

report^{3.17}

Zeitschrift für Bäckereien und Konditoreien



**Wettbewerbsvorteil
„Prämierter Betrieb“**
Bäckermeister Kai Schröder
und weitere Stimmen zum
BGN-Prämienverfahren

Liebe Leserinnen, liebe Leser,



wer sehr guten Arbeitsschutz macht, bekommt Geld von uns. Das BGN-Prämienverfahren findet immer mehr Anklang. Dieses Jahr konnten wir Geldprämien von insgesamt 8,1 Mio. Euro an Betriebe auszahlen. Das Geld ging an 13.123 Betriebsstätten mit insgesamt 326.572 Vollbeschäftigten (= eine rechnerische Größe). Betriebe, die wir für ihren guten bis sehr guten Arbeitsschutz belohnt und ausgezeichnet haben.

Die Prämiegelder sind nur ein kleiner positiver Nebeneffekt. Guter Arbeitsschutz macht vor allem die Betriebe besser. Das ist vielfach belegt. Und das bestätigen uns auch Unternehmer, Personalverantwortliche und Sicherheitsfachkräfte, die wir für diese report-Ausgabe nach ihren Einschätzungen zum Prämienverfahren befragt haben.

Sie erzählen von rückläufigen Unfallzahlen und geringeren Ausfallzeiten, von störungsfreieren Prozessen, von zufriedenen und motivierten Beschäftigten. Und sie erzählen davon, dass sie ihren guten Arbeitsschutz auch nutzen, um sich als attraktive Arbeitgeber zu positionieren. Diese Betriebe wissen, dass die eigene Unternehmenskultur der Schlüssel zur Zukunftsfähigkeit ist. Und sie kennen die Bedeutung, die eine sichere, gesundheitsgerechte und mitarbeiterorientierte Gestaltung der Arbeitsbedingungen für eine zukunftsfähige Unternehmenskultur hat.

Besonders freut mich, dass wieder Betriebe aller Branchen und auch aller Größen am Prämienverfahren teilgenommen haben. 61 Prozent der prämierten Betriebe haben 50 oder weniger Beschäftigte. Das zeigt, dass die Kriterien unseres Prämienverfahrens gerecht und realistisch sind. Sowohl große als auch kleine Betriebe können ausreichend punkten, um die erforderlichen 80 Prozent der Gesamtpunktzahl zu erreichen.

Zurzeit läuft das Prämienverfahren 2017. Eine neue Runde, eine neue Chance. Ich würde mich freuen, wenn noch mehr Betriebe die Herausforderung, mehr im Arbeitsschutz zu machen, annehmen und wir sie im Frühjahr 2018 dafür mit einer Prämie belohnen können. Fangen Sie jetzt an, Punkte zu sammeln. Es lohnt sich vielfach für Sie.

Ihre

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

Isabel Dienstbühl, Präventionsleiterin der BGN

IMPRESSUM

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

Verantwortlich: Klaus Marsch, Direktor der BGN

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

Fotos: Fotolia/Steffen Schwenk (S. 7); Fotolia/contrastwerkstatt (S. 11); Fotolia/einaritz (S.10); Fotolia/mdesigner125 (S. 12); Fotolia/Gerhard Seybert (S. 11); Messe Düsseldorf GmbH (S. 12); privat (S. 4, 5); Oliver Rüter (Titel, S. 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8/9, 11)

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.



Tschüss, bis später

Fortbildung für Kleinbetriebe quasi vor der Haustür / Kurze Wege, ein überschaubarer Zeitrahmen, interessante Inhalte, Austausch mit Kollegen: Die regionalen Seminare der BGN kommen gut an. 5.590 Teilnehmer – Unternehmer und Mitarbeiter – haben 2016 an insgesamt 255 regionalen BGN-Seminaren teilgenommen.

Im Kleinbetrieb werden immer alle Hände gebraucht. Die Personaldecke ist dünn. Umso wichtiger ist es, dass das Personal fit ist, den täglich hohen Einsatz zu meistern.

Unterstützen können dabei die regionalen Fortbildungen der BGN und ihrer Kooperationspartner wie Verbände und Experten der Gesundheitsbranche. Sie wollen dazu beitragen, die vorhandenen Stärken und Potenziale der Beschäftigten in Kleinbetrieben zu aktivieren und zu optimieren. Damit sie gesund und motiviert bleiben, ihre Arbeit gerne machen und zum Unternehmenserfolg beitragen.

