

report^{1.17}

Zeitschrift für Bäckereien und Konditoreien



Bäckermeister Horst Siener:
**„Die Hilfe der BGN ist
stets willkommen“**

Liebe Leserinnen, liebe Leser,



Gefährdungsbeurteilung: Den Begriff schon mal gehört haben die meisten. Viele Unternehmer wissen, dass sie gesetzlich vorgeschrieben ist. Was es damit auf sich hat und wie sie durchgeführt wird, wissen aber viele nur vage. Deshalb kommt die Gefährdungsbeurteilung in so manchem Kleinbetrieb immer noch nicht zum Zuge. Dabei ist sie ein ideales Instrument, mit dem alle betrieblichen Abläufe systematisch verbessert und die Arbeitsbedingungen sicher und gesundheitsgerecht gestaltet werden können. Vorausschauende und erfolgsorientierte Unternehmer finden in der Gefährdungsbeurteilung ein optimales Hilfsmittel.

Die BGN unterstützt die Unternehmen bei der Durchführung der Gefährdungsbeurteilung – z.B. mit Fortbildungsseminaren, mit branchenspezifischen Hilfen zur Gefährdungsbeurteilung bis hin zur Beratung durch unsere Aufsichtspersonen. Besondere Hilfe bieten wir Kleinbetrieben an, damit sie die Gefährdungsbeurteilung kennen- und nutzen lernen.

So bieten wir Unternehmen mit bis zu 10 Beschäftigten, die am Branchenmodell teilnehmen, eine kostenlose Vor-Ort-Beratung zur Gefährdungsbeurteilung an. Die Beratung führen die von der BGN beauftragten sicherheitstechnischen und betriebsärztlichen Dienstleister der 52 regionalen Kompetenzzentren durch. Die Berater kennen die Gefährdungsschwerpunkte in den einzelnen Branchen genau. Sie wissen, wie Gefährdungen und Belastungen reduziert und wie Arbeiten gesundheitsgerecht und produktiv gestaltet werden können. In den letzten zehn Jahren haben unsere Kompetenzzentren über 80.000 Kleinbetriebe bei der Gefährdungsbeurteilung unterstützt.

Erfolgreiche Betriebe, in denen es rundläuft und in denen alle gesund und sicher arbeiten, tun etwas für ihren Erfolg. Sie analysieren Risiken vorausschauend und gestalten ihre Prozesse gründlich. Die Gefährdungsbeurteilung hilft ihnen, die Risiken zu erkennen und die Prozesse systematisch zu gestalten.

Nutzen Sie die Chancen der Gefährdungsbeurteilung. Und nutzen Sie als Kleinbetrieb im Branchenmodell auch die Erfahrung und Unterstützungsangebote der Kompetenzzentren der BGN.

Ihre

Isabel Dienstbühl, Präventionsleiterin der BGN

IMPRESSUM

Herausgegeben von: Berufsgenossenschaft
Nahrungsmittel und Gastgewerbe,
Dynamostraße 7–11, 68165 Mannheim,
Fon 0621 4456-0, www.bgn.de, info@bgn.de

Verantwortlich: Klaus Marsch, Direktor der BGN

Redaktion: Michael Wanhoff, Werner Fisi,
Birgit Loewer-Hirsch (BGN), Elfi Braun (BC GmbH)
Fon 0621 4456-1517, Fax 0800 1977553-10200
report@bgn.de

Fotos:
BGN (S. 7); Fotolia/Daniel Berkann (S. 11);
Fotolia/anyaberkut (S. 12); Oliver Rütter, Wiesbaden
(Titel, S. 2, 3, 4/5, 6, 7, 8, 10, 11, 12)

Verlag:
BC GmbH Verlags- und Mediengesellschaft,
Wiesbaden

Gestaltung:
Agentur 42, Bodenheim

Litho, Druck und Versand:
apm, alpha print medien AG, Darmstadt

© BGN 2017 ISSN 2191-8775
Nachdrucke erwünscht, aber nur mit schriftlicher
Genehmigung der Redaktion.

*In dieser Zeitschrift beziehen sich Personen-
bezeichnungen gleichermaßen auf Frauen und
Männer, auch wenn dies in der Schreibweise
nicht immer zum Ausdruck kommt.*



Facebook-Diskussion zu Mehlstaubvermeidung

Mit Social Media werden Versicherte erreicht / „Mehlstaub in der Backstube ist nicht unproblematisch. Hier die vier wichtigsten Punkte für staubarmes Arbeiten ...“ So beginnt ein Beitrag, den die BGN auf ihrer Facebook-Seite postete und bei Bäckerei- und Konditorei-Mitarbeitern bewarb. Mehlstaubvermeidungs-Skeptiker, Neugierige und an Bäckerasthma Erkrankte meldeten sich zu Wort.

