



GEFÖRDERT VOM



Bundesministerium
für Bildung
und Forschung



Projekträger im DLR

Der Branchenleitfaden Gastronomie

Arbeitsschutz über Branchenstandards zur Arbeitsqualität transferieren

Oleg Cernavin

BC GmbH Forschungs- und Beratungsgesellschaft, Wiesbaden



Förderschwerpunkt
Präventiver Arbeits-
und Gesundheitsschutz



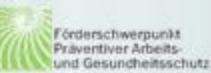
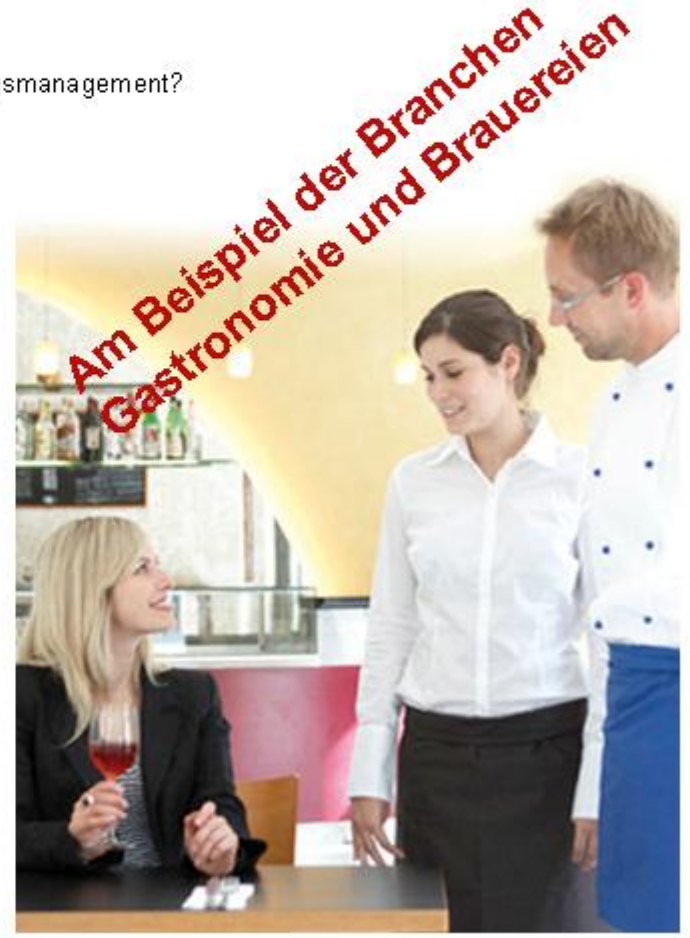
BC FORSCHUNG

Das Projekt prä|send

Betriebliche Prävention durch Service Engineering und Dienstleistungsmanagement?

prä|send will Unternehmen und Existenzgründern helfen

- ➔ ihre Ressourcen optimal zu nutzen,
- ➔ die Vorschriften zum Arbeitsschutz zu bewältigen.



Die Partner des Projektes prä|send

Projektleitung und Koordination

BC GmbH Forschungs- und Beratungsgesellschaft, Wiesbaden

Unternehmerverbände und Berufsgenossenschaft

- Deutscher Brauer-Bund e. V.
- Verband Private Brauereien Deutschland e. V.
- DEHOGA – Deutscher Hotel- und Gaststättenverband e. V.
- BGN – Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gaststätten

Kompetenzzentren und Berater

- THUMEDI Präventionsmanagement GmbH, Thum – Jahnsbach/Chemnitz
- Zukunftswerkstatt Handwerk e. V., Freiburg (Teilbereich Brauereien)
- Kompetenzzentrum der BGN – Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gaststätten, Mannheim

gefördert vom



Die Partner des Projektes prä|send

Unternehmen

Großunternehmen/Ketten

- Binding-Brauerei AG, Frankfurt
- Bitburger Brauerei, Bitburg
- Holiday Inn Hotel, Frankfurt
- Maritim Hotel Frankfurt
- Sheraton Frankfurt Hotel
- Steigenberger Gastronomie GmbH, Frankfurt/Main-Flughafen
- Steigenberger Hotels and Resorts, Maintenance Stadt-/Ferienhotels, Frankfurt/Main



Mittelständler

- Aalener Löwenbrauerei, Aalen
- Alt Engelsdorf Gasthof GmbH, Leipzig
- Bistro American Dreams V8, Lindenberg
- Brauerei Clemens Härke KG, Leutkirch
- Cafeteria des BSZ, Waiblingen
- Gasthaus Armer Konrad, Weinstadt
- Gasthof Rössle, Weinstadt
- Gaststätte Föhr Gastronomie GmbH, Friedrichshafen
- Gaststätte Hallenbad, Ellwangen
- Gaststätte-Weinstube und Gasthaus Löwen, Weinstadt
- Haus Hubertus, Berg
- Heidelberger Brauerei GmbH, Heidelberg
- Hotel Koch GmbH, Waiblingen
- Landwehr-Bräu Wilhelm Wörner GmbH & Co., Steinsfeld
- Königsbräu Majer GmbH & Co. KG, Heidenheim
- Moritzbastei Betriebs-GmbH, Leipzig
- Pott's Naturpark-Brauerei GmbH, Oelde



