

Gefährdungsbeurteilung Gastronomie

Neunseitige, digital ausfüllbare und druckbare Vorlage mit 48 Prüfkriterien für Küche, Service, Lager, Reinigung und Organisation.

Vor der Nutzung

Diese Vorlage ist keine fertige Gefährdungsbeurteilung und kein Nachweis automatischer Rechtskonformität. Arbeitsbereiche, Tätigkeiten, Geräte, Stoffe, Personengruppen und betriebliche Regeln vor Ort prüfen. Beschäftigte beteiligen und bei fehlender Fachkunde geeignete Beratung einbeziehen.

BETRIEB UND DOKUMENTSTAND

UNTERNEHMEN / BETREIBER

ADRESSE

ERSTELLT DURCH / FUNKTION

BETRIEB / STANDORT

VERSION / STAND

FACHLICH GEPRÜFT DURCH / FUNKTION

GELTUNGSBEREICH: BEREICHE, TÄTIGKEITEN, SCHICHTEN UND PERSONENGRUPPEN

SCHNELLSTART IN SIEBEN SCHRITTEN

- ☐ 1. Reale Bereiche, Tätigkeiten und Schichten abgrenzen
- ☐ 2. Beschäftigte beteiligen und Informationen zusammentragen
- ☐ 3. Gefährdungen vollständig ermitteln und nach eigener Methode bewerten
- ☐ 4. Technische, organisatorische und personenbezogene Maßnahmen ableiten
- ☐ 5. Verantwortliche, Termine und Übergangslösungen festlegen
- ☐ 6. Umsetzung und Wirksamkeit mit einem prüfbaren Kriterium kontrollieren
- ☐ 7. Dokument freigeben und bei Änderungen oder Ereignissen fortschreiben

Stop-Regel

Akute erhebliche Gefahr nicht als normalen offenen Punkt weiterführen. Tätigkeit sichern oder stoppen, zuständige Leitung informieren und eine wirksame Zwischenlösung festlegen, bevor regulär weitergearbeitet wird.

A. Umfang, Beteiligung und Bewertung

Die Vorlage gibt Prüfanlässe vor. Bewertung, Priorität und Maßnahme müssen zum tatsächlichen Betrieb passen.

A1. EINBEZOGENE BEREICHE

- | | |
|--|---|
| ☐ Anlieferung, Lager und Kühlräume | ☐ Bar, Getränke und Schankanlage |
| ☐ Vorbereitung und kalte Küche | ☐ Spülküche, Reinigung und Abfall |
| ☐ Kochen, Backen, Frittieren und Warmhalten | ☐ Büro, Personalräume und Außenbereiche |
| ☐ Speisenausgabe und Service | ☐ Auslieferung, Veranstaltungen und Fremddorte |

WEITERE BEREICHE, BESONDERE BETRIEBSARTEN ODER AUSGELAGERTE TÄTIGKEITEN

A2. BETEILIGTE UND INFORMATIONSBASIS

- | | |
|---|--|
| ☐ Unternehmer / Betriebsleitung | ☐ Betriebsärztliche Beratung |
| ☐ Küchenleitung und Serviceleitung | ☐ Sicherheitsbeauftragte |
| ☐ Beschäftigte / Vertretung | ☐ Technik, Reinigung oder Fremdfirmen |
| ☐ Fachkraft für Arbeitssicherheit | ☐ Unfallversicherungsträger / weitere Fachstellen |

GENUTZTE INFORMATIONEN: BEGEHUNG, SCHICHTBEOBACHTUNG, EREIGNISSE, BESCHWERDEN, BETRIEBSANLEITUNGEN, SICHERHEITSDATENBLÄTTER, PRÜFUNGEN

A3. BEWERTUNGSREGEL UND STATUS

OK bedeutet: vor Ort geprüft, passend umgesetzt und wirksam. Bedarf bedeutet: zusätzliche Maßnahme oder Klärung nötig. N. A. braucht eine kurze Begründung. Kein Feld ist vorausgewählt. Beschreiben Sie außerdem die verwendete Risikomethode, Prioritäten und die betriebliche Stop-Regel.

SKALA, KRITERIEN, PRIORITÄTEN, STOP-REGEL UND BEGRÜNDUNG FÜR N. A.

