

## **Optimale Arbeitsorganisation – Schlüssel zum Erfolg**

**Neuer Branchenleitfaden des DEHOGA und der BGN hilft, bestehende Möglichkeiten der Arbeitsgestaltung besser zu nutzen und bietet Sicherheit beim Arbeitsschutz**

**(Berlin/Mannheim, 6. Februar 2009) Wachsender Marktdruck, viele Vorschriften sowie eine wirtschaftlich angespannte Situation belasten Hoteliers und Gastronomen in Deutschland. Mehr denn je kommt es jetzt darauf an, die vorhandenen Ressourcen bestens zu nutzen. Dazu gehört auch eine zukunftsfähige Arbeitsorganisation. Der neue Branchenleitfaden „Hotellerie und Gastronomie – effizient, sicher und wirtschaftlich“ zeigt gastgewerblichen Unternehmern den Weg auf, wie sie ihre Arbeitsorganisation optimal nutzen und ihre Wettbewerbsfähigkeit erhöhen können. Mit dem von der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gaststätten (BGN), dem Deutschen Hotel- und Gaststättenverband (DEHOGA Bundesverband) und der BC Forschungsgesellschaft aus Wiesbaden entwickelten Leitfaden erhalten die Betriebe ein praxisorientiertes und verständliches Instrument zur Selbstorganisation an die Hand.**

„Unser neuer Branchenleitfaden verbindet Organisationsmanagement und Arbeitsschutz“, erklärt Norbert Weis, Hauptgeschäftsführer der BGN. „So können auch Chefs kleinerer Hotels und Gaststätten, die rechtlichen Vorgaben zur Arbeitsgestaltung und zum Arbeitsschutz einfach umsetzen und gleichzeitig ihre Leistungen verbessern.“

Das Werk, das gemeinsam mit erfolgreichen Unternehmen und Beratern aus der Branche erarbeitet wurde, gibt Führungskräften Tipps und Hinweise, wie sie die Arbeitsabläufe, den Personaleinsatz oder ihre Kommunikation vernünftig gestalten können. Besonders nützlich sind die konkreten Praxishilfen des Leitfadens. Checklisten, Gefährdungsbeurteilungen sowie Handlungsstandards der Infoblätter für Beschäftigte in den Bereichen Restaurant, Empfang, Housekeeping, Haustechnik, Küche und Wellness helfen den Betrieben, die Empfehlungen des Leitfadens sofort und direkt anzuwenden.

„Angesichts der hohen Personalkosten in der Branche ist die optimale Organisation von Arbeitsprozessen bei den aktuellen wirtschaftlichen Herausforderungen notwendiger denn je. Wir hoffen, dass der Branchenleitfaden und die dazugehörigen Praxishilfen Ideengeber für unsere Unternehmer werden, um ihre Reserven zu erkennen und zu nutzen“, sagt Ingrid Hartges, Hauptgeschäftsführerin der DEHOGA Bundesverbandes. „Er kann dazu beitragen, die Mitarbeiter wirkungsvoller und gesünder einzusetzen und damit ihre Motivation und Produktivität zu fördern.“

Der Branchenleitfaden ist als 24-seitige Broschüre inklusive CD-ROM mit den Praxishilfen über den DEHOGA Bundesverband und seine Landesverbände oder die BGN kostenlos zu beziehen. Darüber hinaus steht er auch im Internet unter [www.dehoga.de](http://www.dehoga.de) oder [www.bgn.de](http://www.bgn.de) zum Download zur Verfügung. Hier können auch die Checklisten, Infoblätter und anderen Praxishilfen als Word-Dokumente heruntergeladen werden.

Die Entwicklung des Leitfadens wurde durch das Bundesministerium für Bildung und Forschung (BMBF) gefördert. Der BMBF-Staatssekretär Andreas Storm sieht den Leitfaden und die Praxishilfen als ein mögliches Modell für eine wirtschaftliche Arbeitsgestaltung und einen praxisnahen Arbeitsschutz, der „wirklich in den Unternehmen ankommt und der vor allem dem Mittelstand wirkungsvolle Hilfen an die Hand gibt.“

## **Der Branchenleitfaden auf einen Blick:**

### **Hilfreich auch für Existenzgründer**

Bei der Erarbeitung des Leitfadens haben erfolgreiche Unternehmer mitgearbeitet und ihre Praxiserfahrungen eingebracht. Der Leitfaden wurde auch in einer Reihe von Hotels und Gaststätten erprobt, bevor die endgültige Fassung auf dem Tisch lag. Ein Unternehmer eines Familienhotels in Wiesbaden, der den Leitfaden als einer der ersten kennen gelernt hat, beschreibt seinen Nutzen so: „Gerade die Kürze und die Prägnanz des Leitfadens hilft doch sehr, da wir kleineren Betriebe und aber auch Existenzgründer kaum die Möglichkeit haben, lange Fachbücher und die ganzen Vorschriften durchzulesen.“

### **Darum geht es im Leitfaden**

Der Leitfaden ist 24 Seiten kurz. Kein Thema ist länger als zwei Seiten. Tipps und Praxishilfen gibt es zu den Themen:

- Ziele und Führung
- Prozessoptimierung, Steuerung und Kontrolle
- Arbeitsorganisation und Arbeitsvorbereitung
- Personaleinsatz und -förderung
- Information und Kommunikation
- Einkauf und Instandhaltung
- Gestaltung der Raumumgebung

- Arbeitsorganisation einzelner Arbeitsbereiche:
  - Arbeiten in der Küche
  - Arbeiten im Service
  - Arbeiten im Hotel

Zu jedem Thema finden sich auf der CD-ROM und im Internet zusätzliche Checklisten und Praxishilfen zur Umsetzung.

**Bestellungen an:**

Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gaststätten (BGN)

Dynamostraße 7-11

68165 Mannheim

Sowie über den Online-Medienshop der BGN: [www.bgn.de](http://www.bgn.de)

Weitere Hintergrundinformationen:

Oleg Cernavin, BC Forschung

Fon 0611/95 03 00

[info@bc-forschung.de](mailto:info@bc-forschung.de)