Themen

- **Zwischen Marktdruck und Arbeitsschutzvorschriften
Mittelständische Gaststätten und Hotels**
- **Was wünschen sich die Unternehmen selbst an Hilfen und
Unterstützung?**
- **Die Branche regelt sich selbst:
Das Modell und die Instrumente der Selbstorganisation
der Branche**

gefördert von



Ausgangssituation 1: Marktdruck wächst

■ Intensiver Verdrängungswettbewerb, Markt- und Konkurrenzdruck

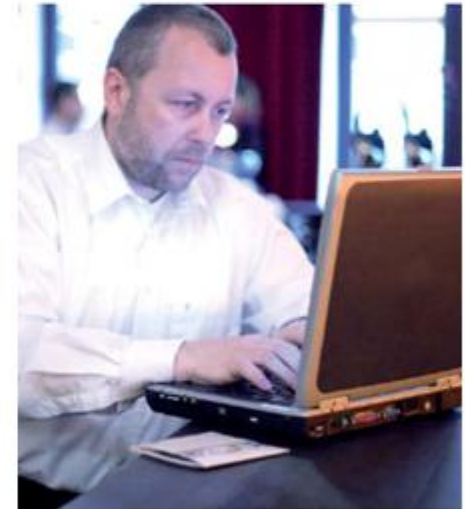
Hotels: Zu Lasten von Hotelmittelstand > umsatzbezogener Marktanteil der Hotelketten lag 2007 bei 55,4 Prozent - 2006 noch bei 51,5 Prozent
Gaststätten: Anzahl kleiner Betriebe seit 1995 kontinuierlich gesunken, die 100 umsatzstärksten Systemgastronomen haben Betriebszahl um 134 Prozent gesteigert

■ Neue Arbeitsverfahren/-technologien

luK-Technologien in allen Bereichen, stärkere Kundeneinbindung

■ Neue Dienstleistungen und Innovationsdruck

Hotels: Wellness- und Gesundheitstourismus, Städtereisen, Tagungs- und Kongresstourismus, „Best Ager“
Gastronomie: Regionale Küche; gesunde, bewusste Ernährung; gehobenes Fastfood/Fast Casual, Take-away; Außengastronomie; Inszenierung/Erlebnis



gefördert vom

Bundesministerium
für Bildung
und Forschung



Projekträger im DLR

Förderschwerpunkt
Präventiver Arbeits-
und Gesundheitsschutz



BC FORSCHUNG

Ausgangssituation 1: Marktdruck wächst



gefördert von



Projekträger in DLR



Ausgangssituation 2: Vorschriften Arbeitsschutz umsetzen

Vorschriften zur Organisationsgestaltung und zum Arbeitsschutz

Rund 200 staatliche und berufsgenossenschaftliche Vorschriften und Regeln für Gastronomiebereich
 „Deregulierung“ > verschiebt Verantwortung in Unternehmen



Berater können 290 000 Unternehmen nicht erreichen

Andere Modelle des Transfers erforderlich



➔ Möglichkeiten des Arbeitsschutzes als Teil der Verbesserung der präventiven Organisation werden den Unternehmen nicht sichtbar

Zielsetzung des Projektes

Zunehmender
Marktdruck

Vorschriften-
flut

1. Hilfen für Hotels und Gaststätten,
um erfolgreich Ressourcen zu nutzen

Große Ketten



Kleine
Mittelständler



Existenzgründer

68.400 Existenzgründer
71.000 Abmeldungen pro Jahr



gefördert vom

Bundesministerium
für Bildung
und Forschung



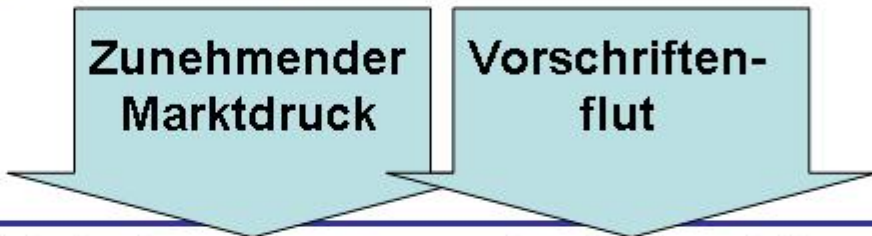
Projekträger in DLR

Förderschwerpunkt
Präventiver Arbeits-
und Gesundheitsschutz



BC FORSCHUNG

Zielsetzung des Projektes



2. Einfachen Zugang zu den Potenzialen der Arbeitsgestaltung/des Arbeitsschutzes schaffen

Große Ketten

Kleine Mittelständler

Existenzgründer
 68.400 Existenzgründer
 71.000 Abmeldungen pro Jahr

Kundenbedarfserhebung - Hotellerie und Gastronomie

- ➔ **Bereinigte Zufallsstichprobe: 4.989 Gastgewerbeunternehmen**
- ➔ **Postalische Befragung: Versand der Fragebögen mit Anschreiben und portofreiem Rückumschlag**
- ➔ **Rücklauf: circa 500 Fragebögen = 10 Prozent**