Die BGN-Fortbildungsseminare richten sich je nach Thema an Unternehmer, Führungskräfte, Mitarbeiter und Auszubildende in Kleinbetrieben des Gastgewerbes, Backgewerbes und der Fleischwirtschaft. Metzgermeister Friedrich Menhorn aus Ehingen hat selbst schon einige regionale Seminare besucht und sagt: „Sie sind praxisorientiert und sehr zu empfehlen. Man muss nicht weit reisen. Das ist sehr praktisch für jemanden wie mich, der alleine in der Produktion ist und nicht lange aus dem Betrieb weg kann.“

Auch Friedrich Menhorns Mitarbeiter haben sich in regionalen BGN-Seminaren fortgebildet. Dazu hat der Unternehmer gemeinsam mit einem Kolle-

genbetrieb Seminare für die Mitarbeiter beider Betriebe organisiert. Auch dies ist ein Angebot der BGN-Fortbildungsreihe „Gesunde Mitarbeiter. Zufriedene Gäste. Aktive Unternehmer.“

Ihre Leiterin Constanze Nordbrock von der BGN erklärt: „Sollte ein Seminartermin partout zeitlich nicht passen, dann sind wir flexibel. Wenn ein Unternehmer genügend Teilnehmer zusammenbringt – aus dem eigenen Betrieb und gemeinsam mit benachbarten Betrieben – können wir gerne im Rahmen unserer Möglichkeiten ein zusätzliches Seminar durchführen. Am besten wendet man sich an unsere regionalen Ansprechpartner.“

SEMINARPROGRAMM 2017/2018

Das neue **Seminarprogramm** für 2017/2018 mit allen Themen, Terminen und Veranstaltungsorten liegt dieser report-Ausgabe bei. Sie finden es auch zusammen mit weiteren Infos sowie den regionalen Ansprechpartnern unter:

www.regionale-seminare.de



Die Seminarinhalte sind in einer separaten Broschüre beschrieben. Sie finden sie im Internet (www.regionale-seminare.de) und können sie auch in Papierform anfordern: **regionale-seminare@bgn.de**



Wettbewerbsvorteil „Prämierter Betrieb“

Stimmen zum Prämienverfahren 2016 / 13.123 Betriebsstätten sind „Prämierter Betrieb 2016“. Die BGN hat sie für ihren sehr guten Arbeitsschutz ausgezeichnet und mit einer Geldprämie belohnt. Rund 8,1 Mio. Euro gingen diesmal an die prämierten Unternehmen – davon 1,19 Mio. Euro an 209 Unternehmen des Backgewerbes mit 4.679 Betriebsstätten. Das Backhaus Schröder in Mainz-Kastel mit 400 Mitarbeitern wurde zum zweiten Mal ausgezeichnet.



Wir sind stolz, „Prämierter Betrieb“ zu sein. Die Arbeitsschutzauszeichnung unterstützt das positive Image unseres Unternehmens und kommt bei potenziellen Mitarbeitern sehr gut an. Eine sichere und gesunde Arbeitsumgebung ist heute vielen sehr wichtig.«



Iris Graßhoff / Geschäftsführerin der Graßhoff Backhaus GmbH & Co. KG in Witten, 98 Beschäftigte

Die Gesundheit und Sicherheit seiner Mitarbeiter sind Kai Schröder (Bild oben), Produktionsleiter und Geschäftsführer im Backhaus Schröder in Mainz-Kastel, sehr wichtig. Deshalb kümmert er sich darum, die Arbeitsprozesse sicher und belastungsarm zu gestalten. Er erzählt: „Unsere Mitarbeiter sehen und honorieren das. Sichere und gesunde Arbeitsbedingungen tragen zur Zufriedenheit der Mitarbeiter und damit zur Mitarbeiterbindung bei. Den Aspekt, dass wir auf eine sichere und gesunde Arbeitsumgebung Wert legen und dafür ausgezeichnet wurden, baue ich übrigens in jedes Bewerbungsgespräch ein.“



Das Prämienvorfahren hat uns angespornt und viele Anregungen gegeben, unseren Arbeitsschutz noch weiter zu verbessern. Es ist uns wichtig, dass unsere Mitarbeiter bei uns sicher arbeiten können, aber auch selbst an ihre Gesundheit denken. Wir sind stolz, »Prämierter Betrieb« zu sein.«



Bettina Kaspar / Inhaberin der Bäckerei Konditorei Café Walter Nast in Stuttgart, 80 Beschäftigte

Investitionen in sicheres Arbeiten werden belohnt

Das Prämienvorfahren der BGN empfindet er als eine gute Sache: „Alle Bäcker haben den gleichen Beitragssatz, unabhängig davon, was sie im Arbeitsschutz tun. Über das Prämienvorfahren werden diejenigen belohnt, die in sicheres und gesundes Arbeiten investieren und ihre Mitarbeiter vor Unfällen und Berufskrankheiten schützen – also auch weniger Kosten bei der BGN verursachen.“

