

Räumliche Arbeitsschutzanforderungen an gastronomische Betriebe

Allgemeine Anforderungen

Wer sich im Gastgewerbe selbstständig machen will, braucht die passenden Räumlichkeiten. Neben Hygieneanforderungen sind gesetzliche Anforderungen zum Arbeits- und Gesundheitsschutz der Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer zu beachten. Dass diese eingehalten werden, müssen Sie vor der Eröffnung Ihres Betriebes sicherstellen.

Planen Sie einen Neubau eines Restaurants, eine Nutzungsänderung einer Gewerbefläche oder eine Übernahme einer bestehenden Gastronomie, muss aus den Antragsunterlagen zum Baugenehmigungsverfahren insbesondere den Plänen und der Betriebsbeschreibung für Arbeitsstätten hervorgehen, dass Sie die gesetzlichen Forderungen einhalten. Die wichtigsten sind hier zusammengestellt. Weitere Anforderungen an Arbeitsstätten finden Sie in der Arbeitsstättenverordnung und den Arbeitsstättenregeln (siehe: www.baua.de, Suchbegriff: Arbeitsstätten).

Fußboden

Er muss allgemein trittsicher, ohne Stolperstellen und leicht zu reinigen sein. In den gleitgefährdeten Arbeitsbereichen (z.B. Spülbereich, vor Kocheinheiten) und Verkehrswegen ist er rutschhemmend zu gestalten.

Licht

Arbeitsstätten wie Küchen, Spülküchen, Rezeption und Büros müssen ausreichend Tageslicht erhalten.

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 Raumluftechnischen Anlage oder einem Sonnenschutzsystem.

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.

Bewegungsfläche

Ein gastronomischer Betrieb braucht ausreichende Bewegungsfläche und Lagermöglichkeiten.

Arbeitsplätze und Verkehrswege, bei denen Absturzgefahren bestehen,

müssen gesichert werden. Die Umwehrungen müssen mindestens 1,00 m hoch sein, bei einer Absturzhöhe von mehr als 12 m mindestens 1,10 m. Dies ist insbesondere in Treppenhäusern, im Anlieferungsbereich und bei Reinigungs-, Wartungs- und Instandhaltungsarbeiten auf dem Dach und an der Fassade relevant.

Pausenraum

Wenn die Beschäftigten länger als 6 Stunden täglich beschäftigt werden, 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.

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 dimensionierte Be- und Entlüftung erstellt werden. Regelungen zum Einrichten von Raucherräumen in Gaststätten sind im Hamburgischen Passivraucherschutzgesetz und der dazu erlassenen Verordnung zu finden.

Technische Lüftung, Küche und Sozialräume

Die Dimensionierung der Lüftungstechnischen Anlage richtet sich nach der Art der Küche (Vollküche/ Aufwärmküche/ Café/ ...). Die Art der Küche, neben der Anzahl der Beschäftigten, ist auch maßgebend für die Größe und Ausstattung der Sozialräume:

a) Vollküche:

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

Betriebe mit 4 und mehr Beschäftigten:

Umkleideraum: In der Regel benötigt das Küchenpersonal schwarz-weiß-Spinde im Umkleideraum. Müssen sich Ihre Beschäftigten komplett umziehen, braucht jede/r zwei Spinde. Stellen Sie Arbeitskleidung, reicht ein Spind pro Arbeitnehmer/in für private Kleidung und Wertgegenstände.

Trägt Ihr Servicepersonals spezielle Kleidung, müssen Umkleideräume vorhanden sein. Ist keine gesonderte Bekleidung notwendig (beispielsweise nur Schürzen und darunter Privatkleidung) sind abschließbare Fächer für Wertgegenstände und eine publikumsunabhängige Garderobe ausreichend.

Waschräume müssen vorhanden sein, die möglichst direkt an die Umkleideräume anschließen. Ansonsten muss der Dushraum so groß sein, dass man sich darin aus- und anzuziehen kann. Für Ihre Beschäftigten müssen ausreichend Waschplätze vorhanden sein bzw. für das Küchenpersonal Duschen.

Betriebe mit 2-3 Beschäftigten:

Ist es nicht möglich eine Dusche zu installieren, muss ein ausreichend großes Waschbecken mit fließend warmem Wasser und hoher Armatur vorhanden sein, so dass eine Ganzkörperwäsche möglich ist.

b) Aufwärmküchen/ Cafés:

Waschmöglichkeiten sind gemäß der Anzahl Ihrer Beschäftigten (ausreichend große Waschbecken mit fließend warmem Wasser) vorzusehen.

Umkleideräume: Wenn spezielle Arbeitskleidung getragen wird, muss für Ihr Servicepersonal in den Umkleideräumen ein Spind für jede/n Beschäftigte/n vorhanden sein. Trägt das Servicepersonal keine gesonderte Bekleidung (z.B. nur Schürzen und darunter Privatkleidung), reicht ein abschließbares Fach für Wertgegenstände für jede/n und eine publikumsunabhängige Garderobe.