

report^{2.17}

Zeitschrift für Bäckereien und Konditoreien

Mehlstaub – nein danke!

Aktiv Bäcker gesund erhalten –
Mehlstaubvermeidung organisieren

Liebe Leserinnen, liebe Leser,



der Beruf trägt zur Persönlichkeitsbildung eines Menschen bei und er sichert seine Existenz. Arbeit zu haben ist ganz wichtig. Das gilt besonders, wenn das Leben auf einmal ganz anders läuft, weil man einen schweren Unfall hatte und in Zukunft mit einer Behinderung zurechtkommen muss. Oft können Menschen mit bleibenden Beeinträchtigungen die bisherige Arbeit nicht mehr ausüben und sind gezwungen, sich beruflich neu zu orientieren. Dann wird es häufig schwer, einen passenden Arbeitsplatz zu finden.

Die beste Lösung ist, wenn ein Unfallverletzter die Möglichkeit erhält, in seinem bisherigen Betrieb einen neuen Arbeitsplatz mit anderen Aufgaben zu bekommen. Das klappt leider selten. In dieser Ausgabe von report berichten wir über Reiner Enderle, bei dem es aber funktioniert hat. Er hat durch einen Verkehrsunfall auf dem Arbeitsweg seinen linken Arm verloren und musste seinen Beruf als Koch aufgeben. Sein Chef, der ihn kennt und weiß, was er kann, wollte ihn im Betrieb behalten. Er hat Reiner Enderle angeboten, für ihn eine neue Stelle in seinem alten Umfeld zu schaf-

INFO

Wenn durch Arbeitsunfall Verletzte oder an einer Berufskrankheit Erkrankte ihren bisherigen Beruf nicht mehr ausüben können, übernimmt die BGN die Kosten, um einen Arbeitsplatz umzugestalten und anzupassen, einen neuen zu finden oder einen anderen Beruf zu erlernen.

fen. Im Artikel auf Seite 8 erfahren Sie, was er heute macht und wie es ihm dabei geht. Die BGN hat seinen Arbeitgeber über Eingliederungshilfen finanziell unterstützt und eine Zeit lang einen Teil der Lohnkosten übernommen. Die gleiche Unterstützung erhalten natürlich auch Arbeitgeber, die einem Menschen mit unfallbedingten Beeinträchtigungen in ihrem Betrieb neu einstellen und ihnen eine berufliche Perspektive geben.

Arbeit zu haben ist ganz wichtig. Ich würde mir wünschen, dass mehr Arbeitgeber dem Beispiel von Reiner Enderles Chef folgen und Ideen entwickeln, wie sie einem bewährten Mitarbeiter dauerhaft eine berufliche Perspektive geben können. Gerade vor dem Hintergrund des aktuellen Fachkräftebedarfs sind wir gut beraten, die Potenziale von Menschen mit Behinderung zu nutzen. Denken Sie einmal darüber nach.

Klaus Marsch

Direktor 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. 10); DVR (S. 12); Fotolia/contrastwerkstatt (S. 10); Fotolia/Gina Sanders (S. 11); Fotolia/Idea Concept (S. 11); Christof Mattes (S. 7); Oliver Rüther, Wiesbaden (Titel, S. 2, 3, 4/5, 6, 7, 8/9, 10, 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 Personenbezeichnungen gleichermaßen auf Frauen und Männer, auch wenn dies in der Schreibweise nicht immer zum Ausdruck kommt.



Im eigenen Interesse

Betriebliches Eingliederungsmanagement lohnt sich – vor allem im Kleinbetrieb / Es unterstützt Arbeitgeber, die Arbeitsfähigkeit und Arbeitskraft eines gesundheitlich beeinträchtigten Mitarbeiters zu erhalten. Dennoch tun sich viele Kleinbetriebe schwer damit, ein Betriebliches Eingliederungsmanagement (BEM) einzuführen. Dabei hilft es ihnen erfahrungsgemäß besonders viel.

Die Gesundheit und Leistungsfähigkeit von längerfristig oder wiederholt erkrankten Mitarbeitern stabilisieren und sie im Unternehmen halten: Das ist das Ziel von BEM. Um dieses Ziel zu erreichen, stellt BEM eine Art Fahrplan mit den zu klärenden Fragen und bewährten Schritten bereit. Gerade in Zeiten zunehmenden Fachkräftemangels kann BEM helfen, wertvolle Mitarbeiter, viel Erfahrung und fachliche Kompetenz im Betrieb zu halten und sie leistungsgerecht einzusetzen.

