



## **Risiken der Nutzung von Haushalts-Küchenmaschinen in gewerblichen Küchen**

Schneiden, Schälen, Raspeln, Hobeln, Mixen, Pürieren...in jeder Profiküche, die was auf sich hält, findet man sie, die kleinen Helfer: Küchengeräte und –maschinen. Doch obwohl es gute Gründe für die Nutzung gewerblicher Profigeräte gibt, werden in vielen kommerziellen Küchen Haushaltsprodukte eingesetzt.

### **Völlig überfordert - wer billig kauft, kauft zweimal.**

Auf den ersten Blick mag die Entscheidung der Küchenbetreiber nachvollziehbar sein. Haushaltsgeräte sind in der Regel günstiger in der Anschaffung. Betrachtet man jedoch den gesamten Produktlebenszyklus des Geräts kann das schon ganz anders aussehen. Gewerbliche Küchenmaschinen verarbeiten jeden Tag große Mengen, wenn nötig über Stunden hinweg. Haushaltsgeräte sind auf den haushaltsüblichen Gebrauch ausgerichtet und auch nur dafür konstruiert. Es geht also um die verhältnismäßig seltene und kurze Verarbeitung kleiner Mengen. Im gewerblichen Betrieb kann das zu Problemen führen, denn es ist davon auszugehen, dass hier Haushaltsgeräte schlicht überlastet sind. Diese Überlastung führt zu hohen Ausfallquoten und kurzer Produkt-Lebensdauer. Wenn das Gerät zu Spitzenzeiten den Geist aufgibt ist der Ablauf in der Küche massiv gestört.

### **Schmeckt komisch - da knirscht es im Getriebe**

Die Komponenten und speziell das Getriebe eines gewerblichen Gerätes werden aus robusten, hochwertigen und langlebigen Werkstoffen gefertigt. Das ist bei Haushaltsgeräten meist nicht der Fall, da dies für die vorgesehene Nutzung nicht erforderlich ist. Dadurch besteht bei Haushaltsgeräten die Gefahr, dass die Überlastung zu Abrieb oder sogar Bruch im Getriebe oder anderen Bestandteilen führen. Je nach Konstruktion des Gerätes kann nicht vollständig ausgeschlossen werden, dass dieser Abrieb bzw. die Bruchstücke in das Lebensmittel geraten. Hier ist von einer Gefährdung des Gastes auszugehen. Durch den nicht sachgemäßen Einsatz haftet hierfür der Betreiber.

### **Reinheit – immer und immer und immer wieder**

Doch Qualität spielt nicht nur in Bezug auf Beständigkeit eine Rolle. Durch den Einsatz hochwertiger Materialien wie Edelstahl sind die Geräte für den gewerblichen Gebrauch robust und reinigungsfreundlich. Dies wirkt sich positiv auf die Lebensmittelsicherheit aus. Die Konstruktionen sind typischerweise leicht zu demontieren und spülmaschinengeeignet. Durch Sicherheitsschalter wird ein sicherer Betrieb nach dem Zusammenbau gewährleistet.

## **Der Schaden ist da - und keiner will's bezahlen**

Auch das Thema Garantie ist nicht unkritisch. Oft nutzen Hersteller von Haushaltsgeräten in ihren Garantiebedingungen Klauseln wie: „darf nur für den haushaltsüblichen Gebrauch eingesetzt werden“. Dadurch wird ein Garantieanspruch bei gewerblicher Nutzung rechtswirksam außer Kraft gesetzt. Und auch die gesetzlich vorgeschriebene Gewährleistung greift unter Umständen nicht. Diese bezieht sich nämlich nur auf die Beschaffenheit des Kaufgegenstands zum Zeitpunkt des Erwerbs. Schäden, die durch eine nicht sachgemäße Nutzung – und der gewerbliche Einsatz von Haushaltsgeräten fällt darunter – entstehen, sind von der gesetzlichen Gewährleistung nicht gedeckt. Der Betreiber bleibt auf seinem Schaden sitzen.

## **Vertrauen ist gut, Kontrolle ist besser – wer nicht prüfen lässt hat ein Problem**

Vielen Arbeitgebern sind die Unfallverhütungsvorschriften und das Risiko ihrer Missachtung unbekannt. Nach § 5 Abs. 1 der Unfallverhütungsvorschrift DGUV Vorschrift 3 (früher BGV A3) für elektrische Anlagen und Betriebsmittel hat der Unternehmer dafür zu sorgen, dass die beweglichen elektrischen Betriebsmittel - also auch Haushalts-Küchenmaschinen - in seinem Betrieb durch eine Elektrofachkraft mittels geeigneter Prüfgeräte auf ihren ordnungsgemäßen Zustand überprüft werden, und zwar

- a) vor der ersten Inbetriebnahme
- b) danach alle 6 Monate<sup>1</sup>.

Unterlässt der Unternehmer diese Maßnahmen, dann riskiert er nach § 9 DGUV Vorschrift 3 ein Bußgeld wegen Ordnungswidrigkeit. Kommt es darüber hinaus zu Unfällen aufgrund unterlassener Prüfungen, dann trifft ihn die volle zivilrechtliche Haftung, d. h. er riskiert auch Regressansprüche von Versicherungen, die nach einem solchen Schadenfall zunächst eintreten müssten. Die Kosten hierfür sind nicht kalkulierbar, da der Unternehmer hier ggf. auch für Personenschäden wie Verletzung, Invalidität und Tod einzustehen hat.

Darüber hinaus liegt bei vorsätzlicher Gefährdung der Gesundheit oder des Lebens eines Beschäftigten durch nicht oder nicht rechtzeitige Prüfung der Arbeitsmittel eine Straftat gem. § 26 Abs. 1 BetrSichV vor. Diese kann gem. § 26 Nr. 2 ArbSchG mit einer Geld- oder sogar Freiheitsstrafe von bis zu einem Jahr geahndet werden. Das billigende in Kauf nehmen (der sog. Eventualvorsatz) ist grundsätzlich ausreichend, um Vorsatz für eine Tat zu begründen.

**Seien Sie smart. Setzen Sie auf Küchengeräte und –maschinen von Profis für Profis.**

---

<sup>1</sup> Gemäß Tabelle 1B: *Wiederholungsprüfungen ortsveränderlicher elektrischer Betriebsmittel* der DGUV Vorschrift 3 Durchführungsanweisung *Elektrische Anlagen und Betriebsmittel*