TOP-Prinzip

Gefährdungen möglichst an der Quelle vermeiden. Technische Maßnahmen haben grundsätzlich Vorrang vor organisatorischen, diese vor personenbezogenen. Unterweisung allein gleicht einen vermeidbaren technischen Mangel nicht aus.

B. Organisation, Notfall und Belastung

Schichtbetrieb, Zeitdruck und wechselnde Besetzung beeinflussen die Sicherheit in allen Arbeitsbereichen.

B1. ACHT PRÜFKRITERIEN

PRÜFKRITERIUM / BEOBACHTUNG	OK	BEDARF	N. A.	NOTIZ / MASSNAHME
Sind Zuständigkeiten, Vertretung, Mängelmeldung und Befugnisse für Küche, Service, Technik und Reinigung schriftlich und je Schicht erreichbar geregelt?	☐	☐	☐	
Sind Erste Hilfe, Verbandmaterial, Notruf, Unfallmeldung, Durchgangsarzt und Einweisung von Rettungskräften für jede Öffnungs- und Vorbereitungszeit organisiert?	☐	☐	☐	
Sind Brandmeldung, Räumung, Fluchtwege, Sammelstelle und Verhalten bei Fettbrand, Gasgeruch oder Stromausfall praktisch bekannt und erprobt?	☐	☐	☐	
Werden Personalstärke, Pausen, Nacht- und Alleinarbeit, Spitzenzeiten, kurzfristige Ausfälle und widersprüchliche Anforderungen mit Beschäftigten bewertet?	☐	☐	☐	
Gibt es Regeln für Konflikte, Bedrohung, Belästigung, Übergriffe, berauschte Gäste, Kassenrisiken und Unterstützung nach belastenden Ereignissen?	☐	☐	☐	
Sind neue Beschäftigte, Aushilfen, Jugendliche, Praktikanten, Leiharbeit und fremdsprachige Teams vor dem ersten Einsatz verständlich eingewiesen?	☐	☐	☐	
Werden Schwangerschaft, Stillzeit, individuelle Einschränkungen und arbeitsmedizinische Vorsorge in getrennten, datensparsamen Prozessen berücksichtigt?	☐	☐	☐	
Lösen Unfall, Beinaheereignis, Beschwerde, neue Erkenntnis, Umbau, neues Gerät, neues Produkt oder veränderter Ablauf eine dokumentierte Überprüfung aus?	☐	☐	☐	

Schichtrealität prüfen

Mindestens eine Begehung während Vorbereitung, Hauptgeschäft, Schichtwechsel und Abschluss durchführen. Ruhige Zeiten zeigen weder Engstellen noch Zeitdruck oder unsichere Übergaben zuverlässig.

C. Anlieferung, Lager und Ergonomie

Lasten, Verkehrswege, Kühlräume und Lagertechnik müssen im tatsächlichen Warenfluss betrachtet werden.

C1. ACHT PRÜFKRITERIEN

PRÜFKRITERIUM / BEOBACHTUNG	OK	BEDARF	N. A.	NOTIZ / MASSNAHME
Sind Lieferzeiten, Anfahrtswege, Rampen, Türen und Übergabestellen so organisiert, dass Personen, Fahrzeuge, Rollbehälter und Gäste nicht gefährlich zusammentreffen?	☐	☐	☐	
Sind Böden, Schwellen, Treppen, Verkehrswege und Beleuchtung trittsicher; werden Nässe, Eis, Fett, Kartonagen und andere Hindernisse sofort beseitigt oder gesichert?	☐	☐	☐	
Sind Regale standsicher, Traglasten erkennbar, schwere Güter günstig gelagert und Vorräte gegen Herabfallen oder Umkippen gesichert?	☐	☐	☐	
Sind Kühl- und Tiefkühlräume von innen zu öffnen, alarmierbar, ausreichend beleuchtet und gegen Einsperren, Kältebelastung sowie Rutschgefahr organisiert?	☐	☐	☐	
Sind Leitern, Tritte, Hub- und Transportmittel geeignet, intakt, geprüft und nur für den vorgesehenen Zweck durch unterwiesene Personen benutzt?	☐	☐	☐	
Werden Gewicht, Greifhöhe, Weg, Häufigkeit und Körperhaltung beim Heben, Tragen, Ziehen und Schieben von Getränken, Töpfen, Kisten oder Fässern bewertet?	☐	☐	☐	
Sind Gasflaschen, Kohlendioxid, Druckbehälter, Reinigungsmittel und andere besondere Stoffe nach ihren Eigenschaften getrennt, gekennzeichnet und sicher gelagert?	☐	☐	☐	
Sind Entsorgung, Glasbruch, Speisereste, Altöl und Leergut so geplant, dass Schnitt-, Stich-, Rutsch-, Brand- und biologische Gefährdungen minimiert werden?	☐	☐	☐	

