

report^{1.17}

Zeitschrift für Hotels, Gaststätten und Schausteller

Heide und Veronika Roos:
„Eine Klasse Sache“

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

A handwritten signature in blue ink that reads "J. Dienstbühl".

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. 6, 7); Fotolia/Daniel Berkann (S. 11); Fotolia/anyaberkut (S. 12); Oliver Rütter, Wiesbaden (Titel, S. 2, 3, 4/5, 6, 7, 8/9, 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 2191-8767

Nachdrucke erwünscht, aber nur mit schriftlicher Genehmigung der Redaktion.

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



Wehe, wenn sie undicht werden

Kohlenmonoxidvergiftungen in Hotels / In zwei Hotels kam es 2016 zu Kohlenmonoxid-Unfällen mit zahlreichen Verletzten. Beide Male war eine Leckage in der Abgasführung eines Blockheizkraftwerks (BHKW) die Ursache.



Aufgrund von Dauerbelastung durch Vibrationen sowie durch Druck- und Temperaturschwankungen können Leitungsabschlüsse undicht werden und/oder Risse entstehen.

Januar 2016: In einem Hotel hatte sich giftiges Kohlenmonoxid (CO) vom Blockheizkraftwerk im Keller aus mit der Atemluft im gesamten Hotelgebäude bis in die Zimmer verteilt. Insgesamt erlitten 27 Gäste, Rettungskräfte und Hotelmitarbeiter teilweise schwere Kohlenmonoxidvergiftungen.

Oktober 2016: Wieder ein CO-Unfall in einem Hotel, diesmal mit 19 Verletzten. Über das Lüftungssystem war das giftige Gas bis in den Wellnessbereich gelangt und vergiftete drei Menschen bis zur Bewusstlosigkeit. Im Gebäude lag der CO-Wert mehr als das Zwanzigfache über dem höchstzulässigen Arbeitsplatzgrenzwert.

Zwei Unfälle, eine Ursache

In beiden Fällen waren Leitungsabschlüsse undicht geworden – infolge jahrelang einwirkender Druckschwankungen und Vibrationen in den Blockheizkraftwerken. Die Leckagen waren augenscheinlich nicht erkennbar und blieben unbemerkt. So konnten sich die Abgase mit der Frischluft im Gebäude vermischen, das geruch- und geschmacklose CO gelangte in alle Bereiche.

Weder die Begutachtung der Unfallorte, noch die Prüf- und Wartungsunterlagen von Schornsteinfegern und Wartungsfirmen ergaben Auffäl-

ÜBERWACHUNG – WARTUNG – NOTFALLPLANUNG

- Kontinuierliche Überwachung der Raumluft im Heizungsraum mit fachkundig installiertem CO-Gaswarngerät
- Weiterleitung des Signals an verantwortliche Personen/gegebenfalls Aufschaltung des Signals auf die Brandmeldeanlage
- Querlüftung des Aufstellungsorts bzw. der Räumlichkeiten, in denen die Abgasführung auch noch verläuft
- Gegebenenfalls zusätzlich Handmessgeräte für Hausmeister oder technische Leiter zur orientierenden Messung
- Regelmäßige Wartung mit Austausch der Dichtungen, Überprüfung der Dichtheit der Schraubverbindungen und Kompensatoren
- Notfallplanung CO und Unterweisung der Beschäftigten über die CO-Gefahr und richtiges Verhalten bei einsetzendem Warnsignal

Fragen? Rufen Sie uns an: 0621 4456-3517

igkeiten. Die Anlagen waren von Fachfirmen sachgerecht aufgestellt worden. Die Unternehmer hatten sich an die Herstellervorgaben für Prüfungen und Wartungen gehalten. Hinweise auf Undichtigkeiten hatte es nicht gegeben. Wie lassen sich solche Unfälle verhindern? Die BGN hat Präventionsmaßnahmen zusammengestellt (siehe Kasten).



„Eine Klasse Sache“

Heide und Veronika Roos nutzen das kostenlose Beratungsangebot ihres BGN-Kompetenzzentrums (KPZ) / Bei Fragen zur sicheren und gesunden Arbeitsgestaltung berät sie KPZ-Sicherheitsfachkraft Oliver Katzenberger. Er hat die Unternehmerinnen auch bei der Gefährdungsbeurteilung unterstützt.

