



Fiche - Horeca

U runt een horecazaak? Dan hebt u twee prioriteiten: tevreden klanten én tevreden medewerkers. Aandacht voor veiligheid en preventie is daarbij een onmisbaar ingrediënt.

GEZELLIG = VEILIG

Klanten zoeken gezelligheid maar dat kan natuurlijk alleen maar in een veilige omgeving. Want het laatste wat u wil, dat is een klant die met een gebroken been naar huis gaat, uw keukenchef die zijn enkel verzwikt of, erger nog, een peuter die van de mezzanine in uw restaurant naar beneden valt. Kijk daarom eens goed rond in uw zaak: waar kunnen uw klanten of medewerkers makkelijk struikelen of vallen?

Elf valbestendige preventietips:

- Kies voor vloeren met de nodige slipbestendigheid.
- Zorg voor vrije doorgangen.
- Vermijd niveauverschillen zoals drempels en als dat niet kan: zorg ervoor dat ze goed zijn aangeduid.
- Laat geen losliggende kabels in doorgangen liggen.
- Zorg voor voldoende verlichting.
- Vermijd plotse overgangen in lichtintensiteit. Denk bijvoorbeeld aan de medewerkers die vanuit een fel verlichte keuken een donkere zaal instappen.
- Maak transparante glazen deuren en wanden duidelijk zichtbaar met folie of stickers.
- Vraag aan uw medewerkers om comfortabele, stevige en slipbestendige schoenen te dragen.
- Zorg voor stevige leuningen aan trappen en mezzanines.
- Hou ook rekening met de avontuurlijke drang van kinderen om op of door obstakels te klimmen.

Gouden laatste tip: ziet u een voorval waarbij iemand struikelt zonder verder gevolg? Neem meteen actie want de volgende keer kan het minder goed aflopen!





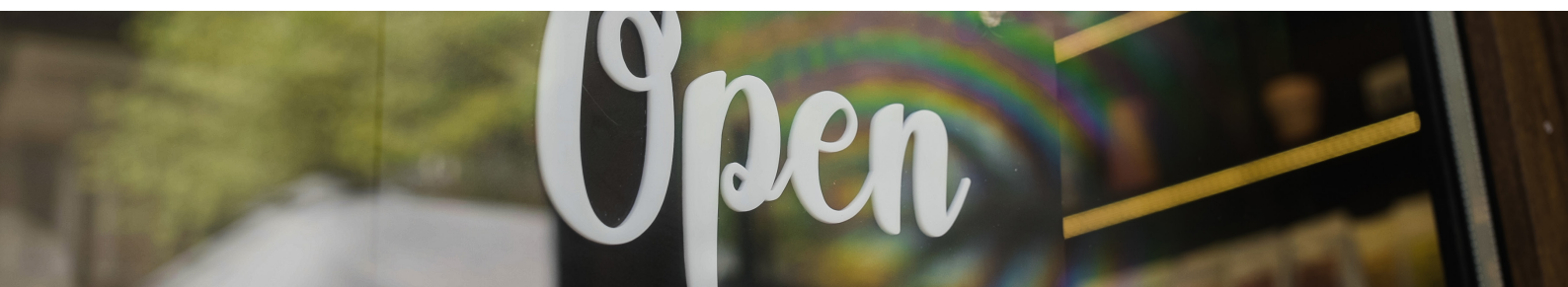
IS UW ZAAK OOK BRANDVEILIG?

Brand in uw horecazaak kan zware gevolgen hebben. Als u het geluk hebt dat er geen slachtoffers vallen, dan blijft er vaak een financiële put die de meeste horecauitbaters niet te boven komen.