„Wie soll das gehen?“ fragte Bäckerin Christiane M. schon kurz nach dem Einstellen des Beitrags zur Mehlstaubvermeidung in Facebook. Bald darauf schalteten sich auch die ersten Skeptiker ein – mit Kommentaren wie „Ha, ha!“ über „Da lachen ja die Hühner, so ein Blödsinn“ bis hin zu der Feststellung „So was kann doch nur von einem kommen, der im staubfreien Büro arbeitet“.

Die BGN-Redaktion verfolgte die Diskussion abwartend, moderierte nicht, gab aber weiterführende Informationen. Während Diskussionen in den sozialen Netzwerken oft unsachlich verlaufen und sich zu einem Shitstorm* ausbreiten können, lief es hier anders.

Betroffene schalteten sich in die Diskussion ein. Zum Beispiel postete Jana G. aus Putbus, sie sei Konditorin und habe eine Mehlstauballergie: „Ohne Beachtung dieser Hinweise könnte ich meinen Beruf nicht mehr ausüben.“ Auch Gabriele L. aus Aalen meldete sich: „Bei mir wurde letztes Jahr im Januar eine Mehlstauballergie festgestellt und das ist alles andere als lustig.“

Über 12.000 Versicherte direkt erreicht

Über 12.000 Beschäftigte in Bäckereien und Konditoreien erreichte die BGN mit dem Beitrag zur Mehlstaubvermeidung, den sie gezielt beworben hatte. Dazu hatte man Menschen zwischen 18 und 65 Jahren aus ganz Deutschland ausgewählt, die in ihrem Profil als Beruf Bäcker/in, Bäckereifachverkäufer/in oder Konditor/in angegeben hatten. BGN-Kommunikationsleiter Michael Wanhoff: „Das Beispiel zeigt, wie gut sich die sozialen Medien eignen, um einerseits Versicherte direkt zu erreichen, andererseits eine Diskussion anzustoßen, wie sie sonst kaum darstellbar ist.“

Ziel der BGN sei es, die Aktivitäten bei Facebook, Twitter und YouTube weiter auszubauen. Wanhoff: „Zusammen mit unseren digitalen Ausgaben der Zeitschriften akzente und report und unserer Medien-App für Apple- und Android-Geräte sind wir auf einem guten Weg, ein breites digitales Angebot bereitzustellen. Deutlich ausbauen möchten wir unser Bewegtbildangebot – gerade im Bereich der Unterweisungen gibt es großen Nachholbedarf.“

* lawinenartige negative Kritik bis hin zu Beleidigungen und Schmähkritik in den sozialen Netzwerken als Reaktion auf z. B. eine Facebook-Meldung oder Twitter-Nachricht.



Die Hilfe der BGN ist stets willkommen

Bäckermeister Horst Siener nutzt das kostenlose Beratungsangebot seines BGN-Kompetenzzentrums (KPZ) / Bei Fragen zur sicheren und gesunden Arbeitsgestaltung berät ihn KPZ-Sicherheitsfachkraft Oliver Katzenberger. Er hat den Unternehmer auch bei der Gefährdungsbeurteilung unterstützt.

Bäckermeister Horst Siener (Bild oben) ist Inhaber der Bäckerei Siener in Bodenheim am Rhein. Die Qualität seiner Produkte, das Image seines Betriebs und die Zufriedenheit seiner Mitarbeiter sind ihm wichtig.

Er erzählt: „Für die Zufriedenheit und Motivation der Mitarbeiter ist es wichtig, dass sie gesund und sicher arbeiten können. Deshalb achten wir darauf, ein gutes Arbeitsumfeld zu schaffen. Hierbei

machen wir vieles richtig, aber manchmal braucht man auch Anregungen von außen.“ Deshalb sind dem Bäckermeister Vorschläge und Tipps stets willkommen, wenn es dar-

um geht, was er in Sachen sicherer Arbeitsgestaltung und störungsfreier Betriebsabläufe verbessern kann.

Als Oliver Katzenberger (rechts im Bild S. 5) vom regionalen BGN-Kompetenzzentrum ihm anbot, ihn kostenlos bei der Gefährdungsbeurteilung zu

unterstützen, nahm Horst Siener dieses Angebot gerne an. Dabei handelt es sich um einen Service der BGN im Rahmen des Branchenmodells (siehe Kasten). Horst Siener erklärt: „Die Gefährdungsbeurteilung ist eine der vielen und sehr verschiedenartigen Aufgaben eines Unternehmers. Als Unternehmer muss ich mich in jede Aufgabe reinfinden, aber ich muss auch mit meiner Zeit haushalten. Deshalb kam es mir sehr gelegen, als Herr Katzenberger seine Unterstützung bei der Gefährdungsbeurteilung anbot.“

Einen Branchenkenner zur Seite

Und so bekam der Unternehmer Besuch von Sicherheitsfachkraft Katzenberger vom regionalen BGN-Kompetenzzentrum. Der Arbeitsschutzexperte kennt die Backbranche und er kennt die typischen Gefährdungs- und Belastungsschwerpunkte. Er erklärt: „Wir unterstützen die Unternehmer bei der

INFO

Mit der Gefährdungsbeurteilung lassen sich Betriebsabläufe systematisch verbessern. Sie gehört zu den Pflichten eines jeden Arbeitgebers.



