

An die zentrale Versandstelle

Stand: 04/26

Empfänger:

Aufstellung des gewünschten Info-Materials

Verwendungszweck:

	(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)

ASI Informationen

0.06	Fremdarbeiten im Betrieb (10)
0.10	Küchenplanung (10)
0.50	Arbeitsschutzausschuss (10)
0.60	Bestellung und Aufgaben von Sicherheitsbeauftragten - Handlungshilfe der BGN (10)
0.70	Neu im Unternehmen (10)
0.90	Erste Hilfe im Betrieb (10)
2.15	Friteussen, 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, Schutzmaßnahmen (10)
4.06	Treppen (10)
4.40	Unfallsichere Gestaltung von Fußböden (10)
6.80	Sicherer Betrieb von Getränkeschankanlagen (10)
6.84	Hygienischer 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 „Erstellung eines Explosionsschutzdokumentes gem. BetrSichV für 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 Gefährdungs- und Risikobeurteilung (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 B23 (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)
DGUVRegel 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.

Leitfaden

B 14	Leitfaden Fleischer (10)
B 15	Leitfaden Bäcker (10)
B 16	Leitfaden Gastronomie (10)

10.01	Beurteilung psychischer Belastung im Rahmen der Gefährdungsbeurteilung (10)	Flyer	
		54	Flyer Prüffristen (10)
10.4	Arbeitsbedingungen im Mühlenbetrieben verbessern (10)	FL 1	Richtig tragen (10)
10.5	Arbeitsbedingungen in Keltereien/Mostereien verbessern (10)	FL 2	Richtig heben (10)
10.6	Arbeitsbedingungen in Fleischereien verbessern (10)	FL 3	Richtig stehen (10)
		FL 4	Richtig sitzen (10)
10.7	Arbeitsbedingungen in Schausteller- und Zirkusbetrieben sowie Zelthallen verbessern (10)	FL 6	Richtig am Bildschirm arbeiten (10)
10.10	Arbeitsbedingungen in der handwerklichen Speiseeiserstellung verbessern (10)	FL 7	Arbeiten wie verrückt (Postkarten) (1)
		FL 8	Wenn die Seele verletzt ist (10)
10.12	Arbeitsbedingungen im Gastgewerbe verbessern (10)	FL 9	Brandschutz im Hotel (10)
10.12.1	Arbeitsbedingungen bei der Auslieferung von Speisen verbessern (10)	FL 10	Hinweise zum sicheren und hygienegerechten Betrieb einer Getränkeschankanlage (10)
10.13	Arbeitsbedingungen in Brauereien verbessern (10)	FL 11	Präventionsmaßnahmen bei Wirbelsäulenerkrankungen (10)
		FL 12	Arbeitsmedizinische Vorsorge (10)
Broschüren			
13	Sicherheit und Gesundheitsschutz als Führungsaufgabe		Hinweise zum sicheren und hygienegerechten Betrieb einer Getränkeschankanlage chinesisch (10)
14	Prüfung durch befähigte Personen an Räucheranlagen zur Nahrungsmittelbehandlung (10)	FL 13	
		FL 14	Messerscharf (10)
B 1	Der emotionale Fallschirm (10)	FL 15	Sichere Passwörter im Kleinbetrieb (10)
B 2	Was tun gegen Stress (10)	FL 16	Cyber Security im Kleinbetrieb (10)
B 4	Sicherheit von Flüssiggasanlagen (10)	FL 17	Tür zu! Hackerabwehr für Kleinbetriebe (10)
B 6	GDA Gefahrstoffcheck (10)	FL 18	Fußgesund im Beruf (10)
B 18	Rückenfit für Sportmuffel (10)	FL 19	Hautprobleme im Betrieb - was tun? (10)
B 19	Rückenfit für Sportliche (10)	FL 20	Folder VISION ZERO (10)
B 20	Knoten raus, Luft rein! (10)	FL 21	Update sicher durchführen (10)
B 21	Fit für's Büro (10)	FL 23	Suchtprobleme am Arbeitsplatz (10)
B 24	Kein Stress mit dem Stress Gastronomie (10)	FL 26	Mobile Rückendiagnostik (10)
B 24 Ordner	Kein Stress mit dem Stress Gastronomie (1)		
		FL 27	Rauchgasvergiftung in Shisha-Bars vermeiden türkisch (10)
B 25	Kein Stress mit dem Stress (Beschäftigte) (10)	FL 28	Allergische Atemwegserkrankungen (10)
B 26	Kein Stress mit dem Stress (Führungskräfte) (10)	FL 29	Haut Wertvolle Tipps und wichtige Regeln (10)
B 27	In guten Händen (10)	FL 30	Rauchgasvergiftung in Shisha-Bars vermeiden (10)
B 28	Entspannt, Bewegt, Herzgesund (1)	FL 31	Arbeiten unter der Sonne (10)
B 29	Fußgesund im Beruf (10)	FL 32	Was tun wenn Mitarbeiter länger erkrankt sind? (10)
B 31	Sicher unterwegs. Richtig transportieren Gute Lösungen aus der Praxis (10)	FL 34	Schutz vor Sonne Mitarbeiter (10)
B 35	Gute Lebensmittelhygienepraxis in ortsveränderlichen Betriebsstätten (10)	FL 35	Schutz vor Sonne Unternehmer (10)
B 36	Raumakustik in Gaststätten und Kantinen (10)		
Erste Hilfe			
B 7	Dokumentation Erste Hilfe Leistungen (204-021) (1)		
B 8	Anleitung zur Ersten Hilfe bei Unfällen (Plakat 204-001) (1)		
B 10	Anleitung zur Ersten Hilfe bei Unfällen (204-006) (1)		

