

report^{2.18}

Zeitschrift für Betriebe der Fleischwirtschaft

komm **mit** mensch

**Die neue Kampagne –
Schausteller Robért Hempen
macht mit**



Liebe Leserinnen, liebe Leser,



erfolgreiche Betriebe sehen es als lohnend an, eine Kultur einzuführen, in der Sicherheit und Gesundheit Bestandteil aller Entscheidungen und Handlungen sind. Eine derartige Präventionskultur sieht den Menschen und seine sozialen Beziehungen im Betrieb als wesentliche Basis von Produktivität, Leistungsbereitschaft und Zufriedenheit. Einen solchen umfassenden Ansatz verfolgen auch die Berufsgenossenschaften und Unfallkassen mit ihrer neuen Kampagne zur Kultur der Prävention, die wir Ihnen in dieser report-Ausgabe vorstellen: „kommmittensch – Sicher. Gesund. Miteinander.“

Die Kampagne will Unternehmen unterstützen, Sicherheit und Gesundheit als wesentliche Werte in der Arbeitswelt zu sehen. Sie werden dann nicht als ein „Muss“ gesehen, das vorgeschrieben ist, sondern vor allem als ein Wert, der hilft, den Betrieb erfolgreich zu machen. Sicherheit und Gesundheit werden dann zu einem Maßstab des Handelns, weil sie einen Nutzen haben: für die Art, wie im Betrieb gearbeitet wird, für die Art der Führung, für die Art, wie im Betrieb miteinander umgegangen wird.

In Betrieben mit einer guten Präventionskultur kommen Führungskräfte und Beschäftigte gerne zur Arbeit. Sie wissen, in meinem Betrieb zähle ich etwas, ich bin dem Unternehmer etwas wert, er kümmert sich um meine Sicherheit und Gesundheit. Bei einer solchen Kultur des Miteinanders identifizieren sich die Beschäftigten mit dem Betrieb, bringen ihre Ideen und Erfahrungen ein und sind die entscheidende Grundlage für den betrieblichen Erfolg. Auf Seite 8 dieser report-Ausgabe stellen wir Ihnen die LEHMANNs Gastronomie GmbH vor, die einen guten Weg hin zu einer Präventionskultur eingeschlagen hat.

Die BGN lädt Unternehmer und Beschäftigte im Gastgewerbe und in Nahrungsmittelbetrieben ein, die Angebote der Kampagne für eine aktivierende Präventionskultur zu nutzen. Begleiten Sie uns bei der Kampagne und tragen Sie mit dazu bei, dass wir der Vision Zero etwas näherkommen: einer Arbeitswelt, in der gerne und produktiv gearbeitet wird, und einer Welt ohne tödliche und schwere Arbeits- und Verkehrsunfälle sowie Berufskrankheiten.

Ihre

Isabel Dienstbühl, Präventionsleiterin der BGN

IMPRESSUM

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

Verantwortlich: Klaus Marsch, Direktor der BGN

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

Fotos: BGN (S. 7); GRVBE/Erik Schwarzer (Titel, S. 4/5); Fotolia.com: Gina Sanders (S. 10); Oliver Rütter, Wiesbaden (S. 2, 3, 6, 7, 8/9, 11); stock.adobe.com: alice_photo (S. 12), Luftbildfotograf (S. 12), WavebreakMediaMicro (S. 10)

Verlag: BC GmbH Verlags- und Mediengesellschaft, Wiesbaden

Gestaltung: Agentur 42, Bodenheim

Druck und Versand: Bonifatius GmbH, Druck – Buch – Verlag, Paderborn

© BGN 2018 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.



Das passt.

Feuerlöscher? Oder doch Löschanlage? / Der DGUV Fachbereich Nahrungsmittel schafft Klarheit. Bei den Löscheinrichtungen zur Fettbrandbekämpfung gilt weiter die bisherige Füllmengenregelung.

Der Entwurf einer neuen Norm für gewerbliche Küchen hat in Betrieben zu Verunsicherungen geführt. Darin gab es die Forderung, dass schon beim Umgang mit geringsten Mengen von Fett/Öl eine stationäre Löschanlage installiert werden muss. Diese Forderung ist vom Tisch und **nicht** in der im Dezember 2017 veröffentlichten Norm DIN EN 16282-7 enthalten.

