

Extra-Expertenrat von Ralf Klöber

► Ich arbeite als hauswirtschaftliche Betriebsleiterin bei einem kirchlichen Träger für eine eigenständige Abteilung.

Wir haben ein Hauswirtschaftskonzept und ein HACCP-Konzept und arbeiten danach, führen Belehrungen nach dem IfSG und Mitarbeiterschulungen durch, haben Hygiene-, Reinigungs- und Desinfektionspläne, Hautschutzplan, Sicherheitsdatenblätter und Betriebsanweisungen und auch ein Verbandsbuch. Unsere Küchen- und Wäschereimaschinen werden jährlich beziehungsweise alle drei Jahre von einer Fachfirma geprüft. Feuerlöscher sind vorhanden und werden geprüft.

- Brauchen wir zusätzlich einen Sicherheitsbeauftragten
- einen Betriebsarzt
- einen Sicherheitsingenieur?
- Müssen wir alle Klein-Elektrogeräte auf Sicherheit jährlich prüfen?
- Brauchen wir ein Leiterbuch und müssen wir die Leitern prüfen?

◀ Sicherheitsbeauftragter

Die Frage nach dem Sicherheitsbeauftragten ist im Sozialgesetzbuch, Siebtes Buch, (SGB VII) beantwortet. Im § 22 wird beschrieben, dass in Unternehmen mit regelmäßig mehr als 20 Beschäftigten der Unternehmer unter der Beteiligung des Betriebsrates oder Personalrates Sicherheitsbeauftragte unter Berücksichtigung der im Unternehmen für die Beschäftigten bestehenden Unfall- und Gesundheitsgefahren und der Zahl der Beschäftigten, zu bestellen hat.

In Unternehmen mit besonderen Gefahren für Leben und Gesundheit kann der Unfallversicherungsträger anordnen, dass Sicherheitsbeauftragte auch dann zu bestellen sind, wenn die Mindestbeschäftigungszahl von 20 Personen nicht erreicht wird. Für Unternehmen mit geringen Gefahren für Leben und Gesundheit kann der Unfallversicherungsträger die Zahl 20 in seiner Unfallverhütungsvorschrift erhöhen. Keine Rolle bei der Anzahl der Beschäftigten spielt natürlich, ob es sich dabei um Geringverdiener oder Praktikantinnen handelt.

Sie sollten Ihre Situation Ihrer zuständigen Berufsgenossenschaft melden. Diese wird Ihnen eine konkrete Aussage für Ihren Fall machen können.

◀ Betriebsarzt

Per Arbeitssicherheitsgesetz (ASiG) ist jedes Unternehmen ab einem Mitarbeiter verpflichtet, einen frei praktizierenden oder fest angestellten Arzt für Untersuchungen und medizinische Beratung zur Verfügung zu stellen. Zu seinen Aufgaben zählen auch die Beratung und Unterstützung des Arbeitgebers in Fragen des Arbeitsschutzes und der Unfallverhütung.

Ihr Diakoniewerk wird einen solchen externen Betriebsarzt sicherlich vorhalten, also wäre die einfachste Lösung für Sie, diesen Betriebsarzt auch für Ihre Abteilung einzusetzen.

◀ Sicherheitsingenieur

Abhängig von der Ausbildung trägt die Fachkraft für Arbeitssicherheit die Bezeichnung Sicherheitsingenieur, Sicherheitstechniker oder Sicherheitsmeister.

Die Fachkraft für Arbeitssicherheit wird durch das Arbeitssicherheitsgesetz (§ 5) vorgeschrieben. Aus diesem konnte ich jedoch nicht hundertprozentig erkennen, ob auch Ihr Betrieb einen Sicherheitsingenieur vorhalten muss. Auch hier würde ich mich an Ihre zuständige Berufsgenossenschaft wenden.

◀ Klein-Elektrogeräte

Die Erfassung und Überprüfung von Klein-Elektrogeräten ist mir nicht bekannt.

◀ Leiterbuch

Informationen hierzu finden Sie in der BGV D36, in der beschrieben steht, dass nur eine vom Unternehmer beauftragte, befähigte Person eingesetzt werden darf. Die BGI 607 befasst sich mit Stehleitern, die BGI 651 mit Mehrzweckleitern und die BGI 637 mit Podestleitern.

Unter einer befähigten Person versteht die Betriebssicherheitsverordnung (BetSichV) eine Person, die durch ihre Berufsausbildung, ihre Berufserfahrung und ihre zeitnahe berufliche Tätigkeit über die erforderlichen Fachkenntnisse zur Prüfung der Arbeitsmittel verfügt.

Aus meiner Sicht wäre das eine Aufgabe des Sicherheitsbeauftragten. Allerdings ist mir während meiner gesamten praktischen Laufbahn im Küchenbereich noch kein Leiterbuch vor die Augen gekommen. Vorstellbar wäre dies natürlich im Reinigungsbereich. Alle genannten Gesetze finden Sie leicht mit einer Suchmaschine. Allerdings sollten Sie sich zusätzlich noch einmal bei Ihrer Berufsgenossenschaft absichern. ■



Nur acht Schritte vom Arbeiten mit Kennzahlen entfernt

M. Christine Klöber, Dr. Gabriele Mönicke, Frank Binnewies und Ralf Klöber zeigen, wie Controlling und das Arbeiten mit Kennzahlen in der Hauswirtschaft funktionieren.

Das Buch **Erfolg ist messbar** bündelt erstmals praktisches und theoretisches Wissen zur Entwicklung von relevanten Kennzahlen für die Hauswirtschaft. Es stellt betriebswirtschaftliche Zusammenhänge mit den Schwerpunkten Controlling und Kennzahleneinsatz dar und hilft dabei, die Wirtschaftlichkeit in den Bereichen Verpflegung, Reinigung und Wäsche zu überprüfen und zu verbessern. Der Leser lernt, eigene Kennzahlen zu erheben und zu berechnen. Dies erreicht das erfahrene Autorenteam durch praktische Beispiele und Modellrechnungen aus allen hauswirtschaftlichen Arbeitsbereichen. Den Bezug zum Arbeitsalltag gewährleistet das Buch dadurch, dass es alle Schritte in der fiktiven Beispieleinrichtung „Haus Herkulesblick“ anwendet. Die Autoren klären dabei nicht nur Begriffe wie „Benchmark“ und „Balanced Scorecard“, sondern sie zeigen auch den Weg, wie man in nur acht Schritten zum Arbeiten mit Kennzahlen gelangt.



Empfohlen vom Berufsverband Hauswirtschaft e. V.

Verlag Neuer Merkur • 19,90 Euro • ISBN 978-3-937346-56-4 • 176 Seiten • 1. Auflage 2009

Jetzt bestellen:

Telefon (0 89) 8 58 53-8 33
E-Mail merkurbuch@intime-services.de
Internet www.fachbuch-direkt.de