

Kochen als Beruf

Leidenschaft mit hohem körperlichen Einsatz

34 baua: Fakten

Sorgfalt, Organisationstalent und eine gute körperliche Konstitution werden allgemein als Voraussetzungen für eine Ausbildung zur Köchin bzw. zum Koch empfohlen. Die Ergebnisse der aktuellen BIBB/BAuA-Erwerbstätigenbefragung 2018 bestätigen insbesondere letztere Anforderung. Denn überdurchschnittlich hohe körperliche Belastung, aber auch hohe Arbeitsintensität charakterisieren diese Tätigkeit. Und auch der Krankenstand von Köchinnen und Köchen liegt laut der Barmer Ersatzkasse (2017) mit 5,7 % über dem der anderen Versicherten 4,8 %.

Im Jahr 2018 arbeiteten in Deutschland 504.900 sozialversicherungspflichtige Köchinnen und Köche im Berufsfeld der Speisenzubereitung, das entspricht ca. 1,5 % der Beschäftigten. Dabei sind sie in vielfältigen Bereichen, so beispielsweise in Restaurants, Hotels, Kantinen, Krankenhäusern oder Cateringfirmen, tätig. In diesem Faktenblatt werden Arbeitsanforderungen und gesundheitliche Beschwerden von abhängig beschäftigten Köchinnen und Köchen berichtet (n = 268, KldB 2010, Schlüsselnummer 293, Speisenzubereitung, im Folgenden „Köchinnen/Köche“ genannt). Zwei Drittel der befragten Köchinnen und Köche arbeiten im Gastgewerbe (n = 182) und somit teilweise unter besonderen Arbeitsbedingungen und anderen Belastungsfaktoren. Solche abweichenden Ergebnisse im Gastgewerbe werden gesondert ausgewiesen. Die Ergebnisse für Köchinnen und Köche werden mit den Ergebnissen für andere abhängig Beschäftigte verglichen („andere“, n = 17.584).

Kochen als Beruf wird häufiger als in anderen Berufen von jüngeren Erwerbstätigen ausgeübt. Fast ein Drittel (31 %) der Köchinnen und Köche sind unter 35 Jahre alt – im Gastgewerbe sind es sogar 38 %, während es bei anderen Beschäftigten nur 28 % sind. Außerdem ist Kochen als Beruf im Gegensatz zu anderen Tätigkeiten eher weiblich geprägt (56 % vs. 46 % andere), wobei im Gastgewerbe das Geschlechterverhältnis ausgeglichen ist (50 %).

Hohe körperliche Anforderungen und hohe Arbeitsintensität

Fast alle Köchinnen und Köche geben an, häufig im Stehen zu arbeiten (99 %), bei den anderen Beschäftigten sind es nur 54 %. Über drei Viertel der Köchinnen und Köche müssen häufig mit den Händen mit großer Kraft, Geschicklichkeit oder schneller Abfolge arbeiten (77 % vs. 38 %

andere), im Gastgewerbe sogar fast 81 %. Über die Hälfte (56 %) der Köchinnen und Köche sind häufig Öl, Fett, Schmutz oder Dreck ausgesetzt – im Gastgewerbe betrifft es sogar 60 % der Köchinnen/Köche – gegenüber 17 % bei den anderen Beschäftigten. Über die Hälfte arbeitet häufig unter ungünstigen klimatischen Bedingungen (51 % vs. 20 % andere) und im Vergleich zu anderen Beschäftigten müssen Köchinnen und Köche mehr als doppelt so häufig schwere Lasten heben und tragen (46 % vs. 22 % andere, siehe Abb. 1).

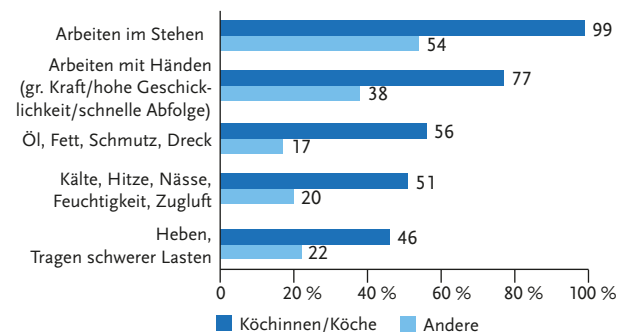


Abb. 1 Anteil der Beschäftigten mit häufigen körperlichen und umgebungsbezogenen Anforderungen (in %)

Bei den psychischen Belastungsfaktoren überwiegen Multitasking, Schnelligkeit und Zeitdruck sowie Monotonie und Leistungsvorgaben. So berichten 71 % der Köchinnen und Köche davon, verschiedene Aufgaben gleichzeitig zu betreiben, im Gastgewerbe sogar 76 % (vs. 60 % andere). Fast doppelt so viele Köchinnen und Köche (65 %) müssen im Vergleich zu anderen Beschäftigten (33 %) sehr schnell arbeiten. Zudem geben 55 %, in der Gastronomie sogar 61 % an, häufig unter starken Termin- oder Leistungsdruck zu arbeiten (vs. 48 % andere). Von sich häufig wiederholenden Arbeitsvorgängen berichten 59 % der

Köchinnen und Köche, im Gastgewerbe sogar 61 % (vs. 47 % andere). Dass eine genaue Stückzahl, eine bestimmte Mindestleistung oder die Zeit vorgeschrieben sind, um eine bestimmte Arbeit zu erledigen, ist bei 50 % der Köchinnen und Köche häufig der Fall (vs. 29 % andere, siehe Abb. 2). Verstärkt wird die hohe Belastung der Köchinnen und Köche darüber hinaus durch überlange Arbeitszeiten. Denn während rund 12 % der anderen Beschäftigten über 48 Stunden in der Woche arbeiten, sind es bei den Köchinnen und Köchen 19 %. Im Gastgewerbe sind es sogar 27 %.