Um Klarheit zu schaffen, hat der DGUV Fachbereich Nahrungsmittel eine Stellungnahme zu Feuerlöscheinrichtungen (Feuerlöscher oder Löschanlage) in Küchen veröffentlicht. Darin wird an der jahrelang bewährten und akzeptierten Füllmengenregelung festgehalten (siehe dazu DGUV Regel 110-003 „Arbeiten in Küchenbetrieben“).

Diese Regelung besagt: Welche Art von Löscheinrichtung benötigt wird, hängt von der Füllmenge der Frittierereinrichtungen oder dergleichen ab. Die Füllmengen nebeneinanderliegender Becken werden addiert.

→ **Füllmenge bis zu 50 Litern:** Mindestens ein Feuerlöscher, der zur Fettbrandbekämpfung geeignet ist (Brandklasse F), mit ausreichendem Löschvermögen zuzüglich 25 % Löschmittelreserve.

→ **Füllmengen über 50 Liter:** Hier ist grundsätzlich eine stationäre Löschanlage (mit Wirksamkeitsnachweis des Herstellers) erforderlich.

→ **Füllmenge bis zu 100 Litern:** Unter Umständen kann auf eine Löschanlage verzichtet werden, wenn ersatzweise Feuerlöscher mit entsprechendem Löschvermögen und einer zusätzlichen Löschmittelreserve bereitgehalten werden. Eine in der Handhabung der Feuerlöscher geübte, schriftlich benannte Person muss bei Gerätebenutzung anwesend sein.

BEISPIEL

Fritteuse mit zwei nebeneinanderliegenden Frittierbecken mit je 10 Litern Füllmenge: Hier werden die Füllmengen addiert. Zum Löschen eines Brandes von 20 Litern Fett oder Öl braucht man – unter Berücksichtigung der Löschmittelreserve – einen Feuerlöscher mit einem Löschvermögen von mindestens 25F (20F + 5F).



Ich bin kommmmitmensch

Die Kampagne zur Präventionskultur ist gestartet / Robért Hempen ist Schausteller in siebter Generation. In seinem Betrieb engagiert er sich für eine Kultur der Prävention, bei der Sicherheit und Gesundheit zentrale Werte sind. Eine Stellschraube ist dabei eine funktionierende Kommunikation. Hierzu hat sich Robért Hempen einiges einfallen lassen.

Sieben Monate im Jahr ist Robért Hempen mit seinem Laufgeschäft „Big Bamboo“* auf Festplätzen in ganz Deutschland. Die Arbeit stellt ihn immer wieder vor Herausforderungen: Er muss nicht nur für die Sicherheit seiner Gäste im laufenden Betrieb sorgen, sondern auch dafür, dass es seiner Belegschaft gut geht. Alle sollen gesund und sicher arbeiten. Gerade beim Auf- und Abbau der tonnenschweren Teile kann schon eine kurze Unachtsamkeit zum Unfall führen. Wer nicht aufpasst, klemmt sich schnell den Finger, stößt sich den Kopf oder verletzt sich sogar schwer.

→ *„Big Bamboo“ ist eine überdimensionale Bambushütte mit Spiegeln, Rollen und wackeligen Brücken, durch die die Besucher klettern und balancieren.

Sprachbarrieren kreativ überwinden

In einem Video gibt Robért Hempen Einblicke in seine Arbeit und zeigt, wie richtige Kommunikation für eine gute Arbeitsatmosphäre sorgt und gleichzeitig Risiken vorbeugt. Er sagt: „Es ist wichtig, dass wir uns vor der Arbeit zusammensetzen und mögliche Gefahrensituationen durchsprechen.“ Damit das funktioniert, wurde Hempen kreativ. Seine rumänischen Angestellten sprechen nämlich kaum Deutsch.

Er erzählt: „Ich habe eine Broschüre mit den wichtigsten Arbeitsschritten erstellt und den Erklärtext zu den Bildern ins Rumänische übersetzen

komm mit mensch

*„Damit sich alle wohlfühlen, müssen
Chefs für ein gutes Betriebsklima sorgen.
Als Chef erledige ich die gleiche Arbeit
wie meine Mitarbeiter. Ich befehle nicht.
Ich ziehe sie mit.“*

Schausteller Robért Hempen

lassen.“ Vieles läuft zudem über Handzeichen, die ebenfalls in der mehrsprachigen Broschüre erklärt sind. Und falls doch einmal Fragen offenbleiben, übersetzt ein langjähriger Mitarbeiter, der inzwischen gut Deutsch versteht.

