

# report<sup>2.17</sup>

Zeitschrift für Hotels, Gaststätten und Schausteller

**Wenn es raucht,  
wird's kritisch**

**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:** CARBO Kohlensäurewerke GmbH & Co. KG (S. 6); DVR (S. 12); Fotolia/nikkytok (S. 6); Fotolia/contrastwerkstatt (S. 10); Fotolia/Gina Sanders (S. 11); Fotolia/Idea Concept (S. 11); Oliver Rütter, 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 2191-8767

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.



## 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.

**D**ie 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](mailto: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.*



# Wenn es raucht, wird's kritisch

**Fett- und Ölbrände bei Fritteusen und Woks verhindern** / Eine eingeschaltete Fritteuse und einen aufgeheizten Wok darf man nicht unbeaufsichtigt lassen. Trotzdem passiert genau das immer wieder. Und in nicht wenigen Fällen entsteht ein Fettbrand.

**F**ett- und Ölbrände sind vermeidbar, wenn die Bedienperson der Fritteuse ihren Arbeitsplatz nicht verlässt. Zu dieser grundsätzlichen Erkenntnis führten umfangreiche Fettbrandversuche und Unfalluntersuchungen der BGN.

## HILFREICH

- ➔ Muster-Betriebsanweisung zur Vermeidung von Speiseöl- und Speisefettbränden  
Download: [www.bgn.de](http://www.bgn.de), Shortlink = 1562
- ➔ Arbeits-Sicherheits-Information „Frittiergeräte“ (ASI 2.15)  
Download: [www.bgn.de](http://www.bgn.de), Shortlink = 531

## Ein Fettbrand kündigt sich an

Bevor Fett oder Öl brennt, gibt es eindeutige Anzeichen für den unmittelbar 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. Ab dem Moment, 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 die Überhitzung sind:

- ❖ Ein technischer Defekt wie der Ausfall des Temperaturreglers oder des Schutztemperaturbegrenzers.
- ❖ Stark verschmutztes oder altes Fett im Becken. Häufig verwendetes oder verunreinigtes Fett hat einen niedrigeren Flammpunkt als frisches. Die Selbstentzündungsgefahr ist also größer.
- ❖ Hartfett nicht vorgeschmolzen. In diesem Fall heizt die Heizschlange auf die maximale Temperatur, ohne dass der Temperaturregler es mitbekommt. Denn dazu muss der Fühler des Temperaturreglers von flüssigem Fett umgeben sein.

### Das verringert die Brandrisiken

- ❖ Verschmutztes oder schon häufig verwendetes Fett austauschen.
- ❖ 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.
- ❖ Die Heizschlange muss vor Inbetriebnahme immer vollständig mit Fett/Öl bedeckt sein. Beim Einfüllen des flüssigen Fetts auf den erforderlichen und höchstzulässigen Füllstand achten.
- ❖ Vom Hersteller vorgesehene Temperaturregelung nie manipulieren. Der Temperaturregler (Regelthermostat) darf sich höchstens bis 200 °C einstellen lassen.
- ❖ Per Sichtprüfung regelmäßig kontrollieren: Ist der Temperaturregler oder der Temperaturbe-



grenz mit Kapillarrohrsystemen beschädigt? Sind sie ordnungsgemäß befestigt?

- ❖ 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.

### BRANDGEFAHR BEI WOKS



Ein Wok, in dem gerade Öl oder Fett erhitzt wird, muss unter ständiger Beobachtung bleiben. Woks haben keine technische Sicherheitseinrichtung gegen Überhitzung wie den Schutztemperaturbegrenzer bei Fritteusen. Besonders gasbeheizte Woks werden schnell zu heiß, sodass sich das Fett/Öl entzünden kann. Wer den Arbeitsbereich – auch nur kurz – verlässt, muss die Energiezufuhr unbedingt abschalten.

### BRANDKLASSE F



Speisefette und -öle können sich im hoch erhitzten Zustand selbst entzünden. Wegen dieser besonderen Gefahr haben sie eine eigene Brandklasse: die Brandklasse F.

**Prüfen Sie, ob Ihr Feuerlöscher die Brandklasse F abdeckt.** Das erkennt man an dem entsprechenden Symbol auf dem Feuerlöscher oder an dem Hinweis „Geeignet zum Löschen von Speiseöl- und Speisefettbränden“.

#### Auf ausreichendes Löschvermögen achten

Feuerlöscher zur Fettbrandbekämpfung (Brandklasse F) 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.

# Beim Transport gehört es in eine Box

**TROCKENEIS IM PKW – UNBEDINGT SICHERHEITSHINWEISE BEACHTEN**

Vor 4 Jahren war ein Gastronom beim Transport von Trockeneis in seinem Pkw erstickt. Wegen unsachgemäßer Transportverpackung war Kohlendioxidgas (CO<sub>2</sub>) ausgetreten.

