



Kurzbeschreibung Branchenlösung		Ausgestellt durch: GastroSuisse			
		Datum: April 2005			
		Revisionen: August 2014, Okt. 2019			
Bezeichnung der Branchenlösung		Trägerschaft			
Branchenlösung Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz im Gastgewerbe		<p><i>Arbeitgebervertretung:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 Vertreter GastroSuisse - 1 Vertreter hotelleriesuisse - 1 Vertreter SCA Swiss Catering Association - 1 Vertreter CafetierSuisse® <p><i>Arbeitnehmervertretung (ohne Stimmrecht):</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - 3 Vertreter Hotel & Gastro Union <p><i>Geschäftsstelle Branchenlösung Gastgewerbe:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - c/o Von Arx Engineering <p><i>ASA-Pool (ohne Stimmrecht)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - AEH Zentrum für Arbeitsmedizin, Ergonomie und Hygiene AG 			
Wirtschaftsgruppen Versicherungsgruppen		Branche Betriebe	Verband Mitglieder		
Wirtschaftsabteilungen (NOGA 2008) - 55 Beherbergungen - 56 Gastronomie		GastroSuisse	Restaurants: 20'000		
		hotelleriesuisse	Hotels: 2019 Rest.: 531 Unterneh.: 237		
		CafetierSuisse	750		
		SCA Swiss Catering Association	150		
		Total Betriebe	~ 29'000	23'687	Anzahl ausgebildete KOPAS: 27'000
		Anzahl Vollbeschäftigte	176'000	-	-
Kontaktadresse:		EKAS Genehmigung			
Geschäftsstelle der Branchenlösung Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz im Gastgewerbe c/o von Arx Engineering Rütistrasse 26 8952 Schlieren		30.10.2019			
Tel.: 079 722 24 75 E-Mail: arbeitssicherheit@hotelgastroseafety.ch Homepage: www.hotelgastrosafety.ch		31.03.2000 05.12.2014			
ASA-Pool:		Zuständiges DO			
AEH Zentrum für Arbeitsmedizin, Ergonomie und Hygiene AG Militärstrasse 76 8004 Zürich		Kantonale Arbeitsinspektorate			
Abkürzungen					
AS+GS	Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz				
ASA	Arbeitsärzte und andere Spezialisten der Arbeitssicherheit gem. EignV				
CL	Checkliste zur Gefährdungsermittlung				
GL	Geschäftsleitung der Firma				
KG AS+GS	Koordinationsgruppe Arbeitssicherheit im Gastgewerbe				
KOPAS	Kontaktperson Arbeitssicherheit				