Gefährdungsbeurteilung mit vorstrukturierten Checklisten. Wir zeigen ihnen, wie sie damit systematisch die einzelnen Arbeitsbereiche und -abläufe auf Schwachstellen überprüfen können.“

Das Ergebnis dieser Überprüfung ist eine To-do-Liste. Darin ist festgehalten, was im Betrieb z. B. in Sachen Maschinensicherheit, Mehlstaubvermeidung und Brandschutz verbessert werden kann.

Die Liste hat Horst Siener inzwischen abgearbeitet. Den Kontakt zu KPZ-Sicherheitsfachkraft Katzenberger hat er aufrecht erhalten. Schon das ein oder andere Mal war der Arbeitsschutzexperte seitdem wieder im Betrieb und hat den Bäckermeister u. a. in Sachen Explosionsschutz beraten.

Horst Siener: „Systematische Verbesserungen sind Qualitätssicherung. Sie tragen dazu bei, dass es hier reibungslos läuft. Ich finde das Angebot der BGN hilfreich und kann die Beratung durch einen Arbeitsschutzexperten wie Herrn Katzenberger sehr empfehlen.“

SERVICE IM BRANCHENMODELL

Kostenlose Beratung für Betriebe bis 10 Beschäftigten

Ein besonderer Service für Betriebe bis 10 Beschäftigte, die am BGN-Branchenmodell* teilnehmen: Unternehmer und Mitarbeiter können sich kostenlos beraten lassen, wenn sie Fragen zum sicheren und gesundheitsbewussten Arbeiten haben. Die Beratung führen Fachleute eines BGN-Kompetenzzentrums durch.

In den deutschlandweit 52 regionalen BGN-Kompetenzzentren arbeiten Sicherheitsfachkräfte oder Betriebsärzte. Sie unterstützen den Unternehmer auf Wunsch auch bei der Gefährdungsbeurteilung. Die Kosten der Beratung übernimmt die BGN.

➔ Online-Suche „Kompetenzzentrum“:
www.bgn.de, Shortlink = 383



* Voraussetzung für die Teilnahme am Branchenmodell ist, dass der Unternehmer sich über einen Fernlehrgang oder ein eintägiges Seminar dafür qualifiziert hat. (Mehr Infos: www.bgn.de, Shortlink = 1282)



BERATUNG DES BGN-KOMPETENZZENTRUMS

Beratungsanlässe durch eine Sicherheitsfachkraft sind u. a.:

- ➔ Unterstützung bei der Gefährdungsbeurteilung
- ➔ Planung, Errichtung und Änderung von Betriebsanlagen
- ➔ Grundlegende Änderung von Arbeitsverfahren / Einführung neuer Arbeitsverfahren
- ➔ Beratung der Beschäftigten über besondere Unfall- und Gesundheitsgefahren bei der Arbeit
- ➔ Brandgefahren

Beratungsanlässe durch einen Betriebsarzt sind u. a.:

- ➔ Unterstützung bei der Gefährdungsbeurteilung
- ➔ Gehäuftes Auftreten gesundheitlicher Probleme, z. B. Hautprobleme oder allergische Atemwegsbeschwerden
- ➔ Suchterkrankungen (Alkohol etc.), die ein gefahrungsfreies Arbeiten beeinträchtigen
- ➔ Beratung zur arbeitsmedizinischen Vorsorge und Durchführung von **Angebotsvorsorge** (insbesondere Mehlstaub)

Bei Bedienfehler brandgefährlich

SCHWERER VERBRENNUNGSUNFALL AN ETHANOL-KAMIN

Mit Bio-Ethanol beheizte Kamine werden immer beliebter. Und leider kommt es immer wieder zu schweren Verbrennungsunfällen beim Bedienen dieser Geräte. Im Herbst 2016 erlitt eine Servicekraft in einem Hamburger Café schwerste Brandverletzungen an 39 Prozent der Körperoberfläche.