Viele Großbetriebe haben das erkannt. Sie sehen in BEM eine Investition in die Zukunft und praktizieren es. Die meisten Kleinbetriebe tun sich dagegen schwer damit. Doch gerade und vor allem für sie lohnt sich BEM. Im Kleinbetrieb sind die Arbeitsplätze oder Positionen nicht doppelt besetzt. Ein Ausfall eines Mitarbeiters ist organisatorisch und finanziell deutlich schlechter zu verkraften als in einem größeren Betrieb.

WARUM BEM SICH FÜR SIE LOHNT

Betriebliches Eingliederungsmanagement

- verringert den Krankenstand und Fehlzeiten,
- spart Kosten für Lohnfortzahlung im Krankheitsfall ein,
- setzt gesundheitlich beeinträchtigte Mitarbeiter leistungsgerecht und wirtschaftlich ein,
- bindet wertvolle Mitarbeiter sowie wichtiges Wissen und Können an den Betrieb,
- verbessert die Arbeitszufriedenheit und Produktivität der Mitarbeiter und erhöht ihre Identifikation mit dem Betrieb,
- verleiht dem Betrieb das Image eines fairen und fürsorglichen Arbeitgebers.

BGN – Ihr Partner beim BEM

Die BGN berät und unterstützt ihre Mitgliedsbetriebe beim BEM – bereits im Vorfeld, aber auch jederzeit während des Verfahrens. Wir helfen bei

- Fragen zur richtigen Herangehensweise oder Durchführung eines BEM-Verfahrens,
- der Suche nach den richtigen Ansprechpartnern und Anlaufstellen,
- der Suche nach Möglichkeiten und Wegen, die Arbeitsfähigkeit eines Mitarbeiters zu erhalten oder wiederherzustellen – im Rahmen des Rehamanagements bei Arbeitsunfällen und Berufskrankheiten.

→ BEM-Hotline der BGN: 0621 4456-1553 oder bem@bgn.de

Seit 1.5.2004 sind Arbeitgeber verpflichtet, Mitarbeitern, die länger als 6 Wochen oder wiederholt arbeitsunfähig sind, Unterstützung anzubieten (§ 84 Abs. 2 Sozialgesetzbuch IX). Dies gilt unabhängig von Betriebsgröße, Branche und Ursache der Erkrankung.



Mehlstaub – nein danke!

Aktiv Bäcker gesund erhalten – Mehlstaubvermeidung organisieren / Jedes Jahr erkranken 450 bis 500 Beschäftigte des Backgewerbes an Bäckerasthma oder Bäckerschnupfen. In Zeiten zunehmender Nachwuchsprobleme ist das ein zusätzlicher Dämpfer für die Branche. Aber: Chefs und ihre Mitarbeiter können viel tun, um das Risiko einer Bäckerasthmaerkrankung zu senken oder eine Verschlimmerung zu verhindern. Eine BGN-Website und eine Aktions-Box informieren und stellen Material bereit.

INFO

→ 39,3 Mio. Euro hat die BGN 2016 an Entschädigungsleistungen für beruflich bedingte Atemwegserkrankungen (Bäckerasthma) ausgegeben.

Eine Atemwegsallergie wie Bäckerasthma ist belastend, senkt mit der Zeit die Leistungsfähigkeit und wird in der Regel zunehmend schlimmer. Wenn man nicht gegensteuert. Immer wieder kehren an Bäckerasthma erkrankte Mitarbeiter ihrem Beruf den Rücken. Dazu muss es aber nicht kommen.

Gefährdungen bewusst machen

Wer Bäckerasthma vermeiden will, muss Mehlstaub vermeiden. Das geht nicht ohne Aufklärung

und Überzeugungsarbeit. Allen in der Backstube muss die Problematik der Gesundheitsgefährdung durch Stäube bewusst werden. Und sie müssen wissen, wie sie dieser Gesundheitsgefährdung begegnen können: Indem sie alle Möglichkeiten nutzen, die Entstehung von Mehlstaub zu verringern oder zu vermeiden.

