

Unternehmer urteilen: Branchenleitfaden von DEHOGA und BGN ist wichtige Unterstützung bei der Arbeitsgestaltung

(Berlin/Mannheim, 20. Mai 2010) Als „Fibel, die längst überfällig war“ bezeichnet ein Hotelbesitzer den Branchenleitfaden „Hotellerie und Gastronomie – effizient, sicher und wirtschaftlich“ des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes (DEHOGA Bundesverband) und der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gaststätten (BGN). „Der Leitfaden ist hilfreich für jeden Gastronom, der nicht viel Zeit hat, sich mit dem Thema groß zu beschäftigen“, so der Unternehmer. Über eine schriftliche Befragung und in persönlichen Gesprächen mit Hoteliers, Gastronomen und Führungskräften der Branche hat die BC Forschungsgesellschaft aus Wiesbaden jetzt den Nutzen des im Februar 2009 veröffentlichten Leitfadens ermittelt. Das Ergebnis ist durchweg positiv.

Der Branchenleitfaden war gemeinsam mit erfolgreichen Unternehmen und Beratern der Branche entwickelt worden, um die Möglichkeiten der Arbeitsgestaltung besser zu nutzen. Gleichzeitig bietet er Sicherheit beim Arbeitsschutz. Der Leitfaden gibt Führungskräften Tipps und Hinweise, wie sie Arbeitsabläufe, den Personaleinsatz oder ihre Kommunikationswege effektiv gestalten können.

Besonders gut kommen bei den Unternehmen die anwenderfreundlichen Praxishilfen an. Zwei Drittel der Befragten bewerten die Handlungsstandards und die Checklisten als „sehr hilfreich.“ Auch die Gefährdungsbeurteilungen werden von rund der Hälfte der Unternehmer als „sehr hilfreich“ eingeschätzt. Ein großes Plus des Branchenleitfadens ist nach Ansicht der Befragten die Konzentration aufs Wesentliche und seine gute Lesbarkeit. So sagt ein Hotelier: „Ich fand den Leitfaden sehr gut. Vor allem, weil er nicht so lang gehalten ist und weil die Übersicht gegeben ist. Ansonsten hätte ich ihn mir nicht angeschaut.“ Ein Küchenchef beschreibt in einem Gespräch: „Was ich finden möchte, kann man sofort beim Durchblättern sehen. Ich kann erkennen, was bringt es mir, wie mach ich es.“

Insgesamt stufen 90 Prozent der befragten Unternehmer den Branchenleitfaden und die Praxishilfen als „sehr nützlich“ (50 Prozent) bzw. „nützlich“ (40 Prozent) ein. An der Evaluation der BC Forschungsgesellschaft beteiligten sich rund 50 gastgewerbliche Betriebe mit bis zu 20 Beschäftigten. Ein Hotelchef resümiert: „Der Branchenleitfaden ist eine nützliche Unterstützung für alle, die keinen großen Apparat hinter sich stehen haben.“ ■

Wo finden Sie den Leitfaden und die Praxishilfen?

Der Branchenleitfaden „Hotellerie und Gastronomie – effizient, sicher und wirtschaftlich“ und alle Praxishilfen stehen auf der Homepage des DEHOGA unter www.dehoga.de im Menüpunkt „Publikationen“ zum Download zur Verfügung. Als Broschüre kann der Branchenleitfaden von Mitgliedern kostenfrei beim DEHOGA Bundesverband, bei den DEHOGA Landesverbänden sowie der Berufsgenossenschaft BGN bestellt werden.

Kontakt:

Deutscher Hotel- und Gaststättenverband e.V. (DEHOGA Bundesverband)
Am Weidendamm 1A, 10117 Berlin, www.dehoga.de
Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gaststätten (BGN)
Dynamostraße 7-11, 68165 Mannheim, www.bgn.de