An die zentrale Versandstelle

Stand: 10/26

Empfänger:

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

Aufstellung des gewünschten Info-Materials

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)

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)
_____	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, Haken 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)

	8.03	Tätigkeiten mit Peressigsäure (10)
	8.05	Reizende und ätzende Stoffe (10)
	8.07	Velcorin® Dimethyldicarbonat (10)
	8.10	Einsatz von Gehörschutz (10)
	8.52	Leitfaden Explosionsschutzdokument für handwerkliche und kleine Backbetriebe (10)
	8.60	Hautschutz im Betrieb (10)
	8.80	Vermeidung von Bäckerasthma (10)
	9.02	Gewalt und Extremereignisse am Arbeitsplatz (10)
	9.30	Brandschutz im Kleinbetrieb (10)
	9.35	Handlungshilfe zum Vorgehen bei Silobränden (10)
	9.50	Vermeidung von Sturzunfällen und Leiterunfällen (10)
	10.0	Handlungsanleitung, Betriebliche Gefährdungsbeurteilung (10)
	10.01	Beurteilung psychischer Belastung im Rahmen der Gefährdungsbeurteilung (10)
	10.4	Arbeitsbedingungen in Mühlenbetrieben verbessern (10)
	10.5	Arbeitsbedingungen in Keltereien/ Mostereien verbessern (10)
	10.7	Arbeitsbedingungen in Schausteller- und Zirkusbetrieben, sowie Zelthallen verbessern (10)
	10.10	Arbeitsbedingungen in der handwerklichen Speiseeisherstellung verbessern (10)
	10.12.1	Arbeitsbedingungen bei der Auslieferung von Speisen verbessern (10)
	10.13	Arbeitsbedingungen in Brauereien verbessern (10)

Broschüren

	13	Sicherheit und Gesundheitsschutz als Führungsaufgabe (10)
	14	Prüfung durch befähigte Personen an Räucheranlagen zur Nahrungsmittelbehandlung (10)
	B 1	Der emotionale Fallschirm (10)
	B 2	Was tun gegen Stress (10)
	B 4	Sicherheit von Flüssiggasanlagen (10)
	B 6	GDA Gefahrstoffcheck (10)
	B 18	Rückenfit für Sportmuffel (10)
	B 19	Rückenfit für Sportliche (10)
	B 20	Knoten raus, Luft rein! (10)
	B 24	Kein Stress mit dem Stress Gastronomie (10)
	B 25	Kein Stress mit dem Stress (Beschäftigte) (10)
	B 26	Kein Stress mit dem Stress (Führungskräfte) (10)
	B 27	In guten Händen (10)
	B 28	Entspannt, Bewegt, Herzgesund (1)
	B 29	Fußgesund im Beruf (10)
	B 31	Sicher unterwegs. Richtig transportieren. Gute Lösungen aus der Praxis (10)
	B 35	Gute Lebensmittelhygienepraxis in ortsveränderlichen Betriebsstätten (10)
	B 36	Raumakustik in Gaststätten und Kantinen (10)

Erste Hilfe

	B 7	Dokumentation Erste Hilfe Leistungen (DGUV-Information 204-021) (1)
	B 8	Anleitung zur Ersten Hilfe bei Unfällen Plakat (DGUV-Information 204-001) (1)
	B 10	Anleitung zur Ersten Hilfe bei Unfällen (DGUV-Information 204-006) (1)

Flyer

	54	Flyer Prüffristen (10)
	FL 1	Richtig tragen (10)
	FL 2	Richtig heben (10)
	FL 3	Richtig stehen (10)
	FL 4	Richtig sitzen (10)
	FL 6	Richtig am Bildschirm arbeiten (10)
	FL 7	Arbeiten wie verrückt (Postkarten) (1)
	FL 8	Wenn die Seele verletzt ist (10)
	FL 9	Brandschutz im Hotel (10)
	FL 10	Hinweise zum sicheren und hygienegerechten Betrieb einer Getränkeschankanlage (10)
	FL 11	Präventionsmaßnahmen bei Wirbelsäulenerkrankungen (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	Betriebshelfer/Ersthelfer (N)
_____	N 3	Brandschutzhelfer (N)
_____	N 4	Brandschutzbeauftragter (N)

Aufkleber

_____	A 1	Vorsicht Verbrühungsgefahr (N)
_____	A 2	Tresor ist zeitschlossgesichert (N)
_____	A 3	Eingangsbereich ist kameraüberwacht (N)
_____	A 4	Manipulation von Maschinen (N)

Tischaufsteller

_____	AU 1	Ausgleichsübungen für das Hotel- und Gastgewerbe (10)
_____	AU 2	Ausgleichsübungen für das Bäckerhandwerk (10)
_____	AU 3	Ausgleichsübungen an Produktionsarbeitsplätzen (10)
_____	AU 4	Ausgleichsübungen für das Fleischerhandwerk (10)
_____	AU 5	Ausgleichsübungen an Büroarbeitsplätzen (10)

Plakate

_____	16	Stolper-, Rutsch- und Sturzunfälle (10)
_____	17	Bandsägen (10)
_____	19	Umgang mit Reinigungsmitteln/ Erste Hilfe (10)
_____	21	Entschwartungsmaschinen (10)
_____	22	Brandschutz/Verhalten im Brandfall (10)
_____	23	Umgang mit der Aufschnitt-schneidemaschine (10)
_____	56	Hautgefährdungen (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)
_____	R 1	Heben (10)
_____	R 2	Sitzen (10)
_____	R 3	Stehen (10)
_____	R 4	Tragen (10)
_____	R 5	Bildschirmarbeit (10)
_____	R 6	10 Wege Ihr Rückenschmerzrisiko zu fördern (10)
_____	R 7	10 Tipps zur Vermeidung von Rückenbeschwerden (10)

Beurteilungshilfen

_____	BH 1	Beurteilungshilfe Psychische Gefährdungen im Betrieb Gastgewerbe (10)
_____	BH 2	Beurteilungshilfe Psychische Gefährdungen im Betrieb Backgewerbe (10)
_____	BH 3	Beurteilungshilfe Psychische Gefährdungen im Betrieb Nahrungsmittelherstellung und Getränkeindustrie (10)
_____	BH 4	Beurteilungshilfe Psychische Gefährdungen im Betrieb Fleischwirtschaft (10)
_____	BH 5	Beurteilungshilfe Körperliche Belastung im Betrieb Gastgewerbe (10)
_____	BH 6	Beurteilungshilfe Körperliche Belastung im Betrieb Backgewerbe (10)
_____	BH 7	Beurteilungshilfe Körperliche Belastung im Betrieb Nahrungsmittelherstellung und Getränkeindustrie (10)
_____	BH 8	Beurteilungshilfe Körperliche Belastung im Betrieb Fleischwirtschaft (10)
_____	BH 9	Beurteilungshilfe Verkehrssicherheit (10)
_____	BH 10	Checkliste Mehlstaub (10)
_____	BH 11	Beurteilungshilfe Hautschutz (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)
_____	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	Entschwartungsmaschine (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)
_____	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)