

report^{2.17}

Zeitschrift für Betriebe der Fleischwirtschaft



Für Finger kann's
hier gefährlich
werden

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. 6, 10); DVR (S. 12); Fotolia/contrastwerkstatt (S. 10); Fotolia/Gina Sanders (S. 11); Fotolia/Idea Concept (S. 11); Oliver Rüter, 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 2193-9373

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.

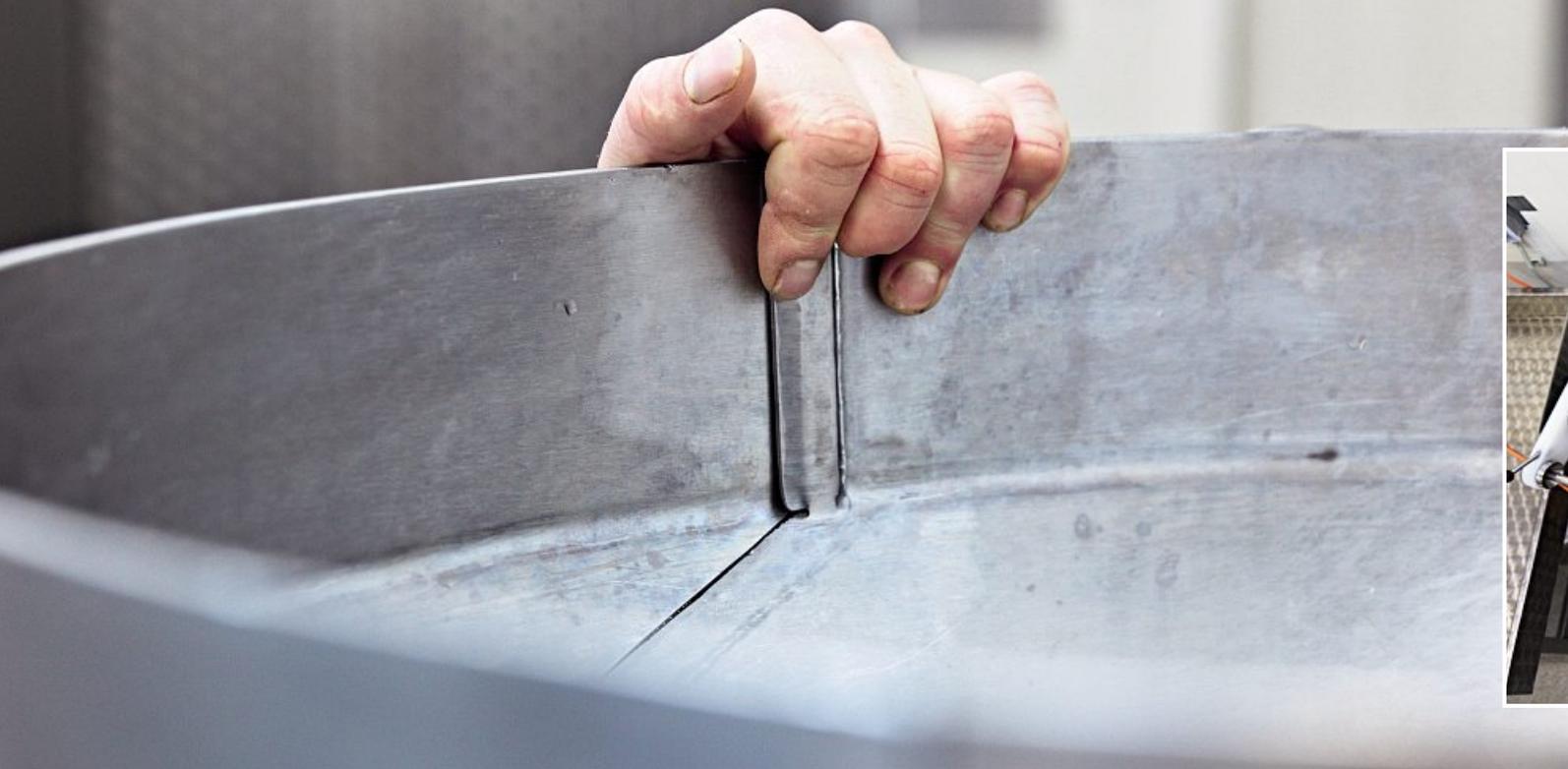
BGN – Ihr Partner beim BEM

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.