Sehr geehrte Unternehmerin, sehr geehrter Unternehmer,

für das Gastgewerbe soll ein Qualitätsleitfaden für die Arbeits- und Organisationsgestaltung erstellt werden. Durch können Sie mitwirken, indem Sie diesen Fragebogen ausfüllen, Ihre Meinung und Ihre Wünsche helfen uns, die richtigen Schwerpunkte für die Zukunft zu setzen.

Dieser Fragebogen ist Teil des Projektes prä send, in dem die Verbände des Gastgewerbes gemeinsam mit der eGN und der eC Forschungsgesellschaft die Handlungsbedingungen im Gastgewerbe verbessern wollen. Wir bitten Sie, diesen Fragebogen auszufüllen und zurückzusenden an die eC GmbH Forschungs- und Beratungsgesellschaft, Kaiser-Friedrich-Ring 53, 65185 Wiesbaden

Fax 0611 95030-33 oder portofreien Rückumschlag nutzen.

Der Inhalt ist ausschließlich mit der prä send
 • Die Angaben helfen uns, die richtigen Schwerpunkte für die Zukunft zu setzen.
 • Es erfolgt keine Weitergabe der Angaben.

Fragebogen

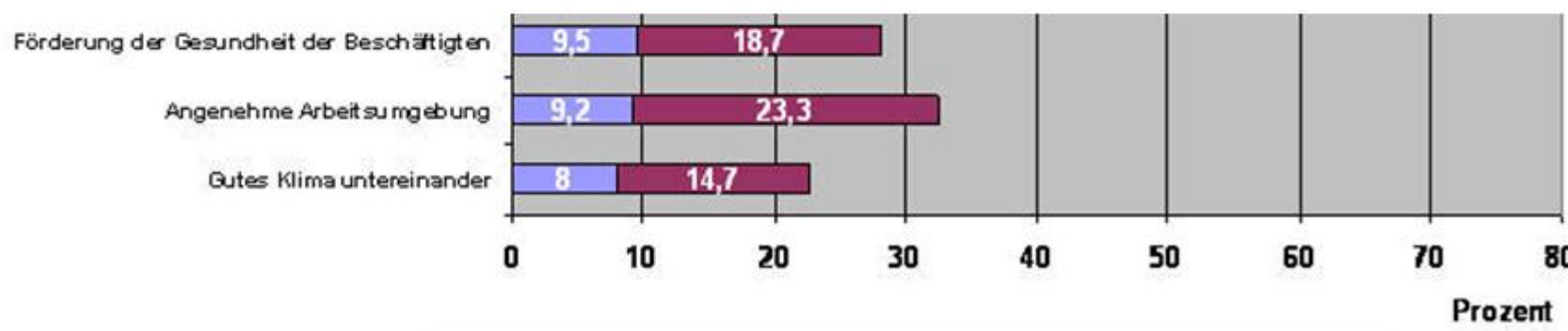
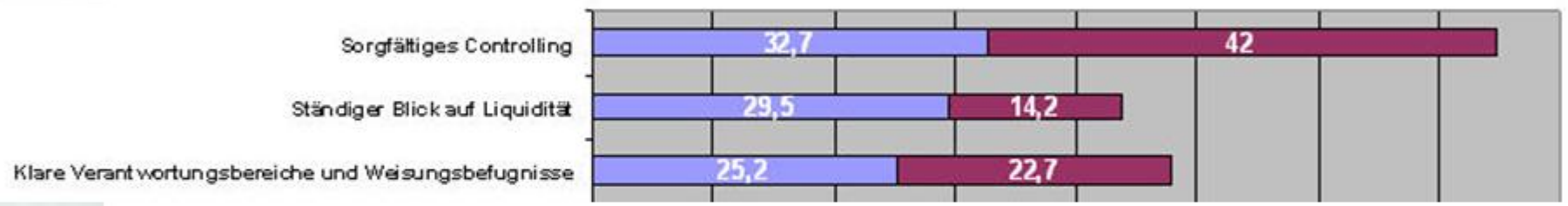
1. Die folgenden Themen interessieren Sie etwas, deutlich oder gar nicht, durch die wirtschaftlich und erfolgreich arbeiten können. Kreuzen Sie bitte in der folgenden Liste die Maßgeblichkeit an, die Ihnen am wichtigsten sind.