Dennoch war Kai Schröder in den Anfängen des Prämienvorfahrens skeptisch: „Es erschien mir aufwendig. Aber unsere externe Sicherheitsfachkraft hat mir aufgezeigt, dass viele Maßnahmen umsetzbar sind, ohne dass man viel Geld in die Hand nehmen muss. Ob ich jetzt eine Ersthelferausbildung für 6 oder 10 Mitarbeiter organisiere, ist kein größerer Aufwand, aber ein Mehr an Prävention.“

Inzwischen ist das Prämienvorfahren für Kai Schröder Anreiz, sich viel mehr als früher damit zu beschäftigen, was er noch tun kann, um die Arbeit im Betrieb weniger belastend und sicherer zu gestalten. So achtet er z. B. beim Einkauf neuer Maschinen nicht nur auf die Stundenleistung, sondern vor allem auf optimale Schutzeinrichtungen.

Er gibt ein weiteres Beispiel: „Wir haben alle Bäcker mit rutschfesten Sicherheitsschuhen mit Stahlkappe ausgestattet. Das ist nicht vorgeschrieben und schien so manchem Kollegen zunächst etwas übertrieben. Aber wenn einem Mitarbeiter eine Kiste auf den Fuß fällt, ist er krank und hat Schmerzen. Verletzte Mitarbeiter sind für uns mit wesentlich höheren Kosten verbunden als eine Investition in sichere Schuhe.“

1,19 MILLIONEN EURO

... Geldprämie hat die BGN an 4.679 Betriebsstätten des Backgewerbes mit 47.620 Vollbeschäftigten (= rechnerische Größe) gezahlt. In Wirklichkeit arbeiten natürlich deutlich mehr Beschäftigte in Unternehmen des Backgewerbes, die für ihren sehr guten Arbeitsschutz im Jahr 2016 prämiert wurden.

PRÄMIERTE BETRIEBE AUF FACEBOOK

Diese Unternehmen des Backgewerbes haben ihre Auszeichnung und Urkunde auf Facebook gepostet. Wir haben ihnen auf unserer Seite [facebook.com/BGNahrungsmittel](https://www.facebook.com/BGNahrungsmittel) gratuliert:

Kohl Brot, Café, Baumholder

Bäckerei Trunk GmbH, Obersulm/Willsbach

Bäckerei Puppe, Neuss

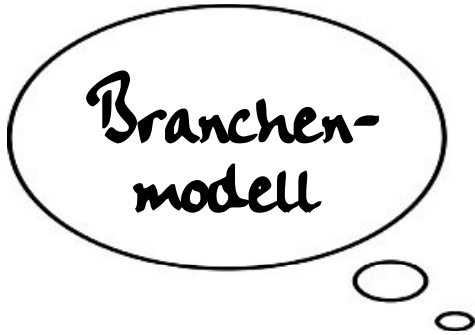
Bäckerei Balzer e. K., Marne



Aufgrund des demografischen Wandels investieren wir heute verstärkt in die Arbeitszufriedenheit unserer Mitarbeiter. Dabei spielt eine sichere und gesunde Arbeitsumgebung eine große Rolle. Dass wir als Unternehmen des Bäckerhandwerks für unseren Arbeits- und Gesundheitsschutz beim Prämienvorfahren ausgezeichnet wurden, macht uns stolz.«



Frank Daube / Inhaber der Bäckerei Daube KG in Barsbüttel, 111 Beschäftigte



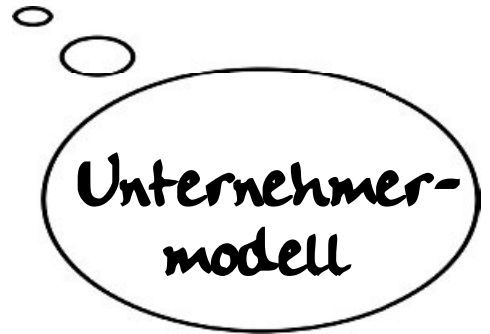
Da bin ich überfragt

ZWEI MODELLE UND WAS ES DAMIT AUF SICH HAT

Branchenmodell, Unternehmermodell: Die meisten Unternehmer haben diese Begriffe schon gehört. Manche aber wissen nicht genau, worum es dabei geht und was diese Modelle mit ihnen zu tun haben. Sie sind Unternehmer eines Kleinbetriebs? Dann lesen Sie weiter.

Beide Modelle gehören zur betriebsärztlichen und sicherheitstechnischen Betreuung von Betrieben. Diese hilft Unternehmern dabei, sichere und gesunde Arbeitsbedingungen zu schaffen und betriebliche Prozesse sicher und störungsfrei zu gestalten. **Jeder Betrieb ab einem Beschäftigten muss diese Betreuung haben.** Sie ist Pflicht.

Unternehmer von Kleinbetrieben können wählen zwischen der Regelbetreuung und einer alternativen



Betreuung, wozu das Branchenmodell und Unternehmermodell der BGN gehören.