Früher waren hier fünf ganze Finger

Unfälle durch falsches Verhalten am Vakuumfüller / Am Vakuumfüller ziehen sich Fleischer immer wieder schwere Verletzungen an Händen und Fingern zu. Häufig trennen sie sich sogar Fingerglieder oder ganze Finger ab. Um vermeintlich Zeit zu sparen, tricksen sie die Schutzeinrichtungen aus. Ein riskantes Unterfangen.

INFO

Bei Fingeramputation(en) fallen Mitarbeiter im Schnitt ca. 3 Monate aus.

Immer wieder die gleiche Unfallursache am Vakuumfüller: Bei laufender Maschine kratzt ein Mitarbeiter im Trichter Restbrät aus und gerät dabei mit Hand oder Fingern in das Förderwerkzeug am Trichterboden (Bild 3). Das geht aber nur, wenn man die Schutzeinrichtungen des Vakuumfüllers bewusst umgeht.

schinengehäuse stehend im Trichter zu arbeiten, muss der Standplatz sicher ausgeführt sein (rutschfester Untergrund). Er muss zudem zwingend mit dem Maschinenantrieb verriegelt sein oder es verhindert ein verriegelter Deckel den Zugriff zur Gefahrstelle. Achten Sie beim Kauf einer Füllmaschine auf diese Sicherheitsanforderungen.

Die meisten Unfälle an Füllmaschinen mit ungeteiltem Trichter

Bei Füllmaschinen mit ungeteiltem Trichter steigen Mitarbeiter dazu auf das Maschinengehäuse neben dem Trichter. Damit unterschreiten sie das Schutzmaß zwischen Arbeitsstandort und Förderwerk und können jetzt mit der Hand tief in den Trichter hineinreichen. An diesem Maschinentyp ereignen sich die meisten Unfälle bei Vakuumfüllern.

Sollte es bei einem Füller mit ungeteiltem Trichter technologisch erforderlich sein, auf dem Ma-

Vakuumfüller mit geteiltem Trichter: sicherer, aber ...

Bei Füllern mit geteiltem Trichter erübrigt es sich, zum Auskratzen von Restbrät auf das Maschinengehäuse hinaufzusteigen. Der obere Trichterteil lässt sich leicht abklappen, sodass man gut im Trichterinneren hantieren kann (Bild 2). Damit nichts passiert, schaltet die Maschine ab, sobald der obere Trichterteil abgeklappt wird. Jetzt kann sicher und ergonomisch gearbeitet werden.



Bild 1: Gefährlich und verboten: Eingriff in die laufende Maschine bei nicht abgeklapptem oberem Trichterteil.



Bild 2: Sobald der obere Trichterteil abgeklappt wird, schaltet die Maschine ab.



Bild 3: Immer wieder geraten Fleischer bei laufender Maschine mit der Hand in das Förderwerkzeug.

SICHERHEITSGESETZE

- Sicherheitsauftritt benutzen
(beim Betreten schaltet die Maschine ab)
- Nicht auf das Maschinengehäuse stellen
- Nie in laufende Maschine greifen
- Bei Reinigungsarbeiten Maschine vom Netz trennen oder Netzstecker ziehen

UNTERWEISUNGSHILFEN DER BGN

Nutzen Sie für die Unterweisung Ihrer Mitarbeiter:

- Unterweisungskarte „Sicherheit an Maschinen mit Trögen und Trichtern“
Download: www.bgn.de, Shortlink = 1563
- Unterweisungsposter – Unterweisen ohne Worte „Sicherheit an Maschinen mit Trögen und Trichtern“
Anfordern im BGN-Medienshop: www.bgn.de, Shortlink = 1226 (unter: Plakate, 2. Seite)
- Unterweisungs-Kurzgespräch „Vakuumfüller und Clipper“
Download: www.bgn.de, Shortlink = 1564

Dennoch kommt es auch an diesen Maschinen zu Unfällen. Nämlich dann, wenn – um schneller arbeiten zu können – der obere Trichterteil nicht abgeklappt wird, und die Maschine weiterläuft (Bild 1).