Konzept der Branchenlösung			
Leitsatz – Absicht – Philosophie	<p>Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz (AS+GS) sind Führungsaufgaben. Diesbezügliche Aspekte sind gleichwertige Elemente in den unternehmerischen Zielsetzungen.</p> <p>Die in der Branchenlösung zusammengeschlossenen Verbände wollen die Aspekte von AS+GS in den angeschlossenen Betrieben (Arbeitgeberverantwortung in Führungslinie, bei den Mitarbeitenden) fördern und die Kosten als Folge von Unfällen und Krankheiten nachhaltig senken.</p> <p>Zu diesem Zweck wird in der Branche ein Prozess in Gang gesetzt, um AS+GS in den Betrieben Schritt für Schritt nachhaltig zu verbessern.</p>		
Zielsetzung	<ul style="list-style-type: none"> - Erfüllung der rechtlichen Anforderungen. - Einfache und schnell umsetzbare Lösung für einzelnen Betrieb. - Minimieren des Arbeits- und Kostenaufwandes für die Umsetzung. - Branchenlösung muss finanziell selbsttragend sein. - Reduktion der gesundheitsbedingten Absenzen und der damit verbundenen Kosten im Betrieb. 		
Sicherheitsorganisation	<p>Linienvorgesetzte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Betriebs-/Abteilungsleiter: Ziele setzen, MA führen, instruieren, Audits 	<p>Sicherheitsdienste:</p> <ul style="list-style-type: none"> - KOPAS (Instruktionen vorbereiten, Unfälle auswerten) 	<p>Mitarbeiter:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Weisung Arbeitssicherheit befolgen - PSA, Schutzeinrichtungen verwenden
Ausbildung, Information, Instruktion	<p>Zielgruppe:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Unternehmer - Betriebsleiter - Kader - KOPAS - Mitarbeitende 	<p>Dauer Ausbildung:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Grundkurs: 8 Stunden - div. Kurse: variabel - Fortbildung: online 	<p>Durch:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Schulen, Verbände, Fachorganisationen - KOPAS-Referenten, Suva, ASA-Spezialisten
Sicherheitsregeln, Sicherheitsstandards	<ul style="list-style-type: none"> - Muster Sicherheitsregeln. - Muster Instandhaltungsplan. - Div. Checklisten - www.hotelgastrosafety.ch mit für die Betriebe relevanten Informationen und Hilfsmitteln (bspw. CL zur Gefährdungsermittlung, Formulare, Muster). 		
Gefahrenermittlung, Risikobeurteilung Wichtigste Risiken	<p>Schwerpunkte Berufsunfallgeschehen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - sich stechen / schneiden - ausgleiten, stolpern, stürzen 		
Zusammenfassung der Grobrisikoanalyse	<p>Schwerpunkte Berufskrankheiten:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hautkrankheiten (Belastungen durch Feuchtarbeit, Reinigungsmittel, Nahrungsmittelzusätze, Allergien) - Atemwegerkrankungen (Mehlstauballergien) - Beschwerden am Bewegungsapparat 		
Massnahmenplanung, Realisierung (Stufe Branche)	<p>Schwerpunkte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Umgang mit Schneidwerkzeugen - Stolpern und Stürzen - Hautschutz, Umgang mit Gefahrstoffen <p>Jahresaktionen und Kampagnen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Notfall – Was tun? - Psychosoziale Risiken - Safety-Box – mit Schutzausrüstung! - Sicherer Umgang mit Messern 		



Notfallplanung	Ist Bestandteil der Betriebsanleitung und wird durch Betrieb individuell erstellt: <ul style="list-style-type: none">- Musterdokument «Verhalten im Notfall»- Muster «Sicherheit im Hotel»- Leporello «Verhalten in Notfällen»
Mitwirkung	Einsatz von 3 Arbeitnehmervertretern in der KG AS+GS der Branchenlösung Ebene Betrieb: In der Betriebsanleitung wird auf einschlägige gesetzlichen Grundlagen (MwG, UVG, VUV, ArG, ArGV) verwiesen.
Gesundheitsvorsorge	Betriebsanleitung enthält Hinweise (gemäss ArG). Insbesondere bzgl.: <ul style="list-style-type: none">- Ergonomische Gestaltung der Arbeitsplätze- Hygiene und Hautschutz- Suchtmittel- Psychosoziale Belastungen- Heben und Tragen von Lasten- zum Schutz besonderer Personengruppen steht den Betrieben die branchenspezifische CL „Mutterschutz“, bzgl. Jugendschutz eine separate Broschüre zur Verfügung.
Kontrolle, Audit	Audits: Jährlich werden 100 Betriebe auditiert Kontrolle: Anhand der Daten der SSUV (www.unfallstatistik.ch > Wirtschaftsabteilung 55 „Beherbergung“ und 56 „Gastronomie“) und jährlicher Auswertung der Branchen-Versicherern.
Weitere besondere Aspekte oder nicht kontrollpflichtige Themen	<ul style="list-style-type: none">- Sensibilisierung bezüglich Freizeitsicherheit (in Betriebsanleitung thematisiert), Alkohol am Arbeitsplatz, psychosoziale Belastungen.