

Psychische Gesundheit in Gastronomie & Fleischerhandwerk: Das Burnt Chef Project

Der Burnt Chef Project setzt sich für mentale Gesundheit in Gastro und der Fleischerei-Branche ein und fordert ein Umdenken im Umgang mit Stress.



© Gert Altmann / Pixabay

Das **Burnt Chef Project** setzt sich für das Wohlbefinden in der Gastronomie ein und beleuchtet wichtige Fragen zur psychischen Gesundheit in der Branche.

Das Burnt Chef Project (BCP) ist eine gemeinnützige Initiative, die die oft schwierige Thematik psychischer Gesundheit im Gastgewerbe zur Sprache bringt. Ziel des Projekts ist es, das Stigma, das mit psychischen Herausforderungen verbunden ist, abzubauen und Licht auf die **Arbeitsbedingungen** zu werfen, die Beschäftigte in der Branche erwarten können. BCP richtet

sich sowohl an Mitarbeitende als auch an Arbeitgeber, um eine positive Veränderung in der alltäglichen Arbeitsumgebung zu fördern.

Innerhalb der Fleischindustrie, und besonders im Fleischerhandwerk, gibt es oft eine veraltete Haltung des Durchbeißen – eine Mentalität, die suggeriert, dass Probleme nicht angesprochen werden sollten. Eine Haltung, die laut Experten nicht nur ungesund, sondern auch schädlich für die Branche ist. Die oft stressigen Bedingungen und langen Arbeitszeiten erfordern eine neue Herangehensweise. Wir müssen von dieser Denkweise wegkommen, betont ein Vertreter des Projekts. Ja, die Branche ist stressig, aber das sollte nicht unser Verhalten bestimmen.

Wichtigkeit der psychischen Gesundheit

Die Auseinandersetzung mit mentalen Gesundheitsfragen ist von wesentlicher Bedeutung für die Zukunft der Gastronomie und des Fleischerhandwerks. Die Erfahrungen von Menschen in der Branche zeigen, wie verletzlich man in herausfordernden Situationen ist. Ich habe hautnah erlebt, wie schwerwiegend psychische Erkrankungen sein können und wie wichtig Unterstützung in diesen Zeiten ist, sagt der Projektvertreter. Diese Einsicht soll den Anstoß geben, echte Veränderungen zu bewirken und das Bewusstsein für diese Themen zu schärfen. Obwohl das Bewusstsein in der Branche seit der Covid-Pandemie zugenommen hat, bleibt noch viel zu tun, um ein durchweg unterstützendes Arbeitsumfeld zu schaffen. Es ist wichtig, dass wir verstehen, dass stressige Arbeitsbedingungen nicht das Ende der Fahnenstange sind, sondern vielmehr Ansporn sein sollten, unser Arbeitsumfeld zu verbessern, so der Experte weiter.

Das ideale Arbeitsumfeld

In einer idealen Welt müsste das **Arbeitsumfeld im Fleischerhandwerk** nicht nur die hohen Anforderungen

berücksichtigen, sondern auch den Beschäftigten Raum geben, über ihre Erlebnisse zu sprechen und sich gehört zu fühlen. Es fängt mit dem Verständnis an. Wir müssen den Mitarbeitenden Zeit und Raum geben, um über ihre Probleme zu reden , erklärt er. Engagement seitens der Vorgesetzten ist ebenso wichtig, damit die Mitarbeitenden das Gefühl haben, dass ihre Anliegen ernst genommen werden und etwas bewirken können.

Das Burnt Chef Project bietet auf seiner [Website](#) wertvolle Ressourcen, darunter Schulungen für Führungskräfte, die darauf abzielen, die Unterstützung für Mitarbeitende zu verbreitern. Themen, wie der Umgang mit Gamblersucht oder Drogenmissbrauch, werden behandelt. Darüber hinaus steht sowohl Beschäftigten als auch Arbeitgebern eine Hotline zur Verfügung, um bei akuten Problemen Unterstützung zu erhalten.

Wer sich näher mit dem Burnt Chef Project beschäftigen oder in Kontakt treten möchte, kann über den Instagram-Kanal des Projekts [instagram.com/butcherringrose](https://www.instagram.com/butcherringrose) eine Verbindung herstellen.

Das fleischverarbeitende Gewerbe in Österreich kann von solch wichtigen Initiativen nur profitieren. Eine starke Gemeinschaft, die sich um die psychische Gesundheit ihrer Mitglieder kümmert, ist nicht nur ein Zeichen von Verantwortung, sondern auch von Fortschritt. Die Qualität von Produkten und die Zufriedenheit der Beschäftigten gehen Hand in Hand und stärken die lokale Wertschöpfung.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at