Robért Hempen ist der Erste in seiner Familie, der sich so intensiv mit Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz befasst. Er achtet z. B. penibel darauf, dass alle beim Auf- und Abbau Schutzhelme tragen. Und er weiß: Wenn er beim Thema Arbeitssicherheit nicht am Ball bleibt, kann auch mal etwas Größeres schiefgehen. Deshalb bildet er sich regelmäßig in Sachen Sicherheit weiter: beim TÜV, bei der Feuerwehr und der BGN. Seine Gründlichkeit zahlt sich aus. Er hat noch keinen schweren Unfall erlebt.

Komm mit! Sei kommitmensch!

Gesund und sicher arbeiten, lernen und leben: Dieses Ziel möchten Berufsgenossenschaften und Unfallkassen mit der neuen Kampagne „komm mitmensch – Sicher. Gesund. Miteinander.“ erreichen – und laden Sie und Ihre Mitarbeiter ein, dabei mitzumachen. Helfen Sie mit, der Vision Zero – einer Welt ohne Arbeitsunfälle und ohne arbeitsbedingte Erkrankungen ein Stück näherzukommen. Höchste Priorität dabei hat die Vermeidung tödlicher und schwerer Arbeitsunfälle und Berufskrankheiten.

Das Ziel Vision Zero kann nur erreicht werden, wenn Sicherheit und Gesundheit bei allen wichtigen Handlungen und Entscheidungen mitgedacht werden. Dorthin muss eine Kultur der Prävention entwickelt werden. Das braucht Zeit – und geht nicht von heute auf morgen. Die Kampagne ist auf eine Laufzeit von bis zu zehn Jahren nachhaltig angelegt.

Und so lenkt die Kampagne zunächst den Blick darauf, welchen Stellenwert Sicherheit und Ge-

sundheit im Betrieb genießen: Wo steht unser Betrieb, wo gibt es Veränderungsbedarf? Die Stellschrauben für eine Präventionskultur liegen in sechs eng miteinander verknüpften Handlungsfeldern: Führung, Kommunikation, Beteiligung, Fehlerkultur, Betriebsklima sowie Sicherheit und Gesundheit.

Selbstcheck für Betriebe als App

Die BGN unterstützt ihre Betriebe wie bisher branchengenau dabei, die Umsetzung dieser zentralen Handlungsfelder zu analysieren und weiterzuentwickeln. Dazu wurde der neue Selbstcheck „Sicherheit und Gesundheit im Betrieb“ als App entwickelt.

Unternehmer können mit dem Check herausfinden, welchen Stellenwert Sicherheit und Gesundheit in ihrem Unternehmen haben – und ob bzw. wie sie bereits in den Arbeitsalltag integriert sind. Bearbeitung und Auswertung des Checks dauern ca. 30 Minuten. Nach der Bearbeitung schlägt die App Angebote und Maßnahmen zur Verbesserung von Gesundheit und Sicherheit vor. Die Vorschläge sind jeweils auf die Branche und Betriebsgröße zugeschnitten. Außerdem gibt es die Möglichkeit, sich mit Unternehmen seiner Branche zu vergleichen (Benchmark).

Betriebe, die tiefer in das Thema einsteigen möchten, können das umfangreiche Seminarangebot der BGN nutzen oder sich zu weiterführenden Angeboten von uns beraten lassen. Besuchen Sie unsere Kampagnenseite und erfahren Sie mehr:

www.bgn.de/kommitmensch



INFO

Unter www.bgn.de/kommitmensch finden Sie die abgebildete App „Sicherheit und Gesundheit im Betrieb“, das Video über den kommitmenschen Robért Hempen u. v. m.

Falsches Timing

LAUGE SPRITZT INS UNGESCHÜTZTE AUGE

Gesichtsschutz und Schutzhandschuhe hatte sich Unternehmer W. schon bereitgelegt. Er trug sie immer, wenn er die Produktionsräume mit einem alkalischen, ätzend wirkenden Schaumreiniger reinigte. Vor dem Einschäumen wollte er dann die Schutzausrüstung anziehen. Zunächst stellte er einen neuen Kanister mit Schaumreiniger bereit und öffnete ihn.

Als er sah, dass der Kanister einem Kollegen im Weg stand, setzte er den



offenen Behälter um. Beim Absetzen des Kanisters spritzte ein Schwall Lauge heraus, der den Unternehmer im Auge traf. Weil er das Auge sofort mit dem Inhalt einer Augenspülflasche und klarem Wasser spülte, konnte er Schlimmeres verhindern.

