

Kühles Chaos im Büro

Snacks und Schimmel: Streit um den Kühlschrank im Job

Besonders während der Sommermonate erfreut sich ein Kühlschrank am Arbeitsplatz großer Beliebtheit. Ist der Arbeitgeber verpflichtet, einen Kühlschrank zur Verfügung zu stellen? Und wie kann man am besten mit Fragen zur Hygiene, Überfüllung oder vielleicht zum Stibitzen von Lebensmitteln umgehen? All das kann rasch zu Konflikten im Betriebsalltag führen. In solchen Fällen sind Sie Betriebsrat der richtige Ansprechpartner.



Redaktion

Stand: 28.8.2023

Lesezeit: 04:00 min



Ordnung und Hygiene im Kühlschrank fehlen zuweilen am Arbeitsplatz: Laut einer Studie von Kaspersky gaben 16 Prozent der Büroangestellten an, dass der Inhalt ihres Büro-Kühlschranks nur wenig bis gar nicht strukturiert ist. In der Praxis heißt das schlimmstenfalls: Überfällige Lebensmittel schimmeln vor sich hin, ausgelaufene Flüssigkeiten verkleben die Abstellflächen und vertrocknete Essensreste stehen kreuz und quer. Am Ende mutiert der Büro-Kühlschrank zum Zankapfel unter Kollegen.

Muss der Arbeitgeber den Kühlschrank zu Verfügung stellen?

Das Wort „Kühlen“ findet sich in der Arbeitsschutzrichtlinie A4.2 (Pausen- und Bereitschaftsräume):

Ein Bedarf für Einrichtungen für das Wärmen und Kühlen von Lebensmitteln liegt vor, wenn keine Kantine zur Verfügung steht oder bei Beschäftigten, die durch ärztliches Attest nachweisen, dass sie eine bestimmte Diät einhalten müssen.

Gibt es also keine Kantine oder ist ein Mitarbeiter aus gesundheitlichen Gründen darauf angewiesen ist, sich selbst mit speziellen Mahlzeiten zu versorgen, gibt es einen Bedarf – sonst nicht. In der Praxis gibt es aber in vielen Unternehmen Kühlschränke für die Mitarbeiter.

Ist ein eigener Kühlschrank im Büro erlaubt?

„Schluss mit dem Chaos – bringe ich mir doch einfach einen eigenen kleinen Bürokühlschrank mit?“ Stopp, das geht nicht! Das Mitbringen von eigenen elektrischen Geräten am Arbeitsplatz muss vom Arbeitgeber ausdrücklich genehmigt werden. Der hat nicht nur die Hoheit, welche Geräte in seinen Räumen aufgestellt werden dürfen, auch die Arbeitssicherheit oder das Nutzen des Betriebsstroms spielen bei eigenen Geräten eine große Rolle. Der wichtigste Grund ist sicher die Brandgefahr, die von mitgebrachten Kaffeemaschinen, Wasserkochern, Mikrowellen und Co. ausgehen kann. Aus Haftungsgründen muss der Arbeitgeber alle Elektrogeräte, also auch die privaten, regelmäßig durch eine Fachkraft überprüfen lassen.

Welche Regeln sollten für die Benutzung des Kühlschranks gelten?

Gibt es einen Kühlschrank, gibt es häufig Streit um Hygiene und Co. Deshalb macht es Sinn, ein paar Regeln für die Benutzung des Kühlschranks aufzustellen.

Regel 1: Der Platz ist für alle da

Der Großeinkauf in der Mittagspause oder Essensvorräte für die ganze Woche haben im Unternehmens-Kühlschrank nichts verloren. Der Kühlschrank ist für alle da und sollte nur gezielt sparsam von jedem genutzt werden.

Regel 2: Streng riechende Lebensmittel sind nicht für das Büro geeignet

Liebhaber von Knoblauch, Harzer Käse und ähnlichen Köstlichkeiten sollten ihre kulinarischen Abenteuer am besten in den heimischen Kühlschrank verlagern. Schließlich gibt es nicht überall begeisterte Anhänger von intensiven Duftnoten.

