

Betriebe, die erstmals einen der nachfolgend aufgeführten Beiträge umsetzen, erhalten 10 Punkte im BGN-Prämienverfahren 2018 (Bonusblock, Abschnitt B). Die Umsetzung ist durch Unterlagen nachzuweisen. Weitere 10 Punkte erhalten Betriebe für das Einreichen einer qualifizierten Bewerbung zum BGN-Präventionspreis 2018 (Bonusblock, Abschnitt D). Die Bewerbungsphase zum Präventionspreis 2018 endete zum 31.01.2018. Die Preise für 2018 wurden am 9. Oktober 2018 im Rahmen der BGN-Arbeitsschutztagung in Mannheim vergeben. Die Ausschreibung des nächsten BGN-Präventionspreises (2020) wird zum 01.10.2019 beginnen (Einsendeschluss 31.01.2020).



BGN-Präventionspreis: Die Preisträger 2004 – 2018



BGN Präventionspreis

Betrieb	Branche	Beitrag	Preisträger in	Fachartikel Link
ARYZTA Bakeries Deutschland GmbH, Nordhausen	Backgewerbe	Brandschutz an einer Fettbackanlage	2018	Akzente 4-2019
erlenbacher backwaren GmbH, Groß-Gerau	Backgewerbe	Springstäbe als „Mitnehmer“ am Transportband	2018	Akzente 2-2019
Carlsberg Supply Company Deutschland GmbH, Lübz	Brauerei	Sicherheitsschlüssel für Nutmuttern	2018	Akzente 1-2019
eks Evangelische Krankenhaus Service GmbH, Bad Zwischenahn	Gastronomie	Der Nudelsiebheber	2018	Report 4-2018

Diese Übersicht ist zu finden unter www.bgn.de => Prämienverfahren => Gewerbebereich auswählen
=> pdf-Datei *BGN-Präventionspreis – prämierte Beiträge*

Betrieb	Branche	Beitrag	Preisträger in	Fachartikel Link
Privatbrauerei Hoepfner GmbH, Karlsruhe	Brauerei	Vermeidung der Gefährdung durch CO₂ bei der Reinigung liegender Tanks – „Der Heinzelmann“	2018	Akzente 3-2019
Kaufland Fleischwaren Heiligenstadt GmbH & Co. KG, Heilbad Heiligenstadt	Fleischwirtschaft	Kippvorrichtung am Müllpresscontainer	2018	Akzente 2-2018
Coca-Cola European Partners Deutschland GmbH, Berlin	Getränke	Planspiel „Arbeitssicherheit für Führungskräfte“	2018	Akzente 6-2018 (vorläufig)
Bell Deutschland GmbH & Co. KG, Barßel/Harkebrügge	Fleischwirtschaft	Beitrag zum Förderpreis für Auszubildende „Querdenker“: Ampelanlage für LKW-Verladung	2018	Akzente 6-2018
Bahlsen GmbH & Co. KG, Barsinghausen	Backgewerbe	Beitrag zum Förderpreis für Auszubildende „Querdenker“: Warnsystem mit Personenerkennung bei Querverkehr	2018	Akzente 2-2019
DE-VAU-GE Gesundkostwerk Deutschland GmbH, Lüneburg	Nahrungsmittel	Beitrag zum Förderpreis für Auszubildende „Querdenker“: Der Fruchtmassenabschneider“	2018	Akzente 6-2018
frischli Milchwerke GmbH, Rehburg-Loccum	Molkerei	Seitliche Tankdeckel an Milchsammelfahrzeugen	2016	Akzente 1/2017

Betrieb	Branche	Beitrag	Preisträger in	Fachartikel Link
Gerolsteiner Brunnen GmbH & Co.- KG, Gerolstein/Vulkaneifel	Mineralbrunnen	Klapppodest an einer Etikettiermaschine	2016	Akzente 2/2017
Nestlé Wagner GmbH, Nonnweiler	Tiefkühlprodukte (Pizza u. a.)	Mozzarellastangen-Schlitzer	2016	Akzente 4/2017
Fleischwerk Hessengut GmbH, Melsungen	Herstellung von Wurstwaren	Rauchwagenziehhilfe	2016	Akzente 3/2017
9 Betriebe mit Auszubildenden	diverse	--	Sept. 2016 gemeinsamer Workshop der Azubi in Reinhardtsbrunn	--
Steinhaus GmbH, Remscheid	Fleisch- und Wurstwaren, Pastaproducte	Gesunder Rücken – Richtiges Heben und Tragen in der Salamiverpackung Aufgrund einer detaillierten Arbeitsplatzanalyse entwickelten die Auszubildenden ein umfangreiches Maßnahmenpaket für ergonomische Verbesserungen im Bereich der Salamiverpackung und setzten diese um (z. B. Einsatz einer Hebe- und Transporthilfe für auf Stangen hängende Würste, Neukonzeption eines Arbeitstisches und eines Messerhalters, Einsatz neuer Bodenbeläge, ...)	2014 (gleichzeitig Förderpreis für Azubi)	Akzente 3/2015