Wer Trockeneis in einem Fahrzeug transportiert, muss zum eigenen Schutz nachfolgende Sicherheitshinweise befolgen:

- Trockeneis nur in geeigneten und geschlossenen Isolierbehältern transportieren (Foto). Der Behälter muss das trotzdem entstehende CO<sub>2</sub> entweichen lassen (keine Schraubverschlüsse etc.).
- Gute Belüftung beim Transport im Pkw (z. B. geöffnete Fenster).
- Isolierbehälter nicht im Fahrgastraum, sondern nur im abgetrennten Lade- oder Kofferraum transportieren. Ladung sichern.
- Isolierbehälter kennzeichnen und vor Erwärmung schützen. Unmittelbar vor der Fahrt einladen, nach der Fahrt sofort ausladen.

Trockeneis schmilzt nicht, sondern verdampft zu Kohlendioxid. Das geruchlose CO<sub>2</sub>-Gas wirkt betäubend und kann schon bei einer Konzentration von 8 bis 10 Vol.-% tödlich wirken. Bei austretendem CO<sub>2</sub> besteht Lebensgefahr.

- Betriebsanweisung „Trockeneis“ mit Schutzmaßnahmen & Verhaltensregeln für Lagerung, Handhabung und Verhalten im Gefahrfall. Download: [www.bgn.de](http://www.bgn.de), Shortlink = 1404



## VIELE STURZUNFÄLLE

# 31 %



der Arbeitsunfälle im Gastgewerbe sind Sturzunfälle. Damit sind sie die häufigste Unfallart. 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.

# 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 Arbeits-Sicherheits-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.

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](http://www.bgn.de), Shortlink = 531

→ Broschüre anfordern:  
[www.bgn.de](http://www.bgn.de)  
Shortlink = 1226 oder  
[medienbestellung@bgn.de](mailto:medienbestellung@bgn.de)



# An alles gedacht?



## ERSTE HILFE AUF KIRMES- UND FESTPLATZ

Feuerwehr, Rettungsdienste und Polizei sind auf Festplätzen während der Spielzeit meistens vor Ort, machen Rundgänge und helfen schnell. Wer aber hilft bei einem Notfall oder Unfall beim Auf- oder Abbau? Dann müssen Gastronomen, Schausteller und Zirkusmitarbeiter bis zum Eintreffen des Rettungsdienstes die Notfallmaßnahmen selbst durchführen.

Dafür ist eine gut organisierte und funktionierende Erste Hilfe im Betrieb notwendig. Was im Einzelnen dazugehört:

- ❖ Es steht ausreichend Verbandmaterial bereit.
- ❖ Jeder Mitarbeiter weiß, wo das Verbandmaterial aufbewahrt wird.
- ❖ Ausreichend Mitarbeiter sind ausgebildete Ersthelfer. Die Kosten eines Ersthelferkurses trägt übrigens die BGN, siehe unten.
- ❖ Alle Mitarbeiter wissen, dass sämtliche Verkehrswege auf dem Festplatz bzw. Veranstaltungsgelände uneingeschränkt für Rettungskräfte frei gehalten werden müssen. Jeder hält sich an die Anweisung, dass man dort keine Zugmaschinen, Krane oder Rollen abstellen darf – auch nicht für nur kurze Zeit.
- ❖ Für Mitgliedsbetriebe kostenlos/per E-Mail anfordern: [medienbestellung@bgn.de](mailto:medienbestellung@bgn.de)
  - Plakat „Anleitung zur Ersten Hilfe bei Unfällen“
  - Meldeblock zur Dokumentation der Erste-Hilfe-Leistungen (früher Verbandbuch)
  - Broschüre „Erste Hilfe im Betrieb“ (ASI 0.90) mit Infos zu Verbandkästen und ihrem Inhalt

# 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. Und auch die Gebühren der Auffrischkurse alle 2 Jahre trägt die BGN.

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.

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

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





## 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.

**K**ochen 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 Hänger 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.“

## Arbeitsschutz auf der Dippemess

### SCHAUSTELLERFORTBILDUNG

49 Schausteller nahmen während der Frühjahrs-Dippemess an einer Arbeitsschutzfortbildung im Festzelt Hausmann teil. Dazu eingeladen hatten die BGN und der Frankfurter Schaustellerverband. Diesmal ging es um diese Themen:

- Flüssiggas-Fortbildung mit Teilnahmezertifikat
- Arbeitsmedizinische und sicherheitstechnische Betreuung (Branchenmodell/Unterstützung bei Gefährdungsbeurteilung)
- Prämienverfahren

Die Vor-Ort-Lehrgänge der BGN sind inzwischen schon Tradition und werden von Schaustellern gerne in Anspruch genommen.



## 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](http://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](mailto:praevention@bgn.de)

## Bis zu 2,6 Prozent weniger Beiträge **BGN-BEITRAG SINKT ERNEUT**

Beim BGN-Beitrag für das Jahr 2016 zahlten die Unternehmen des Gastgewerbes bis zu 2,6 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](http://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 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 Prämienpunkten honoriert. Begrenztes Kartenkontingent. Eintrittskarten verbindlich anfordern: [Claudia.Dorst@bgn.de](mailto:Claudia.Dorst@bgn.de)

#### ISS GUT!

5.–7. November 2017 in Leipzig  
Fachmesse für Gastgewerbe und Ernährungshandwerk

Links/Infos zu den Veranstaltungen:  
[www.bgn.de](http://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](http://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](http://www.sicher-unterwegs-bgn.de)