Heide Roos und Tochter Veronika führen im rheinhessischen Flonheim das Landhotel im Klostereck Strubel-Roos mit Weinbistro. Die Zufriedenheit ihrer Gäste und ihrer Mitarbeiterinnen sowie die Qualität ihrer Dienstleistungen und Produkte sind ihnen wichtig.

Heide Roos erzählt: „Unser Hauptaugenmerk richtet sich natürlich darauf, dass Hotel und Weinbistro gut laufen. Damit es rundläuft, müssen alle mitziehen. Deshalb achten wir

auch darauf, dass unsere Mitarbeiterinnen ein gutes Arbeitsumfeld haben und sicher und gesund arbeiten können.“

Wenn es darum geht, was sie im Betrieb noch besser machen können, sind ihnen Anregungen und Tipps immer willkommen. Deshalb nahmen sie auch das Angebot des BGN-Kompetenzzentrums gerne an, sie bei Fragen zu Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit zu beraten und bei der

Gefährdungsbeurteilung zu unterstützen. Dabei handelt es sich um einen Service der BGN im Rahmen des Branchenmodells (siehe Kasten).

Veronika Roos: „Die Gefährdungsbeurteilung gehörte zugegebenermaßen zu den unerledigten Aufgaben, weil wir uns da erst einmal hätten einarbeiten müssen. Das kostet Zeit und die ist oft knapp. Wir waren deshalb sehr froh, als das Angebot von der BGN kam, dass uns ein Profi bei der Gefährdungsbeurteilung unterstützt. Das ist eine Klasse Sache.“

Willkommene Anregungen

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

INFO

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



SERVICE IM BRANCHENMODELL

Kostenlose Beratung für Betriebe bis 10 Beschäftigte

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
- Suchterkrankungen (Alkohol etc.), die ein gefahrungsfreies Arbeiten beeinträchtigen
- Beratung zur arbeitsmedizinischen Vorsorge und Durchführung von **Angebotsvorsorge** (insbesondere Feuchtarbeit)

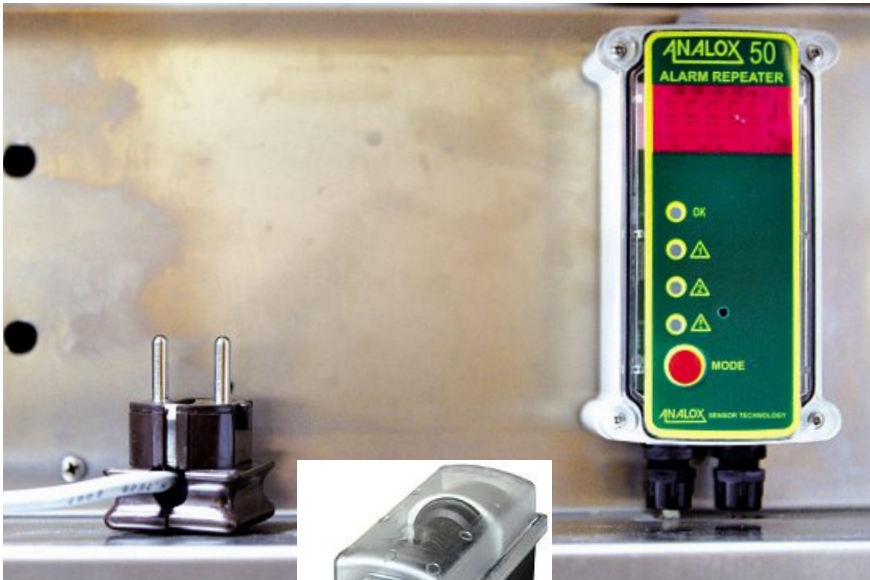
beurteilung mit vorstrukturierten Checklisten. Wir zeigen ihnen, wie sie damit systematisch die einzelnen Arbeitsbereiche und -abläufe auf Schwachstellen überprüfen können.“

Das Ergebnis dieser Überprüfung ist eine To-do-Liste. Darin ist festgehalten, was im Betrieb z. B. in Sachen Vermeidung von Sturzgefahren, sicherer Maschinen und Brandschutz verbessert werden kann.

