

report^{3.17}

Zeitschrift für Hotels, Gaststätten und Schausteller

**Wettbewerbsvorteil
„Prämierter Betrieb“**
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

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/contrastwerkstatt (S. 11); Fotolia/einaritz (S.10); Fotolia/ Andrey Popov (S. 7); Fotolia/mdesigner125 (S. 12); Messe Düsseldorf GmbH (S. 12); privat (S. 4, 5); Oliver Rütter (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 2191-8767

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.

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 1,72 Mio. Euro an 922 gastronomische Unternehmen mit 3.202 Betriebsstätten. Die Eurest Deutschland GmbH hat mit allen Niederlassungen am Prämienverfahren teilgenommen. Alle waren erfolgreich.



Wir sind stolz, schon zum dritten Mal für unseren Arbeitsschutz ausgezeichnet worden zu sein. Das ist auch ein Verdienst unserer Mitarbeiter, die aktiv zu diesem Erfolg beitragen. Die Prämie fließt u. a. in unsere jährliche Team-Kick-off-Party, damit alle etwas davon haben und weiter motiviert sind, aktiv an einem sicheren und gesunden Arbeitsumfeld mitzuwirken.»



Judith Krohn / Direktionsassistentin im Lindner Park-Hotel Hagenbeck in Hamburg, 53 Beschäftigte

Für Roland Brück, Ruth Peter und Dirk Reinhardt (Bild oben von r. n. l.) von Eurest Deutschland, einem Unternehmen der Compass Group, ist die Auszeichnung „Prämierter Betrieb“ eine Bestätigung ihrer Arbeit. Es ist ihr Beruf, für sichere und gesunde Arbeitsbedingungen an allen Eurest-Standorten zu sorgen. Im täglichen Kontakt mit Mitarbeiterteams setzen sie das Sicherheitskonzept „Safety first – in everything we do“ des Unternehmens deutschlandweit um. Der BGN-Prämienbogen ist für sie ein Ideenlieferant für Maßnahmen, die sie nutzen, um das Sicherheits- und Gesundheitsbewusstsein der insgesamt 4.400 Mitarbeiter kontinuierlich und nachhaltig zu stärken.

Sicherheitsfachkraft Dirk Reinhardt erläutert: „Arbeitsschutz muss sichtbar und erlebbar sein. Wenn wir einen Teamleiter nicht von unserer Strategie ‚Null Unfälle‘ überzeugen und dafür begeis-



Aufgrund des großen Fachkräftemangels können sich Bewerber ihren Arbeitgeber inzwischen aussuchen. Die qualitative Stellung des Unternehmens – und dazu gehört auch eine sichere, gesunde und umweltfreundliche Arbeitsumgebung – hat für viele mittlerweile einen höheren Stellenwert als das Gehalt. Deshalb wird heute auch sehr viel am Employer Branding gearbeitet, das von Zertifikaten wie ›Prämierter Betrieb Arbeitsschutz‹ unterstützt wird.«



tern, wird er sie in seinem Team nicht umsetzen.“ Die kleinen Eurest-Teams sind für ihn durchaus vergleichbar mit jedem anderen kleinen Team – auch dem im Kleinbetrieb.

Auch für kleine Betriebe ökonomisch interessant

Deshalb möchte Dirk Reinhardt auch kleinere Betriebe ermutigen, sich am BGN-Prämienverfahren zu beteiligen: „Mit 25 Euro Geldprämie, die ich für jeden Mitarbeiter bekomme, kann ich ihn mit persönlicher Schutzausrüstung wie Schnittschutzhandschuhen und Ähnlichem ausstatten. Ökonomisch ist das Prämienverfahren für jeden interessant.“

Sicherheitsfachkraft Ruth Peter ergänzt: „Der Schnittschutzhandschuh kostet 7 Euro. Wenn ein Mitarbeiter sich schneidet, kommen durchschnittlich neun Ausfalltage zusammen. Jeder Unternehmer kann sich ausrechnen, was ihn ein solcher Unfall kostet. Wir haben die Unfallquote in den letzten fünf Jahren um 50 Prozent gesenkt.“ Investitionen in Sicherheit und Gesundheit der Mitarbeiter rechnen sich. Nicht nur, was den niedrigeren Krankenstand betrifft, sondern zunehmend auch bei der Personalfindung.