Vorteile der alternativen Betreuung: Diese beiden Modelle berücksichtigen die besonderen Bedingungen von Kleinbetrieben. Und: Der Unternehmer kann die Betreuung weitestgehend selbst durchführen. Er muss keinen betriebsärztlichen und sicherheitstechnischen Spezialisten für eine regelmäßige Betreuung einkaufen. Nur im

Bedarfsfall (siehe unten) muss er einen Spezialisten hinzuziehen.

Übrigens: Keine betriebsärztliche und sicherheitstechnische Betreuung haben – das gibt es nicht. Neue Unternehmen, die nach Ablauf einer 6-Monats-Frist keine Betreuung nachweisen können, werden kostenpflichtig vom Arbeitsmedizinischen und Sicherheitstechnischen Dienst der BGN (ASD*BGN) betreut.

	BRANCHENMODELL	UNTERNEHMERMODELL
Der wichtigste Unterschied: die Betriebsgröße	Betreuungsmodell für Kleinstbetriebe mit bis zu 10 Beschäftigten	Betreuungsmodell für Kleinbetriebe mit 11 bis 50 Beschäftigten
Voraussetzung für Teilnahme an der alternativen Betreuung	Der Unternehmer eignet sich das Know-how für die Betreuung in Eigenregie an:	
	z. B. über einen Fernlehrgang oder die Teilnahme an einem regionalen Arbeitsschutzprogramm (RAP)	über ein 3-tägiges Präsenzseminar in einem BGN-Ausbildungszentrum
Beratung im Bedarfsfall (bedarfsorientierte Betreuung)	Beratung durch eine Sicherheitsfachkraft oder einen Betriebsarzt	
	vom regionalen BGN-Kompetenzzentrum (KPZ) Suche KPZ: www.bgn.de , Shortlink = 383 Die Beratung ist kostenlos.	eines externen Dienstleisters, insbesondere Dienstleister der Kompetenzzentren (siehe links). Der Unternehmer trägt die Kosten der Beratung.
Aktuelle Zahlen	115.000 teilnehmende Betriebe, davon 9.500 aus dem Backgewerbe . Damit sind knapp 70 % der Backbetriebe bis 10 Beschäftigte im Branchenmodell.	Rund 2.500 teilnehmende Betriebe, davon 200 aus dem Backgewerbe
Mehr Infos und FAQ	www.bgn.de , Shortlink = 1282	www.bgn.de , Shortlink = 1184 und 1172

Aktiv Bäcker gesund erhalten

BGN-AKTIONSBOX „MEHLSTAUB – NEIN DANKE!“

Mehlstaub ist der Hauptverursacher von Bäckerasthma. Jährlich werden der BGN 450 bis 500 Neuerkrankungen gemeldet. Backbetriebe, die alle Möglichkeiten nutzen, um Mehlstaub zu verringern oder gar zu vermeiden, tragen aktiv zur Gesundheit ihrer Bäcker bei. Worauf es dabei ankommt, hat die BGN in einer Aktions-Box und im Internet zusammengestellt.

Weniger Mehlstaub erreicht man vor allem mit staubarmem Arbeiten. Deshalb sollten Unternehmer das Verhalten und die Arbeitstechnik ihrer Mitarbeiter immer wieder zum Thema regelmäßiger Unterweisungsgespräche machen. Hilfreich sind dabei Unterweisungsmaterialien der Aktions-Box „Mehlstaub – nein danke!“. Sie enthält kurze Erklärfilme auf CD-ROM, illustrierte Arbeitsblätter mit den wichtigsten Techniken für staubarmes Arbeiten, eine Checkliste mit allen relevanten Maßnahmen zur Mehlstaubreduzierung und weiteres Infomaterial.

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

➔ Aktions-Box bestellen sowie alle Materialien anschauen und herunterladen: www.mehlstaub-nein-danke.de



Mythos Evakuierungshelfer

CLEVERE GESCHÄFTSIDEE UM EINEN ALTEN HUT



Zurzeit macht eine neue Geschäftsidee privater Schulungsanbieter Furore und so manchen Arbeitgeber unsicher: Sie bieten Betrieben kostenpflichtige Kurse an, in denen Beschäftigte zu Evakuierungshelfern ausgebildet werden. Ist es überhaupt notwendig, dass Betriebe speziell ausgebildete Evakuierungshelfer haben? Die Brandschutzexperten der

Deutschen Gesetzlichen Unfallversicherung (DGUV) sagen Nein (siehe unten).