Der Unfall zeigt: Persönliche Schutzausrüstung bereits anlegen, bevor man einen Gefahrstoffkanister öffnet. Aufs richtige Timing kommt es an.

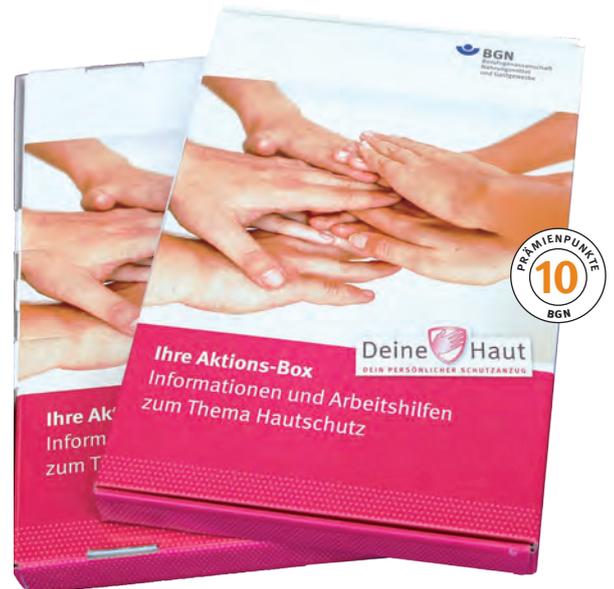
Deine Haut – dein persönlicher Schutzanzug

JETZT AKTIONS-BOX ANFORDERN

Die Hände sind unser wichtigstes Werkzeug und an vielen Arbeitsplätzen häufig Belastungen ausgesetzt. Mit der Zeit können daraus Hautschäden entstehen. Wie man die Haut bei der Arbeit intakt und damit belastbar hält, möchte die BGN ihren Versicherten mit der Aktion „Deine Haut – dein persönlicher Schutzanzug“ näherbringen. Dazu hat sie Infos und Tipps in eine Aktions-Box gepackt.

Betriebe, die die Materialien der Aktions-Box zur Optimierung des betrieblichen Hautschutzes einsetzen, erhalten 10 Bonuspunkte beim BGN-Prämienverfahren.

➔ Aktions-Box anfordern: www.bgn.de/deinehaut oder direkt über QR-Code



Vorsicht bei CO₂-Feuerlöschern in kleinen Räumen

NEUE ERKENNTNISSE



Ein Löscheinsatz mit einem CO₂-Feuerlöscher kann in kleinen und engen Räumen wie etwa Schaltschrankräume, Serveranlagen, Lager- und (Aufzug-)Triebwerksräume lebensgefährlich sein. Das haben Mitarbeiter des Sachgebiets „Betrieblicher Brandschutz“ mit Löschtests herausgefunden.

Beim Löschen in einem engen Raum kann sehr schnell eine hohe CO₂-Konzentration in der Raumluft erreicht werden. Bereits ab 5 bis 8 Volumen-% CO₂ in der Atemluft droht Erstickungsgefahr.

Um eine Person beim Löschen eines Brandes in einem kleinen Raum nicht zu gefährden, muss pro kg CO₂-Löschmittel mindestens eine freie Grundfläche von 5,5 m² vorhanden sein.

Wenn das Verhältnis von freier Grundfläche zur Löschmittelmenge kleiner als 5,5 m²/kg ist, muss man von außen durch den geöffneten Türspalt löschen und danach sofort die Tür schließen. Der Brandraum darf nur nach wirksamer Lüftung oder mit umluftunabhängigem Atemschutzgerät betreten werden, z.B. von der Feuerwehr.

➔ Mehr Infos in einer Stellungnahme des Sachgebiets: www.bgn.de, Shortlink = 1598

Schnappriegel aus der Spur

DEFEKT BLIEB UNBEMERKT – SCHWERE VERBRÜHUNGEN



Ein Fleischer erlitt schwere Verbrühungen am Rücken, als er aus einem Druckkochkessel (Autoklav) sterilisierte Dosen herausnehmen wollte. Während er die einzelnen Schritte zum Öffnen des Deckels (siehe unten) ausführte, schlugen ihm plötzlich kochend heißes Wasser und Dampf entgegen. Er drehte sich intuitiv um und floh. Doch Wasser und Dampf wurden so kraftvoll aus dem Kessel herausgedrückt, dass sie ihn am Rücken trafen. Er verbrachte mehrere Wochen im Krankenhaus.

