

# Hygienegrundlagen Gastronomie

---

Neuerungen bedeuten Veränderungen. Das ist natürlich nicht immer negativ, aber Veränderungen werden erst einmal kritisch betrachtet. Automatisch fragt sich jeder einzelne Mitarbeiter, ob es sich nicht um eine Verschlechterung der Arbeitsbedingungen handelt.



---

## **Wie motiviere ich meine Mitarbeiter Hygienestandards einzuhalten?**

### **1. Einleitung**

Jeder der in der Gastronomie ein Team und somit Mitarbeiter leitet, kennt folgendes Problem.

**Neuerungen stoßen erst einmal auf Skepsis und somit auf Widerstand.**

Warum ist das so?

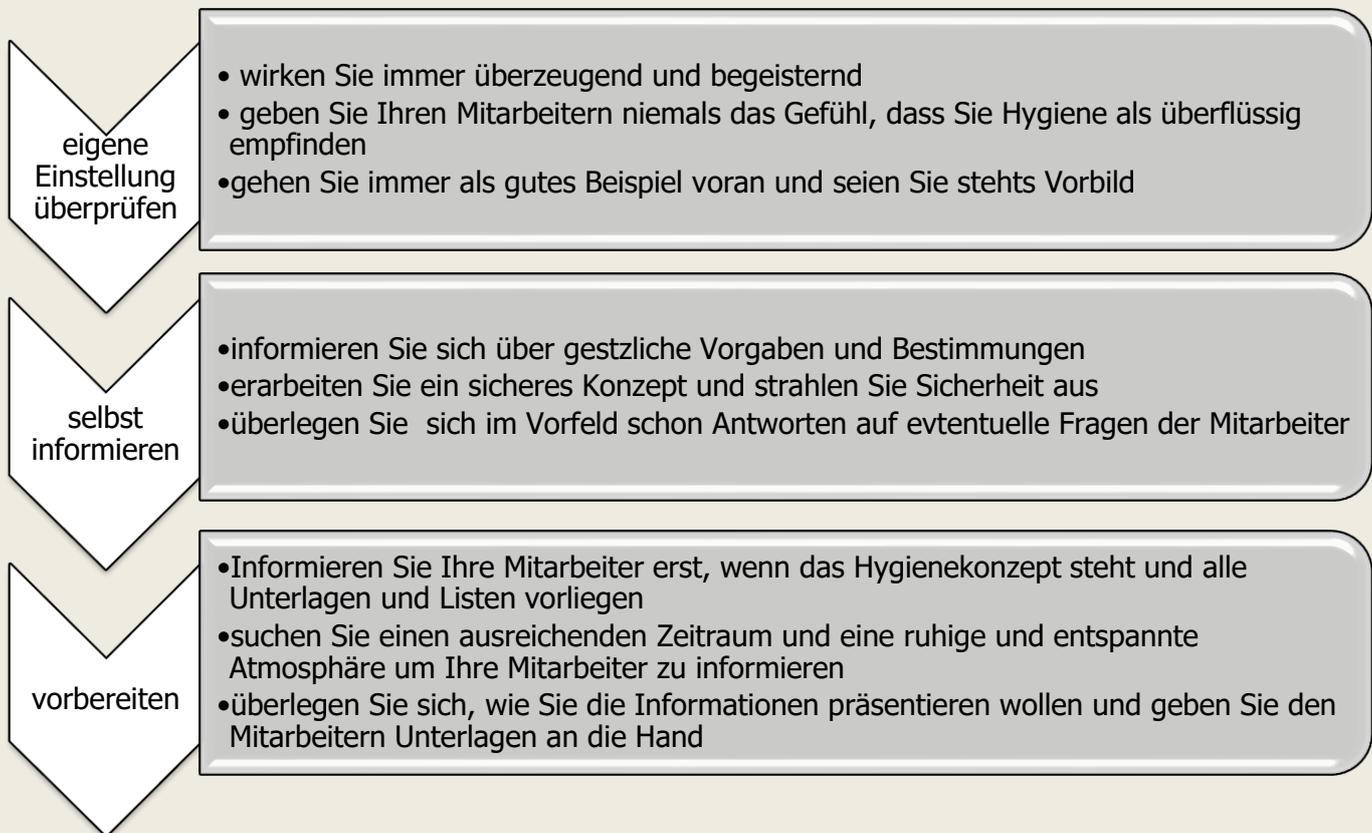
Eine Einführung von neuen Hygienestandards wird dementsprechend auch erst einmal kritisch betrachtet. Hinzu kommt, dass Ausfüllen von Checklisten, tragen von Handschuhen, putzen und desinfizieren oft nicht zu den Lieblingsaufgaben gehören. Fragen Sie sich also, wie motiviere ich meine Mitarbeiter Hygiene einzuhalten und diese auch langfristig zu leben.