Vor allem Zeitdruck, aber auch mangelnde Einweisung und fehlende Unterweisung führen immer wieder zu gefährlichem Verhalten und zu Unfällen an Vakuumfüllern. Ihre sichere Handhabung muss gelernt und vom Chef eingefordert werden.

Nicht allein lassen

FETT- UND ÖLBRÄNDE BEI FRITTEUSEN VERHINDERN

Eine eingeschaltete Fritteuse darf man nicht unbeaufsichtigt lassen. Trotzdem passiert genau das immer wieder. Und in nicht wenigen Fällen entsteht ein Fettbrand.

Ein Fettbrand kündigt sich an

Bevor Fett oder Öl brennt, gibt es eindeutige Anzeichen für den bevorstehenden Entstehungsbrand: Fett oder Öl, das überhitzt, verändert seine Farbe und es entsteht auffälliger Rauch. Wer die Fritteuse im Auge behält, bekommt das mit und kann rechtzeitig die Energiezufuhr abschalten und einen Brand verhindern. Wenn das Fett zu rauchen anfängt, bleibt ein Zeitfenster von einigen Minuten.

Das sorgt für Zündstoff

Fritteusenbrände entstehen meistens, weil das Fett überhitzt und sich dann selbst entzündet. Die Ursachen für eine Überhitzung sind:

❖ Technische Defekte wie der Ausfall des Temperaturreglers oder des Schutztemperaturbegrenzers

❖ Falscher Umgang mit Fett, z. B. stark verschmutztes oder altes Fett im Becken, Hartfett nicht vorgeschmolzen

Das verringert die Brandrisiken

❖ Verschmutztes oder schon häufig verwendetes Fett austauschen.



Kontrollieren Sie per Sichtprüfung regelmäßig: Ist der Temperaturregler oder der Temperaturbegrenzer mit Kapillarrohrsystemen beschädigt? Sind sie ordnungsgemäß befestigt?

❖ Grundsätzlich nur flüssiges Fett in die Fritteuse einfüllen. Stangen- oder Blockfett z. B. in einem Topf einschmelzen. Es darf nicht zu heiß werden. Nicht

geschmolzenes Hartfett nur in Geräte mit integrierter Schmelzeinrichtung geben.

❖ Vor Inbetriebnahme muss die Heizschlange vollständig mit Fett/Öl bedeckt sein. Beim Fetteinfüllen auf den erforderlichen und höchstzulässigen Füllstand achten.

HILFREICH

❖ Muster-Betriebsanweisung zur Vermeidung von Speiseöl- und Speisefettbränden

Download: www.bgn.de, Shortlink = 1562

❖ Arbeits-Sicherheits-Information „Frittiergeräte“ (ASI 2.15)

Download: www.bgn.de, Shortlink = 531

LÖSCHER BRANDKLASSE F



Prüfen Sie, ob Ihr Feuerlöscher zur Fettbrandbekämpfung die Brandklasse F abdeckt. Erkennbar am Symbol auf dem Feuerlöscher oder dem Hinweis „Geeignet zum Löschen von Speiseöl- und Speisefettbränden“.

Feuerlöscher zur Fettbrandbekämpfung gibt es mit einem Löschvermögen 5 F, 25 F, 40 F und 75 F. Mit 5 F Löschvermögen können 5 Liter Speisefett/-öl gelöscht werden, mit 25 F 25 Liter usw. Für eine Fritteuse mit einer Füllmenge bis 50 Liter eignet sich z. B. ein Feuerlöscher mit 75 F.

❖ Vom Hersteller vorgesehene Temperaturregelung nie manipulieren. Der Temperaturregler (Regelthermostat) darf sich höchstens bis 200 °C einstellen lassen.

❖ Die Fritteuse darf nicht weiter betrieben werden, wenn der Temperaturregler ausgefallen oder der Schutztemperaturbegrenzer (STB) defekt ist. Bei Austausch des Temperaturreglers immer auch den STB austauschen.

❖ Fritteuse in Betrieb nie unbeaufsichtigt lassen.

❖ Aerosolabscheider und Abluftanlage regelmäßig reinigen.

