

## Unterweisungskurzgespräch



# Arbeiten mit dem Messer

Lektion 1: Umgang mit dem Messer

Lektion 2: Ladenmesser

Lektion 3: Spezialmesser

Lektion 4: Messer aufbewahren und transportieren

Lektion 5: Schleifen

Lektion 6: Gefährliche Situationen

Informationen für Unterweisende

Wissenstest mit Lösung

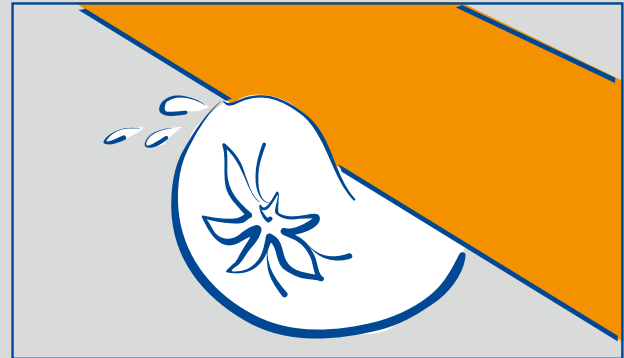
Dokumentation

# Lektion 1

Umgang mit dem Messer:  
Was ist zu beachten?



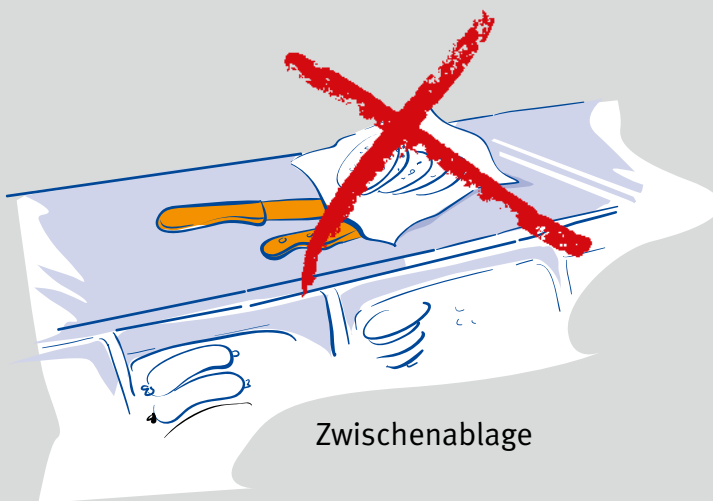
Arbeitshöhe



