

Merkblatt EKAS

Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz im Gastgewerbe

1. Was bedeutet EKAS?

EKAS steht für „Eidgenössische Koordinationskommission für Arbeitssicherheit“. Aufgabe dieser Kommission ist es, das Unfallversicherungsgesetz und die dazugehörigen Verordnungen zu konkretisieren, Richtlinien zu erstellen und deren Umsetzung zu veranlassen.

2. Worum geht es?

Eine der von der EKAS erlassenen Richtlinien ist die **ASA-Richtlinie**, die seit 1996 in Kraft ist. Diese Richtlinie verfolgt das Ziel, das Unfallrisiko in allen Betrieben (nicht nur im Gastgewerbe) zu senken, indem Betriebsgefahren vermindert und die Sicherheit erhöht werden. Damit sollen auch die Folgekosten bei den Sozialversicherungen reduziert werden, was nicht nur im Interesse des Gesetzgebers sowie der Mitarbeitenden, sondern auch im Interesse der Arbeitgeber ist. Die ASA-Richtlinie muss in **allen Betrieben mit mehr als 5 Mitarbeitenden und/oder einem UVG-Nettoprämienatz ab 0,5 %** umgesetzt werden.

3. Umsetzungsfrist

Seit dem 31. Dezember 2000 müssen in **allen gastgewerblichen Betrieben** aufgrund des UVG-Nettoprämienatzes von über 0,5 % die gesetzlichen Vorschriften zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz umgesetzt sein.

4. Verantwortlichkeiten

Verantwortlich für die Umsetzung der Vorschriften ist der **Arbeitgeber**. Er muss dafür sorgen, dass die Mitarbeitenden am Arbeitsplatz vor Unfällen und Berufskrankheiten geschützt sind. Deshalb muss er in seinem Betrieb die Gefahren ermitteln (Risikoanalyse) und bei Bedarf entsprechende Massnahmen ergreifen. Der Arbeitgeber kann die Erfüllung seiner Pflichten zwar an eine speziell ausgebildete Fachperson im Betrieb delegieren - an die sogenannte „Kontaktperson für Arbeitssicherheit“ (**KOPAS**). Gegenüber den Vollzugsbehörden - d.h. den kantonalen Arbeitsinspektoraten - bleibt jedoch der Arbeitgeber selbst verantwortlich.

5. Branchenlösung

Die obgenannten gesetzlichen Pflichten können von jedem Betrieb individuell und selber mittels massgeschneidertem Sicherheitskonzept umgesetzt werden. Allerdings ist die eigene Umsetzung relativ kompliziert und aufwändig. Aus diesem Grund bietet GastroSuisse eine **Branchenlösung** an, welche von GastroSuisse, hotelleriesuisse und der SCA - unter (gesetzlich vorgeschriebener) Mitwirkung der gastgewerblichen Arbeitnehmervertretung Hotel & Gastro Union - erarbeitet wurde. Diese Branchenlösung wurde von der EKAS am 30. März 2000 genehmigt.

6. Anschluss an die Branchenlösung

Der Anschluss an die Branchenlösung erfolgt durch Kauf und Umsetzung des von den Trägerverbänden herausgegebenen gelben Ordners „**Betriebsanleitung Arbeitssicherheit – Betriebsanleitung zur Umsetzung der Branchenlösung für das Gastgewerbe**“. Dieser basiert auf dem sogenannten „10-Punkte-System“, nach welchem die kantonalen Arbeitsinspektorate ihre Kontrollen in den Betrieben durchführen und ermöglicht es dem einzelnen Betrieb, die Gefahrenanalyse anhand von einzelnen Schritten durchzuführen. Es wird gezeigt, wie z.B. eine Notfallorganisation aussieht, welche Sicherheitseinrichtungen und –massnahmen zu treffen und wo Unfälle zu melden sind. Die Betriebsanleitung enthält ferner Schulungsunterlagen, Checklisten, Formulare und Funktionsbeschreibungen sowie eine Anleitung zur Umsetzung.

7. Welche Massnahmen müssen die der Branchenlösung angeschlossenen Betriebe bis wann umgesetzt haben?

a) Massnahmen seit Ende 2000

Seit Ende 2000 muss die Branchenlösung in den Betrieben eingeführt sein und Sie müssen **vorweisen** können, dass

1. die Verantwortlichkeit in Ihrem Betrieb geregelt ist,
2. die Mitarbeitenden die Gefahren am Arbeitsplatz kennen,
3. die Mitarbeitenden die Massnahmen zur Vorbeugung dieser Gefahren kennen,
4. diese Massnahmen vollzogen worden sind,
5. alle Maschinen und Geräte über eine Konformitätserklärung verfügen, bzw. dem Bundesgesetz über die Sicherheit technischer Einrichtungen und Geräte (STEG) entsprechen,
6. eine Jahresplanung mit Zielsetzungen im Bereich Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz besteht,

7. Unfälle und Krankheiten systematisch aufgenommen, ausgewertet und notwendige Massnahmen durchgeführt werden.

Für den Aufbau der Arbeitssicherheitsorganisation in Ihrem Betrieb finden Sie sowohl in der Betriebsanleitung Arbeitssicherheit als auch unter www.gastroprofessional.ch Sofortmassnahmen und wiederkehrende Massnahmen.