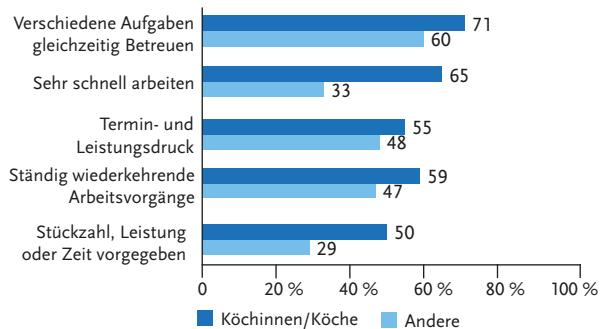


Abb. 2 Anteil der Beschäftigten mit häufigen psychischen Anforderungen (in %)

Wenig Handlungsspielraum aber gute soziale Unterstützung

Ressourcen wie angemessener Handlungsspielraum und ausreichende soziale Unterstützung sind wichtig, vor allem bei hohen Anforderungen. Jedoch ist der Handlungsspielraum der Köchinnen und Köche in Bezug auf die Planung der eigenen Arbeit (häufig: 49 %, vs. 64 % andere) und das selbständige Entscheiden für eine Pause (häufig: 43 %, vs. 62 % andere) vergleichsweise gering. Der Anteil der Köchinnen/Köche, der häufig Einfluss auf die Arbeitsmenge nehmen kann, ist mit 27 % fast gleichauf mit dem anderer Beschäftigter (29 %).

Besser sieht es bei der sozialen Unterstützung aus: Häufig Hilfe und Unterstützung erhalten Köchinnen und Köche zu 76 % durch Kolleginnen und Kollegen. Zudem erhalten 57 % von ihnen Unterstützung durch Vorgesetzte. Damit liegen die Köchinnen und Köche gleichauf mit anderen Beschäftigten (79 % durch Kolleginnen/Kollegen, 59 % durch Vorgesetzte). Im Vergleich zu den anderen Beschäftigten erhalten aber wesentlich mehr Köchinnen und Köche häufig Lob und Anerkennung von direkten Vorgesetzten (40 % vs. 32 % andere).

Häufige körperliche Erschöpfung und Beschwerden

Mehr als drei Viertel der Köchinnen und Köche (82 %) haben Muskel-Skelett-Beschwerden. Sie sind also wesentlich häufiger davon betroffen als andere Beschäftigte (51 %). Darüber hinaus berichten Köchinnen und Köche häufiger

körperlich erschöpft zu sein (47 % vs. 37 % andere). Köchinnen und Köche bewerten ihren Gesundheitszustand deutlich schlechter als andere Beschäftigte. Von einem weniger guten oder schlechten Gesundheitszustand berichtet rund ein Viertel der Köchinnen und Köche (26 %), dagegen sind es bei den anderen Beschäftigten nur 15 % (siehe Abb. 3).

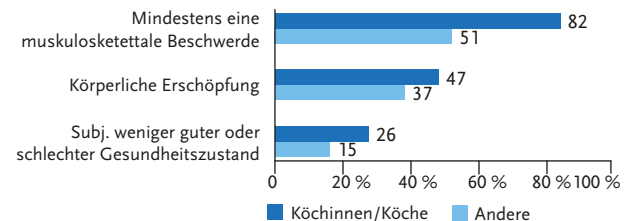


Abb. 3 Anteil der Beschäftigten mit Beanspruchungsfolgen (in %)

Fazit

Wie die Ergebnisse zeigen, geht der Beruf der Köchin und des Kochs mit überlangen Arbeitszeiten, häufigen körperlichen und psychischen Anforderungen und vergleichsweise geringem Handlungsspielraum einher. Die belastenden Arbeitsbedingungen dürften dazu beitragen, dass Arbeitgeber derzeit nur noch schwer Nachwuchs für den Beruf der Köchin bzw. des Kochs gewinnen. Arbeitgeber sollten es sich daher zur Aufgabe machen, die Arbeitsbedingungen und das Arbeitsklima an aktuelle Regeln und arbeitswissenschaftliche Erkenntnisse anzupassen. Hierfür eignet sich die gesetzlich vorgeschriebene Gefährdungsbeurteilung, die in jeder professionellen Küche umgesetzt werden muss. Egal ob kleines Restaurant oder Großküche, ob Nachwuchs oder Berufserfahrene, von der sorgfältigen Gefährdungsbeurteilung und den daraus abgeleiteten Maßnahmen zum Schutz der Gesundheit der Köchinnen und Köche profitieren am Ende alle Beteiligten.

Weiterführende Informationen

- 1 Initiative Neue Qualität der Arbeit, Geschäftsstelle (Hrsg.), 2017. Kein Stress mit dem Stress. Lösungen und Tipps für Betriebe im Gastgewerbe. Berlin. Verfügbar unter: www.psyga.info/fileadmin/Angebote/PDFs/Loesungen_und_Tipps_fuer_Betriebe_im_Gastgewerbe.pdf
- 2 Leitung des GDA-Arbeitsprogramms Psyche (Hrsg.), 2017. Empfehlungen zur Umsetzung der Gefährdungsbeurteilung psychischer Belastung. Berlin. Verfügbar unter: www.gda-psyche.de/SharedDocs/Publikationen/DE/broschuere-empfehlung-gefaehrungsbeurteilung.pdf