Messerschärfe



Greifhaltung



Zwischenablage



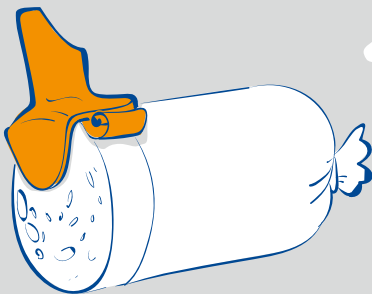
Reinigung

## Lektion 2

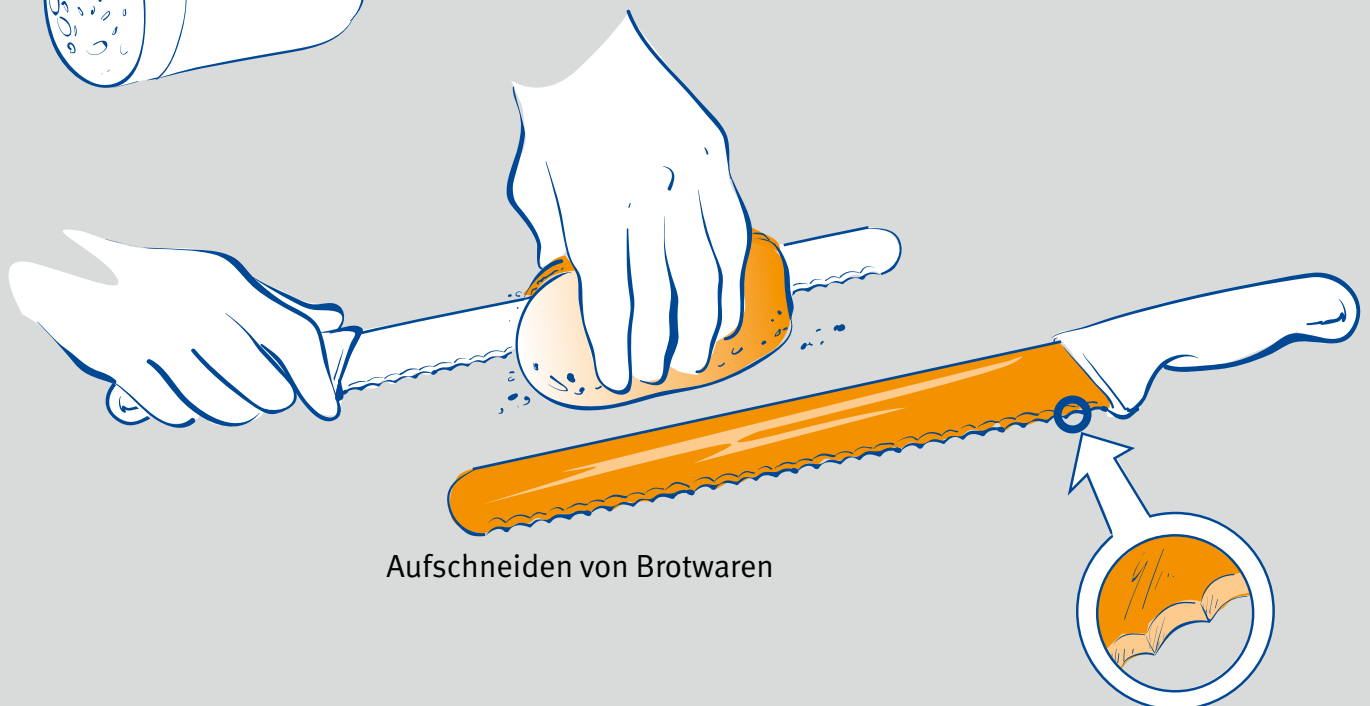
Ladenmesser: welches Messer passt zu welchem Produkt?



Anreißen und entfernen der Wursthülle



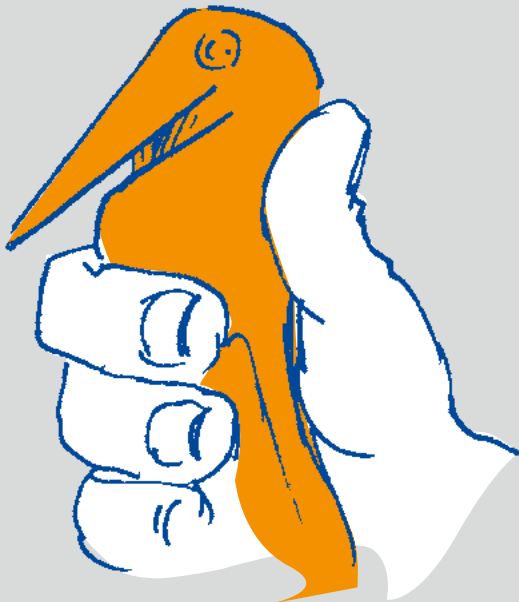
Wursthautschneider



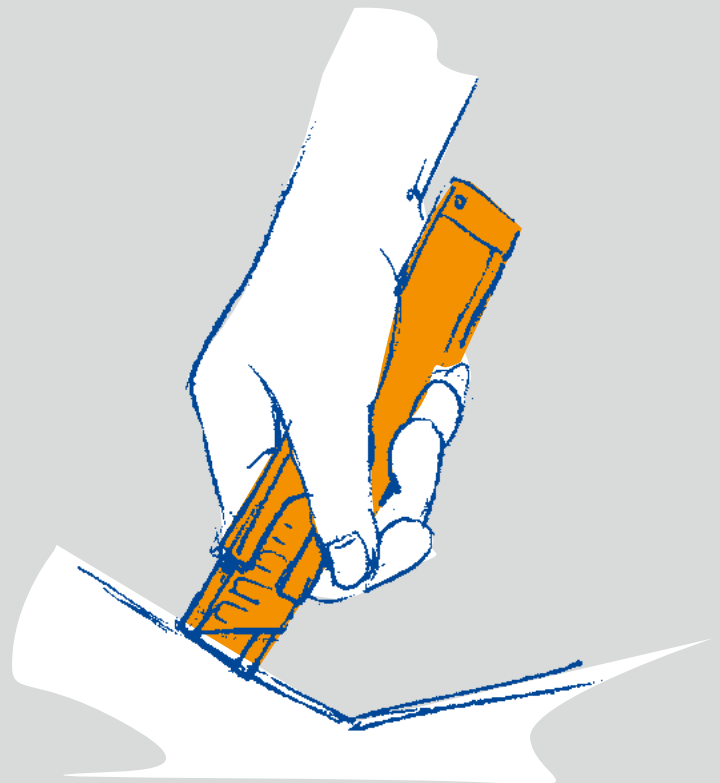
Aufschneiden von Brotwaren

## Lektion 3

Sicheres Arbeiten mit Spezialmessern:  
Welches Messer zu welchem Zweck?



