

Heft **1-2** Januar/Februar 2018 69. Jahrgang

Heftpreis 11 € (Inland) – 12 € (Ausland)

# GVmanager

Fachmagazin der Führungskräfte in Großgastronomie und Gemeinschaftsverpflegung

[www.gvmanager.de](http://www.gvmanager.de)

INTERNATIONALE KÜCHE

## Kulinarisches Heimweh kuriert



ERGONOMIE

### Kraftakt?!

MESSEVORSCHAU

### Intergastra Stuttgart



# Kraftakt?!



**Mehr Ergonomie in der Großküche kostet Geld – meistens, aber nicht immer. Noch dazu ist es eine Investition in ein Gut, das immer seltener wird: die gesunde und motivierte Fachkraft.**

Eine Hand- oder eine Kniebewegung würde manchmal schon ausreichen: um sich in der Spülküche den Gehörschutz einzusetzen oder um beim Heben schwerer Güter in die Knie zu gehen. Zwei Beispiele für kostenlose ergonomische Maßnahmen, die sehr häufig missachtet werden. Konsequenter ergonomisch orientierte Prozesse sind in deutschen Küchen so schwer zu finden wie eine Nadel im Heuhaufen – noch. Als Ausrede werden oft die Kosten vorgeschoben. „Der Kostendruck in Großküchen ist sehr hoch, die Verantwortlichen kämpfen schon beim BKT um jeden Cent. Und wenn nach jahrelangem Investitionsstau mal Geld in die Hand genommen wird, dann für ‚Wichtigeres‘ als Ergonomie“, weiß Andreas Giel, geschäftsführender Gesellschafter der Giel Planungsgesellschaft aus Erfahrung zu berichten. Er hat schon oft ergonomische Produkte und Maßnahmen in seine Planungsentwürfe integriert – auch auf Kundenwunsch hin. „Wenn’s ums Geld ging, war das aber das erste, das gestrichen wurde“, bedauert der Gene-

ral- und Küchenfachplaner. „Aus der Not des Fachkräftemangels heraus wird die Bedeutung von Ergonomie aber stark steigen“, ist er sich sicher. Damit spricht er den Aspekt an, dass „das hohe Gut des qualifizierten Mitarbeiters, das angesichts des demographischen Wandels immer seltener wird“, nachhaltig gepflegt wird. „Gesunde Arbeitsplätze führen zu einem geringeren krankheitsbedingten Ausfall, aber auch zu mehr Mitarbeitermotivation. So sind sie zum Anliegen von Be-



triebsarzt und Personalabteilung geworden“, ergänzt Thomas B. Hertach, Leiter der Anwendungsberatung bei Hupfer. Seiner Erfahrung nach ist das Bewusstsein für eine ergonomische Arbeitsplatzgestaltung gestiegen, zumindest in Küchen großer Betriebe im öffentlichen Sektor (s. Interview S. 57). Andreas Giel registriert ebenfalls, dass im Zuge nachhaltiger Küchenplanungen vermehrt Ergonomie thematisiert wird. Deshalb hat er seine Mitarbeiterin Phelia Tran überzeugt, ihre Masterarbeit an der Hochschule Albstadt-Sigmaringen lieber über Ergonomie in Großküchen statt über BIM zu schreiben.

Anstupsen genügt, um die Spülhaube der M-iClean H von Meiko zu öffnen.

Als Ergebnis hält er nun viele kurz- und langfristige Optimierungsvorschläge in der Hand, die er gerne an seine Kunden weitergibt. Für deren Ausarbeitung hat Phelia Tran neben der Vorrecherche beispielhaft eine Großküche betrachtet, deren Raumparameter (Raumtemperatur, Luftfeuchtigkeit, Strömungsgeschwindigkeit der Luft, Arbeitshöhe, Beleuchtung) analysiert und die Mitarbeiter befragt. 94 % der 33 befragten Mitarbeiter litten unabhängig vom Alter unter Schmerzen des Muskel-Skelett-Apparats. Nur eine Person war schmerzfrei. Die 33 befragten Mitarbeiter nannten in Summe 83 schmerzende Körperbereiche.

Unter den gemessenen Raumparametern fiel besonders die Strömungsgeschwindigkeit der Luft in den Bereichen Produktion, Speisenverteilung sowie Spülküche negativ auf. „Gerade in der Produktion kann man darauf achten, die Lüftung nur dann hochzufahren, wenn produziert wird“, empfiehlt sie. Weitere Maßnahmen, die Phelia Tran abgeleitet hat, sind im Kasten auf S. 54 zusammengetragen.