Der Kamin hatte noch gebrannt, als der Mitarbeiter Ethanol nachfüllte. Die kleine Flamme im Brenner hatte er übersehen. Er dachte, der Kamin sei aus. Stattdessen schoss eine Stichflamme aus dem Brenner heraus und setzte seine Kleidung sofort in Brand. Ein Gast griff beherzt ein, schnappte sich ein Kissen und erstickte damit die Flammen.

Das Nachfüllen von Ethanol in einen noch brennenden oder nicht abgekühlten Kamin ist sehr gefährlich und der häufigste Fehler im Umgang mit diesen Geräten, weiß BGN-Brandschutzexperte



Gerhard Sprenger. Er erklärt: „Vor dem Kauf und Betrieb eines Ethanol-Kamins muss Sicherheit an erster Stelle stehen. Kaum bekannt: Die Geräte sind nicht für den gewerblichen Einsatz konzipiert. Eine Norm gibt es bislang nur für ihre Nutzung im privaten Haushaltsbereich.

Gewerbliche Betreiber müssen unbedingt im Rahmen der Gefährdungsbeurteilung entsprechende Sicherheitsmaßnahmen festlegen und umsetzen.“

❖ Über Sicherheitsmaßnahmen bei Ethanol-Kaminen lesen Sie in unserer report-Ausgabe für das Gastgewerbe: www.bgn.de, Shortlink = 1551

BGN zahlt Ersthelferausbildung



ANMELDEFORMULAR BESORGEN UND EINREICHEN

Jeder Betrieb braucht ausgebildete Ersthelfer. Man kann sich schließlich bei einem Unfall nicht einfach darauf verlassen, dass sich schon jemand findet, der Erste Hilfe leistet. Was viele Betriebe nicht wissen: Die BGN übernimmt die Kursgebühren einer Ersthelferausbildung bei einer zugelassenen Ausbildungsorganisation.

Dazu muss der Betrieb den oder die teilnehmenden Beschäftigten bei der BGN anmelden – und zwar ausschließlich mit dem dafür entwickelten maschinenlesbaren Anmeldeformular (siehe unten). Die Grundausbildung zum betrieblichen Ersthelfer dauert einen Tag, früher waren es zwei.

In Unternehmen mit 2 bis 20 Beschäftigten ist ein anwesender Ersthelfer vorgeschrieben. Hat ein Betrieb mehr Ersthelfer als die gesetzliche Mindestzahl, ist das nur von Vorteil: Engpässe bei Urlaub oder Krankheit sind kein Thema mehr. Und die BGN belohnt das zudem mit 4 Punkten beim Prämienverfahren.

❖ Anmeldeformular für Kostenübernahme besorgen (Bitte BGN-Nummer der Betriebsstätte angeben): www.bgn.de, Shortlink = 1439 oder Fon 0621 4456-3222 oder E-Mail an ersthelferausbildung@bgn.de

Nachrüstung erforderlich?

UNFÄLLE AN BUTTERSTREICHMASCHINEN

An einigen älteren StreichHex-Modellen der Firma Ried kam es bei herausgenommenem Butterbehälter zu Unfällen mit Handquetschungen. Was passiert? Der druckluftbetriebene weiße Kunststoffkolben senkt sich ab und klemmt die Hand zwischen Kolben und Maschinengehäuse ein.

Bei einer sicheren Maschine darf sich der nach oben gefahrene Kolben nicht mehr bewegen, nachdem der Butterbehälter herausgenommen wurde. Bei einigen StreichHex-Modellen aber ist genau das möglich. Der Hersteller bietet eine Nachrüstung der betroffenen Maschinen an und hat die Kunden angeschrieben.

Arbeitgeber dürfen ihre Mitarbeiter nur an sicheren Maschinen arbeiten lassen. Die BGN weist darauf hin, dass Betreiber von StreichHex-Maschinen dringend überprüfen sollen, ob sich der weiße Kunststoffkolben bei entnommenem Butterbehälter über Druckluft bewegen lässt. Ist dies der Fall, müssen sie die Nachrüstung ihrer Maschine veranlassen. Bis dahin besteht im Bewegungsbereich des Kolbens akute Verletzungsgefahr.



Das Bild zeigt beispielhaft eine solche Maschine. Es ist aber keine der Unfallmaschinen.

Kaffeemaschine streikte, Unternehmer verliert Finger

EIGENMÄCHTIGE STÖRUNGSBESEITIGUNG: 5 WOCHEN ARBEITSUNFÄHIG



Ein Unternehmer quetschte sich den rechten Zeigefinger in einem Kaffeevollautomaten so schwer, dass der Finger amputiert werden musste.

Hektik am frühen Morgen: Mit dem Kaffeevollautomat stimmte etwas nicht. Statt Kaffee kam nur noch gefärbtes Wasser heraus. Der Chef wollte die Störung schnell selbst beheben. Er ignorierte alle Sicherheitshinweise der Betriebsanleitung und öffnete eigenmächtig die Maschine – ohne sie vom Strom zu trennen.