DVD's / CD's

_____	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

Zugehörigkeitsschilder

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

Aufnäher

_____	N 1	Sicherheitsbeauftragter (N)
_____	N 2	Betriebshelfer/Ersthelfer (N)
_____	N 3	Brandschutzshelfer (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	Minipulation von Maschinen (N)

Tischaufsteller

_____	AU 1	Ausgleichsübungen f. d. Hotel und Gastgewerbe (10)
_____	AU 2	Ausgleichsübungen f. d. Bäckerhandwerk (10)
_____	AU 3	Ausgleichsübungen an Produktionsarbeitsplätzen (10)
_____	AU 4	Ausgleichsübungen f. d. 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	Entschwärmungsmaschinen (10)
_____	22	Brandschutz/Verhalten im Brandfall (10)
_____	23	Umgang mit der Aufschnittschneidemaschine (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 Vermeid. von Rückenbeschwerden (10)

Beurteilungshilfen		35	Flüssiggas (10)
_____ BH 1	Beurteilungshilfe Psychische Gefährdungen im Betrieb Gastgewerbe (10)	_____ 36	Fritteusen (10)
_____ BH 2	Beurteilungshilfe Psychische Gefährdungen im Betrieb Backgewerbe (10)	_____ 39	Büroarbeitsplätze (10)
_____ BH 3	Beurteilungshilfe Psychische Gefährdungen im Betrieb Nahrungsmittelherstellung und Getränkeindustrie (10)	_____ 50	Gehörschutz (10)
_____ BH 4	Beurteilungshilfe Psychische Gefährdungen im Betrieb Fleischwirtschaft (10)	_____ 53	Speisenauslieferung mit dem Zweirad (10)
_____ BH 5	Beurteilungshilfe Körperliche Belastung im Betrieb Gastgewerbe (10)	Unterweisungskarten	
_____ BH 6	Beurteilungshilfe Körperliche Belastung im Betrieb Backgewerbe (10)	_____ 37	Umgang mit Reinigungsmitteln/Erste Hilfe (10)
_____ BH 7	Beurteilungshilfe Körperliche Belastung im Betrieb Nahrungsmittelherstellung und Getränkeindustrie (10)	_____ 38	Arbeit mit Messer (10)
_____ BH 8	Beurteilungshilfe Körperliche Belastung im Betrieb Fleischwirtschaft (10)	_____ 40	Entschwartungsmaschine (10)
_____ BH 9	Beurteilungshilfe Verkehrsicherheit (10)	_____ 41	Brandschutz/Verhalten im Brandfall (10)
_____ BH 10	Checkliste Mehlstaub (10)	_____ 42	Umgang mit einer Aufschnittschneidemaschine (10)
_____ BH 11	Beurteilungshilfe Hautschutz (10)	_____ 43	Wechseln von Flüssiggasflaschen (10)
Fleischer		_____ 44	Hautgefährdung/Feuchtarbeit belastet die Hände (10)