Die Unfalluntersuchung ergab, dass sich der Spanning des Druckkochkessels ohne Unterbrechung in einem Zug hatte öffnen lassen. Bei einem intakten Gerät ist das nicht möglich. Hier muss zunächst ein Schnappriegel von Hand angehoben werden, um den Spanning vollends zu lösen. Bei diesem Gerät war der Schnappriegel aus der Spur geraten. Er griff nicht mehr in sein Gegenstück, sondern glitt seitlich an ihm vorbei. Dieser Defekt war unbemerkt geblieben und hatte zum Unfall geführt.

Eine regelmäßige Überprüfung der Druckbehälter durch eine befähigte Person hilft, Schäden und Defekte an Sicherheitseinrichtungen zu verhindern. Genauso wichtig sind tägliche kurze Sichtprüfungen durch Mitarbeiter, bevor sie mit einem Gerät arbeiten. Dies setzt natürlich voraus, dass die Mitarbeiter wissen, worauf es ankommt und wem sie Defekte melden. Damit schnellstens die Reparatur veranlasst wird und der zuständige Vorgesetzte entsprechende Sicherheitsanweisungen geben kann.

Wegen der aufwendigen Öffnungsprozedur liegt es auf der Hand, dass nur unterwiesene Mitarbeiter damit betraut werden.

So geht's richtig:

Vor dem Öffnen des Deckels

- ❖ den Druck ablassen. Dazu Entspannungsventil öffnen. Der Dampf wird über einen Schlauch abgeleitet.
- ❖ Spanning des Deckels lösen. Dazu die Spindel drehen. Sie zieht den Spanning auseinander und gibt so den Deckel frei.
- ❖ Spanning-Zuhalte-System manuell öffnen, damit der Restdruck entweichen kann.
- ❖ Mit Blick auf das Manometer sich von der Drucklosigkeit überzeugen und
- ❖ vor den letzten Spindelumdrehungen den Schnappriegel von Hand anheben. Der Riegel verhindert, dass der Spanning in einem Zug geöffnet werden kann.



„Die Mitarbeiter fühlen sich mitgenommen“

Gesünder und stressfreier arbeiten durch Ideen-Treffen – ein Blick ins Innere der LEHMANNs Gastronomie GmbH in Bonn / Seit dreieinhalb Jahren finden bei LEHMANNs regelmäßig Ideen-Treffen statt. Sie bieten Mitarbeitern und Vorgesetzten eine Plattform, um Dinge anzusprechen und gemeinsam Lösungen zu finden. Unternehmer Stefan Lehmann: „Das nimmt im Unternehmen ganz viel Stress raus und bringt uns weiter.“

LEHMANNs GASTRONOMIE

Die LEHMANNs Gastronomie GmbH in Bonn ist ein familiengeführtes Unternehmen mit Schwerpunkt auf hochwertigem Schul- und Kindergartenessen. 2005 starteten Vater Günther Lehmann und Sohn Stefan mit 7 Mitarbeitern, heute sind es ca. 170. In neuerdings 2 Küchen werden täglich 10.000 Essen gekocht. Eines ihrer Erfolgsrezepte: Sie kümmern sich sehr um ihre Kunden und gehen Fehlern stets auf den Grund. 2017 erhielt LEHMANNs den „Frankfurter Preis“, Deutschlands höchste Auszeichnung für Gemeinschaftsgastronomen.

Kontinuierliche Produktqualität, höchste Hygiene, zufriedene Kunden: Für Stefan Lehmann lässt sich das nur mit gutem Personal erreichen. Um gute Leute zu finden und zu halten, werden gesunde und sichere Arbeitsbedingungen immer wichtiger. Er erklärt: „Die Belastungen in der Gastronomie sind ja schon hoch. Da muss man sensibel sein und was tun. Wenn man die Belastungen nicht in den Griff kriegt, hat man ein Problem als Unternehmer.“



Um in seinem Unternehmen die Belastungen in den Griff zu bekommen und zu verringern, setzt Stefan Lehmann auf Ideen-Treffen. Das sind einstündige, moderierte Workshops für Mitarbeiter und Vorgesetzte nach einem straffen Ablaufplan. Ziel ist es, gemeinsam Lösungen zu entwickeln, um Abläufe und Arbeitsbedingungen zu verbessern und die Zusammenarbeit zu optimieren.