Die Liste haben Heide Roos und Tochter Veronika inzwischen abgearbeitet. Den Kontakt zu KPZ-Sicherheitsfachkraft Katzenberger haben sie aufrechterhalten. Neulich war er wieder mal zur Beratung da. Heide Roos: „Wir schätzen Herrn Katzenbergers Hinweise und Anregungen sehr. Er sensibilisiert uns für Dinge, auf die wir achten müssen oder verbessern können. Und unsere Mitarbeiterinnen hören dem Experten von der BG in Sachen Sicherheit noch einmal anders zu als der Chefin. Ich kann die Beratung durch das BGN-Kompetenzzentrum sehr empfehlen.“

Tückische Trennung

DAUERBETRIEB DES GASWARNGERÄTS SICHERSTELLEN



Ausströmendes Kohlendioxid (CO₂) aus Kohlendioxidflaschen oder Leitungen von Getränkeschankanlagen kann tödlich sein. Gaswarngeräte überwachen die Gaskonzentration und warnen bei ausströmendem CO₂. Das können die Warngeräte aber nur, wenn sie funktionieren. Das Funktionieren aber wird immer wieder ausgehebelt.

BGN-Aufsichtsperson Günter Welzig erklärt: „Meine Kollegen und ich sehen in Betrieben häufig Gaswarngeräte mit Netzstecker, die nicht in der Steckdose stecken. Zur Überraschung des Unternehmers. An die Steckdose hat irgendwann jemand mal kurz ein anderes Gerät angeschlossen und dann das vorhandene Sicherheitssystem nicht

wieder in Betrieb genommen. Das Fatale: Die Stilllegung des Warngeräts bleibt unbemerkt, wie die vorgefundenen herausgezogenen Stecker zeigen.“

Sicherheitseinrichtungen dürfen nicht einfach umgangen oder außer Betrieb genommen werden können. Dafür muss ein Unternehmer sorgen. Eine einfache und sichere Lösung ist eine abschließbare Steckdose (Bild). Ein Schloss verhindert, dass der Stecker unerlaubt gezogen wird. Im Bedarfsfall aber lässt sich das Gehäuse schnell öffnen und das Gaswarngerät ohne großen Aufwand vom Netz trennen.

Eine weitere Möglichkeit: Eine Elektrofachkraft entfernt bei Inbetriebnahme des Geräts den Netzstecker und schließt das Kabel fest an die Stromversorgung an. Günter Welzig: „Zu bedenken ist, dass damit eine bauliche Veränderung an der Anlage vorgenommen wird – Stichwort Haftung und Gewährleistung. Und der Austausch oder die Außerbetriebnahme eines defekten Geräts erfordert einen höheren Aufwand.“

Nur ein funktionierendes Gaswarngerät löst bei ausströmendem CO₂ Alarm aus und warnt vor einer tödlichen Gefahr.

Kein Stress mit dem Stress

LÖSUNGEN UND TIPPS FÜR KLEINE UND MITTLERE BETRIEBE

Wer im Gastgewerbe arbeitet, kennt stressige Zeiten: Speisen im Akkord zubereiten? Als Servicekraft einen Gästeansturm souverän koordinieren? Ein Hotelzimmer innerhalb kürzester Zeit wieder herrichten? Wie Unternehmen dafür sorgen können, dass ihre Beschäftigten trotz phasenweise hoher Belastung gesund und motiviert arbeiten können, zeigt die neue Handlungshilfe des Projektes psychische Gesundheit in der Arbeitswelt (psyGA).

Sie ist Teil eines neuen Online-Angebots von psyGA für kleine und mittlere Unternehmen zur Förderung der psychischen Gesundheit. Sie wurde gemeinsam mit der BGN entwickelt.



Gesundheitsverträgliche Arbeitszeiten – geht das?

BGN-SEMINAR ZEIGT WEGE AUF

Kann man Dienstpläne im Gastgewerbe so gestalten, dass Arbeitszeiten gesundheitsverträglich sind? Es geht. Wie, sagt die BGN in einem Seminar.

Die Teilnehmer lernen u. a. verschiedene Arbeitszeitmodelle und ihre Anwendbarkeit im Gastgewerbe kennen. In einem praktischen Szenario wird der Umgang mit einem Instrument zur Dienstplangestaltung geübt.

Das Seminar findet vom 15. bis 17. Mai im BGN-Ausbildungszentrum in Mannheim statt. Die BGN übernimmt die Seminar-, Übernachtungs- und Verpflegungskosten.

