

# report<sup>3.17</sup>

Zeitschrift für Betriebe der Fleischwirtschaft



DFV-Präsident Herbert  
Dohrmann:  
**„Das Prämienverfahren ist  
einfach eine gute Sache“**

### **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:** BGN (S. 6); Fotolia/contrastwerkstatt (S. 11); Fotolia/Steffen Schwenk (S. 7); Fotolia/mdesigner-125 (S. 12); Fotolia/Gerhard Seybert (S. 11); Dijana Nukic, Bremen (Titel, S. 4); Messe Düsseldorf GmbH (S. 12); privat (S. 5); Oliver Rüter (S. 2, 3, 5, 6, 7, 8/9, 10, 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 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.*

---



## 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.

**I**m 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](http://www.regionale-seminare.de)**



Die Seminarinhalte sind in einer separaten Broschüre beschrieben. Sie finden sie im Internet ([www.regionale-seminare.de](http://www.regionale-seminare.de)) und können sie auch in Papierform anfordern: **[regionale-seminare@bgn.de](mailto: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 knapp 2,2 Mio. Euro an 1.330 Unternehmen der Fleischwirtschaft mit 4.437 Betriebsstätten. report hat sich in Unternehmen der Fleischwirtschaft umgehört.

### RUND 2,2 MILLIONEN EURO

... Geldprämie hat die BGN an 4.437 Betriebsstätten der Fleischwirtschaft mit 87.905 Vollbeschäftigten (= rechnerische Größe) gezahlt. In Wirklichkeit arbeiten natürlich deutlich mehr Beschäftigte in Unternehmen der Fleischwirtschaft, die für ihren sehr guten Arbeitsschutz im Jahr 2016 prämiert wurden.

Zwei Drittel der prämierten Fleischbetriebe haben 30 Beschäftigte und weniger.



*Wir arbeiten ständig an der Verbesserung des Arbeitsschutzes in unserem Unternehmen. Die Arbeit in Verkauf und Produktion ist oft anspruchsvoll und komplex. Sie fordert volle Aufmerksamkeit und ab und zu vollen Körperinsatz. Daher sollen sich alle in unseren Betrieben in einem sicheren Arbeitsumfeld bewegen.*

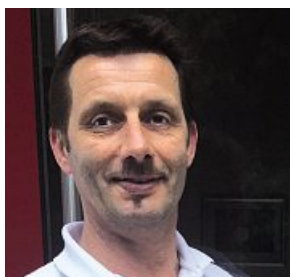
*Das Prämienverfahren ist einfach eine gute Sache, weil es zusätzlich hilft, das Thema Prävention auch im Tagesgeschäft im Bewusstsein zu halten.»*

**Herbert Dohrmann (Bild oben) / Inhaber von Dohrmann's Fleischerei und Partyservice in Bremen, 70 Beschäftigte, und Präsident des Deutschen Fleischer-Verbands e. V.**



*Arbeitsschutz leben wir täglich im Betrieb, da uns Gesundheit sehr wichtig ist. Gesunde Mitarbeiter können ihre berufliche Tätigkeit optimal ausüben. Dem Betrieb und uns als Inhaber geht es damit gut, somit ist die Wirtschaftlichkeit gegeben. Die Auszeichnung „Prämierter Betrieb“ macht uns sehr stolz und unsere Kunden schätzen es sehr, dass wir auf die Gesundheit unserer Mitarbeiter achten. Dadurch erhalten wir Wertschätzung und Anerkennung als Arbeitgeber.«*

**Herbert Weinmann und Team / Metzgerei Weinmann in Bechhofen, 10 Beschäftigte**



*Sichere und gesundheitsgerechte Arbeitsplätze zu schaffen ist das Grundgesetz unserer Firmenphilosophie – Arbeitsschutz ist elementarer Bestandteil unserer sozialen Verantwortung. Daher ist die Teilnahme am BGN-Prämienverfahren für mich als Arbeitgeber eine Selbstverständlichkeit, weil es hilft, kontinuierlich besser zu werden. Unser Mitarbeiterteam honoriert das mit hoher Motivation und starker emotionaler Bindung ans Unternehmen. Mit der Urkunde „Prämierter Betrieb“ zeigen wir unseren Kunden und Geschäftspartnern, dass gelebter Arbeitsschutz und unternehmerischer Erfolg eng zusammenhängen.«*

**Peter Heimann / Inhaber Metzgerei Peter Heimann e. K. in Grafing, 45 Beschäftigte, und Obermeister der Metzgerinnung Ebersberg**