Lehmann erklärt: „Stress, Missverständnisse und Belastungen lassen sich reduzieren, wenn man seinen Mitarbeitern zuhört. Bei den Ideen-Treffen werden in einer Stunde sehr effizient Dinge besprochen. Durch klare Regeln und die Struktur sind die Treffen immer sehr produktiv. Das Schöne an ihnen ist ihr lösungsorientierter Ansatz. Man bekommt ein ‚Pack an!‘ und kann Aufgaben verteilen. Die Mitarbeiter fühlen sich mitgenommen und merken, dass Dinge umgesetzt und angegangen werden.“

Alle Teilnehmer sind gleichwertig

Die Ideen-Treffen bei LEHMANNs hat Evelyn Heinen initiiert. Sie betreut das Unternehmen als externe Sicherheitsfachkraft und moderiert die Treffen. Sie weiß, wann sie eingreifen muss, z. B. wenn die Problemanalyse oder Lösungsfindung aus dem Blick zu geraten droht.

Das Thema beim heutigen Ideen-Treffen ist die Arbeitsaufteilung. Wer ist eigentlich für was zuständig? Schnell ist klar: Das muss besser und umfassender kommuniziert werden. Hierzu erarbeitet die heutige Gruppe konkrete Maßnahmen, u. a. das Erstellen von Funktionsbeschreibungen.

IDEEN-TREFFEN AUF EINEN BLICK

Ideen-Treffen (Voraussetzung: Der Chef steht dahinter)

- ➔ binden Mitarbeiter effektiv in Verbesserungsprozesse ein und sind lösungsorientiert
- ➔ sind moderierte Workshops und dauern nur 1 Stunde
- ➔ haben einen festen Ablaufplan und feste Regeln
- ➔ sind eine einfache praktikable Methode insbesondere für Kleinbetriebe, die Arbeitsbedingungen zu verbessern
- ➔ eignen sich auch zur Durchführung der gesetzlich vorgeschriebenen Gefährdungsbeurteilung psychischer Belastungen
- ➔ Mehr Infos und 2 Erklär-Filme zu Ideen-Treffen: www.bgn.de, Shortlink = 1610

Die Teilnehmer der Ideen-Treffen setzen sich je nach Thema immer wieder anders zusammen. Dabei ist eine bunt gemischte Gruppe wichtig, um verschiedene Sichtweisen zu erfahren. Der Chef ist fast immer dabei: „Man erlebt eine ehrliche Stimmung losgelöst vom Alltagsstress und sachlich vorgetragene Inhalte.“ Dazu ist es wichtig, dass alle Teilnehmer gleichwertig sind, unabhängig von ihrer Position im Betrieb. Lehmann: „Das ist eine große psychische Entlastung.“

„Es findet ein richtiger Kulturwandel statt“

Schon lange sind die Ideen-Treffen fester Bestandteil im Betriebsablauf von LEHMANNs. Die Resonanz der Mitarbeiter ist durchweg positiv. Stefan Lehmann: „Durch die Ideen-Treffen findet ein richtiger Kulturwandel im Betrieb statt. Wir versuchen, diesen Stil in das normale Arbeitsleben und die anderen Besprechungen zu überführen.“

Auch wenn die Themen der Ideen-Treffen nicht in erster Linie den Arbeitsschutz behandeln, so fördern sie doch immer die Kommunikation untereinander. Die Verbesserung der Kommunikation ist ein wichtiger Schritt hin zu stressfreierem Arbeiten und zufriedenen, motivierten Mitarbeitern. Bei LEHMANNs ist eine gute Präventionskultur (siehe S. 4/5) dank Ideen-Treffen schon heute erlebbar.

Apropos Verletztenrente

UNABHÄNGIG VON BERUFSTÄTIGKEIT UND (RENTEN-)ALTER

Die Verletztenrente ist ein materieller und immaterieller Ausgleich für einen dauerhaften Körperschaden, den ein Versicherter infolge eines Arbeitsunfalls oder einer Berufskrankheit erlitten hat. Sie wird gezahlt, wenn und solange über die 26. Woche nach dem Versicherungsfall eine Minderung der Erwerbsfähigkeit von mindestens 20 Prozent besteht.

Unter Umständen erfolgt die Rentenzahlung ein Leben lang. Denn die BGN zahlt Verletztenrenten unabhängig von jeder Berufstätigkeit und unabhängig vom Alter des Versicherten. Die Verletztenrente endet auch nicht mit dem Eintritt ins Rentenalter.