Betrieb	Branche	Beitrag	Preisträger in	Fachartikel Link
Adelholzener Alpenquellen GmbH, Siegsdorf	Mineralbrunnen	Bürstenabdeckung am Scherbenwagen: Herausspringen von Scherben zerplatzender Flaschen wird verhindert. Die Gefährdung durch Schnittverletzungen wird vermindert. Der Lärmpegel wird reduziert.	2014	Akzente 1/2015
Landshuter Kunstmühle C.A. Meyer's Nachf. AG „Meyermühle“, Landshut	Getreidemühle	Beidseitige Laufstege und Geländer für Silofahrzeuge: Gefährdung durch Absturz vom Silofahrzeug bzw. Anhänger wird deutlich verringert.	2014	Akzente 4/2015
Hochwald Foods GmbH, Thalfang	Molkerei	Lärmminderung beim Ablassen der Luft von LKW-Reifen: Anwendung eines einfachen, billigen und selbst zusammengesetzten Aufsatzes für den Luftauslass (bestehend aus Kupplungsstück, Hochdruckschlauch und Schalldämpfer aus dem Pneumatikbereich)	2014	Akzente 2/2015
Develey Senf & Feinkost GmbH Pfarrkirchen	Gemüseverarbeitung	Vakuumsaugheber in der Palettierung von Gläsern: In der Gemüseverarbeitung lassen sich nicht immer alle Prozesse voll automatisieren. Bisher mussten zahlreiche Palettenladungen von Gurkengläsern per Hand auf ein Förderband gesetzt werden. Die anstrengende und rückenbelastende Tätigkeit wird nun bequem mit einem leistungsstarken Vakuumsaugheber ausgeführt. Das Besondere: der flexible Einsatz durch die Montage des Saughebers auf die Zinken einer Elektroameise.	2014	Akzente 5/2015
JT International Germany GmbH, Trier	Tabakindustrie	Federleicht statt Schwergewicht – Palettendeckel aus Pappe Bis jetzt mussten für zahlreiche Produktionsmaterialien bis zu 24,5 kg schwere Holzabdeckungen per Hand von der auf Paletten gelieferten Ware abgenommen werden. Die Holzpalettendeckel werden nun durch robuste Deckel aus Pappe ersetzt, die nur 3,5 bis 5,0 kg wiegen.	2014	Akzente 5/2015

Betrieb	Branche	Beitrag	Preisträger in	Fachartikel Link
Milupa GmbH, Fulda	Babynahrung, Medical Produkte	Emotional Safety Kampagne Bilder von Mitarbeiterkindern, die persönliche Schutzausrüstung tragen, ausgehängt an diversen Stellen auf dem Werksgelände, erinnern mit dem Slogan "ARBEITSSCHUTZ – betrifft nicht nur dich!" die Beschäftigten auf emotional ansprechende Weise an die Einhaltung der Arbeitsschutzregeln.	2014	Akzente 6/2015
Brennerei Blaufelder Wilhelmsdorf	Obstbrennerei	Vorrichtung für den Maischefässer-Transport mit Hubwagen	2012	Akzente 2/2013
Hans Kupfer & Sohn GmbH & Co. KG Heilsbronn	Herstellung von Wurst und Fleischwaren	Brandschutzkonzept für eine Frittieranlage	2012	Akzente 5/2013
Ensinger Mineralheilquellen GmbH Vaihingen - Ensingen	Mineralbrunnen	Kommissionierhilfe	2012	Akzente 1/2013
Bahlsen GmbH & Co. KG Barsinghausen	Herstellung von Dauerbackwaren	Sonderpreis: Maßnahmen zur Verbesserung der Ergonomie	2012	Akzente 6/2013
Danone GmbH Ochsenfurt	Molkerei	Sicherheitskonzept für Arbeiten am Ventilknoten	2012	Akzente 3/2013

Betrieb	Branche	Beitrag	Preisträger in	Fachartikel Link
Nestlé Deutschland AG Chocoladen-Werk Hamburg	Herstellung von Süßwaren	Azubi-Filmprojekt – Ein Film sagt mehr als tausend Worte	2012	Akzente 4/2013
Inbev Deutschland Brauerei Beck GmbH & Co. KG, Bremen	Brauerei	Sichere Auftrittfläche am Tunnelpasteur	2010	Akzente 5/2011
Milch-Union Hocheifel eG, Pronsfeld	Molkerei	Sicherung des Verschiebewagens durch Schwingtüren	2010	Akzente 2/2011
KAMPPFMEYER Food Innovation GmbH, Hamburg	Herstellung von Nähr-, Backmitteln, Backzutaten	Entwicklung eines staubarmen Trennmehls (Ping-Pong)	2010	Akzente 3/2011
Ludwig Stocker Hofpfisterei GmbH, München	Bäckerei	Reduzierung der Wärmestrahlung an Steinbacköfen durch hitzebeständige Rollos	2010	Akzente 4/2011
Josera GmbH & Co. KG, Kleinheubach	Herstellung von Tiernahrung	Ladungssicherung von palettierter Sackware durch Haltenetz	2010	Akzente 1/2011