### **2. Voraussetzung zur Durchführung neuer Hygienestandards**

Natürlich können Sie für die Einführung neuer Hygienestandards eine externe Firma beauftragen. Oft ist es sicherlich auch eine gute Entscheidung eine unabhängige Person Neuerungen durchführen zu lassen. Fakt bleibt aber, dass Sie als Teamleiter und Chef immer positiv über Hygiene denken müssen und auch als Vorbild für alle Mitarbeiter vorangehen. Natürlich tragen Sie auch mit die Verantwortung über die weitere Einhaltung der Hygienerichtlinien. Dies führt uns wieder zurück zum eigentlichen Thema der Mitarbeitermotivation. Wie schaffe ich langfristig, dass mein Personalstamm, Aushilfen und auch neue Mitarbeiter die Standards einhalten.

# Hygienegrundlagen Gastronomie

## 3. Schulungen durchführen



Hygieneschulungen sind vom Gesetzgeber vorgeschrieben. Den Umfang oder die Durchführung schreibt der Staat nicht vor. Je nach Aufgabenbereich und Erfahrung müssen diese Schulungen einmal im Jahr durchgeführt werden. Überlegen Sie also im Vorfeld, welche individuellen Ansprüche in Ihrem Betrieb erfüllt werden sollen. Überlegen Sie sich ein Schulungskonzept.

Gehen Sie durch Ihren Betrieb und setzen Sie Standards fest. HACCP Vorgaben müssen auf jeden Fall mit einbezogen werden. Zeigen Sie Ihren Mitarbeitern auf was es speziell in Ihrer Einrichtung ankommt.

Nur ein gut und regelmäßig geschulter Mitarbeiter kann Hygienestandards verstehen und einhalten. Scheuen Sie nicht den Zeitaufwand. Hygiene kostet halt Geld und Arbeitszeit. Aber das ist es immer wert und wenn erst einmal ein gewisser Standard erreicht wurde, werden Arbeitsabläufe automatisiert und ein gewisser Selbstschulungseffekt tritt ein. Neue Mitarbeiter und auch Aushilfen werden automatisch vom Stammpersonal im laufenden Geschäft mitgeschult und motiviert sich an Vorgaben zu halten.

Wichtig: Dokumentieren Sie alle Schulungen und lassen Sie diese vom Mitarbeiter unterschreiben. Das ist nicht nur bei Hygienekontrollen durch das Amt, sondern auch für Ihre Übersicht unverzichtbar.

# Hygienegrundlagen Gastronomie

---

## **4. informieren**

Zeigen Sie das Hygiene immer aktuell ist und thematisieren Sie regelmäßig Neuigkeiten aus der Presse. Das kann locker und kurz bei einer gemeinsamen Pause oder bei einem Meeting passieren. Falls die Zeit mal knapp ist hängen Sie doch einfach mal einen aktuellen Zeitungsbericht (der sich mit Hygiene befasst) aus. Sprechen Sie mal über einen gestrigen Fernsehbericht. Zeigen Sie Ihren Mitarbeitern, dass Hygiene Sie auch in der Freizeit beschäftigt.