Roland Brück, Direktor Arbeitssicherheit, Gesundheit, Umwelt und Qualität, erklärt: „Wir stellen fest: Sichere und gesunde Arbeitsbedingungen sind heute ein Wettbewerbsvorteil. In jedem Vorstellungsgespräch wird bei uns explizit hervorgehoben, dass Gesundheit und Sicherheit unserer Mitarbeiter höchste Priorität haben und dass wir dieses Ziel jeden Tag in der Praxis leben.“

Für das Arbeitsschutzteam von Eurest ist jetzt schon klar: Auch beim Prämienverfahren 2017 lassen sie sich – wie schon in den letzten drei Jahren – die Geldprämie und Auszeichnung der BGN nicht entgehen.

Manuela Geitz / Personalleiterin der Center Parcs Bungalowpark Hochsauerland GmbH in Medebach, 85 Beschäftigte

1,72 MILLIONEN EURO

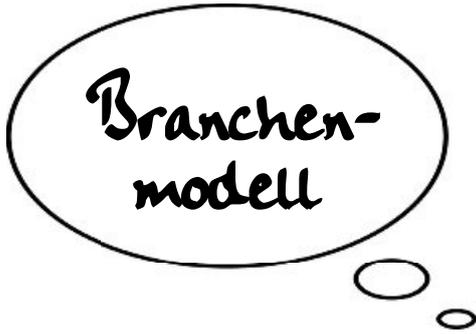
... Geldprämie hat die BGN an 3.202 Betriebsstätten der Gastronomie und Hotellerie mit 71.380 Vollbeschäftigten (= rechnerische Größe) gezahlt. In Wirklichkeit arbeiten natürlich deutlich mehr Beschäftigte in gastronomischen Unternehmen, die für ihren sehr guten Arbeitsschutz im Jahr 2016 prämiert wurden.

PRÄMIERTE BETRIEBE AUF FACEBOOK

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

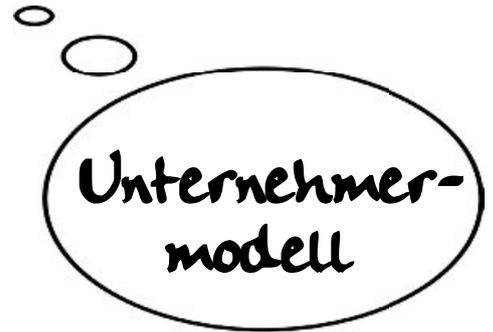


A-Rosa Resorts & Hideaways, Bad Saarow / **Wellnesshotel Sonnen-gut**, Bad Birnbach / **Restaurant Gewandhaus**, Dresden / **TRYP by Wyndham Koeln City Centre Hotel / Congress Union**, Celle / **Hotel Excelsior**, Ludwigshafen / **Richter Premium Hotelservice**, Bad Brückenau / **Stadthotel Restaurant Smutje**, Norden / **Quarks Bar**, Hannover / **Rheinhotel Vier Jahreszeiten**, Meerbusch / **Parkhotel CUP VITALIS**, Bad Kissingen / **Park-Hotel Hagenbeck**, Hamburg / **Café & Restaurant Hartsee-Stüberl**, Eggstätt



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 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 98.000 aus dem Gastgewerbe . Damit sind rund 60 % der gastronomischen Betriebe bis 10 Beschäftigte im Branchenmodell.	Rund 2.500 teilnehmende Betriebe, davon ca. 1.600 aus dem Gastgewerbe
Mehr Infos und FAQ	www.bgn.de , Shortlink = 1282	www.bgn.de , Shortlink = 1184 und 1172

Vulcano-Becher mit Trockeneis-Effekt

BGN BESTÄTIGT: CO₂-KONZENTRATION UNGEFÄHRlich



Er ist definitiv etwas fürs Auge und zudem lecker, der Eisbecher Vulcano. Für den wabernden Qualm beim Servieren von Vulcano sorgt eine Trockeneistablette. Sie verdampft in einem separaten Becher unterhalb des eigentlichen Eisbechers. Bei jeder Bestellung von Vulcano stellt der Unternehmer eigens eine einzelne Trockeneistablette her.