Elf vuurvaste preventietips:

- Gebruik liever geen kaarsen en als ze echt nodig zijn voor de gezelligheid: kies dan voor brandveilige kaarsenhouders en hou ze uit de buurt van uw decoratie.
- Gebruik geen beschadigde of versleten elektrische apparatuur, verlengdraden of stopcontacten: vervang ze meteen!
- Geef brandstichters geen kans: sluit uw zaak na sluitingstijd goed af en laat geen brandbaar materiaal (afval, kartonnen dozen...) bij de ingang staan.
- Laat uw keukenapparatuur en afzuiginstallaties regelmatig schoonmaken.
- Gebruik veilige terrasverwarmers en check regelmatig of ze nog in goede staat zijn.
- Plaats rookmelders en check minstens eenmaal per jaar of ze nog werken.
- Zorg voor goed aangeduide evacuatiewegen en nooduitgangen. Hou ze te allen tijde vrij!
- Voorzie voldoende brandblussers, kijk wekelijks na of er niet mee geknoeid is en of ze nog op de juiste plaats hangen.
- Bereid u voor op noodsituaties door vast te leggen wie wat doet in geval van brand, waar zich de technische aansluitingen/installaties bevinden enz. Hou deze informatie up to date en ter beschikking van de interventiediensten.
- Geef uw medewerkers en flexijobbers de nodige informatie over wat ze moeten doen bij een beginnende brand.

Gouden laatste tip: laat uw elektrische installatie nakijken door een vakman.
De meeste branden hebben een elektrische oorzaak!





VEILIGHEID IN DE KEUKEN

Een ongeval schuilt in een klein hoekje. In een horecazaak is dat vaak de keuken, maar ook aan de bar, in de zaal of tijdens de schoonmaak gebeuren er wel eens (vermijdbare) ongelukjes.

Tips om uw keukenpersoneel te beschermen:

- Om snijwonden te vermijden:
 - » Voer snijtaken steeds op een stabiel, voldoende groot en opgeruimd werkvlak uit.
 - » Gebruik kwalitatieve en goed geslepen messen.
 - » Draag snijbestendige keukenhandschoenen.
 - » Berg messen altijd veilig op.
 - » Zorg ervoor dat uw elektrische snijmachines goed worden onderhouden.
 - » Ruim glasscherven onmiddellijk en veilig op (handschoenen dragen).
- Om brandwonden te vermijden:
 - » Gebruik altijd ovenwanten of pannenlappen als u met hete potten, borden of ovens werkt.
 - » Laat hete olie of vet afkoelen voor het ververset of overgieten.
 - » Kijk uit voor stoom bij het openen van ovens en stomers.
 - » Draag steeds handschoenen bij het gebruik van bijtende schoonmaakproducten zoals ovenreinigers of ontstoppers.
 - » Toch een brandwonde? Onmiddellijk en overvloedig spoelen!

Gouden laatste tip: zorg voor een opgeruimde en propere zaak. Dat is niet alleen belangrijk voor de onontbeerlijke hygiëne in een horecazaak, maar komt ook de veiligheid van uw medewerkers ten goede.



INVESTEREN IN MENSEN

Zonder goede medewerkers is het lastig om het hoofd boven water te houden. Veilige en gezonde arbeidsomstandigheden zijn dan ook essentieel voor een gedreven team en vormen de basis van een succesvolle zaak.

Tips voor gezonde werkomstandigheden:

- Vermijd dat uw medewerkers vaak zware dingen moeten tillen of verplaatsen:
 - » Kies voor licht meubilair.
 - » Investeer in steekkarretjes en andere hulpmiddelen.
 - » Zorg voor voldoende en goed toegankelijke opslagruimten.
- Help medewerkers om met lastige klanten om te gaan:
 - » Geef medewerkers tips en een opleiding over hoe ze met hun lichaamstaal en rustig woordgebruik kunnen vermijden dat een situatie uit de hand loopt.
 - » Zorg voor back-up en leer medewerkers om het voor elkaar op te nemen als dat nodig is.
- Zorg voor duidelijke afspraken en werkschema's:
 - » Plan werkroosters lang genoeg op voorhand.
 - » Geef uw medewerkers inspraak.
 - » Maak duidelijke afspraken over werktijden en wijzigingen in de planning.

Gouden laatste tip: overleg regelmatig met uw mensen en vraag hen naar concrete oplossingen om het werk veilig en gezond te houden.

