

**Empfänger:**

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

**Berufsgenossenschaftliche Vorschriften**

DGUV-Vorschrift 1	Grundsätze der Prävention (10)
DGUV-Vorschrift 3	Elektrische Anlagen und Betriebsmittel (10)
DGUV-Vorschrift 15	Elektromagnetische Felder (10)
DGUV-Vorschrift 19	Schausteller und Zirkusunternehmen (10)
DGUV-Vorschrift 42	Zelte und Tragluftbauten (10)
DGUV-Vorschrift 54	Winden-, Hub- und Zuggeräte (10)
DGUV-Vorschrift 68	Flurförderzeuge (10)
DGUV-Vorschrift 70	Fahrzeuge (10)

DGUV-Information 206-017	Gut vorbereitet für den Ernstfall (10)
DGUV-Information 210-006	Arbeitsmittel im Back- und Konditoreigewerbe sicher verwenden (10)

**Leitfaden**

B 14	Leitfaden Fleischer (10)
B 15	Leitfaden Bäcker (10)
B 16	Leitfaden Gastronomie (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 Getränkeschankanlagen (10)
7.10	Sicherer Umgang mit Messern, Beilen, Hacken in Küchen (10)
7.20	Dienstfahrten mit Pkw und Kleintransporter (10)
8.01	Co <sub>2</sub> 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>B 3</b> (N)
DGUV-Regel 110-003	Branche Küchenbetriebe <b>B 23</b> (10)
DGUV-Regel 110-004	Branche Backbetriebe <b>B 5</b> (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>B 37</b> (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)	B 26	Kein Stress mit dem Stress (Führungskräfte) (10)
8.80	Vermeidung von Bäckerasthma (10)	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 Lebensmittelhygienepraxis 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)		<b>Erste Hilfe</b>
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)
10.10	Arbeitsbedingungen in der handwerklichen Speiseeisherstellung verbessern (10)	54	<b>Flyer</b> 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)
10.13	Arbeitsbedingungen in Brauereien verbessern (10)	FL 3	Richtig stehen (10)
		FL 4	Richtig sitzen (10)
		FL 6	Richtig am Bildschirm arbeiten (10)
<b>Broschüren</b>		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)	FL 10	Hinweise zum sicheren und hygienegerechten Betrieb einer Getränkeschankanlage (10)
B 2	Was tun gegen Stress (10)		
B 4	Sicherheit von Flüssiggasanlagen (10)	FL 11	Präventionsmaßnahmen bei Wirbelsäulenerkrankungen (10)
B 6	GDA Gefahrstoffcheck (10)	FL 12	Arbeitsmedizinische Vorsorge (10)

Hinweise zum sicheren und hygienegerechten Betrieb einer Getränkeschankanlage  
**chinesisch** (10)

FL 13

FL 14

FL 15

FL 16

FL 17

FL 18

FL 20

FL 21

FL 23

FL 26

FL 27

FL 28

FL 29

FL 30

FL 31

FL 32

FL 34

FL 35

Messerscharf (10)

Sichere Passwörter im Kleinbetrieb (10)

Cyber Security im Kleinbetrieb (10)

Tür zu! Hackerabwehr für Kleinbetriebe (10)

Fußgesund im Beruf (10)

Folder VISION ZERO (10)

Updates sicher durchführen (10)

Suchtprobleme am Arbeitsplatz (10)

Mobile Rückendiagnostik (10)

Rauchgasvergiftung in Shisha-Bars vermeiden **türkisch** (10)

Allergische Atemwegserkrankungen (10)

Haut Wertvolle Tipps und wichtige Regeln (10)

Rauchgasvergiftung in Shisha-Bars vermeiden (10)

Arbeiten unter der Sonne (10)

Was tun, wenn Mitarbeiter länger erkrankt sind? (10)

Schutz vor Sonne Mitarbeiter (10)

Schutz vor Sonne Unternehmer (10)

## DVD´s / CD´s

HCD 1

HCD 2

HCD 3

HCD 4

HCD 5

HCD 6

HCD 7

HCD 8

HCD 9

Der emotionale Fallschirm (1)

CD-Einwandfrei (1)

Reise durch den Körper (1)

Gegen Stress und Verspannung - für Entspannung und Achtsamkeit (1)

Stress, psychische Belastung, Burnout (1)

Gesunder Chef - gesunde Mitarbeiter (1)

Überfälle vorbeugen - Unfälle sicher überstehen Medienpaket (1)

Mehlstaub - nein danke! (1)

Schneiden ohne Risiko (1)

## Karten/Fachartikel

ZMK 1

ZMK 2

PK 1

PK 2

PK 3

PK 4

PK 5

FA 1

FA 2

FA 3

FA 4

FA 5

FA 6

FA 7

FA 8

Kartenspiel „Ach du liebe Zeit?“ (1)

Ausgleichstraining am Arbeitsplatz (1)

Ausbildung läuft - die Azubi App (10)

Handschuhschablone (10)

Cremeschulung (10)

Postkarte Frühstücks-Treff (10)

BGN -Unterweisungsplaner (10)

Stress lass nach (10)

Erschöpft, gestresst, ausgebrannt (10)

Einmalhandschuhe an Brot- / Kuchentheken (10)

Einmalhandschuhe an Fleisch- / Wursttheken (10)

Einmalhandschuhe an der Essensausgabe (10)

Nicht von der Stange (10)

Die Mitarbeiter fühlen sich mitgenommen (10)

Arbeitsschutzorganisation im Gastgewerbe (10)

## Zugehörigkeitsschilder

BV 1

BV 2

BV 3

BV 4

BV 5

BV 6

BV 7

München

Mannheim

Dortmund

Hannover

Berlin

Erfurt

Mainz

## Aufnäher

N 1

N 2

N 3

N 4

Sicherheitsbeauftragter (N)