Da es sich beim Trockeneisdampf um reines Kohlendioxid (CO₂) handelt, das bei bestimmten Konzentrationen in der Atemluft gefährlich bis tödlich sein kann, hat die BGN vorsichtshalber die CO₂-Konzentration gemessen: im Eislabor und in Kopfhöhe des Gastes. Das Ergebnis: Der Arbeitsplatzgrenzwert wird eingehalten. Beim Vulcano-Becher besteht keine CO₂-Gefahr.

Genießen kann man diesen Eisgenuss für Auge und Gaumen bei Giovanni und Luca Nicola Liberto im Eiscafé Riviera in Mannheim-Rheinau.



Zur Herstellung der Trockeneistablette wird flüssiges unter Druck stehendes Kohlendioxid (CO₂) aus einer Druckgasflasche in eine spezielle Kunststoffform eingelassen. Unter Umgebungsdruck entspannt sich das CO₂ und gefriert zu Trockeneisschnee, der dann in Tablettenform gepresst wird.



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 al-



le 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. Hotelgäste 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‘.“

Übrigens: Betriebe, die die Notfallabläufe mindestens einmal im Jahr mit allen Beschäftigten trainieren, erhalten 6 Prämienpunkte.



➔ 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.

GASTGEWERBE 2016 IN ZAHLEN

Rund **2,4 Mio.** Beschäftigte im Gastgewerbe waren 2016 bei der BGN versichert. (Alle BGN-Branchen 2016: rund 3,7 Mio. Versicherte)

BGN-Mitgliedsunternehmen GASTGEWERBE:	197.633 (-0,5 %)*
Betriebsstätten:	296.002 (+0,4 %)
Versicherte:	2.398.934 (+3,0 %)
Vollarbeiter:	1.048.962 (+2,9 %)

Gemeldete Unfälle:	80.356
Davon meldepflichtige Unfälle:	36.458
Anteil der meldepflichtigen Unfälle an den gemeldeten:	45,4 %
Arbeitsunfälle:	30.670 (+ 0,7 %)
Wegeunfälle:	5.788 (+ 2,0 %)
Häufigste Unfallart:	Stolper-, Rutsch- und Sturzunfälle 31 %

Anzeigen auf Verdacht einer Berufskrankheit (BK):	1.313
Am häufigsten angezeigte BK:	Hauterkrankungen 1.093 (= 83 %)
Anerkannte Berufskrankheiten insgesamt:	78
Am häufigsten anerkannte BK:	Hauterkrankung 40 (= 51 %)

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).

Unternehmermodell-Fortbildung

JETZT ONLINE MÖGLICH

Unternehmer im BGN-Unternehmermodell (siehe auch S. 6) haben ein Basisseminar bei der BGN absolviert. 5 Jahre danach steht eine Fortbildung an. Sie ist ein Pflichttermin und Voraussetzung für die weitere Teilnahme am Unternehmermodell. Die gute Nachricht: Unternehmer der Gastronomie, Hotellerie und Systemgastronomie können diese Fortbildung auch online durchführen.

Der Zeitaufwand beträgt insgesamt ca. 8 Stunden, die flexibel aufteilbar sind. Teilnehmer können die Seminarinhalte **zwischen dem 16. Oktober und 1. Dezember 2017** jederzeit vom PC, Laptop oder Tablet aus bearbeiten. Dabei werden sie von BGN-Dozenten betreut, die sie unterstützen und Rückmeldungen zu ihren Lernergebnissen geben.