An der Brüheinheit quoll gemahlener Kaffee über. Als er diesen mit dem Zeigefinger entfernen wollte, setzte plötzlich der Pressvorgang ein. Sein Finger wurde zwischen Presszylinder und Presswerk eingeklemmt und gequetscht. Erst die Feuerwehr konnte ihn befreien. Sie musste die Maschine zerschneiden, weil der Presszylinder fest saß.



Dieses Foto zeigt nicht die Unfallmaschine, sondern dient ausschließlich der Illustration.

Laut Hersteller kann der Pressvorgang ausgelöst werden, wenn ein bestimmter Druck und eine entsprechende Temperatur erreicht sind. Dann führt die Maschine eine Spülung durch. Vor jedem Eingriff in die Maschine muss sie vom Strom und Wassersystem getrennt und der Dampfdruck abgebaut werden. Servicetechniker – in deren Hände Wartung und Reparatur des Kaffeevollautomaten ausschließlich gehören – wissen das.

Der Unternehmer fiel 5 Wochen aus. Er ist über die Unternehmensversicherung freiwillig BGN-versichert. Die BGN hat ihm in dieser Zeit ab dem ersten Tag Verletzengeld gezahlt. Im Anschluss daran zahlt sie ihm eine Rente mit einer Minderung der Erwerbsfähigkeit von 20 Prozent zunächst für circa eineinhalb Jahre.



Nichts anbrennen lassen

Was alles zum Brandschutz im Betrieb gehört / Wenn ein Feuerlöscher gebraucht wird, ist vorher schon etwas falsch gelaufen. Wäre alles richtig gelaufen, würde es nicht brennen. Die Brandverhütung, also die Beseitigung möglicher Brandgefährdungen, ist die zentrale Aufgabe beim betrieblichen Brandschutz. Eine weitere ist eine gute Organisation der Brandbekämpfung und Gefahrenabwehr für den Ernstfall.

Brandgefahren stellen eine ernste Bedrohung für Leib und Leben der Menschen, aber auch eine Gefährdung der Existenz eines Betriebs dar.

Ein Brand kommt meist überraschend. Die Sorge um die Sicherheit der beschäftigten Menschen und die Sorge um den Betrieb erfordern die Durchführung von Brandschutzmaßnahmen.

Brandgefährdungen ermitteln und ausräumen

In der Bäckerei und Konditorei ist nicht viel erforderlich, um großen Schaden durch Feuer zu vermeiden. Entscheidend ist, dass der Unternehmer Brandschutz ernst nimmt und dahintersteht. Dazu checkt er alle Betriebsbereiche auf mögliche Brandgefährdungen (siehe Checkliste).

Anschließend überlegt er sich Maßnahmen, mit denen er diese Schwachstellen ausräumen kann. Viele dieser Maßnahmen sind Verhaltensmaßnahmen. Die Mitarbeiter müssen ein Gespür dafür entwickeln, was gefährlich und deshalb zu vermeiden ist. So gehört zum vorbeugenden Brandschutz auch

ZUM NACHSCHLAGEN

Wie viele Feuerlöscher brauche ich in meinem Betrieb? Berechnungsmodul Feuerlöscher

...➔ www.bgn.de, Shortlink = 1403 oder auf der BGN-DVD

Wissen kompakt „Brandschutz“

...➔ www.bgn.de, Shortlink = 778

DGUV Information „Brandschutz Helfer“

...➔ www.bgn.de, Shortlink = 887

Brandursache defekte Steckdose – 20.000

Euro Schaden | Es ist schon hell, als Paul S. draußen die Zeitung aus dem Briefkasten holt. Plötzlich hat er einen stechenden Geruch in der Nase. Er wird intensiver, je weiter er durch den Flur Richtung Verkaufsraum geht. Der Unternehmer öffnet die Tür und sieht die Flammen.

Nach dem Löscheinsatz suchte die Feuerwehr nach der Brandursache. Bei einer



Steckdose, an die der Kühlschrank angeschlossen war, wurde sie fündig. Die Steckdose wies Schäden auf. Höchstwahrscheinlich führte ein Wackelkontakt dazu, dass es zur Erwärmung und schließlich zum Brand kam.

Instandsetzung und Umsatzeinbußen kosteten den Unternehmer rund 20.000 Euro. Heute ist er, was eine schadhafte Elektrik angeht, viel aufmerksamer.

eine Unterweisung der Mitarbeiter. Sie müssen wissen, worauf sie im Einzelnen achten und was sie tun müssen, um Brandgefahren zu vermeiden.