BGN-Brandschutzexperte Gerhard Sprenger erklärt: „Natürlich müssen Arbeitgeber sich Gedanken zur Evakuierung ihrer Betriebsstätte(n) machen, genauso wie sie Maßnahmen zur Ersten Hilfe und zum Brandschutz treffen. Sie müssen sich also darum kümmern, dass im Notfall alle in der Betriebsstätte sofort alarmiert werden, und dass alle wissen, wie sie sicher nach draußen gelangen. Über die allen bekannten Flucht- und Rettungswege bis hin zur Sammelstelle.“

Sprenger empfiehlt, den Evakuierungsablauf im Rahmen einer betrieblichen Unterweisung konkret zu trainieren. Sinnvoll ist zudem, einige Mitarbeiter zu benennen, die im Notfall an Aufzügen und Treppen Anweisungen geben. Bei jeder Evakuierung muss auch geklärt werden, ob z. B. Kunden, Besucher und auf Hilfe angewiesene Beschäftigte Unterstützung brauchen. Auch diese Hilfe muss sichergestellt werden. Sprenger: „All das geht in der Regel ohne spezielle kostenpflichtige Ausbildung zum sogenannten ‚Evakuierungshelfer‘.“

➔ DGUV-Information mit Stellungnahme der Brandschutzexperten: www.bgn.de, Shortlink = 1570



Einsatz auf der Alm

Der ASD*BGN betreut Betriebe auch an den entlegensten Orten / Das Kemptener Naturfreundehaus und der Immenstädter Berggasthof Almagmach haben ihre Arbeitsschutz-Betreuung dem ASD*BGN übertragen. Dazu kommen Betriebsärztin Dr. Anne Martin und Sicherheitsfachkraft Dieter Dumler bei ihnen hoch oben in den Allgäuer Alpen vorbei, wo so manches anders ist.

Dass Kühe ihnen auf der Fahrt zu einer Betriebsbetreuung den Weg versperren, das erleben Dr. Anne Martin und Dieter Dumler nicht alle Tage. Auch nicht alle Tage brauchen sie eine behördliche Genehmigung für die Anreise mit dem Auto, die sie über Forstwege hinauf auf 1.442 Meter führt. Dort in der einsamen Bergwelt sind sie im Auftrag des Arbeitsmedizinischen und Sicherheitstechnischen Dienstes der BGN (ASD*BGN) mit Peter Siegler, dem Betreiber des Almgasthofs „Kemptener Naturfreundehaus“, verabredet.

Bei einer Betriebsbegehung wollen sie gemeinsam mit dem Unternehmer die Gefährdungsbeurteilung, die für jeden Betrieb vorgeschrieben ist, auf den neusten Stand bringen. Außerdem wollen sie ihn dazu beraten, was er in Sachen sichere und

gesunde Arbeitsbedingungen noch verbessern kann und eventuell aus gesetzlicher Sicht noch nachbessern muss. Anne Martin und Dieter Dumler kennen sich in den Branchen der BGN aus und wissen, wo es in der Gastronomie schon mal hakt.

Mit der Profi-Beratung auf der sicheren Seite

Unternehmer Peter Siegler notiert sich Hinweise des Sicherheitsexperten und wird sich kümmern: Für die Küche muss er einen Feuerlöscher mit Brandklasse F besorgen, der auch für Fettbrände geeignet ist. Im Getränke Keller mit Kohlensäureflaschen geht es um Schutzmaßnahmen gegen CO₂-Austritt. Die Betriebsärztin schaut sich die Verbandkästen an und gibt Tipps zur Hautgesundheit. Sie überreichen ihm ein Plakat zur Ersten-

Hilfe und verabreden, ihm Infos zu den angesprochenen Themen und das Protokoll zum heutigen Beratungstermin zu schicken.

Jeder Unternehmer, der Personal beschäftigt, entscheidet selbst, wie er die gesetzlich vorgeschriebene betriebsärztliche und sicherheitstechnische Betreuung sicherstellt. Peter Siegler hat sich für die Profi-Betreuung durch den ASD*BGN entschieden. „Hier oben in den Bergen hat man mit so mancher Widrigkeit zu kämpfen, die ein Gastronom im Tal gar nicht kennt – wie etwa die immer knappe Wasserversorgung aus Quellen. Ich will ein guter Gastgeber sein und unseren Gästen ein Haus bieten, in dem alles vorschriftsmäßig ist. Diese Beratung hier hilft mir, weil ich dann genau weiß, worauf ich achten muss.“

Jederzeit ein Ansprechpartner

Ihr zweiter Besuchstermin an diesem Tag findet auf 1.166 Meter Höhe im Berggasthof Almagmach statt. Auch Wirt Arne Rosenberger findet die Beratung durch die ASD*BGN-Profis gut: „Wir wollen ja wissen, ob alles in Ordnung ist. Es ist beruhigend, wenn da mal Fachleute draufgeschaut haben.“ Nach ihrem Rundgang durch den erst vor Kurzem grundlegend renovierten Beherbergungs- und Gastronomiebetrieb sind die Betriebsärztin und die Sicherheitsfachkraft zufrieden mit dem, was sie gesehen haben.