Staubarmes Arbeiten propagieren und erläutern

Hierbei spielen vor allem das Verhalten und die Arbeitstechnik der Mitarbeiter eine Rolle. Worauf es im Einzelnen ankommt, sollte immer wieder The-



ma regelmäßiger Unterweisungsgespräche sein. Die neue Aktions-Box „Mehlstaub – nein danke!“ der BGN enthält Unterweisungsmaterialien (kurze Erklärfilme/Zeichnungen mit den wichtigsten Arbeitstechniken).

Noch Aufklärungsbedarf

Dass immer noch insbesondere unter jungen Mitarbeitern Aufklärungsbedarf in Sachen Gesundheitsgefährdung durch Stäube in der Backstube besteht, zeigte eine kontrovers geführte Diskussion auf Facebook letzten Sommer. Die BGN hatte einen Beitrag zur Mehlstaubproblematik gepostet, in dem die vier wichtigsten Techniken für staubarmes Arbeiten vorgestellt wurden. Viele zweifelten an, dass man in der Backstube staubarm arbeiten kann.

Astrid H. hat eine andere Erfahrung gemacht: Sie schrieb uns auf Facebook: „Das (= Mehlstaub vermeiden, A.d.R.) geht, ich habe es so gelernt, staubarm und schnell zu arbeiten, den richtigen Chef muss man haben ...“

AKTIONS-BOX „MEHLSTAUB – NEIN DANKE!“

Die BGN hat für Backbetriebe eine Aktions-Box zusammengestellt mit:

Materialien für die Unterweisung von Mitarbeitern

4 Erklärfilme auf DVD zu den Themen:

- Kein Handwurf, kein Staub
- Kann stauben, muss aber nicht: Mehlsäcke
- Staubarme Produkte verwenden
- Große Mengen Teig herstellen – geht auch staubarm

Unterweisungshilfe „So klappt’s“ – Zeichnungen mit den wichtigsten staubarmen Arbeitstechniken:

- Säcke staubarm entleeren
- Große Fallhöhen vermeiden
- Behutsam einfüllen und ankneten
- Kein Handwurf

Formular „Unterweisungsdokumentation“



Betriebe, die ihre Mitarbeiter anhand dieser Materialien halbjährlich zum staubarmen Arbeiten mit Mehl unterweisen, erhalten 6 Prämienpunkte.



Checkliste/Infos für Arbeitgeber

- Wo steht der Betrieb in Sachen Minimierung von Atemwegsbelastungen? **Checkliste** mit allen relevanten Maßnahmen. Welche sind bereits umgesetzt, welche noch nicht?
- Arbeitsmedizinische Vorsorge: Was ist zu beachten?
- Was tun bei Verdacht auf Bäckerasthma?

Ausführliches zum Thema

- Arbeits-Sicherheits-Information „Mehlstaub in Backbetrieben“ (ASI 8.8o)
- DGUV-Information „Mehlstaub in Backbetrieben“

Außerdem

Ein Teigschaber und eine Bäckerschürze mit dem Aktions-Logo

AKTIONS-BOX BESTELLEN

www.mehlstaub-nein-danke.de

Auf dieser Aktionsseite im Internet gibt es alle Materialien auch zum Download.



Wer trickst, wird ausgetrickt

ZUSÄTZLICHE SCHUTZEINRICHTUNG AM TEIGTEILER

Ein Bäcker steht auf einem Tritt und will verbotenerweise bei laufendem Teigteiler im Trichter Teig ankratzen, aber es geht nicht (mehr). Bevor er mit dem Arm tief in den Trichter hineinreicht, hat eine zusätzliche Schutzeinrichtung die Maschine sicher abgeschaltet.

Mit einer solchen technischen Maßnahme ließen sich viele schwere Hand- und Fingererletzungen sowie Amputationen verhindern. Davon ist BGN-Maschinensicherheitsexperte für das Backgewerbe Ferenc Ewert überzeugt. Er erläutert: „Falsches Verhalten wie das Austricksen des Schutzmaßes zwischen Arbeitsstandort und dem gefährlichen Schneidwerkzeug am Trichterboden muss man verbieten. Verbote werden aber immer wieder missachtet. Sicherer ist es, die Gefahrstelle am Trichterboden mit einer zusätzlichen Schutzeinrichtung abzusichern.“

Verschiedene Lösungen

Geeignet ist beispielsweise eine der folgenden Schutzeinrichtungen:

- ❖ Ein mit dem Antrieb der Maschine verriegeltes Schutzgitter oberhalb des Trichters.
- ❖ Ein Schaltrahmen oder Lichtschranken am Trichterrand oder ein Lichtgitter oberhalb des Trichters. Beim Zugriff zum Gefahrenbereich wird die Schutzeinrichtung betätigt und die Teigteilereinrichtung schaltet sicher ab, bevor die Gefahrstelle erreicht wird.
- ❖ Eine Schaltmatte oder ein Trittschalter am Auftritt/Podest zum Teigteiler. Beim Betreten des Auftritts/Podestes schaltet die Teigteilereinrichtung sicher ab, bevor die Gefahrstelle erreicht wird.



Teigteiler mit beidseitigem Lichtgitter oberhalb des Trichters

Ferenc Ewert: „Es gibt nicht die eine Lösung für alle Teigteiler. In einem Fall ist eine Schaltmatte auf dem Podest die sichere Lösung, im anderen eine spezielle Lichtschranke. Wer hier Beratung und Unterstützung braucht, kann sich an die BGN-Prävention wenden.“

Wenn eine der aufgeführten Schutzeinrichtungen an vorhandenen Teigteilmaschinen installiert wird, kann das Verletzungsrisiko erheblich gesenkt werden. Zudem bringt es 10 Bonuspunkte beim Prämienv erfahren.

❖ Fragen? BGN-Prävention, Fon 0621 4456-3517

Vorsorge anbieten

BÄCKERASTHMA VERHÜTEN



Gesunde, leistungsfähige Mitarbeiter sind ein wichtiges Kapital. Es ist im Interesse jedes Arbeitgebers, wenn arbeitsbedingte Erkrankungen wie Bäckerasthma verhütet oder frühzeitig erkannt wer-

den. Hierbei hilft die arbeitsmedizinische Vorsorge.

Bieten Sie jedem Ihrer Beschäftigten, der Mehlstaub ausgesetzt ist, jährlich eine arbeitsmedizinische Angebotsvorsor-

ge durch einen Betriebsarzt an. Das Angebot muss vom Chef persönlich, schriftlich und unter Angabe des Vorsorgeanlasses erfolgen. Ein Musteranschreiben enthält die Arbeitsmedizinische Regel 5.1 „Anforderungen an das Angebot von arbeitsmedizinischen Vorsorgeuntersuchungen“ (AMR 5.1) im Anhang (www.bgn.de, Shortlink = 1565).

Die Teilnahme des Beschäftigten ist freiwillig. Dem Beschäftigten entstehen keine Nachteile, wenn er nicht an der Angebotsvorsorge teilnimmt. Sie anzubieten ist übrigens Unternehmerpflicht. Beim Prämienv erfahren gibt es für das schriftlich erfolgte Angebot 6 Prämienv erfahren.

❖ Infos zur arbeitsmedizinischen Vorsorge: www.bgn.de, Shortlink = 1314

Ätzend! Sofort ausziehen

FUSSBÄDER MIT FATALEN FOLGEN



Backofenreiniger, Rauchharzentferner, Brezellauge: Diese ätzenden Gefahrstoffe gelangen immer wieder verdünnt oder unverdünnt auf die Füße von Mitarbeitern. Schwere

Fußverätzungen sind die Folge, weil die Füße nicht geschützt waren und die Betroffenen nicht sofort gehandelt haben.

Häufig unterschätzen Mitarbeiter die ätzende Wirkung der Flüssigkeit, die auf ihre Füße gelangt. Sie ziehen die durchtränkten Socken nicht sofort aus, sondern erst, wenn sich Schmerzen einstellen. Dann aber hat sich die Haut an den Füßen bereits entzündet.

Wichtig: Beim Arbeiten mit ätzenden Flüssigkeiten säurefeste Gummistiefel, Schutzhandschuhe, Schutzbrille und Schutzschürze tragen. Mit ätzender Flüssigkeit benetzte oder getränkte Socken/Kleidung sofort ausziehen, Haut unter fließendem Wasser abwaschen.

