

Kaffee ohne Keime



Eine gut gepflegte Büroküche trägt wesentlich zum angenehmen Arbeitsklima und zur Produktivität bei. Oft verwandelt sie sich allerdings in eine Schmutzdecke. Doch mit einfachen Maßnahmen lässt sich das verhindern.

Schwamm drüber

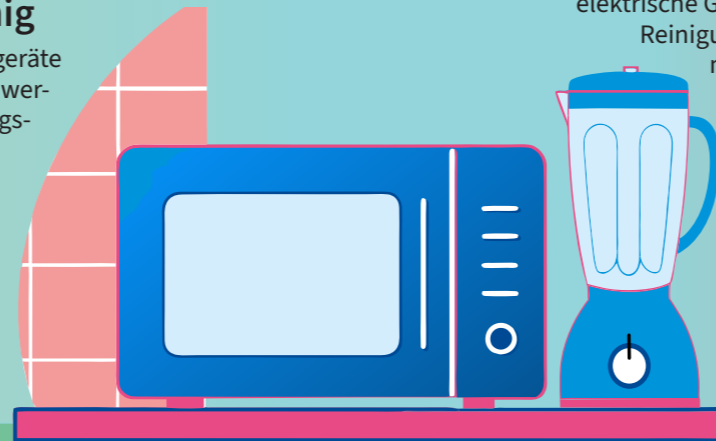
Ein Spülschwamm, der nicht trocknen kann, wird zum Biotop für Schimmel und Keime. Deswegen benötigt er eine saubere und trockene Ablagefläche neben dem Spülbecken.

Alles griffbereit

Die beste Motivation, um schmutziges Geschirr und Essensreste sofort zu beseitigen, ist eine funktional eingerichtete Küche, in der Schwamm, Spülmittel, Spülhandschuhe und Papiertücher stets ordentlich griffbereit sind.

Haushaltsgeräte funktionsfähig

Sind die Haushaltsgeräte funktionsfähig und werden sie bestimmungsgemäß eingesetzt? Dann ist der Gebrauch der Geräte unproblematisch.



Fair verteilt

Wer räumt die Spülmaschine ein und aus? Wer entsorgt den Müll? Ohne klar geregelte Zuständigkeiten verwaht die Küche in kurzer Zeit. Falls der Arbeitgeber keinen festen Verantwortlichen einstellt oder einen externen Dienstleister engagiert, kann er diese Aufgaben an einzelne Beschäftigte oder Teams im Wechsel übertragen.



Sichere Energie

Wärmegeräte wie Herd, Kaffeemaschine und Heißwasserbereiter stehen am sichersten auf feuerfesten Flächen. Um sie separat in Betrieb nehmen zu können, ist ein getrennter Steckdosenstromkreis, eventuell mit Zeitsteuerung, nützlich.

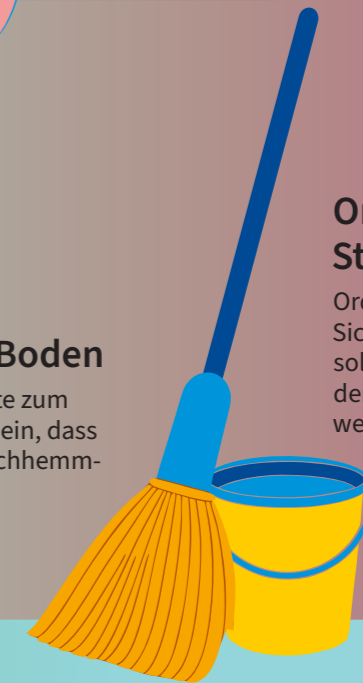


Schnell informiert

Betriebsanweisungen und Gebrauchsanleitungen für elektrische Geräte sowie Reinigungs- und Arbeitsmittel sind möglichst gut sichtbar und schnell griffbereit.

Rutschfester Boden

Der Bodenbelag sollte zum Beispiel so gewählt sein, dass er eine gewisse Rutschhemmklasse hat.



Ordnung gegen Stolperfallen

Ordnung ist ein wichtiger Sicherheitsaspekt. Deswegen sollte sie in die Planung der Teeküche miteinbezogen werden.

Klar getrennt

Kaffeersatz, Teebeutel, Verpackungen – in einer Teeküche entsteht allerhand Müll. Für Glas, Bioabfälle und Restmüll stehen entsprechend gekennzeichnete Behälter bereit.



Frischer Vorrat

Lebensmittel jenseits des Verfallsdatums werden regelmäßig aus Kühlschrank und Vorratskammer entsorgt. Keine Bange beim beherzten Ausräumen: Diese Arbeit ist zwar mitunter eklig, aber nicht gesundheitsgefährdend.



Sauber getrocknet

Handhygiene ist wichtig. Zum Händewaschen sollten Flüssigseife und Papiertücher zum Abtrocknen bereitstehen.



Verweile doch

Eine gemütliche Teeküche ist Erholungsraum und informelle Informationszentrale zugleich. Beides dient der Produktivität des Unternehmens. In Betrieben mit mehr als zehn Beschäftigten ist ein Pausenraum von mindestens sechs Quadratmetern Fläche vorgeschrieben.



Poster als Download

Certo | Sicher und gesund arbeiten

