

An die zentrale Versandstelle

Stand: 09/26

Empfänger:

Aufstellung des gewünschten Info-Materials

	(1), (10) = max. Menge für Nichtmitgliedsbetriebe
	(N) = nicht bestellbar für Nichtmitgliedsbetriebe

Berufsgenossenschaftliche Vorschriften

DGUV-Vorschrift 1	Grundsätze der Prävention (10)	DGUV-Information 206-017	Gut vorbereitet für den Ernstfall (10)
DGUV-Vorschrift 3	Elektrische Anlagen und Betriebsmittel (10)	DGUV-Information 210-006	Arbeitsmittel im Back- und Konditorei-gewerbe sicher verwenden (10)
DGUV-Vorschrift 15	Elektromagnetische Felder (10)	Leitfaden	
DGUV-Vorschrift 19	Schausteller und Zirkusunternehmen (10)	B 14	Leitfaden Fleischer (10)
DGUV-Vorschrift 42	Zelte und Tragluftbauten (10)	B 15	Leitfaden Bäcker (10)
DGUV-Vorschrift 54	Winden-, Hub- und Zuggeräte (10)	B 16	Leitfaden Gastronomie (10)
DGUV-Vorschrift 68	Flurförderzeuge (10)	ASI Informationen	
		0.06	Fremdarbeiten im Betrieb (10)
		0.10	Küchenplanung (10)
		0.50	Arbeitsschutzausschuss (10)
		0.70	Neu im Unternehmen (10)
		0.90	Erste Hilfe im Betrieb (10)
		2.15	Fritteusen, Wok und Fettbackgeräte (10)
		2.18	Aufschnittschneidemaschinen mit Rundmesser (10)
		2.19	Be- und Entlüftung von Küchen (10)
		2.20	Bedientheken (10)
		3.10	Elektrischer Strom - Gefahren und Schutzmaßnahmen (10)
		4.06	Treppen (10)
		4.40	Unfallsichere Gestaltung von Fußböden (10)
		6.80	Sicherer Betrieb von Getränkeschank-anlagen (10)
		7.10	Sicherer Umgang mit Messern, Beilen, Ha-ken in Küchen (10)
		7.20	Dienstfahrten mit Pkw und Kleintransporter (10)
		8.01	Co ₂ in der Getränkeindustrie (10)
		8.02	Kieselgur bei der Getränkeherstellung (10)

BGR/DGUV Regeln-, Informationen-, Grundsätze und sonstige Schriften

DGUV-Regel 110-001	Arbeiten in Gaststätten B 3 (N)		
DGUV-Regel 110-003	Branche Küchenbetriebe B 23 (10)		
DGUV-Regel 110-004	Branche Backbetriebe B 5 (10)		
DGUV-Regel 110-007	Einrichtung und Betrieb von Getränkeschankanlagen (10)		
DGUV-Regel 110-010	Verwendung von Flüssiggas (10)		
DGUV-Regel 110-011	Branchen Fleischwirtschaft - Handwerk B 37 (10)		
DGUV-Information 205-039	Feuerlöscher richtig einsetzen (N)		
DGUV-Information 206-007	So geht's mit Ideen-Treffen für Wirtschaft, Verwaltung und Handwerk (10)		
DGUV-Information 206-009	Suchtprobleme in der Arbeitswelt Handlungsempfehlung (N)		