Beim Abschied noch der Hinweis zur ASD*BGN-Betreuung: Unternehmer und ihre Mitarbeiter können sich jederzeit mit Sicherheits- oder Gesundheitsfragen, die mit der Arbeit zusammenhängen, an ihre vom ASD*BGN beauftragten Betreuer wenden. Dieter Dumler: „Wenn man sich persönlich kennengelernt hat, ist dieser Schritt für viele einfacher.“

Die ASD*BGN-Betreuung mit Leistungen wie Unterstützung bei der Gefährdungsbeurteilung, Betriebsbegehung, Mithilfe bei Unterweisungen und vielem mehr wird über einen Mitgliedsbeitrag abgedeckt. Er berechnet sich aus einer branchenspezifischen Beitragsklasse und der Mitarbeiterzahl.

➔ Mehr Infos zum ASD*BGN: www.bgn.de, Shortlink = 1571



Ankunft auf 1.442 Metern Höhe: Betriebsärztin Anne Martin und Sicherheitsfachkraft Dieter Dumler begrüßen Unternehmer Peter Siegler (Mitte).



Die ASD*BGN-Fachleute beraten Peter Siegler zum sicheren und gesunden Arbeiten in der Küche.



Im Gespräch mit Arne Rosenberger vom Berggasthof Almagmach, wo man auf die Profi-Betreuung setzt.

BACKGEWERBE 2016 IN ZAHLEN

474.683

Beschäftigte im Backgewerbe waren 2016 bei der BGN versichert. (Alle BGN-Branchen 2016: rund 3,7 Mio. Versicherte)

BGN-Mitgliedsunternehmen BACKGEWERBE:

	14.714 (-2,7 %)*
Betriebsstätten:	49.697 (-2,1 %)
Versicherte:	474.683 (+0,1 %)
Vollarbeiter:	317.888 (-0,1 %)

Gemeldete Unfälle:

25.217

Davon meldepflichtige Unfälle:

11.825

Anteil der meldepflichtigen Unfälle an den gemeldeten:	46,9 %
Arbeitsunfälle:	9.712 (+2,6 %)
Wegeunfälle:	2.113 (+1,1 %)
Häufigste Unfallart:	Stolper-, Rutsch- und Sturzunfälle 37 %

Anzeigen auf Verdacht einer Berufskrankheit (BK):

1.194

Am häufigsten angezeigte BK:	Hauterkrankungen 654 (= 55 %)
Anerkannte Berufskrankheiten insgesamt:	226
Am häufigsten anerkannte BK:	Atemwegserkrankungen 184 (= 81 %)

Vielen Versicherten mit beruflichen Hauterkrankungen kann die BGN mit einem speziellen Programm helfen, dass ihre beginnende berufliche Hauterkrankung aufgehalten wird und sogar ganz zurückgeht. Damit kann eine Berufsaufgabe verhindert werden.

* in Klammern Veränderungen zum Vorjahr

BGN-AUSGABEN 2016

Rund

1,28 Mio. Euro

pro Kalendertag gab die BGN 2016 für Entschädigungsleistungen aus. Das sind jede Stunde 53.228 Euro und 887 Euro pro Minute. Insgesamt waren es **468 Mio. Euro**.

Fast die Hälfte (220,4 Mio. Euro) waren Rentenzahlungen an Unfallverletzte und Menschen mit Berufskrankheit. Weitere Posten: Kosten für Heilbehandlung (173,8 Mio. Euro), Verletztengeld (38,6 Mio. Euro) und Teilhabe am Arbeitsleben und in der Gemeinschaft (26,6 Mio. Euro).

Arbeitsschutz – kurz und knackig

NEU: ONLINE-SEMINAR

Speziell für Kleinbetriebe

Unternehmer und Führungskräfte in kleinen, handwerklich orientierten Bäckereien können sich jetzt im Internet über die Eckpunkte der Organisation des betrieblichen Arbeitsschutzes fortbilden. Der Zeitaufwand beträgt insgesamt ca. 2 bis 3 Stunden, die flexibel aufteilbar sind.

Die Teilnehmer können die Seminarinhalte zwischen dem 4. September und 13. Oktober jederzeit vom ihrem PC, Laptop oder Tablet aus bearbeiten. Außerdem können sie sich online mit teilnehmenden Kollegen und BGN-Mitarbeitern austauschen.