Im Ernstfall gut vorbereitet sein

Aber auch in Sachen Brandbekämpfung müssen die Mitarbeiter Bescheid wissen. Es reicht nicht aus, die vorgeschriebenen Feuerlöscher angeschafft zu haben. Die Mitarbeiter müssen wissen, wo die Feuerlöscher aufbewahrt werden. Und einige müssen sie auch bedienen können. Hierzu muss der Betrieb Brandschutzhelfer ausbilden lassen. Bei normaler Brandgefährdung sind das 5 Prozent der Belegschaft.

BRANDSCHUTZ IN DER BÄCKEREI & KONDITOREI

Haben Sie in Ihrem Betrieb mögliche Brandgefährdungen ermittelt und Maßnahmen zu deren Vermeidung getroffen? Zum Beispiel:

- Wird im Auge behalten, dass die Backofentechnik einwandfrei funktioniert?
- Werden die Elektrogeräte regelmäßig auf Kabelschäden etc. überprüft? Schadhafte Steckdosen, Stecker und Schalter sind eine sehr häufige Brandursache. Man muss sie umgehend von einer Elektrofachkraft reparieren lassen.
- Wird darauf geachtet, nicht zu viele Elektrogeräte über Mehrfachstecker an eine Steckdose anzuschließen?
- Wissen die Mitarbeiter, wo sich die Feuerlöscher befinden?
- Können die Mitarbeiter einen Feuerlöscher bedienen?
- Werden die Feuerlöscher spätestens alle 2 Jahre geprüft?
- Sind die Fluchtwege gekennzeichnet und wird darauf geachtet, dass sie nicht zugestellt sind?

In Betrieben mit Fettbackgerät

- Sind die Mitarbeiter angewiesen, dass sie ein eingeschaltetes Fettbackgerät nicht alleine lassen?
- Wurden die Mitarbeiter unterrichtet, auf stark verschmutzte Fettfangfilter zu achten und sie zu reinigen?
- Wurden die Mitarbeiter angewiesen, Fettblöcke im Fettbackgerät nicht zu schnell zu erhitzen, sondern besser in einem Topf vorzuschmelzen?
- Steht ein Feuerlöscher zur Verfügung, der auch zum Löschen von Fettbränden geeignet ist (Brandklasse F)?
- Wissen die Mitarbeiter, dass sie bei einem Fettbrand diesen speziellen Löscher benutzen müssen? Versuche der BGN hatten gezeigt: Feuerlöscher mit anderen Löschmitteln und Löschdecken sind bei Fettbrand ungeeignet.

Die traumatisierte Zeugin

BGN HILFT AUCH BEI PSYCHISCHEN PROBLEMEN VON UNFALLZEUGEN

Ina P. hat gesehen, wie ihr Kollege von einer Leiter stürzte und sich dabei schwer verletzte. Seitdem ist sie nicht mehr wie sonst. Immer wieder fühlt sie sich leer und hilflos. Sie kann kaum noch arbeiten. Schließlich kann sie ihre psychischen Probleme mit professioneller Hilfe überwinden. In die Wege geleitet hatte das die BGN, als man dort zufällig von Ina P.s Problemen erfahren hatte.

Was viele nicht wissen: Die BGN hilft bei einem Arbeitsunfall nicht nur den Verletzten. Sie hilft auch Unfallzeugen und Unfallbeteiligten, die durch den Unfall trauma-



tisiert sind. Eine seelische Verletzung, die infolge eines Unfalls auftritt, muss genauso wie eine körperliche Verletzung medizinisch abgeklärt, betreut und gegebenenfalls behandelt werden. Nur so kann man langfristigen gesundheitlichen und psychosozialen Beeinträchtigungen wirksam vorbeugen.

In jeder BGN-Bezirksverwaltung gibt es spezielle Ansprechpartner, die sich um Menschen mit einem unfallbedingten psychischen Trauma kümmern und einen schnellen Kontakt zu einem Psychologen herstellen.

☛ Telefonnummern/Adressen der Bezirksverwaltungen und Unfallanzeige-Formular: www.bgn.de, Shortlink = 455 oder direkt anklicken „Ein Unfall ist geschehen – was tun?“

Wahl der neuen Vertreterversammlung

SOZIALWAHL 2017 BEI BGN FRIEDENSWAHL

Alle sechs Jahre werden die Mitglieder der Vertreterversammlung der BGN im Rahmen der Sozialwahlen neu gewählt. Die Vertreterversammlung ist paritätisch besetzt, d.h. sie besteht aus je 28 Vertretern der Versicherten und Arbeitgeber der in der BGN versicherten Branchen. Bei der Sozialversicherungswahl wählen die Wählergruppen, also Versicherte und Arbeitgeber, ihre Vertreter getrennt. Dabei werden keine einzelnen Kandidaten, sondern Listen gewählt. Vorschlagsberechtigte Organisationen sind auf Versichertenseite die Gewerkschaften und auf Arbeitgeberseite deren Verbände.