	Wichtig für Ihr Unternehmen
• Gute Vernetzungsbereiche und Vernetzungsmöglichkeiten	<input type="checkbox"/>
• Gute Kommunikation (Qualität) und Kooperationsmöglichkeiten untereinander	<input type="checkbox"/>
• Regelmäßige Kommunikation	<input type="checkbox"/>
• Unterstützung von Gästen und Mitarbeiter	<input type="checkbox"/>
• Gute Informationen der Geschäftspartner über Ihre Arbeitsplätze	<input type="checkbox"/>
• Hoher Wert an Produktqualität und Lieferantenzufriedenheit	<input type="checkbox"/>
• Systematische Arbeitsschritte	<input type="checkbox"/>
• Regelmäßige Planung und Arbeitsorganisation	<input type="checkbox"/>
• Einbindung der Geschäftspartner, um Ihre Erfahrungen und Kompetenzen zu nutzen	<input type="checkbox"/>
• Ständige Weiterentwicklung, um den Erfahrungen und Kompetenzen zu entsprechen	<input type="checkbox"/>
• Förderung der Gesundheit der Geschäftspartner	<input type="checkbox"/>
• Stärkung sich auf Qualität sowie wirtschaftliche Nutzung der Ressourcen	<input type="checkbox"/>
• Regelmäßige Kommunikation, die die Leistungsfähigkeit fördert	<input type="checkbox"/>

* Welchen noch etwas besonders wichtig, was Sie in der Liste oben nicht gefunden haben?

Branchenleitfäden + Service Engineering

Kundenbedarfserhebung: Wo sehen Sie Verbesserungsbedarf ?



■ Dringender Verbesserungsbedarf ■ Wichtig - aber nicht so dringend

Prozent

gefördert von

Bundesministerium für Bildung und Forschung

DLR
Projekträger in DLR

Förderschwerpunkt Präventiver Arbeits- und Gesundheitsschutz

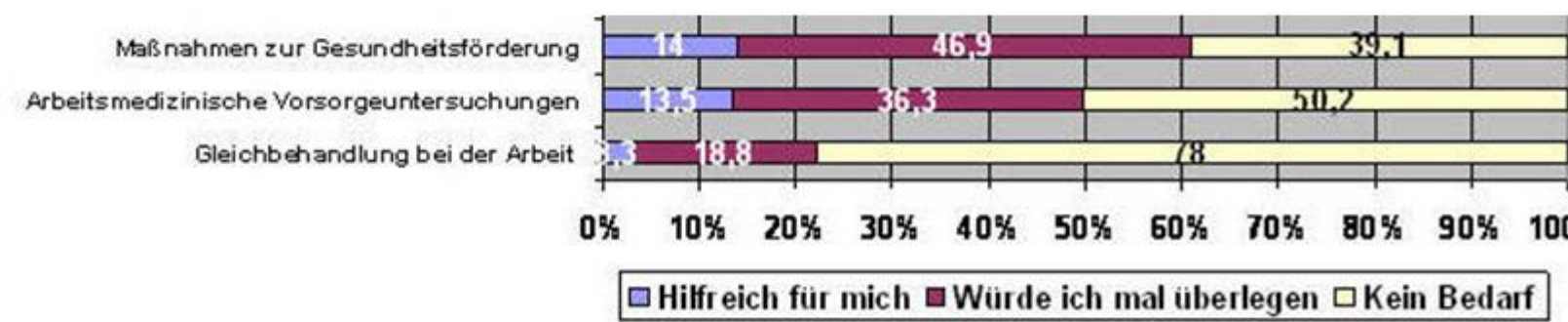
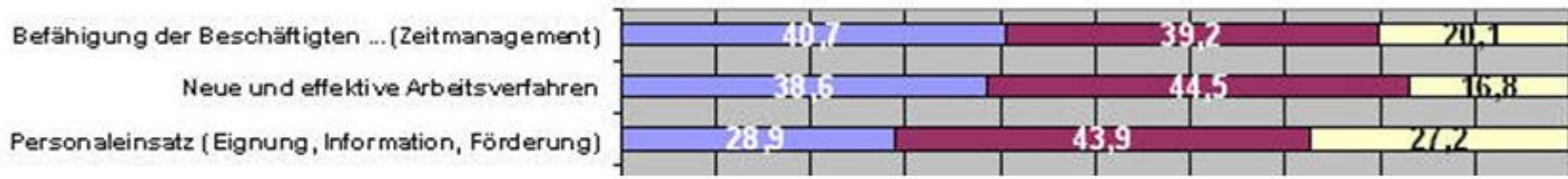
BC FORSCHUNG



Branchenleitfäden + Service Engineering

Kundenbedarfserhebung:

Welche Dienstleistungen zum Arbeitsschutz/zur Arbeitsgestaltung wären hilfreich für Unternehmer?