Beobachtung statt Schätzung

Eine typische Lieferung vom Fahrzeug bis zum Lager begleiten und Lasten, Engstellen, Türgriffe, Höhenwechsel sowie notwendige Zwischenablagen konkret notieren.

D. Vorbereitung, Messer und Maschinen

Schneiden und Vorbereiten verbinden scharfe Werkzeuge, Maschinen, hohe Taktung und häufig feuchte Arbeitsplätze.

D1. ACHT PRÜFKRITERIEN

PRÜFKRITERIUM / BEOBACHTUNG	OK	BEDARF	N. A.	NOTIZ / MASSNAHME
Sind geeignete Messer, sichere Ablagen, rutschfeste Unterlagen, Schneidtechnik, Transport und Reinigung so geregelt, dass Hände nicht in die Schneidrichtung geraten?	☐	☐	☐	
Werden beschädigte Messer, Griffe, Schneidbretter und Schutzmittel ausgesondert; sind Schärpen und Aufbewahren klar zugewiesen?	☐	☐	☐	
Sind Aufschnittmaschine, Kutter, Mixer, Rührwerk und andere Maschinen mit wirksamen Schutzeinrichtungen versehen und bestimmungsgemäß bedient?	☐	☐	☐	
Sind Reinigung, Störungsbeseitigung, Werkzeugwechsel und Wartung nur im sicheren Zustand möglich und ist unbeabsichtigtes Anlaufen verhindert?	☐	☐	☐	
Sind elektrische Geräte, Kabel, Steckverbindungen und Bedienelemente für feuchte oder belastete Bereiche geeignet, unbeschädigt und fristgerecht geprüft?	☐	☐	☐	
Sind Arbeitsflächen, Greifräume und Arbeitshöhen so gestaltet, dass Zwangshaltungen, Verdrehung, langes statisches Stehen und unnötige Wege reduziert werden?	☐	☐	☐	
Werden Allergene, Mehlstaub, Aerosole, biologische Einwirkungen und Hautkontakt aus den konkreten Lebensmitteln und Verfahren tätigkeitsbezogen bewertet?	☐	☐	☐	
Sind Beschäftigte für Geräte und Tätigkeiten qualifiziert, vor Erstbenutzung praktisch unterwiesen und bei erkennbar unsicherer Arbeitsweise unmittelbar korrigiert?	☐	☐	☐	

Maschinenschutz

Ein CE-Zeichen ersetzt die betriebliche Gefährdungsbeurteilung nicht. Aufstellung, Umgebung, Verfahren, vorhersehbare Störung, Reinigung und tatsächliche Nutzung gehören in die Prüfung.

E. Kochen, Hitze, Lüftung und Brand

Heiße Medien, offene Flammen, Fett und Dampf verlangen klare Technik-, Ablauf- und Notfallregeln.