Reicht eine Gruppe nur eine Vorschlagsliste ein, oder enthalten die Vorschlagslisten insgesamt nicht mehr Bewerber, als Mitglieder in die Vertre-

tersammlung zu wählen sind, finden keine Wahlhandlungen statt. Die in den Vorschlagslisten aufgeführten Bewerber gelten dann mit Ablauf des Wahltages, dem 31. Mai 2017, als gewählt. Diese sogenannten Friedenswahlen waren bisher bei den meisten Berufsgenossenschaften – auch bei der BGN – die Regel. Bei den Friedenswahlen wird davon ausgegangen, dass sich alle Organisationen und gegebenenfalls vorhandene freie Listen innerhalb einer Gruppe geeinigt haben, und dass damit eine ausreichende regionale und branchenmäßige Ausgewogenheit bei der Besetzung der Sitze in den Organen vorliegt.

Auch bei den Sozialversicherungswahlen 2017 wird es für die BGN wieder zu einer Friedenswahl kommen. Vom Wahlausschuss der BGN wurden in sei-

ner Sitzung am 22.12.2016 auf Versichertenseite eine zusammengelegte Liste der Gewerkschaft Nahrung-Genuss-Gaststätten (NGG) und der DHV – Die Berufsgewerkschaft e.V. (DHV) sowie auf Arbeitgeberseite eine Liste der Bundesvereinigung der Deutschen Arbeitgeberverbände (BDA) zugelassen. Die in diesen Listen genannten Bewerber gelten somit mit Ablauf des Wahltages als gewählt. Das Wahlergebnis wurde unter der Rubrik Bekanntmachungen auf der Homepage der BGN (www.bgn.de) veröffentlicht.

Die erste Aufgabe der neuen Vertreterversammlung wird sein, in ihrer konstituierenden Sitzung im Oktober 2017 den Vorstand, bestehend aus je 15 Versicherten- und Arbeitgebervertreter, zu wählen.

Dranbleiben

UNTERNEHMERMODELL: PFLICHTFORTBILDUNG NACH 5 JAHREN

Seit 5 Jahren gibt es jetzt das Unternehmermodell für Betriebe mit 11 bis 50 Beschäftigten. Unternehmer, die an dieser alternativen sicherheitstechnischen und betriebsärztlichen Betreuung ihres Betriebs teilnehmen, müssen jetzt die anstehende Fortbildung im Blick haben.



Diese Fortbildung ist ein Pflichttermin und Voraussetzung für die weitere Teilnahme am Unternehmermodell. Sie steht an, wenn die Teilnahme am Basisseminar (= Grundqualifizierung) 5 Jahre zurückliegt. Das trifft im Laufe von 2017 auf eine ganze Reihe von Unternehmern zu.

Keine Fortbildung – und dann?

Liegt das Basisseminar 5 Jahre zurück, dann muss die Fortbildung schnellstmöglich absolviert werden – spätestens aber innerhalb einer Jahresfrist. Unternehmern, die diesen Pflichttermin nicht wahrnehmen, droht der Ausschluss aus dem Unternehmermodell. Die Folge: Ihr Betrieb fällt wieder unter die Regelbetreuung. Er wird dann automatisch an den kostenpflichtigen Arbeitsmedizinischen und Sicherheitstechnischen Dienst der BGN (ASD*BGN) angeschlossen.

Zweitägiges Fortbildungsseminar in 2017 „Informationen nutzen und weitergeben“ (3 Termine zur Auswahl)

BGN-Ausbildungszentrum Mannheim

••• 20./21. April 2017 ••• 3./4. Juli 2017

BGN-Ausbildungszentrum Reinhardtbrunn

••• 5./6. Oktober 2017

••• Mehr Infos: www.bgn.de, Shortlink = 1548

••• Fragen? Fon 0621 4456-3333

Es ist Prämienzeit

ORIGINAL-PRÄMIENBOGEN BIS ENDE MÄRZ ABGEBEN

Ihr Unternehmen ist sehr gut im Arbeitsschutz. Dann könnte ein solcher Scheck die Belohnung dafür sein.

Beantragen Sie jetzt für Ihr Unternehmen die BGN-Prämie für das Jahr 2016 – mit dem ausgefüllten Original-Prämienbogen.