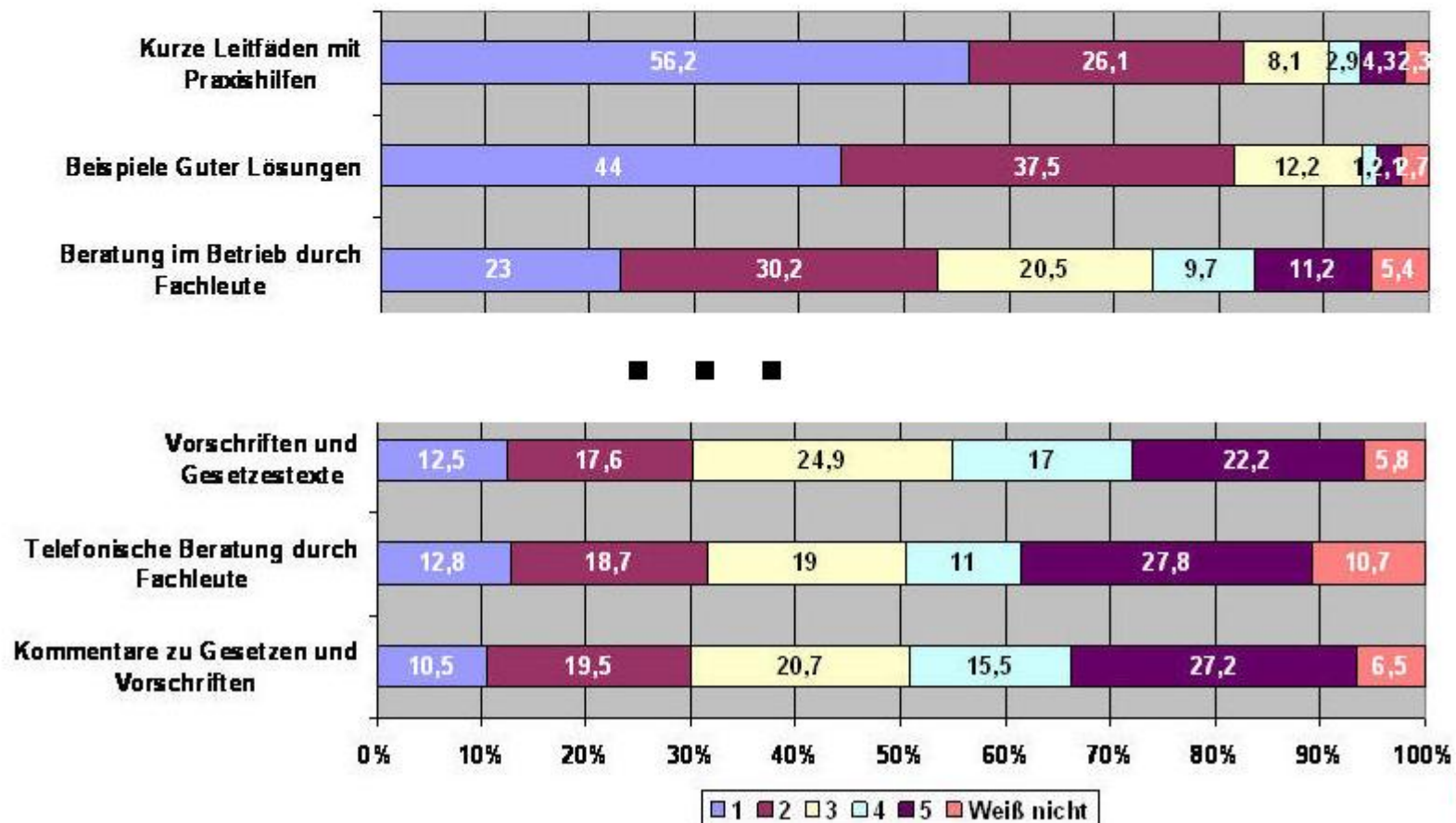


■ Hilfreich für mich ■ Würde ich mal überlegen □ Kein Bedarf

Branchenleitfäden + Service Engineering

Kundenbedarfserhebung:

Was würden Unternehmer am ehesten nutzen, um ihre Arbeitsorganisation zu verbessern?



Schlussfolgerungen

- ➔ Entwicklung eines Branchenleitfadens
- ➔ ... in dem DEHOGA und Berufsgenossenschaft gemeinsam eine gute Arbeitsorganisation beschreiben
- ➔ ... als Beschreibung einer guten Praxis (wie machen es die guten und erfolgreichen Unternehmen?)
- ➔ ... kein Thema länger als zwei Seiten
- ➔ ... hinterlegt mir Checklisten und Praxishilfen zur Umsetzung der Tipps im Leitfaden.



**Hotellerie und Gastronomie –
effizient, sicher und wirtschaftlich**
Branchenleitfaden für gute Arbeitsgestaltung



Was bringt der Leitfaden den Unternehmern/-innen?

