selten zu
 Trifft nicht zu

*Maßnahmen zur Lösung
des Problems*

*Ansprechpartner
zur Lösung des Problems*

*Umsetzung
bis*

Die Mitarbeiter können ihre Erfahrungen über Schwachstellen und Gefährdungen mit den Vorgesetzten besprechen.

Es ist festgelegt und vereinbart, wie mit den Vorschlägen und Erfahrungen der Mitarbeiter umgegangen wird.

Arbeitsplatzsicherheit

Die Arbeitsplätze sind nicht von anstehenden Umstrukturierungsmaßnahmen betroffen.

Notizen zum Arbeitsbereich Empfang/Verwaltung

Gastgewerbe Arbeitsbereich Küche

Informationsangebote

Die Mitarbeiter sind über alle wichtigen Dinge im Unternehmen ausreichend informiert.

Trifft vollständig zu

Trifft überwiegend zu

Trifft selten zu

Trifft nicht zu

Die Mitarbeiter haben ausreichende Informationen, um ihre Arbeit gut zu verrichten.

Verantwortung

Es ist allen Mitarbeitern und Teams bekannt, welche Arbeitsaufgaben sie erfüllen müssen und welche Entscheidungs- und Weisungsbefugnisse sie haben.

Qualifikation

Für die jeweiligen Arbeitsaufgaben werden immer nur hierfür geeignete und qualifizierte Beschäftigte eingesetzt.

Es werden regelmäßig für alle Beschäftigungsgruppen Schulungsangebote unterbreitet.

Die Beschäftigten werden auf ihren Arbeitsplätzen eingewiesen und eingearbeitet.

Arbeitszeit

Die Einsatzplanung der Beschäftigten ist so gestaltet, dass kein zusätzlicher Stress entsteht (z.B. durch frühzeitige Bekanntgabe der Dienstpläne, gleichmäßige Verteilung der ungünstigen Arbeitsschichten).

An den Arbeitsplätzen sind Kurzpausen möglich.

Es gibt fest geplante, regelmäßige Ruhetage für alle Mitarbeiter.

Es gibt fest geplante, regelmäßige Ruhepausen für alle Mitarbeiter.

Maßnahmen zur Lösung
des Problems

Ansprechpartner
zur Lösung des Problems

Umsetzung
bis

Gastgewerbe
Arbeitsbereich Küche

	Trifft völlig zu	Trifft überwiegend zu	Trifft selten zu	Trifft nicht zu	Maßnahmen zur Lösung des Problems	Ansprechpartner zur Lösung des Problems	Umsetzung bis
Ungeplante Zusatzschichten muss man bei uns nicht übernehmen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
Arbeitsablauf Die Arbeitsabläufe der einzelnen Mitarbeiter sind so aufeinander abgestimmt, dass sie reibungslos ineinander greifen bzw. sich nicht gegenseitig stören oder behindern (z. B. Zuordnung der Arbeitsbereiche).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
Die Übergabe von Aufträgen läuft reibungslos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
Einmal begonnene Arbeiten kann man ohne Unterbrechungen beenden.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
Kommunikation/Kooperation Die Zusammenarbeit und Absprachen mit anderen Schichten und Arbeitsbereichen funktionieren reibungslos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
Es finden regelmäßig Besprechungen statt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
Führung Die Mitarbeiter bekommen ausreichend Rückmeldung von ihren Führungskräften.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
Auf die direkten Vorgesetzten kann man sich verlassen, wenn es bei der Arbeit schwierig wird.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
Die Vorgesetzten haben für persönliche Probleme immer ein offenes Ohr.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
Der Vorgesetzte zeigt Anerkennung, wenn ein Mitarbeiter gute Arbeit leistet.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

Gastgewerbe Arbeitsbereich Küche

Kollegen

Die Beschäftigten werden von ihren Kollegen unterstützt (z.B. Ausführen unliebsamer Aufgaben, Einspringen bei Kurzpausen).

Trifft völlig zu

Trifft überwiegend zu

Trifft selten zu

Trifft nicht zu

Man hält im Team gut zusammen.

Trifft völlig zu

Trifft überwiegend zu

Trifft selten zu

Trifft nicht zu

Das gegenseitige Vertrauen ist bei uns so groß, dass wir offen miteinander reden können.

Trifft völlig zu

Trifft überwiegend zu

Trifft selten zu

Trifft nicht zu

Arbeitsmittel

Die erforderlichen Arbeitsmittel sind vorhanden (z.B. geeignete Messer).

Trifft völlig zu

Trifft überwiegend zu

Trifft selten zu

Trifft nicht zu

Auf die ergonomische Gestaltung der Arbeitsplätze wird Wert gelegt.