Auszüge aus Unfallberichten

❖ Beim Reinigen von Stikkenwagen hatte sich ein Mitarbeiter mit einem Druckgerät verdünnten Rauchharzentferner auf die Füße gesprüht. **Er arbeitete mit nassen Socken weiter.**

❖ Beim Ansetzen des Laugenbads ergoss sich Brezellauge durch eine defekte Ablassvorrichtung auf den rechten Fuß eines Bäckers. **Er ignorierte es und arbeitete weiter.**

❖ Beim Reinigen des Etagenbackofens war Backofenreiniger durch die Crocs-Schuhe auf den rechten Fuß einer Mitarbeiterin gekommen. **Die nasse Socke zog sie erst aus, als ihr rechter Fuß zu brennen und zu stechen anfing.**



Keine geeigneten Schuhe für Reinigungsarbeiten

In allen Fällen erlitten die Mitarbeiter schwere Verätzungen am Fuß und waren längere Zeit krankgeschrieben.

Saubere und gesunde Hände

HANDHYGIENE IM LEBENSMITTELBEREICH



Lebensmittelhygiene hat u. a. die Aufgabe, dass durch Keime auf der Haut keine Nachteile für das Produkt entstehen. Deshalb ist eine gesunde Haut sehr wichtig. Gesunde Haut ist die Grundvoraussetzung aller Hygienemaßnahmen.

Bei der Lebensmittelhygiene muss also nicht nur die Keimbelastung des

Produkts, sondern auch die Hautgesundheit der Beschäftigten betrachtet werden. Das bedeutet: Umfassende Hygienemaßnahmen von der Produktion bis zum Verkauf und ein effektiver Hautschutz sind gleichermaßen wichtig. Wie man beides in Einklang bringt, damit beschäftigt sich die Arbeitssicherheits-Information der BGN „Saubere und gesunde Hände“ (ASI 8.61, Ausgabe 02/2017).

Die BGN hat sie in Zusammenarbeit mit dem Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure e. V. erstellt. Es lohnt sich, einmal hineinzuschauen.

❖ Download ASI 8.61: www.bgn.de, Shortlink = 531

❖ Broschüre anfordern: www.bgn.de, Shortlink = 1226 oder medienbestellung@bgn.de

VIELE STURZUNFÄLLE

37 %

der Arbeitsunfälle im Backgewerbe sind Sturzunfälle. Damit sind sie die häufigste Unfallart. Für die Unternehmen bedeuten sie Personalausfall, Störungen im Betriebsablauf und wirtschaftliche Einbußen.

In den meisten Fällen sind es unnötige Kleinigkeiten, die zum Unfall führen: ein nasser oder verschmutzter Fußboden, eine im Weg stehende Kiste, ungeeignete Schuhe, ein wackelnder Bodenrost oder auch Rennen auf einer Treppe.





Weiter Küchenluft atmen

Nach schwerem Wegeunfall neue Arbeit im alten Betrieb / Reiner Enderle verlor durch einen Unfall seinen linken Arm und musste seinen Traumberuf als Koch aufgeben. Jetzt organisiert er in seinem alten Betrieb, dem Hotel Ochsen in Merklingen, das Kaufmännische rund um die Küche. Der Kontakt in die Küche ist geblieben und er kann weiterhin etwas Küchenluft atmen, was ihm ganz wichtig ist.

Kochen war Reiner Enderles Lebensinhalt, seine Berufung. Er liebte es, mit seiner Hände Arbeit andere glücklich zu machen. Dann verlor er vor vier Jahren seinen linken Arm und damit seinen Beruf.

Auf dem Nachhauseweg von der Arbeit hatte er beim Überholen eines Lkw einen Traktor übersehen und war frontal mit dessen Anhänger zusammengestoßen. Elf Tage lag er im Koma und bekam nicht mit, dass man ihm den linken Arm amputierte, um sein Leben zu retten. Auch sein linkes Bein, dessen Oberschenkel fast durchtrennt worden war, hatte auf der Kippe gestanden.

Ein wichtiges Signal vom Arbeitgeber

Einen Arm zu verlieren ist endgültig. Für den passionierten Koch eine Katastrophe. Ein Mensch, dem so etwas passiert, braucht alle erdenkliche emotionale und praktische Hilfe. Die bekam der damals 40-jährige Familienvater von seiner Frau, der Familie, von Freunden und Kollegen. Auch vom Arbeitgeber kam sofort Unterstützung. Sein Chef Andreas Hintz, Geschäftsführer des Hotels Ochsen, sagte ihm schon am Krankenbett zu, dass er in den Betrieb zurückkehren kann. Wie seine zukünftige Arbeit aussehen könnte, würde sich finden.