➔ Mehr Infos: www.bgn.de, Shortlink = 1550



Kaffeemaschine streikte, Gastwirt verliert Finger

EIGENMÄCHTIGE STÖRUNGSBESEITIGUNG: 5 WOCHEN ARBEITSUNFÄHIG

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

Hektik am frühen Morgen: Die Frühstücksvorbereitungen für die Gäste waren in vollem Gange und 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.



Die Störungsursache war für ihn offensichtlich: An der Brühheinheit 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. Laut Hersteller kann der Pressvorgang ausgelöst werden, wenn ein be-



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

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



Bei Bedienfehler **brandgefährlich**

Vapiano lässt beim sicheren Betrieb von Ethanol-Kaminen nichts anbrennen / Mit Bio-Ethanol beheizte Kamine werden in Hotels und Gaststätten immer beliebter. Doch die Kaminfeuer-Romantik ohne Asche und Schornstein ist nicht ungefährlich. Immer wieder ereignen sich schwere Verbrennungsunfälle. Bei Vapiano soll das nicht passieren. Dort hat man die Gefährdungen analysiert und Sicherheitsmaßnahmen umgesetzt.

In den Abendstunden zünden Mitarbeiter in den Vapiano-Restaurants die Ethanol-Kamine an, um den Gästen ein stilvolles und gemütliches Ambiente zu bieten. Dass dies mit besonderer Vorsicht und nach festgelegten Verhaltensregeln geschieht, dafür hat Vapiano-Sicherheitsfachkraft Silvia Pump (Bild) gesorgt.

Sie erklärt: „Wir wissen um die Gefahren und Risiken im Umgang mit Bio-Ethanol. Deshalb haben wir uns Gedanken zum sicheren Betrieb der Kamine und zur Sicherheit des Bedien-Personals gemacht. Jeder Mitarbeiter, der bei Vapiano einen Ethanol-Kamin bedient, ist geschult und muss unsere Regeln zum sicheren Umgang befolgen.“

Die Mitarbeiterschulung ist eine von mehreren Maßnahmen, die das Unternehmen auf Grundlage einer Gefährdungsbeurteilung festgelegt hat (siehe Kasten rechts).

BGN: Gefährdungsbeurteilung unerlässlich

Eine Gefährdungsbeurteilung ist auch für den BGN-Brandschutzexperten Gerhard Sprenger beim gewerblichen Einsatz von Ethanol-Kaminen zwingend. 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 Gefährdungsbeurtei-



DIE VAPIANO-SICHERHEITSANFORDERUNGEN

- Gefährdungsbeurteilung erstellen
- Nur TÜV-geprüfte Kamine anschaffen
- Bio-Ethanol-Kamine immer in ausreichendem Abstand zu Gardinen aufstellen und auch zu Gegenständen, die bei offenem Fenster durch Zugluft verweht werden können
- Betriebsanweisung „Bio-Ethanol“ erstellen und aushängen
- Arbeitsanweisung mit sicherheitsrelevanten Verhaltensregeln in Kooperation mit dem Hersteller
- Empfehlung, den Kamin nur einmal täglich in Betrieb zu nehmen und dann nicht mehr nachzufüllen
- Jährliche Unterweisung der Mitarbeiter über die Gefahren und sicheres Verhalten im Umgang mit Ethanol-Kaminen / auch im Umgang mit Feuerlöschern
- Vorgaben zur Lagerung: maximal 60 Liter pro Restaurant; gelagert in einer feuerfesten Auffangwanne

ARBEITSANWEISUNG / REGELN FÜR BESCHÄFTIGTE

- **Niemals Bio-Ethanol in einen noch brennenden oder noch heißen Kamin einfüllen** / Flamme muss vollständig erloschen und Kamin vollständig abgekühlt sein / Bei Missachtung gefährliche Verpuffung der Gase im Kanister 
- Auf Nummer sicher gehen und eingefülltes Bio-Ethanol immer vollständig abbrennen lassen
- Brennkammer vor dem Befüllen ausreichend belüften / Beim Anzünden darf sich kein Gas/Luft-Gemisch im Kamin befinden
- Ethanol ausschließlich in die kleine Füllöffnung gießen (sonst Überfüll-Gefahr)
- Ethanol auf keinen Fall höher als bis zur maximalen Füllmarke einfüllen / Bei Überfüllung überschüssiges Ethanol unbedingt vor dem Anzünden abgießen
- Verschüttetes Ethanol sofort aufwischen, gegebenenfalls Brenner aus Sicherheitswanne herausnehmen, auswischen und trocknen lassen
- Zum Anzünden nur mitgelieferten Original-Anzündestab benutzen
- Bei der Arbeit mit Ethanol kein offenes Feuer (Zigarette, Teelicht usw.) und kein Handy! in der Nähe – Zündgefahr
- Betriebsanweisung beachten