### Gewohnheitstier Mensch

Obwohl die Mitarbeiter der analysierten Küche fast alle über Schmerzen klagten, hatte Phelia Tran bei ihrer Vor-Ort-Schulung ein Aha-Erlebnis. So empfahl sie den Mitarbeitern der Topfspüle, statt auf dem Boden zu arbeiten, einen Hocker unterzulegen. Kaum war sie um die Ecke, fielen sie ins alte Muster zurück. „Von der Theorie in die Praxis ist es nicht leicht, v. a. wenn neue Arbeitsabläufe zu sehr von den gewohnten abweichen. Der Mensch ist eben ein Gewohnheitstier“, erläutert sie. „Das ist ein Problem, mit dem wir auch bei Systemumstellungen von Küchen kämpfen. „Das

Foto: Kirchner



Das Schöpfen großer Mengen können Decken-Seilzugsysteme erleichtern, an welche z. B. Schöpfkellen eingehängt werden.

haben wir schon immer so gemacht', kann ich nicht mehr hören“, ergänzt Andreas Giel. „An neue Prozesse muss man die Mitarbeiter langsam heranführen, das geht nicht von hier auf jetzt“, bestätigt er. Phelia Tran hatte aber auch Erfolgserlebnisse: „Sobald ein Mitarbeiter begeistert vom Verbesserungsvorschlag war, hat er das weitergegeben – der beste Multiplikationseffekt überhaupt.“

### Kurzfristig umsetzbar

Kommen wir nochmal zurück zum Kostenargument. „Man kann auch mit relativ kleinem Invest einiges machen, v. a. im Vorbereitungs-bereich“, ist die Erfahrung von Phelia Tran. Als

Beispiele führt sie Schneidbretterhöhen für sehr große Mitarbeiter an und Stehhilfen für sehr kleine. „Langes Stehen ist ein großes Problem, daher empfehlen wir Stehhilfen auch stets für die Bandportionierung“, ergänzt Andreas Giel. Allerdings mit mäßigem Erfolg. „Viele versuchen auf bessere Barhocker auszuweichen, weil sie den Invest für eine Stehhilfe, der zwischen 300 und 1.500 € liegt, bereits scheuen. Diese können die Rumpfdrehung aber nicht unterstützen.“ Den Mitarbeitern die Möglichkeit zu geben, zwischen Stehen und Sitzen abzuwechseln, ist ein Ansatz; ein anderer, noch dazu kostenloser, die regelmäßige Arbeitsplatzrotation. „Geeignete Schuhe können Fuß- und Kniegelenke sowie Rücken stabilisieren sowie Ermüdungserscheinungen vermeiden“, gibt Phelia Tran ein weiteres kostengünstiges Beispiel. Eine ähnliche Wirkung erzielen auch elastische Matten, die man z. B. an Steharbeitsplätzen in der Spülküche kurzfristig nachrüsten kann. Schwierig beurteilt Andreas Giel Arbeitsmittel, die für Mitarbeiter einen Handgriff mehr bedeuten,

## STEHHILFE ARBEITSKLEIDUNG GEHÖRSCHUTZ ROTATION ZUGLUFT GEWOHNHEITSTIER

wie höhenverstellbare Tische. „In der Theorie sind sie super, in der Praxis weniger.“

### Langfristige Investition

Wer bereit ist, etwas mehr Geld in die Hand zu nehmen, dem sind spezielle Hebe- und Tragehilfen oder ein ausgeklügeltes Seilzugsystem für die Decke zu empfehlen. Bei letzterem wird ein Schienensystem an der Decke fixiert, an welches sich Mixer, Schöpfkellen usw. an-

## Lassen Sie uns 12 Minuten über Ihre Küche reden

Jede Profiküche hat ihren eigenen Charakter. Ihn zu kennen lohnt sich, um bei aktuellen und künftigen Investitionen die richtige Entscheidung zu treffen. Bei unserem **Speed Dating auf der INTERGASTRA** steht Ihre Küche im **Mittelpunkt**. In einem Gespräch von nur 12 Minuten definieren wir gemeinsam Ihr individuelles Profil.



Nehmen Sie sich Zeit für Ihre Küche und sprechen Sie mit uns auf der **INTERGASTRA, Halle 3, Stand 3C51**. Oder vereinbaren Sie Ihren Speed Dating Termin auch außerhalb der Messe unter Tel.: 05331 89198.





