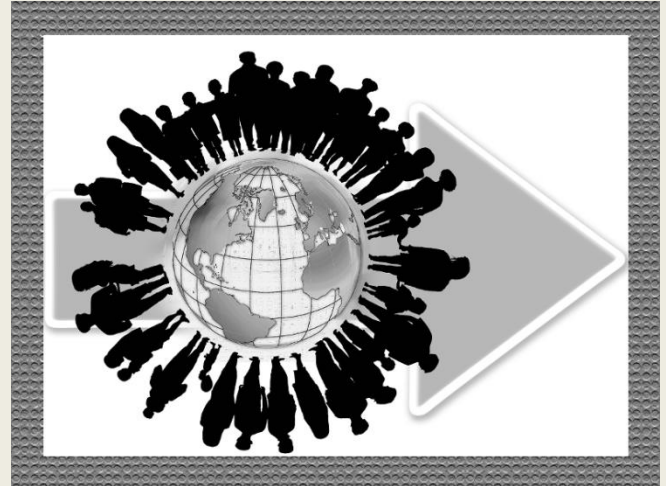


Personalschulungen Gastronomie

Nehmen Sie sich ausreichend Zeit (min. 60 Minuten) und nutzen Sie einen ruhigen Augenblick. Stellen Sie sich darauf ein, dass oft mindestens zwei Schulungen notwendig sind. Selten sind alle Mitarbeiter vor Ort und haben auch noch gleichzeitig Zeit. Schaffen Sie eine gelöste Atmosphäre ohne dabei jedoch den Eindruck zu erwecken die Schulungen sind eine lästige Pflicht und doch nur Zeitverschwendung. Sagen Sie in einem Satz, dass es um Verantwortungsübernahme geht und dass nachlässige Arbeit auch Konsequenzen für jeden Einzelnen haben kann.



Wir empfehlen die Mitarbeiter durch Ihren Betrieb zu führen und direkt vor Ort die Inhalte zu vermitteln. Die meisten Erklärungen und Fragen ergeben sich dann automatisch. Als Hilfsmittel dienen Aushänge, Listen und Reinigungspläne. Beim Brandschutz zeigen Sie direkt an Löschanlagen den Umgang und Wirkungsweise. Gehen Sie auf den Alarmplan ein und weisen Sie auf die Notausgänge hin.

Bei der Ersten Hilfe öffnen Sie ruhig einmal den Erste-Hilfe-Koffer und prüfen Sie gemeinsam den Inhalt. Sprechen Sie die Wichtigkeit des Verbandbuches an und erklären Sie Konsequenzen.

Prüfen Sie zusammen aushängende HACCP Checklist und erläutern Sie auch hier den Sinn und die Wichtigkeit. Gehen Sie an alle Maschinen und Küchengeräte. Erklären Sie die Gefahren die ausgehen können. Wissen Ihre Mitarbeiter wo die Betriebsanweisungen sind? Kennen Ihre Mitarbeiter die Gefahrenanalyse und sämtliche Sicherheitskennzeichen? Fragen Sie mal nach.

Ein kurzes Wort zu den nachfolgenden allgemeinen Arbeitsanweisungen. Diese können natürlich geändert und erweitert werden. Wir haben nur einmal aufgelistet, was uns wichtig für einen reibungslosen und harmonischen Arbeitsalltag ist.

Schulung nach dem Infektionsschutzgesetz

Beachten Sie, dass die Erstbelehrung vom Gesundheitsamt durchgeführt werden muss. Die Bestätigung muss zur Vorlage im Betrieb sein. Vor Aufnahme der ersten Arbeit im Betrieb, muss dort zusätzlich noch einmal belehrt werden. Danach gilt das Zeitintervall für die Nachbelehrung im Betrieb von zwei Jahren (neu ab 2011). Ein Nachweis ist dringend erforderlich.