Regel 3: Besitzverhältnisse klären

Viele Arbeitnehmer bringen sich ihr Essen immer noch selbst mit. Von belegten Broten, über Joghurt bis zum Obstsalat – Beschriften ist wichtig! Ein witziges „meins“ reicht hier nicht aus. Denn auch bei überfälligen

Lebensmitteln sollte der Besitzer identifizierbar sein (Urlaub, Krankheit, Dienstreise).

Regel 4: Verunreinigungen sofort entfernen

Tropft die nicht geschlossene Tupperware fröhlich vor sich hin oder klebt das Joghurtglas fest, kann jeder mit einem Putzlappen schnell Abhilfe schaffen.

Regel 5: Die Sache mit der Hygiene

In einem Kühlschrank ist Hygiene besonders wichtig. Schnell breiten sich Keime aus, die gesundheitliche Folgen haben könnten. Empfohlen wird eine Grundreinigung alle 4-6 Wochen.

Regel 6: Gemeinsame Regeln - offen über alles reden

Finden Sie gemeinsame Lösungen mit Ihren Kollegen. Bei regelmäßigen Putzdiensten, Kühlschrankaufsichtsdiensten oder auch gemeinschaftlichen Ausräumaktionen kommt jeder mal dran. Wichtig ist, hier offen alles anzusprechen, was stört und auf andere Rücksicht zu nehmen.

Regel 7: Nicht verbrauchte Lebensmittel teilen

Vielleicht hat das verlockende 1000 g Joghurt-Vorratsglas im Supermarkt anfangs mit seinem Aktionspreis gelockt, aber nach dem zweiten Tag verblasst oft die Begeisterung für diese eine Geschmacksrichtung. Teilen hilft! Mit dieser Geste erfreuen Sie nicht nur die Kollegen, sondern sorgen auch für weniger Lebensmittelverschwendung. Laut einer Studie des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft landen jährlich beeindruckende 11 Millionen Tonnen an Lebensmittelabfällen in deutschen Mülltonnen. Mit dieser eindrucklichen Zahl im Hinterkopf macht das Teilen gleich doppelt so viel Spaß!

Essensklau vom Kollegen – nur ein Kavaliersdelikt?

Lebensmittel von den Kollegen stibitzen? Für manche ist das ein echtes Ärgernis; und es kann rechtliche Folgen haben. Das Wort „Mundraub“ passt hier gleich in doppeltem Sinne! In § 242 des Strafgesetzbuches (StGB) ist festgelegt: „Wer absichtlich eine fremde bewegliche Sache einem anderen in der Absicht wegnimmt, die Sache sich oder einem Dritten rechtswidrig zuzueignen, wird mit Freiheitsstrafe von bis zu fünf Jahren oder mit Geldstrafe belegt.“ Allerdings gelten beim Diebstahl von Gegenständen mit geringem Wert – etwa bis 50 Euro – Besonderheiten. Trotzdem gilt: Respekt vor dem Eigentum anderer sollte in einer kultivierten Unternehmensatmosphäre oberste Priorität haben! Kommt so etwas immer wieder vor, kann auch eine Abmahnung die Folge sein.

Wie kann der Betriebsrat helfen?

Arbeitgeber können private Elektrogeräte am Arbeitsplatz verbieten - wie z.B. Kühlschränke. Allerdings handelt es sich in solchen Fällen um eine mitbestimmungspflichtige Frage der Ordnung und des Verhaltens im Betrieb nach § 87 Abs. 1 Satz 1 Nr. 1 BetrVG.

Wichtig für die Praxis: Schafft der Arbeitgeber Kühlschränke an, gilt es, die Streitigkeiten unter den Kollegen zu minimieren. Hygieneregeln können hier helfen! Und so lassen sich Diskussionen mit Spülmaschinen-Ausräumflüchtern und Kühlschrankbelegern im Keim ersticken. (sw)

Kontakt zur Redaktion

Haben Sie Fragen oder Anregungen? Wenden Sie sich gerne direkt an unsere Redaktion. Wir freuen uns über konstruktives Feedback!

redaktion-dbr@ifb.de

Institut zur Fortbildung von Betriebsräten GmbH & Co. KG © 2025