#### PRÄMIERTE BETRIEBE AUF FACEBOOK

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

**Hackethal GmbH Co. KG, Wickede**

**Metzgerei Göth OHG, Rain**

**Mecklenburger Landpute, Severin**

**Fleischerei Bingener, Kreuztal**



#### DATEN UND FAKTEN ZUM PRÄMIENVERFAHREN

##### Wettbewerbsvorteil „Prämierter Betrieb“

Immer mehr im Arbeitsschutz prämierte Unternehmen stellen fest, dass eine sichere und gesunde Arbeitsumgebung heute für viele Mitarbeiter sehr wichtig ist. Sowohl bei der Mitarbeiterbindung als auch bei der Personalfindung spielen gute Arbeitsbedingungen eine immer größere Rolle. Im Backgewerbe und in der Gastronomie, also in Branchen mit zunehmendem Fachkräftemangel, nutzen Arbeitgeber die Arbeitsschutz-Auszeichnung „Prämierter Betrieb“ gezielt bei Einstellungsgesprächen und beim Arbeitgebermarketing.

Im dritten Jahr des neuen BGN-Prämienverfahrens hören wir aus Unternehmen auch zunehmend, dass sich Investitionen in Sicherheit und Gesundheit der Mitarbeiter für sie spürbar rechnen. Sie haben einen niedrigeren Krankenstand, weniger Kosten für Aushilfen sowie zufriedene, motivierte Mitarbeiter, die sich dem Unternehmen verbunden fühlen.

# Hilfe zum Nulltarif

ÜBER 1.000 BESUCHE IM JAHR

Es hat sich rumgesprochen in der Fleischwirtschaft: Kleinbetriebe mit bis zu 10 Beschäftigten, die am Unternehmermodell teilnehmen, können sich kostenlos vom nächstgelegenen BGN-Kompetenzzentrum (KPZ) beraten lassen, wenn sie Beratungsbedarf bei einem Sicherheits- oder Gesundheitsproblem haben. Rund 1.000 Vor-Ort-Beratungen führen die KPZ-Dienstleister pro Jahr in der Fleischwirtschaft durch. Hinzu kommen viele Beratungen am Telefon.

Deutschlandweit gibt es 52 regionale BGN-Kompetenzzentren. Sie sind mit Sicherheitsfachkräften und Betriebsärzten besetzt. Diese unterstützen den Unternehmer auf Wunsch auch bei der Gefährdungsbeurteilung. Die Kosten der Beratung übernimmt die BGN. Ein Service des BGN-Unternehmermodells für Kleinstbetriebe.

➔ Online-Suche „Kompetenzzentrum in der Nähe“: [www.bgn.de](http://www.bgn.de), Shortlink = 1186



## Gelebte Arbeitsschutzpartnerschaft

### BGN-AKTIONSTAG FÜR BETRIEBSRÄTE

Der BGN-Aktionstag hat eine lange Tradition bei der jährlichen Branchenkonferenz der Betriebsräte aus der Fleischwirtschaft im NGG-Bildungszentrum in Oberjosbach.

Mehr als 50 Betriebsräte nutzten in diesem Jahr den Erfahrungsaustausch mit BGN-Vertretern zur Information und Diskussion. Themen waren das neue BGN-Prämienverfahren, die Implementierung eines Arbeitsschutzmanagementsystems mit der Möglichkeit einer Zertifizierung durch die BGN, das



Leistungsspektrum des BGN-Rehamaagements, Versicherungsschutz bei Wegeunfällen und die BGN-Kampagne „Sicher unterwegs. Richtig transportieren“.

Besonderen Anklang fanden verschiedene Praxisfelder, auf denen man Arbeitsschutz ausprobieren und praktisch anwenden konnte. Für BGN-Branchenkoordinator Robert Schlosser ist der Aktionstag ein „wichtiger Mosaikstein der gelebten Arbeitsschutzpartnerschaft von BGN und NGG“.

## Die Ärmelfalle

### ROTIERENDE ROLLEN ZIEHEN HAUT AM ARM AB



Lockere und lose hängende Kleidung und sich drehende Maschinenteile: Das kann schnell gefährlich werden. In einem Geflügelschlachtbetrieb war es ein weit geschnittener, bis zum Ellenbogen reichender Hemdsärmel, der für Unheil sorgte. Ein absteigendes Ärmelstück geriet in das sich drehende Rollenpaar einer Schälmaschine und wurde eingezogen. Dadurch wurde der Ellenbogen des Mitarbeiters an die rotierenden Profilrollen gedrückt, die ihm dort die Haut abzogen.