Betriebshelfer/Ersthelfer (N)

Brandschutzshelfer (N)

Brandschutzbeauftragter (N)

<b>Aufkleber</b>		_____ 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)
<b>Tischaufsteller</b>		_____ 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)		
_____ AU 3	Ausgleichsübungen an Produktionsarbeitsplätzen (10)	<b>Beurteilungshilfen</b>	
_____ AU 4	Ausgleichsübungen für das Fleischerhandwerk (10)	_____ BH 1	Beurteilungshilfe Psychische Gefährdungen im Betrieb Gastgewerbe (10)
_____ AU 5	Ausgleichsübungen an Büroarbeitsplätzen (10)	_____ BH 2	Beurteilungshilfe Psychische Gefährdungen im Betrieb Backgewerbe (10)
<b>Plakate</b>		_____ BH 3	Beurteilungshilfe Psychische Gefährdungen im Betrieb Nahrungsmittelherstellung und Getränkeindustrie (10)
_____ 16	Stolper-, Rutsch- und Sturzunfälle (10)	_____ BH 4	Beurteilungshilfe Psychische Gefährdungen im Betrieb Fleischwirtschaft (10)
_____ 17	Bandsägen (10)	_____ BH 5	Beurteilungshilfe Körperliche Belastung im Betrieb Gastgewerbe (10)
_____ 19	Umgang mit Reinigungsmitteln/ Erste Hilfe (10)	_____ BH 6	Beurteilungshilfe Körperliche Belastung im Betrieb Backgewerbe (10)
_____ 21	Entschwartzmaschinen (10)	_____ BH 7	Beurteilungshilfe Körperliche Belastung im Betrieb Nahrungsmittelherstellung und Getränkeindustrie (10)
_____ 22	Brandschutz/Verhalten im Brandfall (10)	_____ BH 8	Beurteilungshilfe Körperliche Belastung im Betrieb Fleischwirtschaft (10)
_____ 23	Umgang mit der Aufschnittschneidemaschine (10)	_____ BH 9	Beurteilungshilfe Verkehrssicherheit (10)
_____ 56	Hautgefährdungen (10)	_____ BH 10	Checkliste Mehlstaub (10)
_____ P 1	Mehlstaub - nein danke! (10)	_____ BH 11	Beurteilungshilfe Hautschutz (10)
_____ P 2	Feuerlöscher richtig einsetzen (10)		
_____ P 8	Hautschutz und Hygieneplan <b>englisch</b> (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 <b>chinesisch</b> (10)		
_____ P 15	Hautschutzplan <b>türkisch</b> (10)		
_____ ST 1	Zehn von vielen goldenen Regeln zur Stressreduzierung (10)		
_____ ST 2	Zehn Wege den eigenen Stress noch schlimmer zu machen (10)		

## Unterweisungskurzgespräche

_____	C 1	Heben und Tragen (10)
_____	C 2	Ziehen und Schieben (10)
_____	10	Sicher unterwegs zu Fuß und mit dem Fahrrad (10)
_____	25	Betriebsfahrten (10)
_____	26	Laden und Sichern (10)
_____	27	Brandschutz (10)
_____	28	Erste Hilfe (10)
_____	29	Reinigungsmittel (10)
_____	30	Leitern und Tritte (10)
_____	31	Stolpern, Rutschen und Stürzen (10)
_____	32	Alkohol (10)
_____	33	Hautschutz (10)
_____	34	Messer (10)
_____	35	Flüssiggas (10)
_____	36	Fritteusen (10)
_____	39	Büroarbeitsplätze (10)
_____	50	Gehörschutz (10)
_____	53	Speisenauslieferung mit dem Zweirad (10)

## Unterweisungskarten

_____	37	Umgang mit Reinigungsmitteln/ Erste Hilfe (10)
_____	38	Arbeiten mit Messer (10)
_____	40	Entschwärtungsmaschine (10)
_____	41	Brandschutz/Verhalten im Brandfall (10)
_____	42	Umgang mit einer Aufschnittschneide- maschine (10)
_____	43	Richtiges Wechseln von Flüssiggasflaschen (10)
_____	44	Hautgefährdung/ Feuchtarbeit belastet die Hände (10)
_____	45	Stolper-, Rutsch- und Sturzunfälle/ Benutzung der Leiter (10)
_____	46	Sicher Arbeiten mit stationären Bandsägen (10)
_____	47	Einsatz von Gehörschutzstöpseln (10)
_____	48	Einsatz von Otoplasten (10)
_____	49	Gehörschutzarten im Vergleich (10)

_____	51	Ladungssicherung (10)
_____	52	Hubstapler (10)
_____	55	Sicherheitsabstände (10)

## Sonstiges

_____	7	Messerprüflehre
_____	8	Eine Hand am Handlauf
_____	K 1	Karten Set „Einwandfrei“ (1)
_____	K 3	5 Tipps für ein erfolgreiches Meeting (10)
_____	K 4	Verschenken Sie Nettigkeiten (10)
_____	K 5	Unternehmensleitbild erstellen (10)
_____	K 6	Richtig loben (10)
_____	K 7	Ideenblatt (10)
_____	K 8	Was tun, wenn doch mal ein Fehler passiert (10)
_____	K 9	Immerwährender Kalender (1)

## Lüftungsmedien

_____	DS 1	Lüftungsdrehscheibe (10)
_____	C 5	Tischaufsteller Raum lüften (10)
_____	C 6	Fensterhänger (10)
_____	C 7	Lüftungsbroschüre (10)
_____	C 8	Aufkleber Maske (N)
_____	C 9	Aufkleber Lüften (N)