Folienmesser



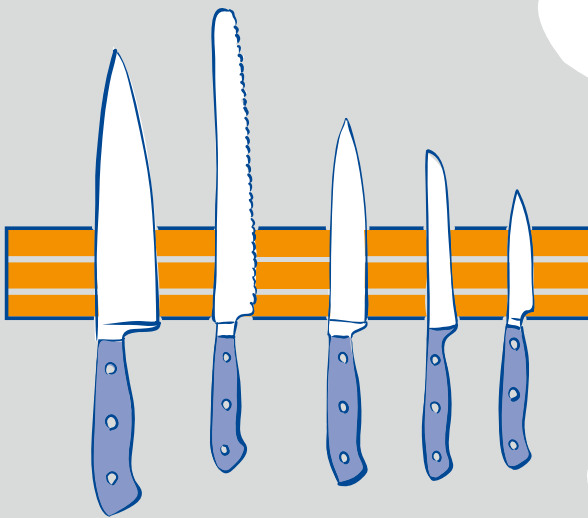
Kartonmesser



Ringmesser

## Lektion 4

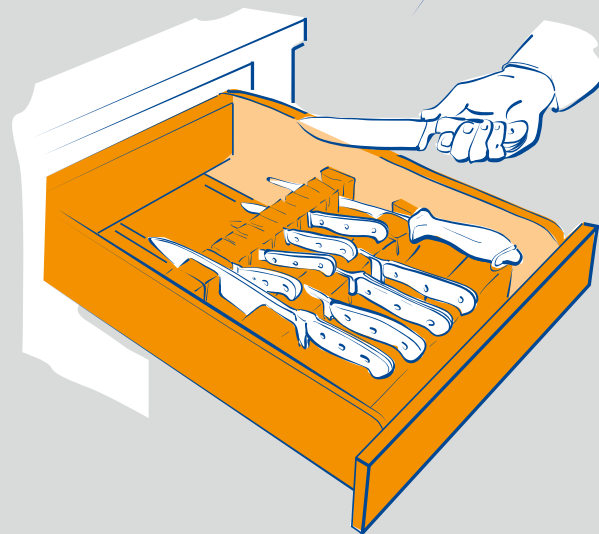
Messer aufbewahren und transportieren:  
Wie mache ich es richtig?



Messerleiste



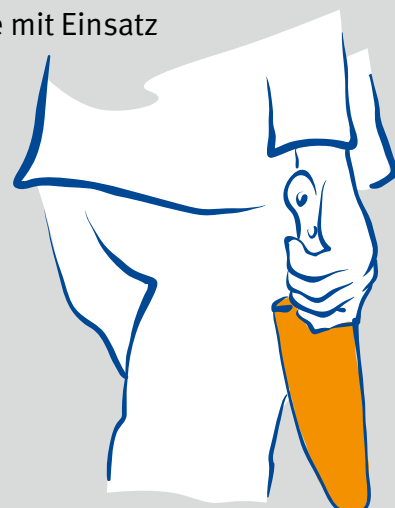
Tischhalter



Schublade mit Einsatz



Messerkorb



Messerhaltung

# Lektion 5

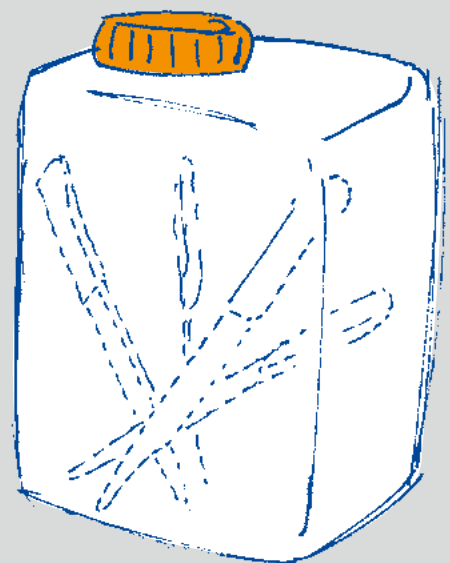
Messer schleifen:  
Wie gehe ich sicher vor?



Wie schütze ich mich selbst?



Kontrolle



Entsorgung

## Lektion 6

Gefährliche Situationen:  
Wie gehe ich damit um?