In dem Betrieb war man sich der Einzugsgefahr lockerer Kleidung durchaus bewusst. Deshalb fixierten die Mitarbeiter bislang ihre weit geschnittenen Ärmeln mit eng anliegenden Manschetten. Beim Unfall saß die Manschette zu weit unten, nämlich am Unterarm des Mitarbeiters (Bild), und war somit wirkungslos.

Nach dem Unfall änderte der Betrieb den Arbeitsablauf. Die Mitarbeiter müssen die Schälmaschine nicht mehr übergreifen. Außerdem tragen sie jetzt eng anliegende Kleidung. Die Manschetten sind somit überflüssig und können auch nicht mehr falsch getragen werden.

# Nicht vorschnell nachrüsten

## BGN BERÄT ZU LÖSCHANLAGEN AN FRITTIEREINRICHTUNGEN

Der Brandschutz an industriellen Frittier-einrichtungen steht in letzter Zeit vermehrt im Fokus der Sachversicherer. Sie fordern von Betreibern die Nachrüstung mit (CO<sub>2</sub>-) Löschanlagen, sonst drohe sogar der Versicherungsausschluss. Die BGN appelliert an die betroffenen Betriebe, nicht vorschnell zu handeln und die erstbeste Löschanlage zu installieren.

Vielmehr sollen sie sich an die BGN wenden. BGN-Brandschutzexperte Gerhard Sprenger: „Eine Löschanlage allein ist nicht in jedem Fall sinnvoll und zielführend, z. B. bei Frittier-einrichtungen mit Thermoöl-beheizung.“ Die Frittieranlagen müssen in der Gesamtheit beurteilt werden. Und wenn eine Löschanlage sinnvoll ist, müssen gegebenenfalls erhöhte Anforderungen erfüllt werden. Sprenger: „Hierbei beraten wir gerne, damit der angestrebte technische Brandschutz dann auch umfassend gegeben ist oder eventuelle Fehlinvestitionen vermieden werden.“

☛ Fon 0621 4456-3517 oder [praevention@bgn.de](mailto:praevention@bgn.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](http://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.

**D**ass 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 Getränkekeller mit Kohlensäureflaschen geht es um Schutzmaßnahmen gegen CO<sub>2</sub>-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](http://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.

## Pflichtprogramm Fortbildung

### UNTERNEHMERMODELL

Zum Pflichtprogramm des Unternehmermodells gehört die regelmäßige Fortbildung des Unternehmers. Sie ist Voraussetzung für die weitere Teilnahme am Unternehmermodell.

Unternehmern, die kein Fortbildungsseminar besuchen, droht der Ausschluss aus dem Unternehmermodell. Ausschluss bedeutet: Ihr Betrieb fällt wieder unter die Regelbetreuung. Sie wird automatisch vom Arbeitsmedizinischen und Sicherheitstechnischen Dienst der BGN (ASD\*BGN) durchgeführt. Diese Betreuung ist kostenpflichtig.



#### Wann zur Fortbildung?

Die Fortbildung steht alle 3 oder 5 Jahre nach der Teilnahme am Basisseminar (= Grundqualifizierung) an. Unternehmer können wählen zwischen:

→ **Alle 3 Jahre eine eintägige Fortbildung** in einem regionalen Seminar. Das Programm liegt dieser report-Ausgabe bei. Online-Programm: [www.regionale-seminare.de](http://www.regionale-seminare.de)

→ **Alle 5 Jahre eine dreitägige Fortbildung** in einem BGN-Ausbildungszentrum

#### 3-tägige Fortbildungsseminare im Herbst 2017:

##### Reinhardsbrunn

- 13. bis 15. September: Gefährdungsermittlung
- 27. bis 29. September: Gesunde Mitarbeiter – gesunder Betrieb
- 4. bis 6. Oktober: Gefährdungsermittlung

##### Potsdam

- 17. bis 19. Oktober: Mitarbeiterführung/ Unterweisung

→ **Fragen zu Unternehmermodell oder Fortbildung?**  
 Fon 0621 4456-3333

### FLEISCHWIRTSCHAFT 2016 IN ZAHLEN

# 381.368

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

<b>BGN-Mitgliedsunternehmen FLEISCHWIRTSCHAFT:</b>	<b>14.264 (-2,5 %)*</b>
Betriebsstätten:	29.176 (-3,1 %)
Versicherte:	381.368 (+1,5 %)
Vollarbeiter:	265.168 (+1,7 %)