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

Es kann losgehen

INNUNG DINKELSBÜHL-FEUCHTWANGEN TESTET PILOTSEMINAR



Bereits zum zweiten Mal testeten Mitglieder der Innung Dinkelsbühl-Feuchtwangen ein neu konzipiertes Fortbildungsseminar zum Unternehmermodell, bevor es in Serie geht. Es handelt sich um ein eintägiges Seminar, das ab Herbst in verschiedenen Regionen Deutschlands angeboten wird.

Obermeister Bernd Mack und Mitglied der BGN-Vertreterversammlung: „Unsere Innung übernimmt wieder gerne die Vorreiterrolle. Wie schon vor 3 Jahren nehmen wir auch diesmal gute Tipps und viele Anregungen für unsere Arbeit mit.“

Ich kann auch dieses Seminar allen Kollegen sehr empfehlen.“

Thematischer Schwerpunkt dieses neuen regionalen Fortbildungsseminars zum Unternehmermodell ist „Unterweisen – mit Mitarbeitern über sicheres und gesundes Arbeiten reden“. Beim ersten Seminar ist die Gefährdungsbeurteilung zentrales Thema. Es wurde innerhalb der letzten 3 Jahre über 100 Mal durchgeführt. Aufgrund der kurzen Anfahrtswege und des Zeitrahmens von einem Tag wird es gerne und viel angenommen.

Bernd Kirchdörfer, stellvertretender Obermeister der Innung Dinkelsbühl-Feuchtwangen, fasst den Tag zusammen: „Das heutige Seminar war sehr informativ und kurzweilig. Es hat uns wieder wach gerüttelt. Das ist wichtig, denn man vergisst im Alltag doch vieles. Ich denke, für alle war es ein gut investierter Tag, den wir auch zum Austausch untereinander genutzt haben.“





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 feuchtigkeitsempfindlich und streikt schon mal, wenn man schwitzt.“

VIELE STURZUNFÄLLE

22 %

der Arbeitsunfälle in der Fleischwirtschaft sind Sturzunfälle. Sturzunfälle haben für die Verletzten oft schwerwiegende Folgen bis hin zur Minderung der Erwerbsfähigkeit. 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.

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 Prämienv erfahren 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 Prämienv erfahren 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 prämienv erfahren relevanten 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 Prämienv erfahren heruntergeladen werden.

➔ www.bgn.de, Shortlink = 1559

Neue Hotline-Nummer ab 1. Juli

ANRUF BEI BGN-PRÄVENTION

Die Hotline der BGN-Prävention für Unternehmer und Mitarbeiter aus Fleischbetrieben ändert sich zum 1. Juli 2017. Bei Fragen rund um sicheres und gesundes Arbeiten helfen Ihnen Mitarbeiter der BGN-Prävention dann unter dieser Nummer gerne weiter:

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



BGN-Beitrag sinkt erneut RÜCKGANG UM RUND 7,2 %

In der Fleischwirtschaft sanken die Beitragsforderungen der BGN für das Jahr 2016 real um 7,2 Prozent. Ein Grund für diese positive Entwicklung: Die Wirtschaft in der Fleischbranche entwickelt sich gut. Die Lohnsummen, ein wesentlicher Faktor bei der Beitragsberechnung, stiegen um 4,89 Prozent. Das Umlagesoll der Fleischbranche in der Bilanz der BGN für das Jahr 2016 beträgt 66 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

Evenord

7./8. Oktober 2017 in Nürnberg
Innovationsmesse für Fleischerei und
Gastronomie – mit BGN-Stand

A+A

17.–20. Oktober 2017 in Düsseldorf
Messe für Arbeitsschutz und Arbeits-
medizin 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-Sonder-
veranstaltung 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 Sicherheitsbe-
auftragten gilt als Fortbildung und wird
mit 10 Prämienpunkten honoriert.
Begrenztes Kartenkontingent.
Eintrittskarten verbindlich
anfordern: Claudia.Dorst@bgn.de



SÜFFA

21.–23. Oktober 2017 in Stuttgart
Fachmesse für die Fleischbranche –
mit BGN-Stand

ISS GUT!

5.–7. November 2017 in Leipzig
Fachmesse für Gastgewerbe und Er-
nährungshandwerk

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