8.03	Tätigkeiten mit Peressigsäure (10)	B 18	Rückenfit für Sportmuffel (10)
8.05	Reizende und ätzende Stoffe (10)	B 19	Rückenfit für Sportliche (10)
8.07	Velcorin® Dimethyldicarbonat (10)	B 20	Knoten raus, Luft rein! (10)
8.10	Einsatz von Gehörschutz (10)	B 24	Kein Stress mit dem Stress Gastronomie (10)
8.52	Leitfaden Explosionsschutzdokument für handwerkliche und kleine Backbetriebe (10)	B 25	Kein Stress mit dem Stress (Beschäftigte) (10)
8.60	Hautschutz im Betrieb (10)		Kein Stress mit dem Stress (Führungskräfte) (10)
8.80	Vermeidung von Bäckerasthma (10)	B 26	
		B 27	In guten Händen (10)
9.02	Gewalt und Extremereignisse am Arbeitsplatz (10)	B 28	Entspannt, Bewegt, Herzgesund (1)
9.30	Brandschutz im Kleinbetrieb (10)	B 29	Fußgesund im Beruf (10)
9.35	Handlungshilfe zum Vorgehen bei Silobränden (10)	B 31	Sicher unterwegs. Richtig transportieren. Gute Lösungen aus der Praxis (10)
9.50	Vermeidung von Sturzunfällen und Leiterunfällen (10)	B 35	Gute Lebensmittelhygienepaxis in ortsveränderlichen Betriebsstätten (10)
10.0	Handlungsanleitung, Betriebliche Gefähr- dungsbeurteilung (10)	B 36	Raumakustik in Gaststätten und Kantinen (10)
10.01	Beurteilung psychischer Belastung im Rah- men der Gefährdungsbeurteilung (10)	Erste Hilfe	
10.4	Arbeitsbedingungen in Mühlenbetrieben verbessern (10)	B 7	Dokumentation Erste Hilfe Leistungen (DGUV-Information 204-021) (1)
10.5	Arbeitsbedingungen in Keltereien/ Mostereien verbessern (10)	B 8	Anleitung zur Ersten Hilfe bei Unfällen Plakat (DGUV-Information 204-001) (1)
10.7	Arbeitsbedingungen in Schausteller- und Zirkusbetrieben, sowie Zelthallen verbessern (10)	B 10	Anleitung zur Ersten Hilfe bei Unfällen (DGUV-Information 204-006) (1)
		Flyer	
10.10	Arbeitsbedingungen in der handwerklichen Speiseeisherstellung verbessern (10)	54	Flyer Prüffristen (10)
10.12	Arbeitsbedingungen im Gastgewerbe verbessern (10)	FL 1	Richtig tragen (10)
10.12.1	Arbeitsbedingungen bei der Auslieferung von Speisen verbessern (10)	FL 2	Richtig heben (10)
		FL 3	Richtig stehen (10)
10.13	Arbeitsbedingungen in Brauereien verbessern (10)	FL 4	Richtig sitzen (10)
		FL 6	Richtig am Bildschirm arbeiten (10)
Broschüren		FL 7	Arbeiten wie verrückt (Postkarten) (1)
13	Sicherheit und Gesundheitsschutz als Führungsaufgabe (10)	FL 8	Wenn die Seele verletzt ist (10)
14	Prüfung durch befähigte Personen an Räucheranlagen zur Nahrungsmittelbe- handlung (10)	FL 9	Brandschutz im Hotel (10)
B 1	Der emotionale Fallschirm (10)		Hinweise zum sicheren und hygienegerechten Betrieb einer Getränkeschankanlage (10)
B 2	Was tun gegen Stress (10)	FL 10	
B 4	Sicherheit von Flüssiggasanlagen (10)	FL 11	Präventionsmaßnahmen bei Wirbelsäulenerkrankungen (10)
B 6	GDA Gefahrstoffcheck (10)	FL 12	Arbeitsmedizinische Vorsorge (10)

_____ FL 13	Hinweise zum sicheren und hygienegerechten Betrieb einer Getränkeschankanlage chinesisch (10)
_____ FL 14	Messerscharf (10)
_____ FL 15	Sichere Passwörter im Kleinbetrieb (10)
_____ FL 16	Cyber Security im Kleinbetrieb (10)
_____ FL 17	Tür zu! Hackerabwehr für Kleinbetriebe (10)
_____ FL 18	Fußgesund im Beruf (10)
_____ FL 19	Hautprobleme im Betrieb - was tun? (10)
_____ FL 20	Folder VISION ZERO (10)
_____ FL 21	Updates sicher durchführen (10)
_____ FL 23	Suchtprobleme am Arbeitsplatz (10)
_____ FL 26	Mobile Rückendiagnostik (10)
_____ FL 27	Rauchgasvergiftung in Shisha-Bars vermeiden türkisch (10)
_____ FL 28	Allergische Atemwegserkrankungen (10)
_____ FL 29	Haut Wertvolle Tipps und wichtige Regeln (10)
_____ FL 30	Rauchgasvergiftung in Shisha-Bars vermeiden (10)
_____ FL 31	Arbeiten unter der Sonne (10)
_____ FL 32	Was tun, wenn Mitarbeiter länger erkrankt sind? (10)
_____ FL 34	Schutz vor Sonne Mitarbeiter (10)
_____ FL 35	Schutz vor Sonne Unternehmer (10)