Betrieb	Branche	Beitrag	Preisträger in	Fachartikel Link
Coffein Compagnie GmbH & Co. KG, Bremen	Herstellung von entkoffeiniertem Kaffee	Entwicklung eines Spezialgerüsts für Wartungsarbeiten in Konusmischern	2008	Akzente 1/2009
Nestlé Deutschland, Werk Ludwigsburg	Herstellung von Ersatzkaffee	Mobiles Trittbloch für Palettenrollenbahnen: Konzeption und Fertigung eines mobilen Trittblochs, das zur Störungsbeseitigung auf kraftbetriebenen Rollenbahnen als sichere Auftrittfläche verwendet wird	2008	Akzente 4/2009
Unilever Deutschland, Heilbronn	Suppen- und Soßenherstellung	Verbesserung der Abläufe bei Evakuierungen durch einen „ Notfallschrank “. Der Schrank enthält alle im Notfall benötigte Ausrüstung sowie Aufgabenkarten für die Evakuierungshelfer.	2008	Akzente 3/2009
Nestlé Deutschland, Maggi-Werk Singen	Suppen- und Soßenherstellung	Mit selbstentwickelten Monatsthemen (= Kurzinformationen für Mitarbeiter) und einem darauf abgestimmten Jahreskalender bleibt Arbeitssicherheit immer Gesprächsthema im Betrieb	2008	Akzente 5/2009
CPKelco Germany GmbH, Großenbrode	Herstellung von Pektin	Alle Vorgesetzten des Betriebs führen unter dem Motto „ Walk and talk about safety “ arbeitstäglich Sicherheitsrundgänge durch	2008	Akzente 6/2009
Josera GmbH & Co. KG, Kleinheubach	Herstellung von Tiernahrung	Entwicklung und Umsetzung eines Sicherheitskonzepts für die Lkw-Flotte	2008	Akzente 2/2009

Betrieb	Branche	Beitrag	Preisträger in	Fachartikel Link
KMS Autohof-Betriebsgesellschaft	Gastgewerbe	Entwicklung eines Gittereinsatzes für Gasherde	2006	Report 4/2006
Gerolsteiner Brunnen GmbH & Co. KG, Gerolstein	Getränkeindustrie	Der Federspanner: Entwicklung und Bau eines Werkzeugs zum sicheren und rationellen Austausch gebrochener Druckfedern in einer Maschine (Projekt wurde von Auszubildenden durchgeführt)	2006	Akzente 2/2007
CPKelco Germany GmbH, Großenbrode	Herstellung von Pektin	Verbesserte Kenzeichnung von Fluchttüren mit aufgemalten, lebensgroßen Piktogrammen	2006	Akzente 3/2007
National Starch & Chemical, Hamburg	Herstellung von Stärke	Einführung einer E-Mail gestützten Datenbank zur Erfassung, Verfolgung und Auswertung von Beinahe-Unfällen, unsicheren Zuständen und Verhaltensweisen	2006	Akzente 1/2007
Unilever Deutschland, Auerbach	Suppen- und Soßenherstellung	Job-Sicherheits-Analyse: Umsetzung einer prozessorientierten Gefährdungsbeurteilung, bei der für jeden Arbeitsplatz alle Arbeitsabläufe in Einzelschritte aufgeteilt und analysiert werden. Durchführung durch die Mitarbeiter	2006	Akzente 5/2007
Josef Rampl	Gastgewerbe	Höhenverstellbare Schankarmatur	2004	Report 4/2004

Betrieb	Branche	Beitrag	Preisträger in	Fachartikel Link
Zott GmbH & Co. KG, Mertingen	Molkerei	Sicherheitstechnische und arbeitsorganisatorische Verbesserungen bei der Abtankung von Gefahrstoffen	2004	Akzente 5/2005
Neumühle Dieter Otto Gräf, Lahnau	Mühle	Besondere technische Maßnahmen zur Vermeidung von Bränden und Staubexplosionen	2004	Akzente 1/2005
Unilever Deutschland, Heilbronn	Suppen- und Soßenherstellung	Innovative und branchenübergreifend anwendbare Methodik zur Analyse von Unfällen	2004	Akzente 2/2005
CPKelco Germany GmbH, Großenbrode	Herstellung von Pektin	Einführung des Konzepts 24/7 zur konsequenten Anwendung von Arbeitsschutzbestimmungen und zur offenen Kommunikation im Arbeitsschutz	2004	Akzente 4/2005
Nestlé Deutschland, Maggi-Werk Singen	Suppen- und Soßenherstellung	Vorbildliche Einbeziehung der Mitarbeiter bei der Gefährdungsbeurteilung; Schulung und Durchführung im Rahmen einer Aktionswoche, begleitend Einsatz eines selbstentwickelten Sinnesparcours	2004	Akzente 3/2005