FACHREDAKTION OBJEKT-M

Ergonomie für das Servicepersonal: Wie Möbel Laufwege und Arbeitsweise erleichtern

Ein reibungsloser Service hängt maßgeblich von der Raum- und Möbelplanung ab. Erfahren Sie, wie optimierte Tischabstände, Durchgangsbreiten und Möbelhöhen das Servicepersonal entlasten und die Effizienz im Betrieb steigern.



Die Problemstellung

Oft steht bei der gastronomischen Einrichtung die maximale Platzausbeute für Gäste im Vordergrund. Enge Gänge, unzureichende Tischabstände und ungünstige Möbelhöhen führen jedoch zu unnötigen körperlichen Belastungen des Servicepersonals, verlangsamten Abläufen und einem erhöhten Unfall- oder Bruch Risiko im hektischen Gastro-Alltag.

Kurzempfehlung

Durchdachte Durchgangsbreiten, ergonomische Tischhöhen für das Abräumen und klare Laufwege sind essenziell für die Gesundheit des Personals und einen reibungslosen Betriebsablauf. Eine Investition in servicefreundliche Möbel zahlt sich durch Effizienz und motivierte Mitarbeiter aus.

Experten-Tipp

Testen Sie geplante Raumlayouts vor der finalen Möblierung im Praxistest: Simulieren Sie mit vollen Tabletts und Servierwagen die engsten Durchgänge im Grundriss, um Engpässe frühzeitig zu erkennen.

Warum Ergonomie im Service Chefsache ist

Im gastronomischen Alltag legt das Servicepersonal täglich viele Kilometer auf oft harten Böden zurück. Ergonomische Arbeitsbedingungen beginnen daher nicht erst in der Küche, sondern direkt im Gastraum. Schlecht positionierte Möbel, unzureichende Durchgänge und unnötige Hindernisse zwingen Kellner zu ständigen Ausweichbewegungen, unnatürlichen Körperhaltungen beim Servieren und schwerem Heben. Eine durchdachte Raumplanung schützt die Gesundheit der Angestellten, reduziert krankheitsbedingte Ausfälle und sorgt für eine spürbare Entlastung in Stoßzeiten. Wer die Arbeitsabläufe des Teams durch intelligente Möbelplatzierung unterstützt, steigert langfristig die Servicequalität und die Zufriedenheit im Betrieb.

Durchgangsbreiten und Hauptlaufwege richtig dimensionieren

Die Hauptverkehrswege im Gastraum müssen so bemessen sein, dass sich Servicekräfte und Gäste problemlos kreuzen können, ohne dass es zu Kollisionen kommt. Für den reibungslosen Einsatz von Servierwagen oder den gleichzeitigen Durchgang zweier Kellner ist eine klare Mindestbreite der Wege unerlässlich. Neben den Hauptwegen erfordern auch die Abstände zwischen einzelnen Tischreihen besondere Aufmerksamkeit. Sind die Gänge zu eng, führt dies zu Hektik, erschwert das zügige Abräumen und erhöht das Risiko, dass Speisen oder Getränke verschüttet werden. Planen Sie Pufferzonen ein, damit das Personal auch bei voller Auslastung sicher und ergonomisch agieren kann.

Tischabstände und Stuhlpositionen für flüssige Abläufe

Der Abstand zwischen den Tischen beeinflusst maßgeblich, wie nah das Personal an den Gast herantreten kann. Stehen Stühle zu dicht beieinander oder ragen weit in den Gang hinein, müssen Kellner sich bei jeder Bestellung tief vorbeugen oder umständlich manövrieren. Dies belastet dauerhaft die Rückenmuskulatur. Achten Sie auf eine ausreichende Beinfreiheit und wählen Sie Tisch- und Stuhlmodelle, deren Proportionen zum Raumkonzept passen. Sogenannte Freischwinger oder Stühle mit kompakter Fußkonstruktion lassen sich nach dem Aufstehen leichter unter den Tisch schieben, wodurch wertvoller Raum im Durchgang frei wird und das Servicepersonal freie Bahn hat.

Möbelhöhen und Service-Stationen ergonomisch anordnen

Nicht nur Tische und Stühle, auch die Platzierung von Service-Stationen, Besteckkästen und Beistelltischen spielt für die Ergonomie eine zentrale Rolle. Sind diese Stationen zentral und mit ausreichendem Bewegungsraum im Raum verteilt, verkürzen sich die Laufwege des Personals drastisch. Die Arbeitshöhen von Beistellmöbeln sollten so gewählt werden, dass das Abstellen und Übernehmen von Tabletts in einer natürlichen Greifzone erfolgt – idealerweise auf Hüfthöhe. Vermeiden Sie zu niedrige Ablagen, die zu einer dauerhaften Zwangshaltung beim Portionieren oder Vorbereiten führen. Ergonomische Hilfsmittel entlasten das Team spürbar und machen den Service schneller.

Vergleich

Planungsfaktor	Unvorteilhafte Lösung	Ergonomische Empfehlung
Tischabstand	Enger Abstand, Stühle blockieren den Weg	Ausreichender Puffer für freies Passieren und Abräumen
Stuhltyp	Ausladende, schwere Sessel mit breiten Beinen	Kompakte Stühle oder Säulengestelle zum leichten Einschieben
Service-Stationen	Einziger zentraler Punkt am Eingang	Mehrere dezentrale Stationen zur Laufwege-Verkürzung

Checkliste

- ✓ Hauptlaufwege auf eine Breite von mindestens 120 cm ausgelegt?
- ✓ Abstand zwischen Tischkanten bei Rücken-an-Rücken-Bestuhlung geprüft?
- ✓ Service-Stationen dezentral und ohne Barrieren erreichbar platziert?
- ✓ Stuhlmodelle gewählt, die sich tief unter den Tisch einschieben lassen?
- ✓ Arbeitshöhen von Beistelltischen an die ergonomische Greifzone angepasst?

Häufige Fragen

Welche Mindestbreite sollte ein Hauptlaufweg für das Servicepersonal haben?

Ein Hauptlaufweg, der stark frequentiert wird oder auf dem Servierwagen zum Einsatz kommen, sollte idealerweise eine Breite von mindestens 120 Zentimetern aufweisen, um ein problemloses Aneinander vorbeigehen zu ermöglichen.

Wie lassen sich Stuhlbeine so wählen, dass sie den Durchgang nicht blockieren?

Modelle mit schlanken Vierfuss-Gestellen oder zentralen Säulenfüßen ragen im besetzten Zustand weniger in den Raum hinein als klobige Holzkonstruktionen oder ausladende Schalenstühle, wodurch der Gang frei bleibt.