DVDs / CDs

_____ HCD 1	Der emotionale Fallschirm (1)
_____ HCD 2	CD-Einwandfrei (1)
_____ HCD 3	Reise durch den Körper (1)
_____ HCD 4	Gegen Stress und Verspannung - für Entspannung und Achtsamkeit (1)
_____ HCD 5	Stress, psychische Belastung, Burnout (1)
_____ HCD 6	Gesunder Chef - gesunde Mitarbeiter (1)
_____ HCD 7	Überfälle vorbeugen - Unfälle sicher überstehen Medienpaket (1)
_____ HCD 8	Mehlstaub - nein danke! (1)
_____ HCD 9	Schneiden ohne Risiko (1)

Karten/Fachartikel

_____ ZMK 1	Kartenspiel „Ach du liebe Zeit?“ (1)
_____ ZMK 2	Ausgleichstraining am Arbeitsplatz (1)
_____ PK 1	Ausbildung läuft - die Azubi App (10)
_____ PK 2	Handschuhschablone (10)
_____ PK 3	Cremeschulung (10)
_____ PK 4	Postkarte Frühstücks-Treff (10)
_____ PK 5	BGN -Unterweisungsplaner (10)
_____ FA 1	Stress lass nach (10)
_____ FA 2	Erschöpft, gestresst, ausgebrannt (10)
_____ FA 3	Einmalhandschuhe an Brot- / Kuchentheken (10)
_____ FA 4	Einmalhandschuhe an Fleisch-/ Wursttheken (10)
_____ FA 5	Einmalhandschuhe an der Essensausgabe (10)
_____ FA 6	Nicht von der Stange (10)
_____ FA 7	Die Mitarbeiter fühlen sich mitgenommen (10)
_____ FA 8	Arbeitsschutzorganisation im Gastgewerbe (10)

Zugehörigkeitsschilder

_____ BV 1	München (N)
_____ BV 2	Mannheim (N)
_____ BV 3	Dortmund (N)
_____ BV 4	Hannover (N)
_____ BV 5	Berlin (N)
_____ BV 6	Erfurt (N)
_____ BV 7	Mainz (N)

Aufnäher

_____ N 1	Sicherheitsbeauftragter (N)
_____ N 2	Betriebsshelfer/Ersthelfer (N)
_____ N 3	Brandschutzhelfer (N)
_____ N 4	Brandschutzbeauftragter (N)

Aufkleber		_____ R 1	Heben (10)
_____ A 1	Vorsicht Verbrühungsgefahr (N)	_____ R 2	Sitzen (10)
_____ A 2	Tresor ist zeitschlossgesichert (N)	_____ R 3	Stehen (10)
_____ A 3	Eingangsbereich ist kameraüberwacht (N)	_____ R 4	Tragen (10)
_____ A 4	Manipulation von Maschinen (N)	_____ R 5	Bildschirmarbeit (10)
Tischaufsteller		_____ R 6	10 Wege Ihr Rückenschmerzrisiko zu fördern (10)
_____ AU 1	Ausgleichsübungen für das Hotel- und Gastgewerbe (10)	_____ R 7	10 Tipps zur Vermeidung von Rückenbeschwerden (10)
_____ AU 2	Ausgleichsübungen für das Bäckerhandwerk (10)	Beurteilungshilfen	
_____ AU 3	Ausgleichsübungen an Produktionsarbeitsplätzen (10)	_____ BH 1	Beurteilungshilfe Psychische Gefährdungen im Betrieb Gastgewerbe (10)
_____ AU 4	Ausgleichsübungen für das Fleischerhandwerk (10)	_____ BH 2	Beurteilungshilfe Psychische Gefährdungen im Betrieb Backgewerbe (10)
_____ AU 5	Ausgleichsübungen an Büroarbeitsplätzen (10)	_____ BH 3	Beurteilungshilfe Psychische Gefährdungen im Betrieb Nahrungsmittelherstellung und Getränkeindustrie (10)
Plakate		_____ BH 4	Beurteilungshilfe Psychische Gefährdungen im Betrieb Fleischwirtschaft (10)
_____ 16	Stolper-, Rutsch- und Sturzunfälle (10)	_____ BH 5	Beurteilungshilfe Körperliche Belastung im Betrieb Gastgewerbe (10)
_____ 17	Bandsägen (10)	_____ BH 6	Beurteilungshilfe Körperliche Belastung im Betrieb Backgewerbe (10)
_____ 19	Umgang mit Reinigungsmitteln/ Erste Hilfe (10)	_____ BH 7	Beurteilungshilfe Körperliche Belastung im Betrieb Nahrungsmittelherstellung und Getränkeindustrie (10)
_____ 21	Entschwärtungsmaschinen (10)	_____ BH 8	Beurteilungshilfe Körperliche Belastung im Betrieb Fleischwirtschaft (10)
_____ 22	Brandschutz/Verhalten im Brandfall (10)	_____ BH 9	Beurteilungshilfe Verkehrssicherheit (10)
_____ 23	Umgang mit der Aufschnittschneidemaschine (10)	_____ BH 10	Checkliste Mehlstaub (10)
_____ 56	Hautgefährdungen (10)	_____ BH 11	Beurteilungshilfe Hautschutz (10)
_____ P 1	Mehlstaub - nein danke! (10)		
_____ P 2	Feuerlöscher richtig einsetzen (10)		
_____ P 8	Hautschutz und Hygieneplan englisch (10)		
_____ P 9	Hautschutz- und Hygieneplan für Personal in der Küche (10)		
_____ P 10	Hautschutz- und Hygieneplan für Reinigungsmitarbeiter/innen (10)		
_____ P 11	Hautschutz- und Hygieneplan für Beschäftigte im Verkauf (10)		
_____ P 12	Hautschutz- und Hygieneplan (10)		
_____ P 13	Messerscharf (10)		
_____ P 14	Hautschutzplan chinesisch (10)		
_____ P 15	Hautschutzplan türkisch (10)		
_____ ST 1	Zehn von vielen goldenen Regeln zur Stressreduzierung (10)		
_____ ST 2	Zehn Wege den eigenen Stress noch schlimmer zu machen (10)		