Informieren Sie Ihr Personal über wichtige Änderungen im Hygienebereich. Falls es sich um sehr elementare Angelegenheiten handelt, dokumentieren Sie jede neue Anweisung. Das unterstreicht auch bei allen Mitarbeitern die Wichtigkeit.

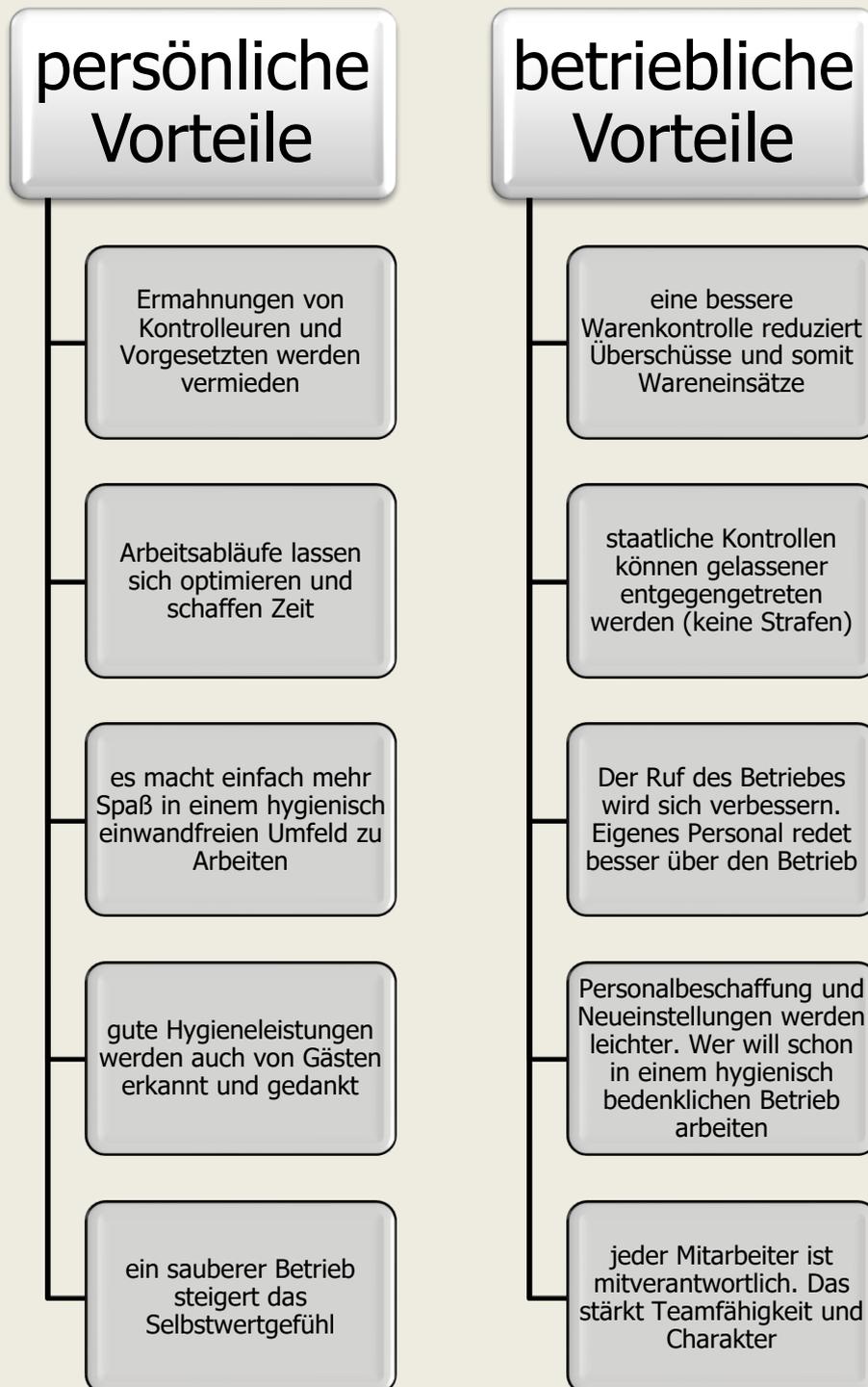
## **5. Verantwortung übertragen**

Ein sehr wichtiges Thema. Das Übertragen von Verantwortung nimmt nicht nur jeden Mitarbeiter in die Pflicht sondern entlastet auch Sie als Vorgesetzten. Da Hygiene alle angeht, spielt die Hierarchie hier nur eine untergeordnete Rolle. Jeder im Team muss sich an Standards halten, jeder muss Vorschriften einhalten.