Bedenken Sie folgendes. Sie können nur Verantwortung Ihren Mitarbeitern übertragen wenn Sie Inhalte schulen. Schulungsbestätigungen sollten immer genau dokumentiert, vom Mitarbeiter unterschrieben und sorgfältig aufbewahrt werden.

Inhalte der Hygieneschulung

- Sinn und Inhalt von HACCP
- Persönliche Hygiene
- Handhygiene und Hautschutzplan
- Temperaturkontrollen (Sorgfaltspflicht)
- Umgang mit kritischen Lebensmitteln
- Wareneingangskontrollen
- Lagerung von Lebensmitteln
- Umgang mit Reinigungsmitteln und Putzutensilien
- Ausfüllen von Reinigungslisten
- Personalräume und Toiletten
- Umgang mit Müll
- Sorgfältiger Umgang mit Lebensmitteln
- Vorschriftmäßige Reinigung aller Geräte
- Reinigung und Desinfektion von Arbeitsoberflächen
- Reinigung von kritischen Arbeitsmitteln (z.B. Schneidbretter)
- Reinigung von Schank- und Getränkeanlagen
- Wir gehen mit unserer und anderer Gesundheit sorgsam um
- Wir kennen unsere Verantwortungs- und Aufgabenbereiche
- Wir arbeiten sorgsam und fleißig
- Uns sind die Folgen und Konsequenzen fahrlässigen Handelns bekannt

Inhalte der Arbeitssicherheitsschulung

- Umgang und Vorschriften aller Küchengeräte
- Erläuterung aller Hinweisschilder
- Handhabung und Notwendigkeit von Sicherheitsausrüstungen
- Handlungsabläufe bei Unfällen
- Erklärungen des 1.Hilfe Kastens und des Verbandbuches
- Umgang mit Strom/ Notfallaus/ Sicherungskasten und Meldepflicht bei Defekten
- Umgang mit Leitern, Steigen und Aufzügen
- Betriebsanweisungen lesen und befolgen

Brandschutz

- Handlungsabläufe bei Bränden
- Umgang mit Feuerlöschern
- Notausgänge und Sammelstellen zeigen
- Umgang mit Brandlöschanlagen (falls vorhanden)
- Fritteusen Brand löschen
- Evakuierung der Gäste

Erste Hilfe

Die vorgeschriebene Ausbildung zum Ersthelfer wird natürlich nicht im Betrieb, sondern von autorisierten Organisationen wie das Rote Kreuz oder dem Malteser Hilfswerk, durchgeführt. Sie brauchen also keine Mund zu Mund Beatmung mit Ihren Mitarbeitern üben, sollten aber dennoch auf folgende Punkte hinweisen.

- Handlungsabläufe bei Unfällen
- Inhalte von erste Hilfe Kästen
- Notrufnummern (wie verhalte ich mich am Telefon)
- Erklärung des „erste Hilfe Plakates“
- Umgang mit dem Verbandsbuch

Allgemeine Arbeitsanweisungen

- Wir gehen respektvoll und ohne Vorurteile miteinander um
- Andersartigkeiten werden von toleriert
- Mobbing ist uns ein Fremdwort
- Wir helfen einander wo wir können
- Wir halten uns an Vorgaben und Gesetze
- Probleme werden intern gelöst
- Wir arbeiten verantwortungsbewusst
- Wir sind stets pünktlich und zuverlässig
- Wir schätzen den Eigentum anderer
- Wir gehen respektvoll mit Lebensmitteln um
- Mit dem Inventar wir sorgsam umgegangen
- Interne Hierarchien werden anerkannt
- Es werden keine Interna nach außen getragen
- Wir achten die Umwelt
- Auszubildende genießen bei uns besonderen Schutz
- Wir achten und schätzen unsere Gäste
- Bei uns werden keine Tiere gequält

Die Unterschrift auf den Personalschulungsbogen bestätigt, dass diese Anweisungen verstanden und auch umgesetzt werden.