Unterweisungskurzgespräche		_____ 51	Ladungssicherung (10)
_____ C 1	Heben und Tragen (10)	_____ 52	Hubstapler (10)
_____ C 2	Ziehen und Schieben (10)	_____ 55	Sicherheitsabstände (10)
_____ 10	Sicher unterwegs zu Fuß und mit dem Fahrrad (10)	Sonstiges	
_____ 25	Betriebsfahrten (10)	_____ 7	Messerprüflehre
_____ 26	Laden und Sichern (10)	_____ 8	Eine Hand am Handlauf
_____ 27	Brandschutz (10)	_____ K 1	Karten Set „Einwandfrei“ (1)
_____ 28	Erste Hilfe (10)	_____ K 3	5 Tipps für ein erfolgreiches Meeting (10)
_____ 30	Leitern und Tritte (10)	_____ K 4	Verschenken Sie Nettigkeiten (10)
_____ 31	Stolpern, Rutschen und Stürzen (10)	_____ K 5	Unternehmensleitbild erstellen (10)
_____ 32	Alkohol (10)	_____ K 6	Richtig loben (10)
_____ 33	Hautschutz (10)	_____ K 7	Ideenblatt (10)
_____ 34	Messer (10)	_____ K 8	Was tun, wenn doch mal ein Fehler passiert (10)
_____ 35	Flüssiggas (10)	_____ K 9	Immerwährender Kalender (1)
_____ 36	Fritteusen (10)	Lüftungsmedien	
_____ 39	Büroarbeitsplätze (10)	_____ DS 1	Lüftungsdrehscheibe (10)
_____ 50	Gehörschutz (10)	_____ C 5	Tischaufsteller Raum lüften (10)
_____ 53	Speisenauslieferung mit dem Zweirad (10)	_____ C 6	Fensterhänger (10)
Unterweisungskarten		_____ C 7	Lüftungsbroschüre (10)
_____ 37	Umgang mit Reinigungsmitteln/ Erste Hilfe (10)	_____ C 8	Aufkleber Maske (N)
_____ 38	Arbeiten mit Messer (10)	_____ C 9	Aufkleber Lüften (N)
_____ 40	Entschwartungsmaschine (10)		
_____ 41	Brandschutz/Verhalten im Brandfall (10)		
_____ 42	Umgang mit einer Aufschnittschneidemaschine (10)		
_____ 43	Richtiges Wechseln von Flüssiggasflaschen (10)		
_____ 44	Hautgefährdung/ Feuchtarbeit belastet die Hände (10)		
_____ 46	Sicher Arbeiten mit stationären Bandsägen (10)		
_____ 47	Einsatz von Gehörschutzstöpseln (10)		
_____ 48	Einsatz von Otoplasten (10)		
_____ 49	Gehörschutzarten im Vergleich (10)		