20 Jahre lang arbeitete Reiner Enderle als Koch. Heute schätzen die Kollegen in der Küche sein Fachwissen und seine neue Arbeit.

Enderle: „Ich hatte natürlich Existenzängste. Die Zusage vom Chef hat mir viel Druck genommen.“ Dennoch quälten ihn immer wieder Zweifel. Machte es überhaupt Sinn, in den Betrieb zurückzukehren? Er erzählt: „Die Hand ist das ultimative Werkzeug. Ohne sie fehlt die Feinmotorik. Ich wusste, als Koch würde ich wahrscheinlich nicht wieder arbeiten können. Auch die Folgen der Beinverletzung waren so gravierend, dass ich nur noch maximal zwei Stunden am Stück stehen kann. Aber was sollte ich dann machen?“

Sein Chef hatte eine Idee: Es gab viele organisatorische und kaufmännische Aufgaben rund um den Küchenbetrieb, die bisher der Küchenleiter und sein Stellvertreter mitmachen mussten. Reiner Enderle sollte sie entlasten und diese Aufgaben von der Waren- und Kostenkalkulation, über Bestellung und Wareneinkauf bis hin zu Verhandlungen mit Lieferanten und Wareneingangskontrolle übernehmen. Hierbei konnte er sein Wissen und seine Erfahrung einbringen. Die BGN sicherte für eine Eingliederungszeit von einem Jahr zu, die Hälfte der Personalkosten des Arbeitsgebers zu übernehmen.

Noch einen Traum erfüllen

Vorher aber wollte Reiner Enderle sich noch einen Traum erfüllen. Er hatte sich kurz vor dem Unfall für den Meisterkurs angemeldet. Küchenmeister im Gastgewerbe – das war sein Ziel. Auch dabei unterstützte ihn die BGN.

Und so besuchte Reiner Enderle die Meisterschule. Mit der IHK wurde vereinbart, dass er bei den praktischen Prüfungen einen Assistenten zur Seite bekam. Mit dem Meisterbrief in der Tasche und weiterem Fachwissen ging er die Wiedereingliederung ins Arbeitsleben an. Zunächst waren es zwei Stunden am Tag, dann langsam mehr. Heute arbeitet er sechs Stunden an fünf Tagen die Woche. Neben den kaufmännischen Aufgaben betreut er auch die Auszubildenden. Wichtig sind ihm der Austausch mit den Kollegen und der persönlichen Kontakt zu den Lieferanten.

Das soziale Umfeld erhalten

Natürlich fehlt ihm das Kochen. Aber Reiner Enderle ist zufrieden. Er ist weiterhin im gewohnten Umfeld eingebunden und hilft den Kollegen auch schon mal aus. Koch Thomas Bentele: „Wenn hier Not am Mann ist, springt Herr Enderle rasch ein und hilft mit. Er hat ein großes Wissen und man kann ihn alles fragen.“

Reiner Enderle hat großes Glück, dass er in seinem alten Betrieb eine neue Arbeit bekommen hat und auch sein Fachwissen einbringen kann. Das kann Heike Ahlmann-Gottwald, Rehamanagerin der BGN, nur bestätigen. Sie erklärt: „Es ist leider selten, dass es nach einem schweren Arbeits- oder Wegeunfall so gut läuft. Viele Verletzte sind gezwungen, sich beruflich neu zu orientieren. Dann beginnt ein meist langer Weg von der Umschulung bis hin zur Einstellung in einem neuen Betrieb.“ Von Reiner Enderles Engagement ist sie begeistert: „Es war eine Herausforderung, für ihn den optimalen Weg zu gestalten. Aber er hat immer super mitgezogen.“ Das sagt Reiner Enderle auch über die BGN.

❖ Die BGN hat alle Leistungen der medizinischen und prothetischen Versorgung, alle Rehamassnahmen und alle Maßnahmen zur Teilhabe am Arbeitsleben übernommen. Reiner Enderle erhält eine monatliche BGN-Rente.



