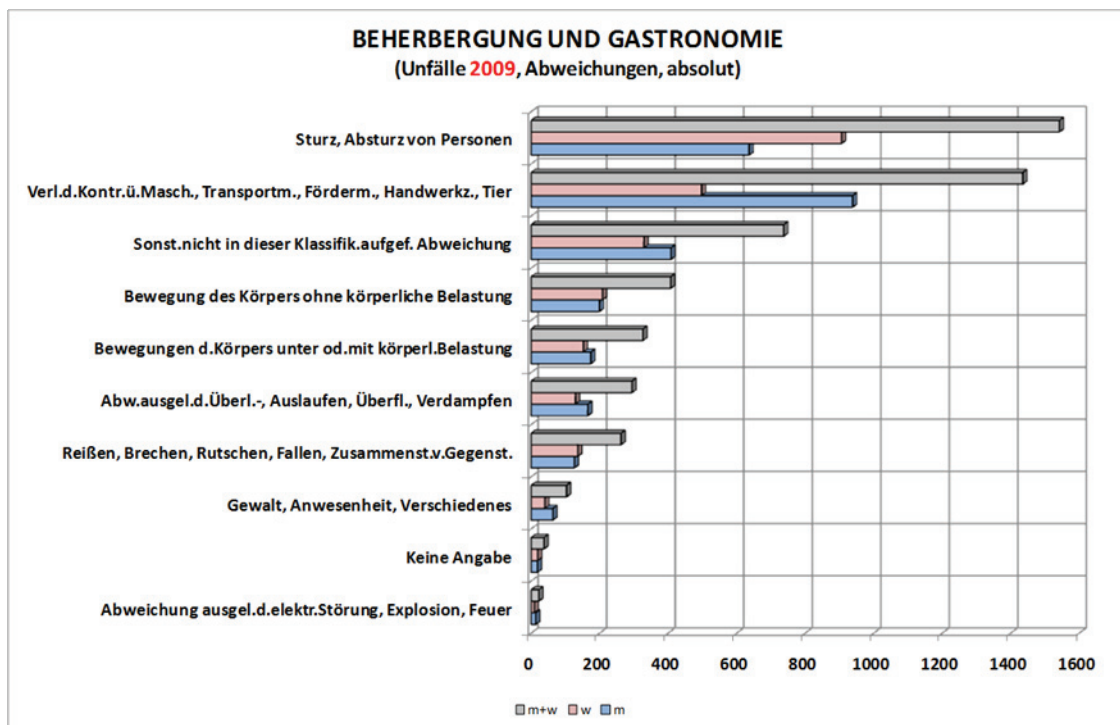


GESUND ARBEITEN IM GASTGEWERBE JEDER UNFALL IST EINER ZU VIEL!

Jeder 3. Unfall im Hotel- und Gastgewerbe ereignet sich durch Stürzen und Fallen (ca. 37,5% aller Unfälle, die Frauen erleiden und ca. 22,5% aller Unfälle, die Männer erleiden)



... am meisten unfallgefährdet in dieser Branche sind die Beschäftigten in den Arbeitsbereichen Küche und im Service.

(Quelle: DRAFT hotels and restaurants industry –Version 5/2007)

- 12% Koch/Köchin
- 8% Catering-Angestellte
- 7% Service-Mitarbeiter/innen
- 5% Angestellte Hotel/Restaurant
- 4% Reinigungspersonal
- 3% Receptionist/in
- 2% sonstiges Küchenpersonal

**JEDER ARBEITSUNFALL VERURSACHT PERSÖNLICHES LEID UND KOSTEN.
DIE DIREKTEN KOSTEN PRO UNFALL FÜR EINEN EINZELNEN BETRIEB
BEWEGEN SICH LAUT AUVA ZWISCHEN € 2.000,-- BIS € 3.000,--.**

Es ist daher das gemeinsame Ziel, Arbeitsunfälle zu verringern. Um effizient Arbeitsunfälle vermeiden zu können, müssen nach dem Ereignis eines Arbeitsunfalls oder Beinaheunfalls alle in Betracht kommenden Ursachen und Begleitumstände analysiert werden.

Zwei Methoden der Unfallanalyse sollten angewandt werden:

- Betrachtung des einzelnen Unfalls zeitlich unmittelbar nach dem Ereignis
- Betrachtung des gesamten betrieblichen Unfallgeschehen mindestens einmal jährlich

Die Beteiligung bei der Unfallanalyse von Präventivfachkräften (PFK), Betriebsrat, Jugendvertrauensrat (JVR), Sicherheitsvertrauenspersonen (SVP), Abteilungsleiter/innen, betroffenen Arbeitnehmer/innen ist dabei zwingend erforderlich. Auf die Einbeziehung aller Beschäftigtengruppen (Frauen/Männer, Ältere/Jüngere, Personen mit unterschiedlichstem Migrationshintergrund, Teilzeitbeschäftigte, Leiharbeiter/innen u.a.) ist zu achten.

Bei der systematischen Unfallanalyse sind alle möglichen Ursachen und Begleitumstände zu berücksichtigen, wobei jedenfalls folgende Punkte einbezogen werden sollen:

- Arbeitszeit (Lage, Dauer, Pausen, Erholungsmöglichkeiten im Betrieb; am Unfalltag und in den Tagen vorher)
- Personalmangel (ungeplanter Arbeitsanfall, zu wenig Arbeitskräfte und Aushilfen, Ausfälle,...)
- Arbeitsabläufe und Arbeitsorganisation (unklare Zuständigkeiten, schlechte Kommunikation, ungelöste Konflikte)
- Beleuchtung (Küche, Verkehrswege...)
- Technische Mängel (schadhafte Fußböden, Arbeitsmittel, ...)
- Information, Unterweisung (Verständlichkeit, Regelmäßigkeit, Abteilungsbezogenheit,...)
- Personenbezogene Faktoren (körperliche Konstitution, Alter, Beschäftigungsdauer im Betrieb, Ausbildung, geschlechterspezifische Belastungen, ...)
- Eignung der Arbeits- oder Berufskleidung, unzureichendes Schuhwerk
- Bewegungsflächen und –Freiräume am Arbeitsplatz
- Verkehrswege (Stolperstellen, Rutschgefahr,...)
- Raumklima und Witterung (Hitze, Kälte, Luftfeuchtigkeit,...)
- Transport und manuelle Lastenhandhabung (fehlende oder mangelhafte Hilfsmittel, ..)

Nach erfolgter Unfallanalyse ist jedenfalls das Sicherheits- und Gesundheitsschutzdokument anzupassen und es sind die erforderlichen Maßnahmen zu treffen.

Die Vorgangsweise:

- Evaluierung überprüfen
- Evaluierung ergänzen/anpassen
- Maßnahmen in Evaluierung festlegen
- Maßnahmen umsetzen
- Umsetzung der Maßnahmen überprüfen

Herausgeber: Bundesministerium für Arbeit, Soziales und Konsumentenschutz
Sektion Arbeitsrecht und Arbeitsinspektion,
1040 Wien, Favoritenstraße 7

Mitarbeit: Arbeitsgruppe JAP Gastgewerbe 2011/12 - Erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Stand: August 2011