lung entsprechende Sicherheitsmaßnahmen festlegen und umsetzen.“

Unfallursache Nummer eins bei Ethanol-Kaminen sind Bedienfehler aus Unkenntnis oder Leichtsinn. Der häufigste, sehr gefährliche Fehler: Das Einfüllen von Ethanol in einen noch brennenden oder nicht abgekühlten Kamin. Im Herbst 2016 erlitt eine Servicekraft eines in Hamburg ansässigen Cafés aufgrund falscher Handhabung schwerste Verbrennungen an 39 Prozent der Körperoberfläche. Der Mitarbeiter hatte die kleine Flamme im Ethanol-Kamin übersehen und Brennstoff nachgefüllt. Die herauschießende Stichflamme setzte seine Kleidung sofort in Brand.



Vapiano-Sicherheitsfachkraft Silvia Pump

VAPIANO-REGELN ZUM LAGERN VON BIO-ETHANOL

- Niemals mehr als 60 Liter in geeigneten geschlossenen Räumen innerhalb eines Gebäudes aufbewahren
- Ethanol-Kanister ausschließlich in einer ausreichend bemessenen Edelstahl-Gefahrstoffwanne lagern
- Ethanol auf keinen Fall zusammen mit Reinigungsmitteln lagern
- Keine Ethanol-Kanister in Durchgängen, Treppenhäusern, Durchfahrten, Heizungsräumen, Waschräumen, Fluren oder Dachräumen abstellen oder lagern

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-

terversammlung 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.

Zweitätiges 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

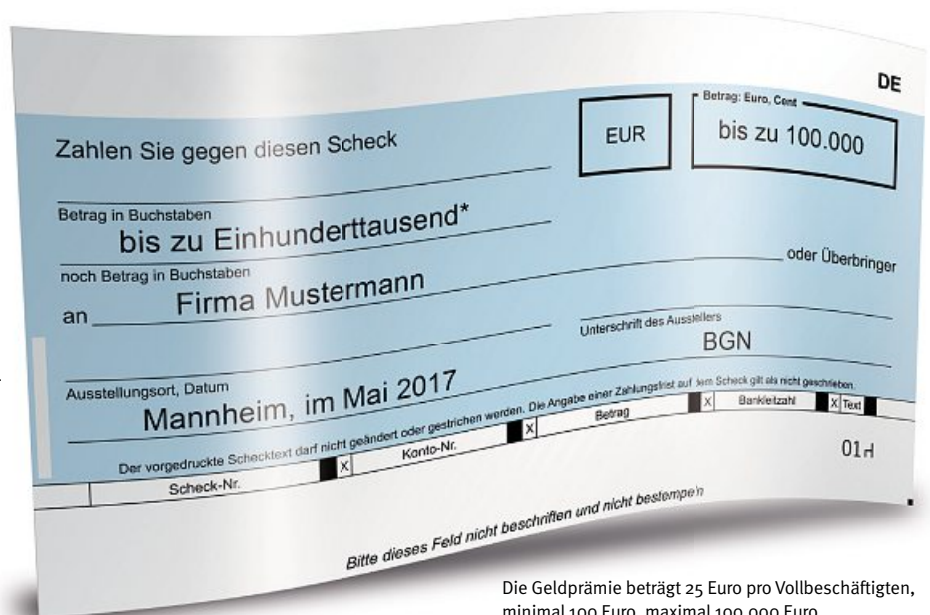
Ihr Unternehmen ist sehr gut im Arbeitsschutz. Dann könnte ein solcher Scheck die Belohnung dafür sein.

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 Gästen sind nicht das, was sich Servicekräfte unbedingt wünschen. Auch können sie nicht immer gut damit umgehen. Denn je nachdem, wie ein Gast auftritt, kann die Situation schon mal stressig und belastend sein.

Wie man im Gastgewerbe 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 Gast 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, Ausbildern 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. Besuchen Sie die BGN in Halle B6, 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.