Räumliche Arbeitsschutzanforderungen an gastronomische Betriebe

Wer einen gastronomischen Betrieb eröffnen will, braucht geeignete Räumlichkeiten, die auch dem Arbeitsstättenrecht entsprechen. Es ist sinnvoll, diese gesetzlichen Anforderungen an Arbeitsstätten gleich bei der Planung des Neubaus bzw. der Nutzungsänderung zu berücksichtigen, damit nicht im Nachgang teure Umbauten erforderlich werden.

Tageslicht und Sichtverbindung
Arbeitsräume wie Küchen, Spülküchen und Büros müssen möglichst ausreichend Tageslicht erhalten und eine Sichtverbindung nach außen haben. Dies gilt nicht für Schank- und Speiseräume, die vollständig unter Erdgleiche liegen.

Bewegungsfläche
An Arbeitsplätzen wie in der Küchen und hinter dem Tresen muss ausreichend freie Bewegungsfläche eingeplant werden. Meistens ist 1,0 m x 1,5 m pro Arbeitsplatz ausreichend.

Fluchtwege und Notausgänge
müssen ausreichend bemessen sein. Sie müssen frei von Stolperstellen sein und sie sind immer freizuhalten. Sie sind kein Lagerplatz - auch nicht vorübergehend.

Pendeltüren
müssen durchsichtig sein oder über ein Sichtfenster verfügen.

Fußböden
müssen rutschhemmend sein. In Küchen und Spülküchen muss dieser der Rutschhemmung R12 V4 entsprechen, in Toiletten R10, im Gastraum mindestens R9. Benachbarte Arbeitsbereiche sollen nicht mehr als eine Bewertungsgruppe voneinander abweichen.

Pausenraum
Wenn die Beschäftigten länger als 6 Stunden täglich arbeiten, ist ein Pausenraum einzurichten. Sind gleichzeitig nicht mehr als zwei Personen tätig, reicht eine für die Kunden nicht einsehbare Pausenecke mit Tisch und Stühlen.

Toilettenräume
Für Beschäftigte sind in ausreichender Anzahl Toilettenräume vorzusehen.
Laut Hamburgischer Gaststättenverordnung können bei einer Schank- und Speisefläche von 50 m² die Personaltoilette von Gästen mitbenutzt werden, wenn keine hygienischen Gründe dagegen sprechen. Ab 50 m² ist die Personaltoilette allein den Beschäftigen vorbehalten.

Absturzgefahr
Arbeitsplätze und Verkehrswege, bei denen Absturzgefahren bestehen, müssen gesichert werden. Die Umwehrungen müssen mindestens 1,0 m hoch sein, bei einer Absturzhöhe von mehr als 12 m mindestens 1,1 m. Dies ist insbesondere in Treppenhäusern, im Anlieferungsbereich und bei Reinigungs-, Wartungs- und Instandhaltungsarbeiten auf dem Dach und an der Fassade relevant.

Raumtemperatur
Während der Arbeitszeit muss in Arbeitsräumen eine gesundheitlich zuträgliche Raumtemperatur gewährleistet sein. Häufig führen Sonneneinstrahlung und Wärmeabstrahlung von Geräten stark zum Anstieg der Raumtemperatur. Mit geeigneten Maßnahmen ist vorzusorgen, beispielsweise mit einer ausreichend dimensionierten raumlufttechnischen Anlage oder einem Sonnenschutzsystem.

Freie und Hansestadt Hamburg
Behörde für Justiz und Verbraucherschutz
Billstraße 80 | 20539 Hamburg
www.hamburg.de/arbeitsschutz/
Stand: 07/2020 (D6)

Hamburg

Passivrauchen
Schutzmaßnahmen vor den Gefahren des Passivrauchens sind für alle Beschäftigten zu treffen, um gesundheitlich zuträgliche Atemluft zu gewährleisten. Gegebenenfalls muss von einer Fachfirma ein Konzept für eine ausreichend dimensioniere Be- und Entlüftung erstellt werden. Regelungen zum Einrichten von Raucherräumen in Gaststätten sind im Hamburgischen Passivraucherschutzgesetz und der dazu erlassenen Verordnung zu finden.

Technische Lüftungsanlage in Vollküchen
In Vollküchen ist eine technische Lüftungsanlage erforderlich: Über der Kocheinheit (beispielsweise Friteuse, Kippbratpfanne, Bratgeräte, Grillgeräte, Kochkessel und ähnliche Geräte) ist ein Wrasenabzug (Abluftanlage) mit reinigungsfähigem Fettfangfilter vorzusehen. Nicht zu vergessen ist die Abluftanlage über dem Spülbereich bzw. der Spülmaschine.

Umkleideräume
Müssen sich die Beschäftigten komplett umziehen, wie bei Küchenpersonal üblich, braucht jede/r zwei Spinde im Umkleideraum. Wird täglich frische Arbeitskleidung gestellt, reicht ein Spind pro Arbeitnehmer/in für private Kleidung und Wertgegenstände.

Auch für Servicepersonal, das spezielle Arbeitskleidung tragen muss, ist mindestens ein Umkleideraum vorzusehen.
Ist keine gesonderte Bekleidung erforderlich (beispielsweise nur Schürzen und darunter Privat-Kleidung) reichen abschließbare Fächer für Wertgegenstände und eine separate Garderobe aus.

Waschräume
Waschräume müssen möglichst direkt an die Umkleideräume anschließen. Ansonsten muss der Duschraum so groß sein, dass man sich darin aus- und anziehen kann. Für die Beschäftigten müssen ausreichend Waschplätze vorhanden sein bzw. für das Küchenpersonal Duschen, da diese Beschäftigten Hitze, Nässe und geruchsbelästigenden Stoffen ausgesetzt sind.

Waschmöglichkeiten entsprechend der Anzahl der Beschäftigten wie ein großes Waschbecken mit fließend warmem Wasser sind in Aufwärmküchen/Cafés ausreichend.