Reiner Enderle kontrolliert eine Fleischlieferung. Über seine Armprothese sagt er: „Ich habe die beste bekommen, die es gibt. Die Elektronik ist aber feuchtigkeitsanfällig und streikt schon mal, wenn man schwitzt.“

Zweifelhafte Kontakte

KAUM ZU GLAUBEN

... und brandgefährlich. Ob die Brandversicherung zahlt, wenn es hier zu kokeln anfängt, darf bezweifelt werden. „Sicherung raus, Flickwerk sofort entfernen und entsorgen“, ordnete unsere Aufsichtsperson an.



Es lohnt sich doppelt

MITMACHEN BEIM PRÄMIENVERFAHREN 2017



Am Prämienverfahren erfolgreich teilnehmen, das lohnt sich für die Unternehmen. Ihre Unfallquote ist niedrig. Sie sorgen über die gesetzlichen Mindestanforderungen hinaus für sichere und gesunde Arbeitsbedingungen. Ihre Mitarbeiter wissen das zu schätzen. Die BGN zahlt ihnen jährlich eine Geldprämie von 25 Euro pro Mitarbeiter und zeichnet sie mit der Urkunde „Prämierter Betrieb“ für ihren guten Arbeitsschutz aus.

Rund 8 Millionen Euro Geldprämien hat die BGN für 2016 kürzlich an die Unternehmen ausgezahlt.

Nun ist der Prämientopf für 2017 gefüllt – das Prämienverfahren 2017 läuft. Wieder können Sie Ihrem Unternehmen

25 Euro Prämie pro Mitarbeiter sichern – und Ihren betrieblichen Arbeitsschutz weiter verbessern.

Der aktuelle Info-Fragebogen für 2017 mit den prämierelevanten Maßnahmen sowie der Erläuterungsbogen sind online verfügbar. Sie werden Ihnen angezeigt, nachdem Sie Ihre Branche ausgewählt haben.

Hilfreich bei der Planung und Organisation Ihrer Teilnahme am BGN-Prämienverfahren sowie bei der Berechnung der erreichten Punkte ist die **Excel-Datei „Maßnahmenplanung“**. Sie kann ebenfalls auf der BGN-Internetseite zum Prämienverfahren heruntergeladen werden.

➔ www.bgn.de, Shortlink = 1559

Arbeitsschutz-Hotline

FRAGEN AN DIE BGN-PRÄVENTION

Schnelle Auskunft in Sachen Sicherheit und Gesundheitsschutz erhalten Sie an unserer Hotline. Mitarbeiter der BGN-Prävention beantworten Ihre Fragen rund um sicheres und gesundes Arbeiten. Bei Bedarf vermitteln sie eine Beratung durch eine Aufsichtsperson oder einen Beratungsassistenten der BGN vor Ort in Ihrem Betrieb.

Besonders effektiv ist die Beratung, wenn Arbeitsschutzbelange schon bei der Planung



von Betriebsstätten, Maschinen und Anlagen berücksichtigt werden. Nehmen Sie daher am besten frühzeitig Kontakt zu uns auf, wenn Sie ein größeres Um- oder Neubauprojekt planen.

Hotline BGN-Prävention

0621 4456-3517

Die Hotline ist montags bis freitags von 08:00 bis 16:00 Uhr besetzt.

Anfragen per E-Mail bitte an: praevention@bgn.de

Bis zu 2,5 Prozent weniger Beiträge

BGN-BEITRAG SINKT ERNEUT

Beim BGN-Beitrag für das Jahr 2016 zahlten die Unternehmen des Backgewerbes bis zu 2,5 Prozent weniger BGN-Beitrag. Damit sank der Beitrag zum siebten Mal in Folge.

Gründe für diese positive Entwicklung: Die Wirtschaft entwickelt sich im Bereich der Nahrungsmittelbranchen gut. Die Lohnsummen, ein wesentlicher Faktor bei der Beitragsberechnung, stiegen 2016 um 4,6 Prozent. Das Umlagesoll in der Bilanz der BGN für das Jahr 2016 beträgt 537 Millionen Euro.



Gute Ideen & Konzepte im Arbeitsschutz entwickeln, umsetzen, dokumentieren.



BGN Präventionspreis



IM HERBST BEIM PRÄVENTIONSPREIS EINREICHEN!