Bereits prämierte Betriebe bekommen den Original-Prämienbogen 2016 automatisch zugeschickt. Neue Teilnehmer am Prämienverfahren und alle, die bisher nicht erfolgreich waren, müssen ihn sich noch schnell besorgen:

Letzter Abgabetermin: 31. März 2017

- Web-Formular ausfüllen:
www.bgn.de, Shortlink = 1434 oder
- Anrufen: 0621 4456-3636 oder
- E-Mail schicken:
praemienverfahren@bgn.de
- Oder Originalbogen direkt im Extranet ausfüllen
(Extranetzugang: www.bgn.de > Login/Extranet [oben rechts] oder <https://bgnextranet.cnuv.de>)



Die Geldprämie beträgt 25 Euro pro Vollbeschäftigten, minimal 100 Euro, maximal 100.000 Euro.

Rund 6,7 Millionen Euro hat die BGN an Geldprämien für das Jahr 2015 an insgesamt 2.345 Unternehmen ausgeschüttet.

••• Mehr Infos zum Prämienverfahren: www.bgn.de, Shortlink = 1386

Erfolgreicher Umgang mit Reklamationen

KOSTENLOSE FORTBILDUNG IN DER REGION

Reklamationen von Kunden sind nicht das, was sich Servicekräfte im Verkauf spontan wünschen. Auch können sie nicht immer gut damit umgehen. Denn je nachdem, wie ein Kunde auftritt, kann die Situation schon mal stressig und belastend sein.

Wie man im Backgewerbe souveräner und kundenorientiert mit Reklamationen umgehen kann, das erfahren die Teilnehmer des BGN-Seminars „Erfolgreicher Umgang mit Reklamationen – Stressfreie Gesprächsführung für Mitarbeiter und Führungskräfte“.

Außerdem erfahren sie, wie sie Reklamationen nutzen, um die Beziehung zum Kunden zu stärken, um ihn von der Qualität des Hauses, des Produkts und des Service zu überzeugen. Anknüpfungspunkte sind jeweils Situationen aus dem Berufsalltag der Teilnehmer. Sie haben viel Gelegenheit, Erlerntes auszuprobieren und zu üben.

Das Seminar findet in verschiedenen Regionen Deutschlands statt. Es steht Führungskräften, Beschäftigten, Auszubildenden und Auszubildenden offen. Die Teilnahme ist kostenlos und bringt 10 Punkte beim BGN-Prämienverfahren.



TERMINE FRÜHJAHR 2017

Jeweils von 9 bis 17 Uhr, in Regensburg von 13 bis 17 Uhr

13. März 2017	Potsdam	24. April 2017	Leipzig
20. März 2017	Regensburg	16. Mai 2017	Saarbrücken
3. April 2017	Trier	16. Mai 2017	Brandenburg
24. April 2017	Kaiserslautern	12. Juni 2017	Berlin

Infos/Anmeldung: www.regionale-seminare.de oder Fon 0621 4456-3180

TERMINE

INTERNORGA

17.–21. März 2017 / Hamburg

Die Leitmesse für den Außer-Haus-Markt – u.a. mit Baker's Blue Box – Trends und Konzepte für das Bäckerhandwerk in Halle B6 sowie in Halle B6.1 BACK Stage – die Bühne gehört der kreativen Konditorenkunst. Besuchen Sie die BGN ebenfalls in Halle B6 am Stand 127.

Slow Food Messe

20.–23. April 2017 / Stuttgart

Markt des guten Geschmacks

Tag der Verkehrssicherheit

17. Juni 2017

Deutschlandweiter Aktionstag in verschiedenen Großstädten

Öffentliche Sitzung der BGN-Vertreterversammlung

29. Juni 2017 / Bremen

9 Uhr im ATLANTIC Grand Hotel

Links/Infos zu den Veranstaltungen:
www.bgn.de, Shortlink = 760

Vorsicht Lebensgefahr

VERKEHRSRISIKO HANDY-TIPPEN



Gerade noch eine WhatsApp-Nachricht getippt und dann ist ein Mensch tot, ein anderer schwer verletzt. Ein solcher Unfall ereignete sich 2014 auf einer schnurgeraden Landstraße in Baden-Württemberg. Eine damals 19-jährige Fahrerin fuhr ungebremst in zwei Radfahrer, weil sie durch das Tippen einer Textnachricht abgelenkt war.

Alarmierend viele Autofahrer werden durch das Tippen von Nachrichten auf Smartphones abgelenkt. Auf Autobahnfahrten ist das Handy-Tippen mit 5,8% sogar die häufigste Nebenbeschäftigung. Zu diesem Ergebnis kommt eine Studie der Technischen Universität Braunschweig. Die Wissen-

schaftler hatten 2.000 vorbeifahrende Autos auf der A2 beobachtet.

Gerade bei den häufig langen und monotonen Fahrten auf der Autobahn ist die Versuchung offensichtlich groß, sich ablenken zu lassen, so die Forscher. Wer nur 5 Sekunden den Blick vom Verkehr abwendet, legt mit 130 km/h 180 Meter im Blindflug zurück.