

Ergonomie der Ladentheke

- Die Höhe der Arbeitsplatte liegt bei 84-110 cm
- Die Tiefe der Arbeitsplatte an der Bedienseite liegt bei maximal 30 cm
- Bedienseitig hat die Arbeitsplatte einen Überstand von mindestens 8 cm für die Beinfreiheit
- Die Fußraumtiefe der Theke beträgt an der Bedienseite insgesamt mindestens 15 cm
- Die maximale Auslagentiefe liegt bei 60 cm (bei geteilten oder verschiebbaren Arbeitsflächen bei 75 cm)
- Es liegt ein Belegungsplan für die Theke vor, nach dem schwere und häufig zu greifende Artikel möglichst nah zur Bedienseite platziert sind
- Es liegen Greifhilfen wie Zangen und Gabeln bereit
- Bedienseitig sind an der Theke keine Stützen oder Streben angebracht
- Es wird vermieden, dass der Kopf an die obere Ablage stößt
- Eine Zwangshaltung des Kopfes beim Bedienen wird ebenfalls vermieden
- Die Kanten der Arbeitsplatte sind abgeschrägt
- Es gibt Durchreichmöglichkeiten für die Warenübergabe an die Kundschaft
- Es gibt Halterungen beziehungsweise Aufbewahrungsmöglichkeiten für Messer und Greifhilfen, die leicht zu reinigen sind
- Es gibt Ablagemöglichkeiten für Verpackungen, also für Tüten, Beutel, Becher und so weiter. Die Verpackungsmittel liegen nicht im Weg und die Ablageflächen sind leicht zu reinigen
- Die Thekenscheiben können nach oben geöffnet werden
- Die Thekenscheiben sind gegen versehentliches Zufallen gesichert
- Der Gang hinter der Bedientheke ist mindestens 100 cm breit
- Alle Maschinen im Bediengang sind so aufgebaut, dass der Abstand zur Theke mindestens 75 cm beträgt
- Die Brotschneidemaschine steht auf einer höhenverstellbaren Ablage, zum Beispiel einem Tisch
- Das Brotregal im Bedienbereich hat eine maximale Höhe von 180 cm (gemessen am obersten Regalboden)
- An integrierten Service- und Arbeitsstationen ist ausreichend Kopffreiheit gewährleistet
- Am Ladenbackofen ist ausreichend Bewegungsfläche vorhanden. Es werden hitzebeständige Handschuhe benutzt

Jetzt BROTpro abonnieren

Sichern Sie sich jetzt Ihr **BROTpro**-Jahresabo und erhalten das Magazin für handwerkliches Backen viermal jährlich zum Vorzugspreis und ohne weitere Versandkosten. Alle Infos zum **BROTpro**-Abo und den Bestellmöglichkeiten finden Sie unter www.brot-pro.de/abo