➔ Mehr Infos und Anmeldung zwischen dem 4. September und 6. Oktober unter: <http://gastgewerbe.unternehmermodell.bgn-akademie.de>

Hilfen und Tipps zur Arbeitszeitgestaltung

NEU: BGN-ARBEITSZEITPORTAL

Flexible Arbeitszeitmodelle und die Gestaltung einer gesundheitsgerechten Nacht- und Schichtarbeit sind im Gastgewerbe wichtig, damit die Beschäftigten langfristig gesund und leistungsfähig bleiben. Das neue Arbeitszeitportal der BGN bietet Unternehmern und Beschäftigten u. a. Praxishilfen und Informatio-



nen zu Arbeitszeit 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 das Gastgewerbe und für Schaustellerbetriebe. 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

InterTabac

22.–24. September 2017

Dortmund

Internationale Fachmesse für Tabakwaren und Raucherbedarf

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.

24. Erfurter Tage

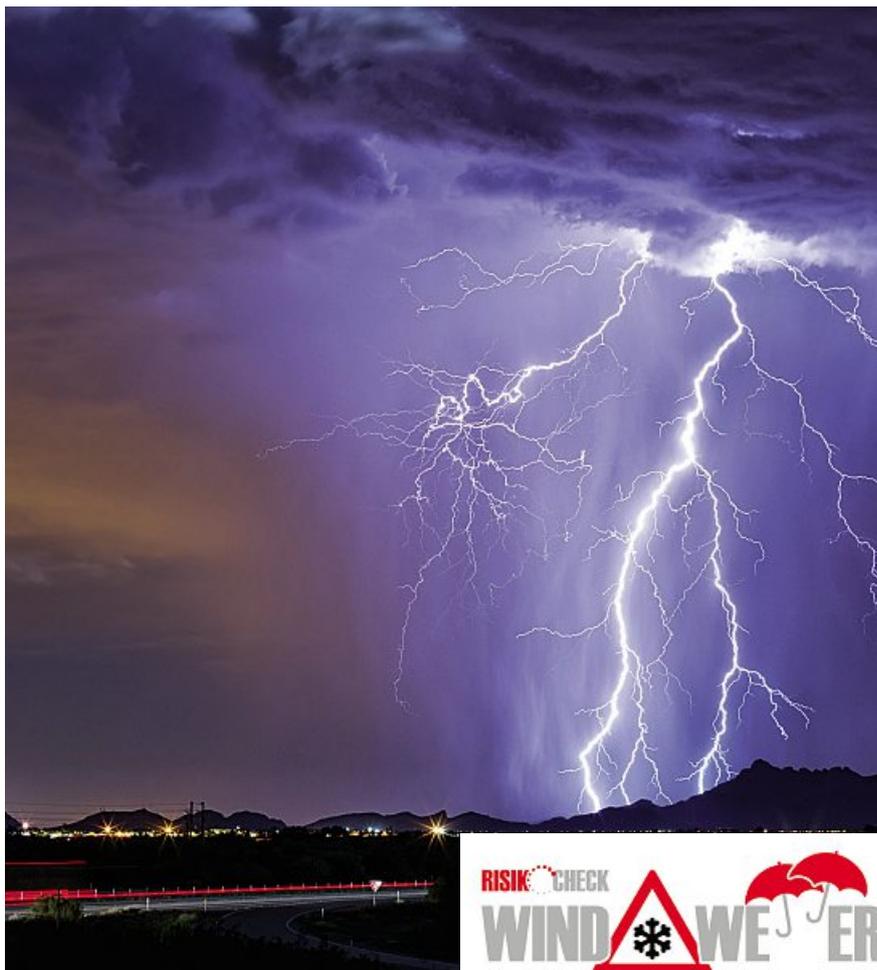
30. November – 2. Dezember 2017

Erfurt

Wissenschaftliches Symposium „Prävention von arbeitsbedingten Gesundheitsgefahren und Erkrankungen“

→ www.erfurter-tage.de

→ [Links/Infos zu den Veranstaltungen: www.bgn.de](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 & 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