## AUF EINEN BLICK

### Ergonomische Maßnahmen zur Optimierung der Arbeitsabläufe

#### Kurzfristig:

- Zeitdruck minimieren: Optimierung Arbeitsabläufe und Laufwege, Mitarbeiter einweisen
- Geräuschpegel minimieren/Gehörschutz tragen
- geeignete Arbeitskleidung (Schuhe, Kälteschutz)
- Zugluft minimieren, z. B. Lüftung nach Produktionsphase drosseln
- Steherhöhen für kleine Mitarbeiter
- Fehlhaltungen korrigieren (Schulung)
- ergonomische Matten für Steharbeitsplätze
- Schneidebretterhöhen für große Mitarbeiter
- rollierende Arbeitsplätze (vermeiden einseitige Belastung, zu langes Stehen)
- Hebehilfen im Wareneingang

#### Langfristig:

- Lagerflächen und Produktion auf einer Ebene
- sinnvolle Raumanordnung (möglichst kurze Laufwege)
- weicher, gelenkschonender Boden
- Bodenrinnen so anlegen, dass Mitarbeiter selten darauf stehen, vor den Kochgeräten so klein wie möglich
- Fußboden-Gefälle gering halten
- ergonomische Multifunktionsgeräte (ersparen Umfüllen/Reinigen)
- höhenverstellbare Arbeitsgeräte
- Mischarbeitsplätze zwischen Sitzen und Stehen, z. B. am Band mobile Sitzmöglichkeiten/Stehhilfen
- Stehhilfen, z. B. für unreine Seite der Spülküche, die Körperdrehung ermöglichen
- Raumtemperatur so hoch wie möglich (je nach DIN 10508)
- möglichst geringe Temperaturschwankungen zwischen einzelnen Küchenräumen, auch je nach Jahreszeit/Außentemperatur
- ausreichend Tageslicht an Arbeitsplätzen, Lichtfarbe beachten, keine Blendung durch Reflektionen an Edelstahl, möglichst wenig Schattenwurf
- Lücken ohne Hustenschutz an Speisenausgabe für ergonomische Tellerübergabe



Stehhilfen ermöglichen gelenkschonendes Arbeiten und sind wie hier in Dänemark Standard.

hängen lassen. Der Koch muss diese nur noch bewegen, statt deren gesamtes Gewicht zu halten – etwas, das sich bei 300 l Gulasch und einer 5-l-Schöpfkelle summiert.

Ist die Anschaffung größerer Geräte geplant, lohnt langfristig der Blick ins Detail. So können kippbare Gargeräte teilweise das Schöpfen abnehmen. „Multifunktionale Gargeräte mit automatischer Reinigung bergen ebenfalls ergonomische Vorteile“, erläutert Phelia Tran. Im Bereich Spültechnik hat Meiko jüngst mit seiner Haubenautomatik einen neuen Standard gesetzt. So öffnet sich die Haube der M-iClean H nach Ende des Spülvorgangs automatisch. Der Kraftaufwand für sonstiges Öffnen wird, nach Antippen des Touchscreens, zudem auf 35 Newton reduziert, was einem sanften Anstupsen entspricht. „Mit einer zusätzlichen Option lässt sich die Haube sogar komplett ohne Kraftaufwand öffnen. Das manuelle Öffnen per Bügel erforderte bisher bis zu 80 Newton“, veranschaulicht Produktmanager Adam Bindek. Und was kostet das Mehr an Ergonomie? „Im Vergleich zum Vorgängermodell hat die M-iClean H einen Mehr-

preis von 10 %“, erläutert Regine Oehler von Meiko. Gekauft wird die Maschine von einer bunt gemischten Klientel. „Ihnen gemein ist aber, dass sie Wert darauf legen, ihr Personal durch sie zu entlasten. Einen weiteren Punkt sieht sie im Arbeitsschutzgesetz. „Dieses verlangt vom Betreiber eine Gefährdungsbeurteilung der Arbeitsplätze. Hier schaffen ergonomische Lösungen deutliche Vorteile, wenn es um die Rekrutierung von Personal geht.“ Damit ergänzt sie ein Argument, das langfristig an Bedeutung gewinnt, wie auch Andreas Giel glaubt. „Schon jetzt spielen Zusatzleistungen jenseits des Gehalts eine wichtige Rolle dabei, Personal zu gewinnen. Dazu zählt für mich auch Ergonomie am Arbeitsplatz.“

Gespannt blickt er einem aktuellen Planungsprojekt entgegen. „Hier hat der Bauherr für nachhaltige Maßnahmen im Bereich Ökologie, Ökonomie und Ergonomie 1,5 Mio. € Mehrkosten eingestellt.“ Bleibt zu hoffen, dass der Kraftakt beim Projekt darin liegen wird, die Investition durchzusetzen und nicht, dass der Kraftakt wieder Sache der täglichen Arbeit der Mitarbeitern bleibt.