E1. ACHT PRÜFKRITERIEN

PRÜFKRITERIUM / BEOBACHTUNG	OK	BEDARF	N. A.	NOTIZ / MASSNAHME
Sind Herd, Ofen, Kessel, Kippbräter und Heißluftdämpfer standsicher, gegen unbeabsichtigten Kontakt geschützt und mit sicheren Bedien- und Öffnungswegen angeordnet?	☐	☐	☐	
Sind Fritteusen standsicher, nicht neben Wasserstellen aufgestellt, passend befüllt und ist das sichere Ablassen, Filtern, Wechseln sowie Bekämpfen eines Fettbrands geregelt?	☐	☐	☐	
Sind Topf- und Pfannengriffe, heiße Bleche, Transportwege, Abstellflächen und das Öffnen druck- oder dampfführender Geräte gegen Verbrühung organisiert?	☐	☐	☐	
Sind Lüftung, Erfassung von Dampf und Wrasen, Nachströmung, Reinigung der Abscheider und Wartung an tatsächliche Kochleistung und Betriebszeit angepasst?	☐	☐	☐	
Sind Gasgeräte, Leitungen, Absperreinrichtungen, Zündung, Verbrennungsluft und Verhalten bei Gasgeruch fachgerecht eingerichtet, geprüft und bekannt?	☐	☐	☐	
Sind brennbare Stoffe, Fettlagerungen, Zündquellen, elektrische Lasten und Heißarbeiten erfasst; stehen geeignete Löschmittel sicher erreichbar bereit?	☐	☐	☐	
Sind Wärmebelastung, Flüssigkeitsversorgung, Pausen, Kleidung und Arbeitsorganisation bei heißen Innenräumen und sommerlichen Temperaturen bewertet?	☐	☐	☐	
Sind Prüfungen, Wartung, Mängelsperre und Wiederfreigabe für sicherheitsrelevante Geräte dokumentiert und bleiben defekte Schutzfunktionen nicht bis zum Schichtende in Betrieb?	☐	☐	☐	

Fettbrand

Betriebliche Regeln müssen zu Geräten, Fettmengen, Löschtechnik und Raum passen. Wasser darf nicht zur Bekämpfung eines Fettbrands eingesetzt werden. Praktische Unterweisung einplanen.

F. Service, Bar und Gastraum

Servicewege kreuzen Gäste, heiße Speisen, Glas, Kassenabläufe und häufig wechselnde Raumzustände.

F1. ACHT PRÜFKRITERIEN

PRÜFKRITERIUM / BEOBACHTUNG	OK	BEDARF	N. A.	NOTIZ / MASSNAHME
Sind Wege zwischen Küche, Ausgabe, Bar, Gastraum und Außenfläche breit, beleuchtet, frei und so organisiert, dass Türen, Ecken und Gegenverkehr beherrschbar bleiben?	☐	☐	☐	
Werden verschüttete Flüssigkeiten, Speisereste, lose Matten, Kabel und beschädigte Böden sofort beseitigt oder sichtbar abgesperrt, mit klarer Verantwortung je Schicht?	☐	☐	☐	
Sind Tablett, Teller, Gläser und Heißgetränke nach Gewicht, Temperatur, Greifbarkeit und Weg bewertet; stehen geeignete Abstell- und Transporthilfen bereit?	☐	☐	☐	
Sind Glasbruch, Flaschenöffnung, Eis, Messer an der Bar und die Reinigung scharfkantiger Teile mit geeigneten Werkzeugen und sicherer Entsorgung geregelt?	☐	☐	☐	
Sind Kaffeemaschine, Wasserkocher, Zapf- und Spüleinrichtungen gegen Hitze, Druck, Elektrizität, Kohlendioxid und unbeabsichtigte Bedienung abgesichert?	☐	☐	☐	
Sind Auf- und Abbau von Terrasse, Mobiliar, Sonnenschutz, Heizgeräten und Dekoration sowie Wettereinflüsse, Verkehrswege und standsichere Lagerung bewertet?	☐	☐	☐	
Sind Kasse, Geldtransport, Alleinarbeit, spätes Schließen, aggressive Gäste und Notrufmöglichkeiten mit diskreten, praktisch erreichbaren Schutzmaßnahmen organisiert?	☐	☐	☐	
Sind Auslieferung, Catering und Veranstaltungen mit Fahrzeug, Ladung, fremdem Arbeitsort, elektrischer Versorgung, Wetter, Aufbau, Abbau und Koordination bewertet?	☐	☐	☐	

Mehr als Rutschgefahr

Für Service und Bar nicht nur den Boden prüfen. Tragelasten, Hitze, Glas, Gewalt, Kasse, Außenbetrieb, Kohlendioxid und späte Arbeitszeiten erzeugen eigene Gefährdungen.