- legen Sie Bereiche fest
- nennen Sie Namen der Verantwortlichen
- definieren Sie Ziele
- geben Sie Zeitintervalle vor
- kontrollieren Sie alle erforderlichen Maßnahmen und seien Sie geduldig
- verdeutlichen Sie den Mitarbeitern, dass Sie die Verantwortung auf sie übertragen haben
- verdeutlichen Sie die Verbindlichkeiten von Unterschriften
- zeigen Sie die Wichtigkeit von wahrheitsgemäßen Angaben
- erklären Sie Konsequenzen bei Fehlern (z.B. kranker Gast)

# Hygienegrundlagen Gastronomie

## 6. Vorteile aufzeigen



Gerade das Aufzeigen der persönlichen Vorteile wirkt bei schwer zu überzeugenden Mitarbeitern oft Wunder. Versuchen Sie bei „Problemfällen“ doch einmal eine rhetorische Fragestellung: „welche Vorteile kann ein perfekter Hygienestandard ergeben“. Oft kommen die Mitarbeiter selbst die einfachen Argumente.

# Hygienegrundlagen Gastronomie

---

## **7. kontrollieren und korrigieren**

Das oberste Ziel ist es natürlich nicht nur einen Hygienestandard zu schaffen, sondern diesen langfristig zu halten und diesen regelmäßig auf Aktualitäten zu überprüfen.

Dabei hilft nur Kontrolle. Überprüfen Sie die Einhaltung aller Vorgaben. Das kann stichprobenartig, aber regelmäßig sein. Zeigen Sie diese Kontrollen offen und demonstrativ Ihren Mitarbeitern. Korrigieren Sie Fehler, aber bleiben Sie immer geduldig. Bedenken Sie, dass bei aller Überzeugungsarbeit das Thema „Hygiene“ bei vielen Mitarbeitern immer eine unbeliebte Notwendigkeit bleiben wird. Selbstdisziplin ist dabei eine entscheidende Komponente über einen langjährigen Erfolg.

## **8. objektives bewerten und belohnen**

Schaffen Sie ein objektives Bewertungsprinzip. Das kann eine eigen erstellte Checkliste zur regelmäßigen Selbstkontrolle oder auch ein externer Hygienebericht sein. Zeigen Sie allen Mitarbeitern das Ergebnis und die Veränderung zu vorherigen Berichten. Loben Sie und gehen Sie danach auf eventuelle Verbesserungsmöglichkeiten ein. Auf Grundlage dieser Ergebnisse belohnen Sie (natürlich nur bei einem guten Ergebnis) die komplette Gruppe der Mitarbeiter.

Das kann z.B. ein Bestandteil einer Bonuszahlung sein. Damit bekräftigen Sie, dass Hygiene neben Umsatz, Gastzufriedenheit und Gewinn keine untergeordnete Rolle für Sie spielt.

Natürlich müssen solche Leistungen nicht immer mit Geld belohnt werden.

Respektieren Sie als Vorgesetzter die Bemühungen und schätzen Sie immer die Arbeitsleistung und Anstrengungen.

## **kurze Zusammenfassung**

Erstellung eines Hygiene Konzeptes

Mitarbeiter schulen und über News informieren

Verantwortungen übertragen und Konsequenzen verdeutlichen

persönliche und betriebliche Vorteile aufzeigen

regelmäßig kontrollieren und geduldig korrigieren

objektiv bewerten und wertschätzen