Trifft völlig zu

Trifft überwiegend zu

Trifft selten zu

Trifft nicht zu

Physikalische und chemische Faktoren

Es gibt keine negativen Belastungen durch die Arbeitsumgebung (z.B. Hitze, Zugluft, Lärm).

Trifft völlig zu

Trifft überwiegend zu

Trifft selten zu

Trifft nicht zu

Beteiligung

Die Mitarbeiter werden bei der Organisation ihrer Arbeit mit einbezogen (z.B. bei der Zuteilung von Diensten und Aufgaben).

Trifft völlig zu

Trifft überwiegend zu

Trifft selten zu

Trifft nicht zu

Die Mitarbeiter können ihre Erfahrungen über Schwachstellen und Gefährdungen mit den Vorgesetzten besprechen.

Trifft völlig zu

Trifft überwiegend zu

Trifft selten zu

Trifft nicht zu

Es ist festgelegt und vereinbart, wie mit den Vorschlägen und Erfahrungen der Mitarbeiter umgegangen wird.

Trifft völlig zu

Trifft überwiegend zu

Trifft selten zu

Trifft nicht zu

Arbeitsplatzsicherheit

Die Arbeitsplätze sind nicht von anstehenden Umstrukturierungsmaßnahmen betroffen.

Trifft völlig zu

Trifft überwiegend zu

Trifft selten zu

Trifft nicht zu

Maßnahmen zur Lösung des Problems

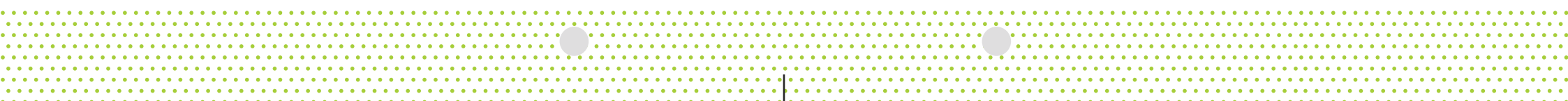
Ansprechpartner zur Lösung des Problems

Umsetzung bis

Gastgewerbe
Arbeitsbereich Küche

Notizen zum Arbeitsbereich Küche

Horizontal ruled area for notes.



Gastgewerbe Arbeitsbereich Service

Informationsangebote

Die Mitarbeiter sind über alle wichtigen Dinge im Unternehmen ausreichend informiert.

Trifft völlig zu
 Trifft überwiegend zu
 Trifft selten zu
 Trifft nicht zu

Maßnahmen zur Lösung
des Problems

Ansprechpartner
zur Lösung des Problems

Umsetzung
bis

Die Mitarbeiter haben ausreichende Informationen, um ihre Arbeit gut zu verrichten.

Verantwortung

Es ist allen Mitarbeitern und Teams bekannt, welche Arbeitsaufgaben sie erfüllen müssen und welche Entscheidungs- und Weisungsbefugnisse sie haben.

Qualifikation

Für die jeweiligen Arbeitsaufgaben werden immer nur hierfür geeignete und qualifizierte Beschäftigte eingesetzt.

Es werden regelmäßig für alle Beschäftigungsgruppen Schulungsangebote unterbreitet.

Die Beschäftigten werden auf ihren Arbeitsplätzen eingewiesen und eingearbeitet.

Emotionale Inanspruchnahme

Die Beschäftigten wissen, wie sie sich im Umgang mit den Gästen verhalten und wie sie Konflikte und Beschwerden bewältigen können.

Die Vorgehensweise bei Kundenreklamationen ist klar geregelt und bekannt (z.B. Anweisungen, Verhaltensregeln, Ansprechpartner, Beistand).

Der Umgang mit aggressiven und gewaltbereiten Gästen ist klar geregelt und bekannt (z.B. Anweisungen, Verhaltensregeln, Ansprechpartner, Beistand).

Gastgewerbe Arbeitsbereich Service

Arbeitszeit

Die Einsatzplanung der Beschäftigten ist so gestaltet, dass kein zusätzlicher Stress entsteht (z.B. durch frühzeitige Bekanntgabe der Dienstpläne, gleichmäßige Verteilung der ungünstigen Arbeitsschichten).

Trifft
völlig zu
Trifft
überwiegend zu
Trifft
selten zu
Trifft
nicht zu



Maßnahmen zur Lösung
des Problems

Ansprechpartner
zur Lösung des Problems

Umsetzung
bis

An den Arbeitsplätzen sind Kurzpausen möglich.



Es gibt fest geplante, regelmäßige Ruhetage für alle Mitarbeiter.



Es gibt fest geplante, regelmäßige Ruhepausen für alle Mitarbeiter.



Ungeplante Zusatzschichten muss man bei uns nicht übernehmen.



Arbeitsablauf

Die Arbeitsabläufe der einzelnen Mitarbeiter sind so aufeinander abgestimmt, dass sie reibungslos ineinander greifen bzw. sich nicht gegenseitig stören oder behindern (z. B. Zuordnung der Gastbereiche).