- ➔ **Gute Praxis kurz und prägnant kennenlernen** > Leitfaden zeigt den Weg, wie gute Unternehmen alle Ressourcen nutzen. Der Leitfaden ist kurz und kann von allen Unternehmern schnell selbst genutzt werden. Arbeitsschutz ist komplett integriert.
- ➔ **Kurze Tipps und Praxishilfen**
Der Leitfaden geht von den tatsächlichen Bedarfen der Unternehmen aus und bietet Praxishilfen an.
- ➔ **24 Seiten (plus Praxishilfen) ermöglichen Umsetzung der Vorschriften**



gefördert von



BC FORSCHUNG

Branchenleitfäden für gute Arbeitsgestaltung



gefördert vom
Bundesministerium
für Bildung
und Forschung

DLR
Projekträger im DLR

Förderschwerpunkt
Präventiver Arbeits-
und Gesundheitsschutz

BC FORSCHUNG

DEHOGA
Konditionenverbände

IGN
Institut für
Gastronomie-
und
Innendienst

Branchenleitfäden für gute Arbeitsgestaltung

- ➔ Ziele und Führung
- ➔ Prozessoptimierung, Steuerung und Kontrolle
- ➔ Arbeitsorganisation und Arbeitsvorbereitung
- ➔ Personaleinsatz und -förderung
- ➔ Information und Kommunikation
- ➔ Einkauf und Instandhaltung
- ➔ Gestaltung der Raumumgebung
- ➔ Arbeitsorganisation einzelner Arbeitsbereiche:
 - ➔ Arbeiten in der Küche
 - ➔ Arbeiten im Service
 - ➔ Arbeiten im Hotel

gefördert von



Bundesministerium
für Bildung
und Forschung



DLR
Projekträger im DLR



Förderschwerpunkt
Präventiver Arbeits-
und Gesundheitsschutz



BC FORSCHUNG

Branchenleitfäden für gute Arbeitsgestaltung



Ziele und Führung



Ziele und Führung

- Sie behandle Ihre Beschäftigten wertschätzend und fassen Sie legen Wert darauf, dass Ihre Beschäftigten stolz darauf sind, bei Ihnen zu arbeiten. Sie haben das Ziel, dass Ihre Beschäftigten gerne zur Arbeit kommen, weil Ihnen vertraut und ihnen etwas angetraut wird. Sie beeinflussen aktiv die Stimmung in Ihrem Unternehmen positiv – zum Beispiel: Sie lächeln und kommen Lösungen an. Sie verhalten sich gleichmäßig und tun auch selbst das, was Sie von anderen fordern; Sie geben Fehler zu, Sie kennen die private Situation der Beschäftigten.
- Das Wissen Ihrer Gäste, Beschäftigten und Lieferanten wird genutzt. Kritik wird in Ihrem Unternehmen als etwas Konstruktives angesehen, das zum Anlass genommen wird, eine Situation zu verbessern.
- Sie verhalten sich selbst als glaubwürdiges Vorbild, andernfalls wird das, was Sie einfordern, nicht glaubwürdig.
- Sie kümmern sich auch um die persönlichen Belange Ihrer Beschäftigten im Betrieb. Eine menschliche Atmosphäre macht Ihnen die Arbeit leichter und führt zur Bindung an das Unternehmen. Ein anerkanntes Wort, eine persönliche Frage an der richtigen Stelle kann hilfreich sein. Diese Dinge werden bei Ihnen nicht permanent im Alltagsten verdrängt.
- Hilfen zum Zeitmanagement werden genutzt. Sie nutzen für eine bessere Organisation Ihrer eigenen Arbeit Hilfen zum Zeitmanagement.
- Nur wenn Sie selbst gesund bleiben, bleibt Ihr Betrieb erfolgreich. Der Arbeitsdruck wird immer größer. Sie denken bewusst an Ihre eigene Gesundheit – Sie nutzen ein Zeit- und Projektmanagement, planen Termine für sportliche Betätigungen ein und sorgen bewusst dafür, dass Sie genügend Zeit für sich, Ihre Familie und Ihre Freunde haben.

Nutzen des Themas

WAS BRINGT ES MIR?

- Klare Orientierung für das Handeln und Konzentration der Energien auf das Wichtige
- Wirtschaftlicher Erfolg durch motivierte, leistungsorientierte und -müden Beschäftigte
- Es herrscht eine gute Atmosphäre in Ihrem Betrieb - Arbeitszufriedenheit wird geringer
- Sie selbst haben Freude an der Arbeit, bewahren viel und bleiben gesund - und sorgen damit für die Stabilität des Unternehmens

WIE MACHE ICH ES?

Die folgenden Hinweise beschreiben Maßnahmen, die sich als gute Führung im Bereich der Arbeits- und Organisationsgestaltung in Hotels und Gaststätten bewährt haben.

- Klare Ziele und vorgeben. Sie haben Ihre Unternehmensziele klar und verständlich formuliert. Dazu gehören neben wirtschaftlichen und strategischen Vorstellungen auch Orientierungen, wie Ihre Führungskräfte und Beschäftigten qualitätsbewusst, sicher und wirtschaftlich arbeiten. Sie sollten bei der Erarbeitung und ständigen Weiterentwicklung der Ziele die Führungskräfte und auch die Beschäftigten mit einbeziehen.
- Alle sind über Ihre Ziele informiert. Jeder in Ihrem Betrieb weiß, was von ihm erwartet wird. Sie haben Ihren Beschäftigten - je nach ihren Aufgaben - Ihre Vorstellungen über die Geschäftsziele und die Qualität, Sicherheit und Hygiene in Ihrem Betrieb mitgeteilt - zum Beispiel in Mitarbeitergesprächen, Teamgesprächen, Betriebsversammlungen, Rundschreiben, Aushängen, zu empfohlenen Vereinbarungen über die Zielstellungen in Zielvereinbarungen, Arbeitsvereinbarungen.