Stress

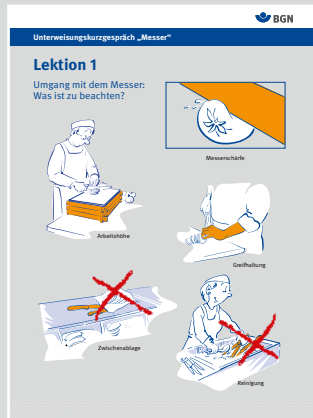


Ablenkung



Räumliche Enge

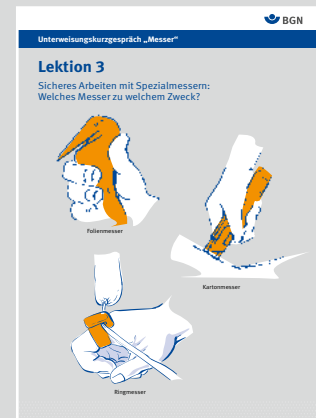
## Informationen für Unterweisende



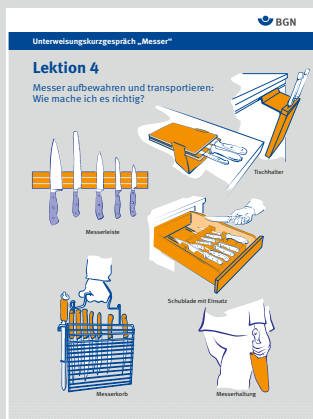
- Nur scharfe Messer benutzen
- Arbeitshöhe anpassen (10–15 cm unterhalb des Ellbogens bei rechtem Winkel zum Oberarm)
- Krallengriff beim Schneiden
- Nicht benutzte Messer sicher ablegen
- Messer unter fließendem Wasser reinigen



- Schneiden von Wurstwaren:
  - Messer mit abgerundeten Spitzen
  - Hülle mit Messerzahnung anreißen
  - Hülle von Hand abziehen
  - Alternativ: Wursthautschneider benutzen
- Schneiden von Brotwaren:
  - Messer mit Wellenschliff



- Folienmesser für das Abtrennen von Folien oder Würsten verwenden
- Öffnen von Kartons mit speziellen Kartonnägeln (mit automatischem Klingenzug)
- Zum Abschneiden von Därmen Ringmesser einsetzen
- Die Benutzung der Spezialmesser praktisch üben



- Sichere Lagerung besprechen:
  - Schublade mit Einsatz
  - Messerleiste
  - Tischhalter
- Sicheren Transport regeln:
  - Messerkorb
  - Messerhaltung bei Einzeltransport (nah am Körper, Spitze nach unten, Blick nach vorne, wenn möglich mit Schutzhülle)



- Persönliche Schutzausrüstung (Brille und Stechschutzhülle)
- Konzentriert arbeiten, nicht ablenken lassen
- Messerspitze mit Messerprüflehre prüfen
- Abgenutzte und beschädigte Messer sachgerecht entsorgen