G. Spülen, Reinigen und Instandhalten

Feuchtarbeit, Chemikalien, Glasbruch und Eingriffe in Geräte brauchen getrennte Schutzentscheidungen.

G1. ACHT PRÜFKRITERIEN

PRÜFKRITERIUM / BEOBACHTUNG	OK	BEDARF	N. A.	NOTIZ / MASSNAHME
Sind Geschirrrannahme, Vorsortierung, Maschinenbeschickung und Ausgabe so angeordnet, dass Kreuzwege, Quetschen, Glasbruch, heiße Teile und manuelles Heben reduziert werden?	☐	☐	☐	
Sind Dosiergebinde, Schläuche und Anschlüsse für Spül- und Reinigungsmittel verwechslungssicher; ist der Wechsel ohne Spritzer, Haut- oder Augenkontakt möglich?	☐	☐	☐	
Sind verwendete Reinigungs- und Desinfektionsmittel erfasst, gekennzeichnet, im Originalgebinde gelagert und anhand aktueller Sicherheitsinformationen beurteilt?	☐	☐	☐	
Wurden weniger gefährliche Produkte oder Verfahren geprüft und sind Lüftung, Dosierung, Hautschutz, Handschuhe, Augenschutz sowie gefährliche Mischungen geregelt?	☐	☐	☐	
Sind Feuchtarbeit, häufiges Händewaschen, Handschuhtragezeit und Hautbeschwerden in Hautschutz, Arbeitsorganisation und arbeitsmedizinischer Vorsorge berücksichtigt?	☐	☐	☐	
Sind Boden-, Sanitär-, Fettabscheider-, Abluft- und Sonderreinigung mit Absperrung, geeigneten Geräten, sicherem Zugang und Schutz vor Alleinarbeit organisiert?	☐	☐	☐	
Sind Abfall, Scherben, scharfe Dosen, organische Rückstände, Schädlinge und kontaminierte Gegenstände mit festen Behältern, Werkzeugen und Meldewegen geregelt?	☐	☐	☐	
Sind Wartung, Entstörung und Fremdfirmen koordiniert; werden Energiequellen sicher getrennt, Arbeitsbereiche übergeben, gegen Nutzung gesperrt und erst kontrolliert freigegeben?	☐	☐	☐	

Gefahrstoffe

Produktname allein genügt nicht. Eigenschaften, Menge, Expositionsweg, Tätigkeit, Sicherheitsdatenblatt, Substitution und Wirksamkeit der Schutzmaßnahmen zusammen bewerten.

H. Maßnahmen, Wirksamkeit und Freigabe

Jeden offenen Punkt in eine Aufgabe mit Schutzziel, Zuständigkeit, Termin und kontrollierter Wirkung überführen.

PRIORITÄT	GEFÄHRDUNG / BEREICH	MASSNAHME / SCHUTZZIEL	VERANTWORTLICH / TERMIN	WIRKSAMKEIT / PRÜFUNG

H1. ABSCHLUSS UND NÄCHSTER REVIEW

NÄCHSTER PRÜFTERMIN / ANLASS

OFFENE RESTRIKTIKEN / ÜBERGANGSLÖSUNG

FREIGABE NAME / FUNKTION / DATUM

BESCHÄFTIGTE INFORMIERT AM / DURCH

GEPRÜFTE AUSGANGSQUELLEN

- ArbSchG §§ 5 und 6: Beurteilung und Dokumentation - [gesetzze-im-internet.de](#)
- ArbStättV § 3: Arbeitsstätte, Organisation, physische und psychische Belastungen - [gesetzze-im-internet.de](#)
- BetrSichV § 3 und GefStoffV § 6: Arbeitsmittel und Gefahrstoffe - [gesetzze-im-internet.de](#)
- DGUV Regel 110-003: Branche Küchenbetriebe - [publikationen.dguv.de](#), Webcode p110003
- BGN Branchenwissen: Gefährdungsbeurteilung im Gastgewerbe und ASI 10.0 - [bgn-branchenwissen.de](#)

Quellenstand

Quellen redaktionell geprüft am 17.08.2026. Vor betrieblicher Verwendung aktuelle Fassungen, zuständigen Unfallversicherungsträger, Herstellerangaben und fachkundige Beratung prüfen.