Praxishilfen zur Umsetzung

PRAXISHILFEN auf der CD-ROM sind zu entnehmen

- Check „Arbeitsbedingungen in Hotels und Gaststätten verbessern - Organisation und Führung“ (32)
- Handlungsstandards „Führung“ (32)
- Mitarbeiterbefragung - Muster (32)
- Checkliste „Zeitmanagement im Arbeitsalltag“ (34)
- Checkliste „Mein Zeitmanagement“ (34)
- Checkliste „Selbstmanagement“ (32)

gefördert vom
Bundesministerium für Bildung und Forschung

DLR
Projektträger in DLR

Förderische Präventiver und Gesund

BC FORSCHUNG

Branchenleitfäden + Service Engineering

Praxishilfen des Branchenleitfadens

Handlungsstandards-Empfang

Diese Praxishilfe ist ein einfaches Instrument, das helfen kann, Leistungsstandards und Zielvorgaben für den Empfang festzulegen und mit den Verantwortlichen sowie den Beschäftigten in diesem Bereich zu vereinbaren. Ergänzen und verändern Sie die hier vorgeschlagenen Standards, um sie auf die Situation in Ihrem Haus anzupassen.

Betrachtete Arbeitsaufgabe:

Verantwortliche(r):

Datum:

Überprüfung der Leistungsstandards durch: - am:

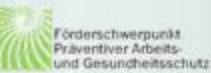
Art des Standards	Unser Standard zum Beispiel pro: Arbeitsaufgabe/Arbeitsbereiche	Bemerkungen/ Maßnahmen
Qualität Qualität der Arbeitsaufgabe	<ul style="list-style-type: none"> Jeder Mitarbeiter begrüßt den Gast am Eingang und überreicht ihm einen Gästeguide. Unter der Leitung, dass der Mitarbeiter die Gäste in die richtige Richtung weist. Beschwerden und Probleme werden sofort an den zuständigen Mitarbeiter weitergegeben, damit dieser sie lösen kann. (z.B. durch den Gästeguide, den Mitarbeiter oder die Tischkellnerin, die den nächsten Mitarbeiter informiert). Wir arbeiten eine angenehme Atmosphäre in den Empfangsbereichen (z.B. durch die Mitarbeiter, die den Gästen einen angenehmen Aufenthalt ermöglichen, z.B. durch das Personal, die Mitarbeiter, die den Gästen einen angenehmen Aufenthalt ermöglichen). Jeder Mitarbeiter, der eine Arbeitsaufgabe erhält, muss sicherstellen, dass alle Informationen über die Arbeitsaufgabe, die er erhält, an den Mitarbeiter, der die Aufgabe ausführt, weitergegeben wird. 	

Checkliste Mein-Zeitmanagement

Checkliste können Sie überprüfen, an welchen Stellen Sie Probleme mit Ihrem Zeitmanagement haben. Bitte, ob es bei Ihnen noch zusätzliche Checkpunkte gibt.

Unterschrift: _____

Checkpunkt/ Maßnahmen	Handlungs-Bedarf		Nicht-zufrieden	Bemerkungen
	Ja	Nein		
Unangenehme Dinge auf (zum Beispiel: Briefe, E-Mails)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Wenig sagen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Wenig Telefongespräche	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Wenig zu lange persönliche Gespräche	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Wenig Ablenkung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Wenig bei wichtigen Arbeiten nicht, dass ich in werden möchte (zum Beispiel Tür zu)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Wenig ang dazu, alles selbst tun zu wollen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Wenig rang, alles wissen zu müssen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Wenig Ich bin, glaube ich alles besser machen zu	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	