<b>Gemeldete Unfälle:</b>	<b>27.867</b>
<b>Davon meldepflichtige Unfälle:</b>	<b>15.963</b>
Anteil der meldepflichtigen Unfälle an den gemeldeten:	57,3 %
Arbeitsunfälle:	14.761 (-1,4 %)
Wegeunfälle:	1.202 (-9,4 %)
Häufigste Unfallart:	Arbeiten mit Handwerkzeugen 25 %

<b>Anzeigen auf Verdacht einer Berufskrankheit (BK):</b>	<b>437</b>
Am häufigsten angezeigte BK:	Hauterkrankungen 210 (= 48 %)
Anerkannte Berufskrankheiten insgesamt:	33
Am häufigsten anerkannte BK:	Lärmschwerhörigkeit 21 (= 64 %)

**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).

## 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](http://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 Betriebe der Fleischwirtschaft. 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](http://www.bgn.de), Shortlink = 1272

→ E-Mail: [medienbestellung@bgn.de](mailto: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

#### evenord

**7./8. Oktober 2017**

#### Nürnberg

Innovationsmesse für Fleischerei und Gastronomie. Die BGN empfängt Sie in Halle 12.0, Stand 12-428.

#### 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.

#### SÜFFA

**21.–23. Oktober 2017**

#### Stuttgart

Fachmesse für die Fleischbranche. Schauen Sie bei der BGN vorbei in Halle 7, Stand 7B65.

#### 24. Erfurter Tage

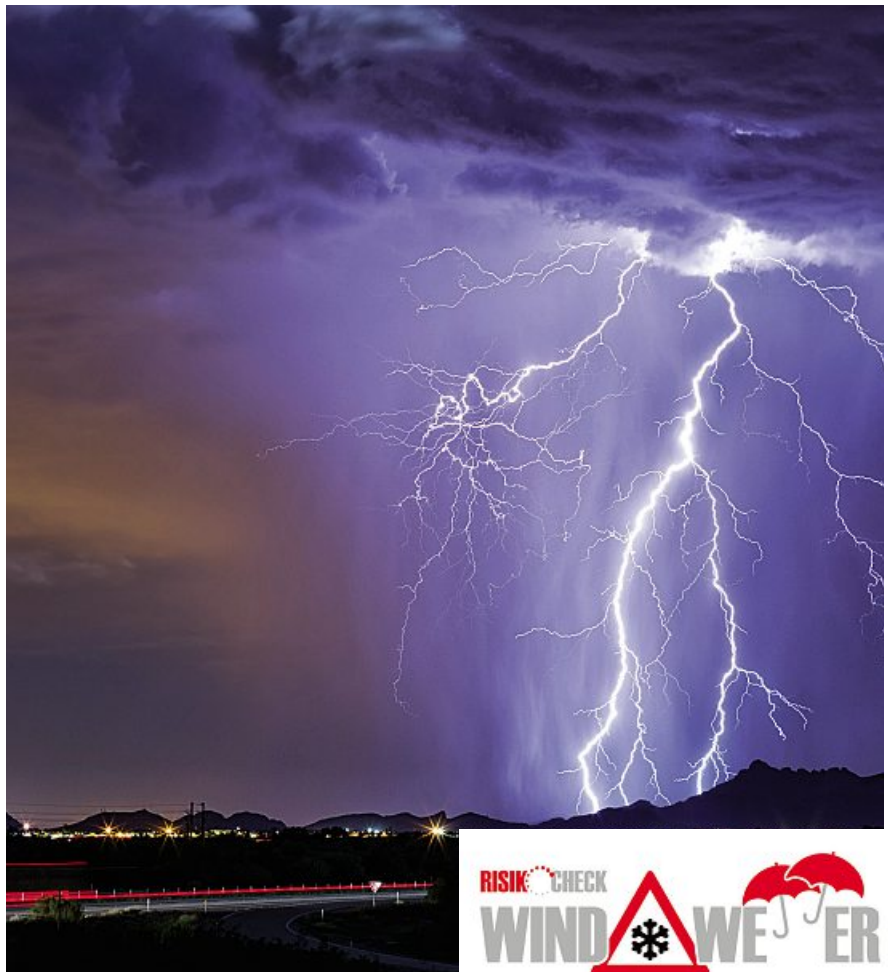
**30. November – 2. Dezember 2017**

#### Erfurt

Wissenschaftliches Symposium „Prävention von arbeitsbedingten Gesundheitsgefahren und Erkrankungen“

→ [www.erfurter-tage.de](http://www.erfurter-tage.de)

→ [Links/Infos zu den Veranstaltungen: www.bgn.de](http://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 und 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](http://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](mailto:verkehrssicherheit@bgn.de)

→ [Aktionsseite: www.risiko-check-wetter.de](http://www.risiko-check-wetter.de)