Worum geht es? Teilnehmende Unternehmer erfahren kurz und knackig, wie sie den Arbeitsschutz in ihrem Betrieb erfolgreich organisieren und gestalten. Themen sind u. a. Maschinensicherheit, Bä-



ckerasthma und Hautschutz. Vorgestellt werden auch die Möglichkeiten der betriebsärztlichen und sicherheitstechnischen Betreuung im Kleinbetrieb (siehe auch S. 6)

➔ Online-Seminar „Sicher und gesund im Backgewerbe“ – 4. September bis 13. Oktober 2017

➔ Mehr Infos und Anmeldung:
www.backgewerbe.bgn-akademie.de

Hilfen und Tipps zur Arbeitszeitgestaltung

NEU: BGN-ARBEITSZEITPORTAL

Flexible Arbeitszeitmodelle und die Gestaltung einer gesundheitsgerechten Nacht- und Schichtarbeit sind wichtig, damit die Beschäftigten langfristig gesund und leistungsfähig bleiben. Das neue Arbeitszeitportal der BGN bietet Unternehmen und Beschäftigten u. a. Praxishilfen und Informationen zu Arbeits-



zeit und Arbeitszeitgestaltung. Schauen Sie mal rein.

➔ <http://arbeitszeit.portal.bgn.de>

Besser werden, stressfreier arbeiten mit Ideentreffen

5-MINUTEN-FILME ERKLÄREN, WIE ES GEHT



Wie können es Kleinbetriebe anpacken, kontinuierlich besser zu werden, ohne dass es auf Kosten der Gesundheit geht? Und wie können sie psychische Belastungen verringern? Ganz einfach: mit Ideentreffen. Zwei kurze Erklärfilme (siehe unten) zeigen, wie Ideentreffen funktionieren und wozu man sie nutzen kann – nämlich auch zur Gefährdungsbeurteilung psychischer Belastungen (Film 2).

Die Idee dahinter: Mitarbeiter wissen selbst am besten, wo es im Betrieb hakt. Ihr Wissen aber bleibt oft im Verborgenen und ungenutzt. Ideentreffen holen es hervor und nutzen es. Dazu setzen sich Vorgesetzte und Mitarbeiter regelmäßig zusammen. Gemeinsam entwickeln sie Lösungen, wie Abläufe verbessert, die Zusammenarbeit optimiert und die Produktqualität erhöht werden können. Belastungen kommen auf den Tisch und die Mitarbeiter bringen eigene Ideen ein, wie die Arbeit gesünder und stressfreier gestaltet werden kann.

➔ Erklärfilme und mehr Infos: www.bgn.de, Shortlink 1465

Film 1: **So geht's mit Ideen-Treffen (3 Min.)**

Film 2: **Ideentreffen: Ein Workshop-Verfahren für die Gefährdungsbeurteilung (5 Min.)**

Die Videos gibt's auch bei YouTube (über QR-Codes)

➔ Film 1



➔ Film 2



Update 2017/2018

DIE NEUE BGN-DVD IST DA

Im Juli 2017 ist eine aktualisierte Fassung der BGN-DVD erschienen. Sie ist das digitale Standardwerk für den betrieblichen Arbeitsschutz mit Branchenportalen für kleine sowie für mittlere und größere Backbetriebe. Unternehmer und Beschäftigte, die eine konkrete Arbeitsschutzinformation oder Praxishilfe brauchen, werden in ihrem Portal schnell fündig. Besorgen Sie sich jetzt die neue Ausgabe 2017/2018. Sie ist für Mitgliedsbetriebe kostenlos.

➔ Online: www.bgn.de, Shortlink = 1272

➔ E-Mail: medienbestellung@bgn.de



Kostenlose A+A- Eintrittskarten

SICHERHEITSBEAUFTRAGTE



Für den **Tag der Sicherheitsbeauftragten am 18. Oktober 2017** auf der A+A in Düsseldorf erhalten Mitgliedsbetriebe kostenlose Eintrittskarten für diese Sonderveranstaltung und für die Messe. Der Besuch der Sonderveranstaltung gilt als Fortbildung und bringt 10 Prämienpunkte. Eintrittskarten verbindlich anfordern: Claudia.Dorst@bgn.de

TERMINE

Südback

23.–26. September 2017

Dortmund

Fachmesse für das Bäcker- und Konditorenhandwerk.

Besuchen Sie unsere BGN-Präventionsfachleute in Halle 1, Stand 1D54.

A+A

17.–20. Oktober 2017

Düsseldorf

Messe für Arbeitsschutz und Arbeitsmedizin mit internationalem Kongress. Besuchen Sie die BGN in Halle 10 am DGUV-Gemeinschaftsstand.