_____ 7	Messerprüflehre mit Erläuterungen (N)	_____ 45	Stolper-, Rutsch- und Sturzunfälle/ Benutzung der Leiter (10)
_____ 8	Treppenwimpel (N)	_____ 46	Sicher Arbeiten mit stationären Bandsägen (10)
_____ 13	Sicherheit und Gesundheitsschutz als Führungsaufgabe (10)	_____ 47	Einsatz von Gehörschutzstöpseln (10)
_____ 16	Plakat Stolper-, Rutsch- und Sturzunfälle (10)	_____ 48	Einsatz von Otoplasten (10)
_____ 17	Plakat Bandsägen (10)	_____ 49	Gehörschutzarten im Vergleich (10)
_____ 19	Plakat Umgang mit Reinigungsmitteln/Erste Hilfe (10)	_____ 51	Ladungssicherung (10)
_____ 21	Plakat Entschwartungsmaschinen (10)	_____ 52	Hubstapler (10)
_____ 22	Plakat Brandschutz/Verhalten im Brandfall (10)	_____ 55	Sicherheitsabstände (10)
_____ 23	Plakat Umgang mit der Aufschnittschneidemaschine (10)	Sonstiges	
_____ 56	Plakat Hautgefährdung (10)	_____ K 1	Karten Set „Einwandfrei“ (1)
Unterweisungskurzgespräche		_____ K 3	5 Tipps für ein erfolgreiches Meeting (10)
_____ C 1	Heben und Tragen (10)	_____ K 4	Verschenken Sie Nettigkeiten (10)
_____ C 2	Ziehen und Schieben (10)	_____ K 5	Unternehmensleitbild erstellen (10)
_____ 10	Sicher unterwegs zu Fuß und mit dem Fahrrad (10)	_____ K 6	Richtig loben (10)
_____ 25	Betriebsfahrten (10)	_____ K 7	Ideenblatt (10)
_____ 26	Laden und Sichern (10)	_____ K 8	Was tun, wenn doch mal ein Fehler passiert (10)
_____ 27	Brandschutz (10)	_____ K 9	Immerwährender Kalender (1)
_____ 28	Erste Hilfe (10)	Lüftungsmedien	
_____ 29	Reinigungsmittel (10)	_____ DS 1	Lüftungsdrehscheibe (10)
_____ 30	Leitern und Tritte (10)	_____ C 3	Gästeinfo AHA + L (10)
_____ 31	Stolpern, Rutschen und Stürzen (10)	_____ C 4	Lüftungsplan (10)
_____ 32	Alkohol (10)	_____ C 5	Tischaufsteller Raum lüften (10)
_____ 33	Hautschutz (10)	_____ C 6	Fensterhänger (10)
_____ 34	Messer (10)	_____ C 7	Lüftungsbroschüre (10)
		_____ C 8	Aufkleber Maske (N)
		_____ C 9	Aufkleber Lüften (N)
		_____ C 10	Lüftungstechnische Maßnahme Gastgewerbe (10)