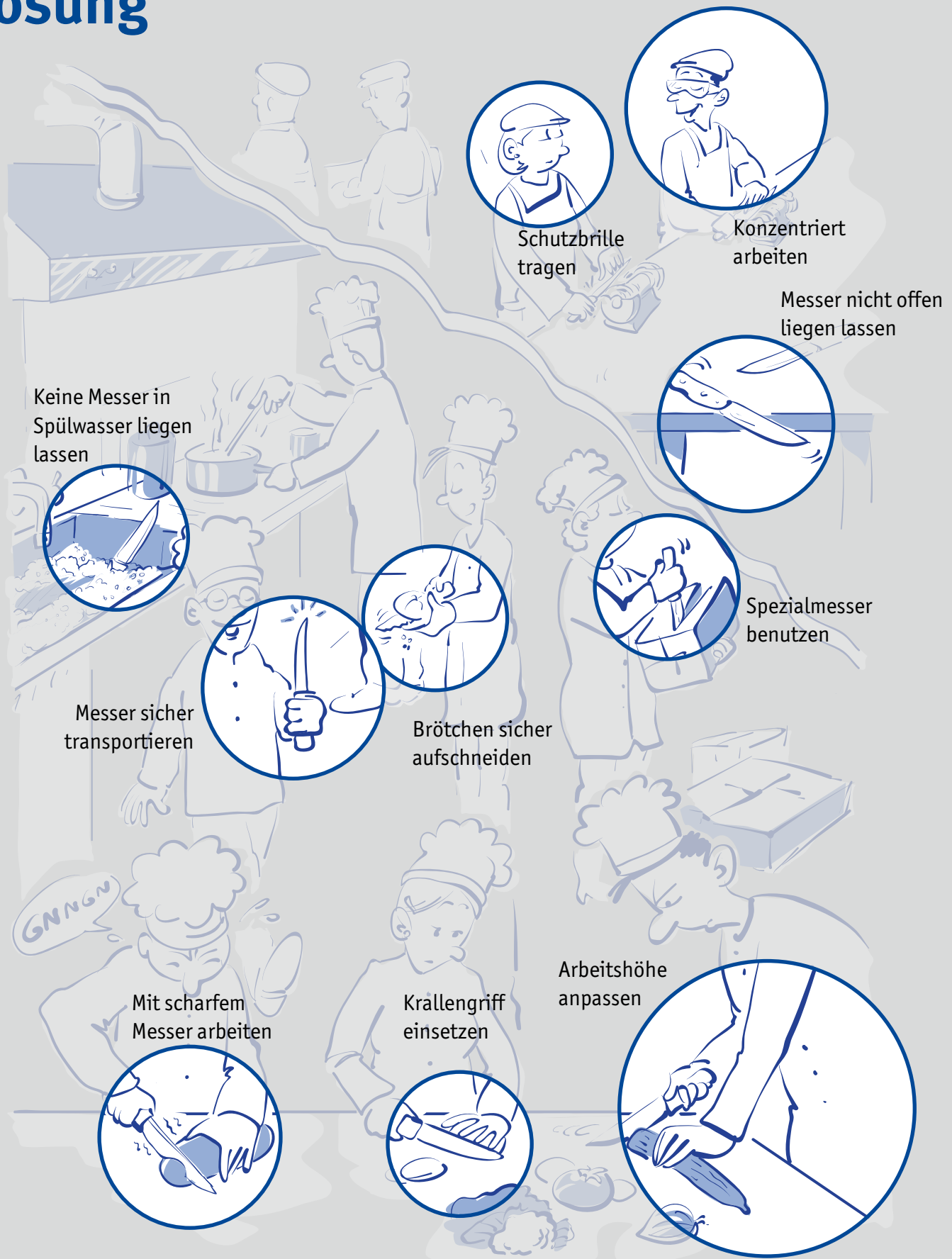
- Sicherer Umgang mit Messern auch bei Stress und Hektik
- Konzentriertes Arbeiten durch abwechslungsreiche Tätigkeit, gute Beleuchtung, möglichst wenig Ablenkung
- Abstände an Durchgängen beachten



# Finde die 10 Fehler!



## Lösung



Schutzbrille tragen

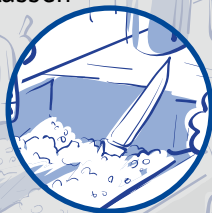


Konzentriert arbeiten

Messer nicht offen liegen lassen



Keine Messer in Spülwasser liegen lassen



Messer sicher transportieren



Brötchen sicher aufschneiden



Spezialmesser benutzen

GNNGN

Mit scharfem Messer arbeiten



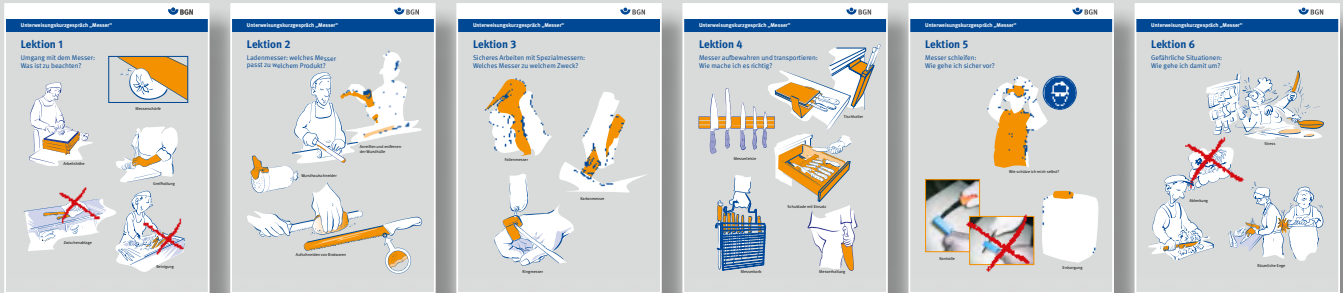
Krallengriff einsetzen



Arbeitshöhe anpassen



## Dokumentation



## Namen und Unterschriften der Teilnehmer


## Unterwiesen durch:

Ort, Datum

Unterschrift