Die Übergabe von Aufträgen läuft reibungslos.



Einmal begonnene Arbeiten kann man ohne Unterbrechungen beenden.



Es bestehen fertige Organisations- und Ablaufpläne für Veranstaltungen, um die Abläufe zu vereinfachen und Stress möglichst zu reduzieren.



Kommunikation/Kooperation

Die Zusammenarbeit und Absprachen mit anderen Schichten und Arbeitsbereichen funktionieren reibungslos.



Gastgewerbe Arbeitsbereich Service

	Trifft völlig zu	Trifft überwiegend zu	Trifft selten zu	Trifft nicht zu	Maßnahmen zur Lösung des Problems	Ansprechpartner zur Lösung des Problems	Umsetzung bis
Es finden regelmäßig Besprechungen statt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
Führung							
Die Mitarbeiter bekommen ausreichend Rückmeldung von ihren Führungskräften.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
Auf die direkten Vorgesetzten kann man sich verlassen, wenn es bei der Arbeit schwierig wird.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
Die Vorgesetzten haben für persönliche Probleme immer ein offenes Ohr.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
Der Vorgesetzte zeigt Anerkennung, wenn ein Mitarbeiter gute Arbeit leistet.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
Kollegen							
Die Beschäftigten werden von ihren Kollegen unterstützt (z.B. Ausführen unliebsamer Aufgaben, Einspringen bei Kurzpausen).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
Man hält im Team gut zusammen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
Das gegenseitige Vertrauen ist bei uns so groß, dass wir offen miteinander reden können.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
Arbeitsmittel							
Die erforderlichen Arbeitsmittel sind vorhanden (z.B. geeignete Arbeitsschuhe, Boniersystem).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
Physikalische und chemische Faktoren							
Es gibt keine negativen Belastungen durch die Arbeitsumgebung (z.B. Zugluft, Beleuchtung).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

Gastgewerbe Arbeitsbereich Service

Beteiligung

Die Mitarbeiter werden bei der Organisation ihrer Arbeit mit einbezogen (z.B. bei der Zuteilung von Diensten und Aufgaben).

Trifft
völlig zu
Trifft
überwiegend zu
Trifft
selten zu
Trifft
nicht zu

**Maßnahmen zur Lösung
des Problems**

**Ansprechpartner
zur Lösung des Problems**

**Umsetzung
bis**

Die Mitarbeiter können ihre Erfahrungen über Schwachstellen und Gefährdungen mit den Vorgesetzten besprechen.

Es ist festgelegt und vereinbart, wie mit den Vorschlägen und Erfahrungen der Mitarbeiter umgegangen wird.

Arbeitsplatzsicherheit

Die Arbeitsplätze sind nicht von anstehenden Umstrukturierungsmaßnahmen betroffen.

Notizen zum Arbeitsbereich Service

Gastgewerbe

Arbeitsbereich Housekeeping

Informationsangebote

Die Mitarbeiter sind über alle wichtigen Dinge im Unternehmen ausreichend informiert.

Trifft völlig zu
Trifft überwiegend zu
Trifft selten zu
Trifft nicht zu



Die Mitarbeiter haben ausreichende Informationen, um ihre Arbeit gut zu verrichten.



Verantwortung

Es ist allen Mitarbeitern und Teams bekannt, welche Arbeitsaufgaben sie erfüllen müssen und welche Entscheidungs- und Weisungsbefugnisse sie haben.



Qualifikation

Für die jeweiligen Arbeitsaufgaben werden immer nur hierfür geeignete und qualifizierte Beschäftigte eingesetzt.



Es werden regelmäßig für alle Beschäftigungsgruppen Schulungsangebote unterbreitet.



Die Beschäftigten werden auf ihren Arbeitsplätzen eingewiesen und eingearbeitet.



Kollegen

Die Beschäftigten werden von ihren Kollegen unterstützt (z.B. Ausführen unliebsamer Aufgaben, Einspringen bei Kurzpausen).



Man hält im Team gut zusammen.



Das gegenseitige Vertrauen ist bei uns so groß, dass wir offen miteinander reden können.



Arbeitszeit

An den Arbeitsplätzen sind Kurzpausen möglich.