b) Massnahmen seit Ende 2004: KOPAS-Kurse

Seit Ende 2004 muss zudem in jedem Betrieb eine **Kontaktperson für Arbeitssicherheit (KOPAS)** ausgebildet und tätig sein. Das kann der Betriebsleiter selbst oder eine von ihm mit dieser Aufgabe betraute Person (Vorsicht bei Personalwechsel!) sein. Die dazu notwendige Ausbildung erfolgt in einem **1-tägigen KOPAS-Kurs**. Ziel des Kurses ist es, die Branchenlösung kennenzulernen und deren Umsetzung im Betrieb zu fördern und zu begleiten. Sollte bis zum heutigen Zeitpunkt noch keine KOPAS in Ihrem Betrieb tätig sein, raten wir Ihnen, raschmöglichst einen Kurs zu besuchen.

KOPAS-Kurse werden durch die **regionalen Bildungszentren** angeboten. Entsprechende Informationen über Angebot und Kursdaten sind direkt dort erhältlich. Anmeldung und Reservationen können Sie ebenfalls direkt bei den Bildungszentren vornehmen. Weitere Informationen erhalten Sie auch bei GastroSuisse, Gastro Unternehmer-Ausbildung, Herrn Thomas Fahrni, Tel. 044 / 377 55 30 oder thomasfahrni@gastrouisse.ch.

Merke: Jeder Betriebsleiter ist selber dafür verantwortlich, dass er selber oder eine von ihm delegierte Person einen solchen Kurs besucht. Bemühen Sie sich daher rechtzeitig bei den regionalen Bildungszentren um die Reservation eines Kursplatzes.

8. Weitere Dienstleistungen

GastroSuisse hat in einer partnerschaftlichen Zusammenarbeit mit der ecopoint GmbH in Basel sowie der Planbar AG in Zürich entsprechende Dienstleistungsmodulare erarbeitet. Fehlen Ihnen die detaillierten Kenntnisse oder auch einfach die Zeit zur Umsetzung der Vorschriften über die Arbeitssicherheit und den Gesundheitsschutz, so können Sie auch von diesem Angebot Gebrauch machen. Jedes dieser Module umfasst eine klar definierte Dienstleistung, die durch die beiden Partnerfirmen in Ihrem Betrieb erbracht werden. Die Module sind auf die jeweilige Betriebsgrösse abgestimmt und können zum günstigeren Mitgliederpreis bei GastroSuisse bestellt werden. Weitere Auskünfte dazu erhalten Sie bei GastroSuisse, Gastro Unternehmer-Ausbildung, Training & Coaching unter Telefonnummer 044 / 377 55 30.

9. Die Vorschriften über die Arbeitssicherheit und den Gesundheitsschutz sind obligatorisch

Die Vorschriften über die Arbeitssicherheit und den Gesundheitsschutz sind einzuhalten. Stellt sich aufgrund einer Betriebskontrolle heraus, dass diese Vorschriften nicht umgesetzt oder verletzt wurden, wird der Arbeitgeber vom zuständigen Arbeitsinspektor zunächst darauf aufmerksam gemacht und es wird ihm eine angemessene **Frist zur Umsetzung** angesetzt. Verstreicht diese Frist ungenutzt, wird die zuständige Behörde mittels **Verfügung** eine Frist zur Umsetzung der erforderlichen Massnahmen anordnen.

Wird dieser Verfügung keine Folge geleistet, können **Sanktionen und Zwangsmassnahmen** angeordnet werden, z.B. Versetzung des Betriebs in eine höhere Stufe des Prämientarifs der Unfallversicherung, behördliche Durchsetzung der erforderlichen Massnahmen oder behördliche Schliessung von einzelnen Räumen, Betriebsteilen oder im Extremfall des ganzen Betriebes.

Aus diesem Grund raten wir, die erwähnten Vorgaben betreffend Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz fristgerecht umzusetzen und einzuhalten. So können Sie den Kontrollen der Arbeitsinspektoren gelassen entgegensehen und schützen sich und Ihre Mitarbeitenden vor unnötigen Arbeitsausfällen.

Für weitere Auskünfte und Fragen können Sie sich jederzeit gerne an den Rechtsdienst der GastroSuisse wenden. Tel. 0848 377 111 (Rechtsauskünfte: Mo-Do 09.30-11.30 Uhr und 14.00-16.00 Uhr), Fax 0848 377 112, E-Mail info@gastrouisse.ch.

10. Bezugsquellen

Ordner „Betriebsanleitung Arbeitssicherheit – Betriebsanleitung zur Umsetzung der Branchenlösung für das Gastgewerbe“ erhältlich bei GastroSuisse, Fachbuchverlag, Tel. 0848 377 111, Fax 0848 377 112, E-Mail info@gastrouisse.ch.

Informationen, Checklisten und Formulare zur Umsetzung der Branchenlösung in Ihrem Betrieb sind auch auf www.gastroprofessional.ch zu finden.