24. Erfurter Tage

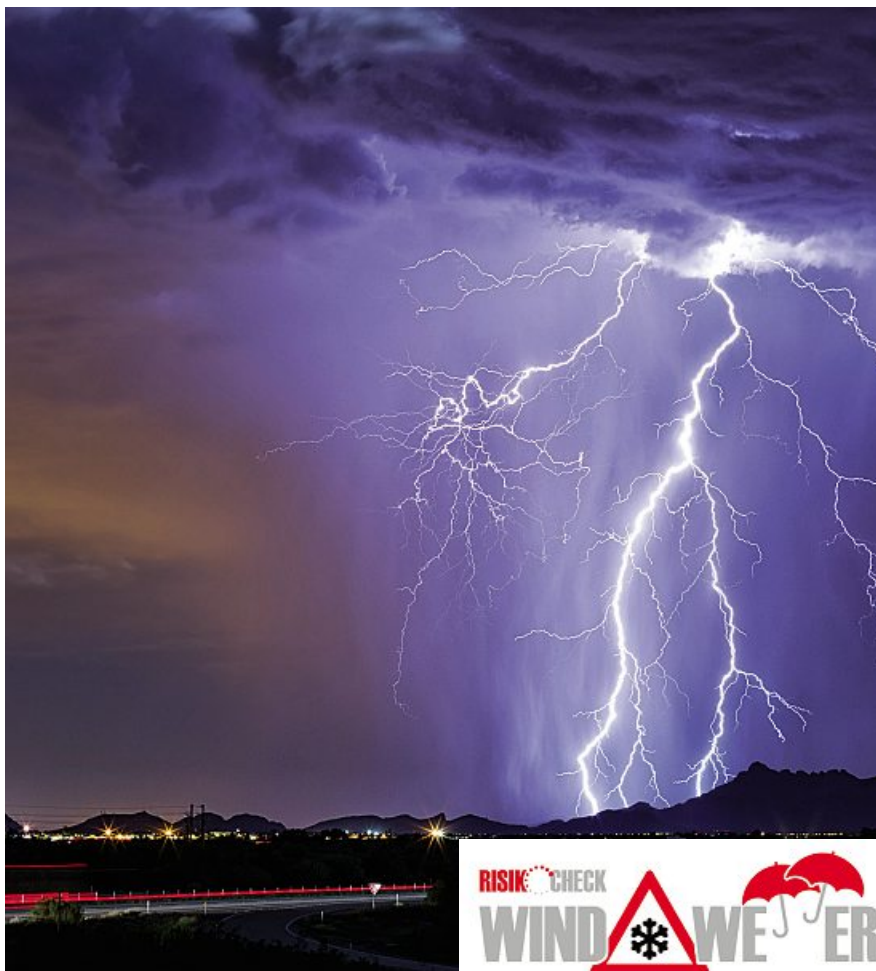
30. November – 2. Dezember 2017

Erfurt

Wissenschaftliches Symposium „Prävention von arbeitsbedingten Gesundheitsgefahren und Erkrankungen“

→ www.erfurter-tage.de

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



Gefährliches Wetter

UK/BG/DVR-SCHWERPUNKTAKTION MIT GEWINNSPIELEN

Sichtbehinderungen durch Nebel, Regen oder Schnee, Fahrbahnglätte, starker Seitenwind und Windböen, Blendung durch die Sonne: Jahr für Jahr sind Wetterbedingungen mitverantwortlich für viele Verkehrsunfälle – weil z. B. Verkehrsteilnehmer gefährliches Wetter nicht rechtzeitig wahrnehmen, nicht richtig einschätzen und/oder nicht angemessen darauf reagieren.

Die diesjährige Verkehrssicherheitsaktion Risiko-Check „Wind & Wetter“ möchte deshalb alle Verkehrsteilnehmer für ein stärkeres Risikobewusstsein bei gefährlichen Wetterbedingungen sensibilisieren. Dazu geben Berufsgenossenschaften, Unfallkassen und Deutscher Verkehrssicherheitsrat Infos und Tipps auf der Aktionsseite im Internet. Ein Besuch lohnt sich. Die Aktion mit zwei Gewinnspielen läuft vom 1. Juni 2017 bis 28. Februar 2018.

Online-Gewinnspiel:

www.risiko-check-wetter.de

Hierbei schaut man sich auf der Aktionsseite im Internet kurze Filmsequenzen an und muss Fragen dazu beantworten. Mit etwas Glück gewinnt man hochwertige Unterhaltungselektronik oder ein hochwertiges Smartphone.

Printmedien-Gewinnspiel: 1. Preis zweiwöchiger Winterurlaub

Ein weiteres Gewinnspiel finden Sie in den Broschüren zur Aktion. Der Hauptpreis hier: ein zweiwöchiger Winterurlaub für zwei Personen im Salzburger Land mit einem Schnee- und Eis-Sicherheitstraining für Pkw. Betriebe können Broschüren, Plakate und Flyer bei der BGN abrufen.

→ Printmedien anfordern:
verkehrssicherheit@bgn.de

→ Aktionsseite: www.risiko-check-wetter.de