Bewerbungszeitraum für den BGN-Präventionspreis und für den Azubi-Förderpreis: **1. Oktober bis 31. Dezember 2017**

www.bgn-praeventionspreis.de



TERMINE

Öffentliche Sitzung der BGN-Vertreterversammlung
29. Juni 2017 in Bremen

Südback

23.–26. September 2017 in Stuttgart
Fachmesse für das Bäcker- und Konditorenhandwerk. Besuchen Sie die BGN-Präventionsexperten in Halle 1, Stand 1D54.

A+A

17.–20. Oktober 2017 in Düsseldorf
Messe für Arbeitsschutz und Arbeitsmedizin mit internationalem Kongress. Besuchen Sie die BGN in Halle 10 am DGUV-Gemeinschaftsstand.

A+A: Tag der Sicherheitsbeauftragten

18. Oktober 2017

Eintrittskarten für diese A+A-Sonderveranstaltung erhalten Mitgliedsbetriebe ausschließlich bei der BGN, die für sie den Eintritt übernimmt. Im Eintrittspreis sind ein Mittagessen, der Besuch der Sonderveranstaltung und der Messe enthalten. Reisekosten werden nicht übernommen. Die Teilnahme am Tag der Sicherheitsbeauftragten gilt als Fortbildung und wird mit 10 Prämiendpunkten honoriert. Begrenztes Kartenkontingent. Eintrittskarten verbindlich anfordern: Claudia.Dorst@bgn.de



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

Jeder Vierte ist schon mal am Steuer eingenicke

ERSCHRECKENDE UMFRAGE-ERGEBNISSE ZU MÜDIGKEIT AM STEUER

Am Steuer eines Autos einschlafen – das kommt häufiger vor, als man denkt. Einer Emnid-Umfrage vom Herbst 2016 zufolge waren es 26 % von 1.000 befragten Autofahrern. Dennoch verkennen viele Autofahrer die Gefahr von Müdigkeit am Steuer und überschätzen ihre eigenen Fähigkeiten.

So waren 43 % der Befragten überzeugt, den Zeitpunkt des Einschlafens sicher vorhersehen zu können. 45 % glauben, Müdigkeit durch Erfahrung ausgleichen zu können. Und 17 % fahren trotz Müdigkeit weiter. Doch das Einschlafen können wir nicht willentlich verhindern.

Wem bei 100 km/h für 3 Sekunden die Augen zufallen, der legt 83 Meter ohne Kontrolle im Blindflug zurück. Sekundenschlaf kann tödlich sein – für einen selbst und für andere.

Die typischen Anzeichen von Müdigkeit kennen wir alle: häufiges Gähnen, schwere Augenlider, brennende Augen, unwillkürlich dichtes Auffahren, verengtes Blickfeld, Schwierigkeiten beim Spurhalten und kaum Erinnerung an die letzten Kilometer. Bei diesen Anzeichen hilft nur frühzeitig anhalten und 10 bis 20, maximal 30 Minuten schlafen. Ein solcher Kurzschlaf reicht aus, um erholt weiterzufahren. Auch Bewegungspausen an der frischen Luft können für eine gewisse Zeit die Müdigkeit vertreiben.



Viele der befragten Autofahrer aber versuchen ihre Müdigkeit mit untauglichen Tricks zu vertreiben: 60 % lassen frische Luft durchs Fenster rein, 38 % trinken Kaffee oder Energydrinks und 30 % drehen die Musik lauter.

➤ Mehr Infos: www.dvr.de/vorsicht-sekundenschlaf

Apropos Fahrertraining

BGN BEZUSCHUSST KURS MIT 78 EURO



Fahrertrainings verbessern das fahrerische Können. Sie werden für Fahrer verschiedener Fahrzeugarten angeboten, u. a. für Motorrad-, Pkw- und Transporterfahrer. Wenn ein Betrieb Beschäftigte zum Fahrertraining schickt, beteiligt sich die BGN an den Kosten. Jeder Teilnehmer erhält eine Trainingscard im Wert von 78 Euro.

Während des Fahrertrainings sind die Teilnehmer BGN-versichert. Das gilt aber nur bei einer betrieblich initiierten Trainingsteilnahme. Wer aus Eigeninitiative heraus ohne Wissen und Einflussnahme seines Arbeitgebers an einem Verkehrssicherheitstraining teilnimmt, ist nicht BGN-versichert.

➤ Mehr Infos zu Trainingscards (Gutscheinen), Anbietern von Fahrertrainings und Trainingsplätzen in Ihrer Nähe: www.sicher-unterwegs-bgn.de