Die Höhe der Verletztenrente bemisst sich nach dem Grad der Erwerbsminderung und dem Verdienst im Jahr vor dem Unfall bzw. dem Eintritt einer Berufskrankheit. Bei freiwillig BGN-versicherten Unternehmern ist die abgeschlossene Versicherungssumme Grundlage für die Rentenhöhe.



BGN-RENTENZAHLUNGEN

185 Mio.

Euro Verletztenrente bezahlte die BGN 2017 an insgesamt 36.566 Versicherte. 32.552 Versicherte erhielten Verletztenrente infolge eines Unfalls (162 Mio. Euro), 4.014 Verletztenrenten wurden aufgrund einer Berufskrankheit gezahlt (23 Mio. Euro).

Erstmals gezahlt in 2017: 1.004 Verletztenrenten infolge eines Unfalls (insgesamt 4,3 Mio. Euro) und 122 Renten infolge einer Berufskrankheit (insgesamt 1,3 Mio. Euro).

Beitragsfuß beschlossen

KEINE NACHZAHLUNGEN

Den Beitrag für 2017 hat der BGN-Vorstand in seiner Sitzung Anfang April beschlossen. Auch für das abgelaufene Jahr gibt die BGN vorgehaltene Liquidität an die Unternehmen zurück und stützt somit den Beitrag. Rechnerisch steigt der Beitrag zwar auf den ersten Blick, Nachzahlungen kommen grundsätzlich auf die Betriebe nicht zu. Sie haben den nunmehr festgelegten Beitrag bereits über ihre Vorschüsse bezahlt. Dazu hatte die Selbstverwaltung im Vorjahr den Vorschussfuß so bemessen, dass er dem zu erwartenden Beitrag entspricht.

Insgesamt gab die BGN im vergangenen Jahr 478 Mio. Euro an Entschädigungsleistungen aus, das sind rund 2,3 Prozent mehr als im Vorjahr. Im kommenden Jahr sind nach Abschluss der Beitragsstützung dann kostendeckende Beiträge zu erwarten.



Arbeitsschutzinfo für Neue

ASI „NEU IM UNTERNEHMEN“

Auf vielfache Nachfrage aus Betrieben hat die BGN jetzt eine Arbeitssicherheitsinformation (ASI) veröffentlicht, die sich an die Neuen im Betrieb richtet: an neue Mitarbeiter, Azubis, Aushilfen, Praktikanten und Saisonarbeiter.



Die ASI zeigt Neulingen im Betrieb ihre Rechte und Pflichten im Arbeitsschutz auf und macht sie mit Themen rund um sicheres und gesundheitsbewusstes Arbeiten vertraut. Dabei geht es von A wie Arbeitsschutzorganisation über G wie Gehörschutz und S wie Stolperunfälle bis hin zu V wie Verhalten nach einem Unfall. Auch branchenspezifische Gefährdungen werden aufgezeigt. Die neue ASI versteht sich als Einführung in den Arbeitsschutz. Die Sicherheitsunterweisung der Neuen ersetzt sie natürlich nicht.

- Download ASI 0.70: www.bgn.de, Shortlink = 531
- Oder als Broschüre (ASI 0.70) anfordern: medienbestellung@bgn.de

DGUV Test, CE und GS

NEUER ERKLÄR-FILM



Kennzeichnung oder Prüfzeichen? Was ist der Unterschied zwischen DGUV Test, CE-Kennzeichnung, GS-Prüfzeichen? Ein Erklär-Film (2:45 Minuten) zeigt, was die einzelnen Zeichen bedeuten und welche Zeichen vorgeschrieben, welche freiwillig sind.

- Anschauen unter: www.bgn.de, Shortlink = 1602

Sie sind herzlich eingeladen

BGN-ARBEITSSCHUTZTAGUNG AM 9./10. OKTOBER IN MANNHEIM



BGN Präventionspreis

Die BGN lädt Sie herzlich zur diesjährigen Arbeitsschutztagung nach Mannheim ins Dorint Kongresshotel ein. Am 9./10. Oktober heißt es wieder: „BGN – Starker Partner der Betriebe – Unternehmenserfolg durch Prävention“. Damit knüpfen wir an das große Interesse an unserer Tagung in den vergangenen Jahren an, zu der viele Führungskräfte, Sicherheitsfachkräfte, Betriebsräte und Dienstleister kamen.