Maßnahmen zur Lösung
des Problems

Ansprechpartner
zur Lösung des Problems

Umsetzung
bis

Gastgewerbe Arbeitsbereich Housekeeping

	Trifft völlig zu	Trifft überwiegend zu	Trifft selten zu	Trifft nicht zu	Maßnahmen zur Lösung des Problems	Ansprechpartner zur Lösung des Problems	Umsetzung bis
Die Einsatzplanung der Beschäftigten ist so gestaltet, dass kein zusätzlicher Stress entsteht (z.B. durch frühzeitige Bekanntgabe der Dienstpläne, gleichmäßige Verteilung der ungünstigen Arbeitsschichten).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
Es gibt fest geplante, regelmäßige Ruhetage für alle Mitarbeiter.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
Es gibt fest geplante, regelmäßige Ruhepausen für alle Mitarbeiter.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
Ungeplante Zusatzschichten muss man bei uns nicht übernehmen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
Arbeitsablauf Die Arbeitsabläufe der einzelnen Mitarbeiter sind so aufeinander abgestimmt, dass sie reibungslos ineinander greifen bzw. sich nicht gegenseitig stören oder behindern (z. B. Zuordnung der Zimmer).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
Die Übergabe von Aufträgen läuft reibungslos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
Einmal begonnene Arbeiten kann man ohne Unterbrechungen beenden.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
Kommunikation/Kooperation Die Zusammenarbeit und Absprachen mit anderen Schichten und Arbeitsbereichen funktionieren reibungslos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
Es finden regelmäßig Besprechungen statt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
Führung Die Mitarbeiter bekommen ausreichend Rückmeldung von ihren Führungskräften.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

Gastgewerbe

Arbeitsbereich Housekeeping

	Trifft völlig zu	Trifft überwiegend zu	Trifft selten zu	Trifft nicht zu	Maßnahmen zur Lösung des Problems	Ansprechpartner zur Lösung des Problems	Umsetzung bis
Auf die direkten Vorgesetzten kann man sich verlassen, wenn es bei der Arbeit schwierig wird.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
Die Vorgesetzten haben für persönliche Probleme immer ein offenes Ohr.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
Der Vorgesetzte zeigt Anerkennung, wenn ein Mitarbeiter gute Arbeit leistet.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
Kollegen Die Beschäftigten werden von ihren Kollegen unterstützt (z.B. Ausführen unliebsamer Aufgaben, Einspringen bei Kurzpausen).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
Man hält im Team gut zusammen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
Das gegenseitige Vertrauen ist bei uns so groß, dass wir offen miteinander reden können.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
Arbeitsmittel Die erforderlichen Arbeitsmittel sind vorhanden (z.B. PSA - Persönliche Schutzausrüstung, Reinigungsmittel).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
Physikalische und chemische Faktoren Es gibt keine negativen Belastungen durch die Arbeitsumgebung (z. B. Zugluft, Beleuchtung).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
Beteiligung Die Mitarbeiter werden bei der Organisation ihrer Arbeit mit einbezogen (z.B. bei der Zuteilung von Diensten und Aufgaben).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
Die Mitarbeiter können ihre Erfahrungen über Schwachstellen und Gefährdungen mit den Vorgesetzten besprechen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

Gastgewerbe Arbeitsbereich Housekeeping

Trifft
völlig zu
Trifft
überwiegend zu
Trifft
selten zu
Trifft
nicht zu

**Maßnahmen zur Lösung
des Problems**

**Ansprechpartner
zur Lösung des Problems**

**Umsetzung
bis**

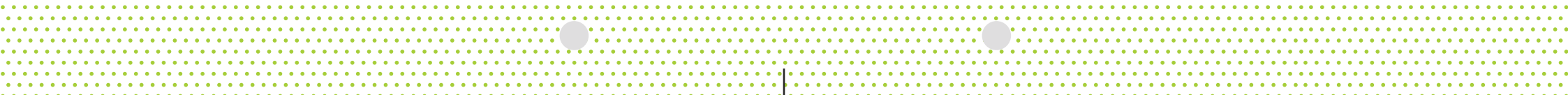
Es ist festgelegt und vereinbart, wie mit den Vorschlägen und Erfahrungen der Mitarbeiter umgegangen wird.

Arbeitsplatzsicherheit

Die Arbeitsplätze sind nicht von anstehenden Umstrukturierungsmaßnahmen betroffen.

Notizen zum Arbeitsbereich Housekeeping

Multiple horizontal lines for notes.



Gastgewerbe
Andere Arbeitsbereiche im Betrieb

	Trifft völlig zu	Trifft überwiegend zu	Trifft selten zu	Trifft nicht zu	Maßnahmen zur Lösung des Problems	Ansprechpartner zur Lösung des Problems	Umsetzung bis
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

Gastgewerbe
Andere Arbeitsbereiche im Betrieb

	Trifft völlig zu	Trifft überwiegend zu	Trifft selten zu	Trifft nicht zu	Maßnahmen zur Lösung des Problems	Ansprechpartner zur Lösung des Problems	Umsetzung bis
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

**Berufsgenossenschaft
Nahrungsmittel und Gastgewerbe**

Dynamostraße 7-11
68165 Mannheim
Telefon 0621 4456-0
www.bgn.de