

Sicherer Umgang mit Messern im Gastgewerbe



35 Prozent der Unfälle im Gastgewerbe sind auf die Ursache „Schneiden, beziehungsweise Stechen“ zurückzuführen. Grund für die Jahresaktion „Der sichere Umgang mit Messern“. In der Schweiz sind rund 28'000 Gastronomie und Beherbergungsbetriebe mit gegen 200'000 Vollbeschäftigten registriert. Diesen steht unter www.hotelgastrosafety.ch ein branchenspezifisches Sicherheitskonzept zur Verfügung.

Für die Instruktion der Mitarbeitenden stehen den KOPAS verschiedene Mittel zur Verfügung:

- Lernprogramm (E-Learning), in dem auf anschauliche Art vermittelt wird, wie mit Messern sicher umgegangen werden kann.
- Präsentation für die mündliche Instruktion der Mitarbeitenden.
- Faltbroschüre (Leporello zur Abgabe an die Mitarbeitenden), die die wichtigsten Informationen auf übersichtliche Art zusammenfasst.
- Selbsttest, um die Kenntnisse im Umgang mit Messern zu überprüfen.

KOPAS in Betrieben des Gastgewerbes können mit diesen Unterlagen ihren Lernenden und Mitarbeitenden zum sicheren Umgang mit Messern instruieren und deren Kenntnisse dazu überprüfen.

Wenige Minuten reichen, beispielsweise an Teambesprechungen, um die Arbeitssicherheit im Betrieb gezielt zu verbessern.

Lernprogramm, Selbsttest und Flyer stehen zum Download zur Verfügung unter www.hotelgastrosafety.ch > Kampagnen und können bspw. auch für die Instruktion von Mitarbeitenden in Kantinen verwendet werden. Die Powerpoint-Präsentation ist im geschützten Mitgliederbereich zugänglich.