Tauschen Sie mit uns Ideen und Erfahrungen aus und lernen Sie aktuelle Entwicklungen und Strategien kennen. Unter anderem wird es um die neue Präventionskampagne „kommitmentsch“, Prävention 4.0, Fehlerkultur, die DGUV Vorschrift 2 sowie weitere aktuelle Themen aus der Prävention gehen.

Am ersten Tag der Arbeitsschutztagung findet die **Verleihung unseres BGN-Präventionspreises** statt.

Die Arbeitsschutztagung wird als Unternehmerfortbildung im BGN-Branchenmodell und BGN-Unternehmermodell anerkannt sowie als Fortbildung im Rahmen der Sifa-Ausbildung.



Volles Haus bei der letzten Arbeitsschutztagung 2016

VDSI-Mitglieder erhalten für die Teilnahme 2 VDSI-Punkte Arbeitsschutz. Das komplette Programm stellen wir demnächst online.

- Online-Anmeldung, Hotelreservierung ab sofort: www.bgn.de, Shortlink = 1268



Raus aus der Zeitfalle

ZEITMANAGEMENT-SEMINAR FÜR KURZENTSCHLOSSENE

TERMINE

Tag der Verkehrssicherheit

16. Juni 2018

Deutschlandweiter Aktionstag in verschiedenen Großstädten

Öffentliche Sitzung der BGN-Vertreterversammlung

21. Juni 2018 / Erfurt

9 Uhr im Radisson Blu Hotel

BGN-Arbeitsschutztagung 2018

mit Verleihung des BGN-Präventionspreises

9./10. Oktober 2018 / Mannheim

Arbeitsschutz aktuell 2018

23.–25. Oktober 2018 / Stuttgart

Arbeitsschutzmesse mit Kongress

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

Beschäftigte im Fleischerhandwerk kennen das: Zeitdruck in Stoßzeiten, hohes Arbeitspensum und Termindruck. Mögliche Folgen: Arbeitsfreude und Leistungsfähigkeit lassen nach, die Gesundheit leidet. Dagegen kann ein gutes Zeitmanagement helfen.

Wie das geht, erfahren Unternehmer, Führungskräfte und Mitarbeiter in einem regionalen Seminar der BGN. Dort lernen sie u. a. Möglichkeiten und Ideen für ein gutes Zeitmanagement sowie zeitsparende und entlastende Arbeitstechniken kennen.

Vor der Sommerpause findet das Seminar noch zweimal statt:

❖ Freiburg, 11. Juni 2018 oder ❖ Paderborn, 19. Juni 2018

❖ Infos und Anmeldung: www.bgn.de, Shortlink = 1608

Interessierte aus anderen Regionen können das Zeitmanagement-Seminar in der kommenden Seminarsaison besuchen. Das Programm erscheint im September. Die Teilnahme ist für BGN-Mitglieder kostenlos.



Die richtige Zündung

TIPPS FÜR SICHERES GRILLEN

Die WM 2018 steht vor der Tür und lädt zu gemeinsamen Fußballabenden mit Grillen ein. Und wie so oft beim Fußball ist

auch beim Grillen mit Holzkohle Geduld gefragt. Denn die Glut entwickelt sich nur sehr langsam.



Hier mit einem Brandbeschleuniger wie Benzin, Spiritus oder Petroleum nachzuhelfen, hat verheerende Folgen: In Sekundenschnelle kommt es zu einer Stichflamme, die mehrere Meter hoch sein kann. Denn die flüssigen Brennstoffe verdunsten sehr schnell und es entsteht ein hochexplosives, brennbares Dampf-Luft-Gemisch in Form einer Glocke. Und dann folgt eine gefährliche Verpuffung.

So grillen Sie sicher:

- ❖ Benzin, Spiritus oder Petroleum haben beim Grillen nichts zu suchen – weder zum Anzünden noch zum Nachgießen.
- ❖ Nur geprüfte Anzündhilfen verwenden (GS-Zeichen, DIN EN 1860-3).
- ❖ Hochwertige Holzkohle und Holzkohlebriketts verwenden (DIN EN 1860-2).
- ❖ Grill auf einem ebenen Untergrund aufstellen.
- ❖ Auf Holzkohlestücke achten, die vom Wind heruntergeweht wurden. Grill mit glühender Kohle nicht herumtragen. Die Glut an sicherer Stelle verlöschen lassen. Am besten mit Sand löschen. Holzkohle nie in geschlossenen Räumen abkühlen lassen.
- ❖ Restglut erst dann in einen geeigneten Mülleimer entsorgen, wenn sie völlig erkaltet ist.