Praxishilfen des Branchenleitfadens


gefördert vom
 Bundesministerium für Bildung und Forschung


 DLR
 Projektträger im DLR

 Förderschwerpunkt Präventiver Arbeits- und Gesundheitsschutz


 BC FORSCHUNG

Fachinfoblatt
Maßnahmen zum Schutz vor Legionellen

<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>Infoblatt für Beschäftigte</p> <p>Kundenorientiert und sicher arbeiten</p> </div>		<p>...n mit dem Wasser übertragen werden. Diese Krankheitserreger vermehren sich dadurch zu einem Gesundheitsrisiko führen. Zu dieser Gruppe zählen ...nförmige Bakterien, die natürlicher Bestandteil aller Süßwässer sind. Sie ... Symptome ähnlich einer Lungenentzündung. Sie können sich im erwärmten ... n zwischen 30 °C und 45 °C stark vermehren und dadurch ein ... achen, wenn Legionellen zum Beispiel beim Duschen als Aerosol ...</p> <p>...en erforderlich, um eine massenhafte Vermehrung der Legionellen in ... er Trinkwasser-Installation zu verhindern oder wenn es in einem System ... ung gekommen ist, diese zu beseitigen.</p> <p>... chen Maßnahmen und sonstigen Schutzvorkehrungen sind im Arbeitsblatt W ... ungs- und Trinkwasserleitungsanlagen; Technische Maßnahmen zur ... nellenwachstums; Planung, Errichtung, Betrieb und Sanierung von ... n" beschrieben.</p> <p>... chten, dass in Gaststätten und Hotels, wo Wasser an die Öffentlichkeit ... sch-mikrobiologische Untersuchungen und Bewertungen zum Nachweis von ... m sind. Diese Untersuchungen und Kontrollen sowie Wartungs-, Änderungs- ... nen des Systems sind zu dokumentieren.</p> <hr/> <p>... V 551 „Trinkwassererwärmungs- und Trinkwasserleitungsanlagen; ... men zur Verminderung des Legionellenwachstums; Planung, Errichtung, ... ig von Trinkwasser-Installationen“</p> <p>... Qualität von Wasser für den menschlichen Gebrauch ... ung – TrinkwV)</p>
<p>In diesem Infoblatt können wir nachlesen, welche allgemeinen Verhaltensregeln bei uns im Betrieb gelten. ...</p>		
<p>Allgemeine Hinweise</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Wir setzen unsere Arbeiten mit hoher Qualität, sicher und gesundheitsbewusst um. Das bedeutet auch, dass wir alle Arbeitsanweisungen einhalten. ➤ Unseren Gästen gegenüber sind wir immer freundlich und hilfsbereit. ➤ Jeder von uns prägt das Bild unseres Hauses. Wir sind ordentlich und sauber gekleidet und verhalten uns höflich zu allen Gästen. ➤ Während der Arbeitszeit darf keiner von uns unter dem Einfluss von Alkohol oder anderen Drogen stehen. ➤ Wir halten die Verkehrswege frei, verstellen keine Flucht- und Rettungswege und greifen schnell selbst einmal zu, wenn etwas nicht in Ordnung ist. ➤ Beschwerden und Reklamationen nehmen wir aufmerksam wahr. Wir sehen darin Hilfen, besser zu werden und Schwachstellen kennen zu lernen. Wir versuchen nicht, Beschwerden unter den Tisch zu kehren, sondern sehen sie als Chance zur Kundenbindung. ➤ Die rechtlichen Bestimmungen halten wir ein. Das staatliche und berufsgenossenschaftliche Regelwerk ist einzusehen bei: ***** 		
<p>Organisation</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Unser weisungsberechtigter Vorgesetzter/Teamleiter ist: ***** ➤ Unsere zuständige Fachkraft für Arbeitssicherheit ist: ***** ➤ Unser zuständiger Betriebsarzt ist: ***** ➤ Unser Ersthelfer ist: ***** 		

Branchenleitfäden für gute Arbeitsgestaltung

Branchenleitfäden plus Praxishilfen



gefördert von

Bundesministerium
für Bildung
und Forschung



Projekträger in DLR

Förderschwerpunkt
Präventiver Arbeits-
und Gesundheitsschutz



BC FORSCHUNG

Transfer für gute Arbeitsgestaltung



gefördert vom
Bundesministerium
für Bildung
und Forschung

DLR
Projekträger im DLR

Förderschwerpunkt
Präventiver Arbeits-
und Gesundheitsschutz

BC FORSCHUNG

Transfer für gute Arbeitsgestaltung



gefördert vom
Bundesministerium
für Bildung
und Forschung

DLR
Projekträger in DLR

Förderschwerpunkt
Präventiver Arbeits-
und Gesundheitsschutz

BC FORSCHUNG

Was bringt der Leitfaden „politisch“?

➔ **Gemeinsamer Branchenstandard zur Qualitätsorientierung**

Der Leitfaden formuliert einen selbst erarbeiteten gemeinsamen Branchenstandard von Unternehmensverbänden und Berufsgenossenschaften. Der Leitfaden fördert das Qualitätsdenken der Branche und unterstützt sie damit. Arbeitsschutz ist in allen Schritten integriert.

➔ **Modell für den Arbeitsschutz**

Der Leitfaden ist ein Modell für einen effektiven Arbeitsschutz, der Unternehmen hilft, besser zu werden und Arbeitsschutz nicht als „Umsetzung von Vorschriften“ versteht.

Der Leitfaden ist ein Modell der Selbstorganisation einer Branche in Fragen der Arbeitsorganisation und des Arbeitsschutzes – die Berater unterschiedlicher Perspektiven (DEHOGA/Arbeitsschützer) agieren auf Basis eines gemeinsamen Branchenstandards.



gefördert von

Bundesministerium
für Bildung
und Forschung



Projektträger in DLR

Förderschwerpunkt
Präventiver Arbeits-
und Gesundheitsschutz



BC FORSCHUNG

Vielen Dank
für Ihre Aufmerksamkeit.

gefördert von



Projekträger im DLR



BC FORSCHUNG