

report^{3.18}

Zeitschrift für Bäckereien und Konditoreien



**„Unser guter Arbeitsschutz
wird jetzt honoriert“**

Geschäftsführer Peter Görtz
– und weitere Stimmen zum
BGN-Prämienverfahren 2017

Liebe Leserinnen, liebe Leser,



so manche von Ihnen mögen bei dem Thema Fortbildung denken: „Oh je, auch noch dafür Zeit freischaufeln, wie soll das gehen? Und ist das überhaupt notwendig?“ Ich kann verstehen, dass sich mancher Unternehmer eines Kleinbetriebs, in dem alle Hände und Köpfe gebraucht werden, solche Fragen stellt. Gegenfrage: Ist es nicht gerade mit dünner Personaldecke umso wichtiger, dass das Personal fit ist, um den täglich hohen Einsatz zu meistern?

Die Anforderungen an Betriebe und Mitarbeiter im Backgewerbe nehmen zu: starker Wettbewerb, hoher Kostendruck und gestiegene Erwartungen von Gästen erfordern täglich einen hohen Einsatz des gesamten Personals. Solche Anforderungen können auch schon mal zur hohen Belastung werden. Das kann auf Kosten von Motivation, Gesundheit und Leistungsfähigkeit gehen. Die Kunden merken es dann an nachlassender Qualität der Produkte und Dienstleistungen. Erfolgreiche Gegenmaßnahme: Der Betrieb investiert in Können, Wohlbefinden und Arbeitsfreude seiner Mitarbeiter. Zufriedene, gesunde Mitarbeiter sind Voraussetzung für zufriedene Kunden.

Und hierbei bieten wir Ihnen kompetente und tatkräftige Hilfe an – und zwar oft gar nicht mal so weit entfernt von Ihrem Betrieb: Unsere Seminare für Unternehmer, Mitarbeiter und Auszubildende aus Kleinbetrieben führen wir nämlich in verschiedenen Regionen durch. In unseren Seminaren geht es darum, Ihre vorhandenen Stärken und Potenziale und die Ihres Teams weiter zu aktivieren und zu optimieren sowie neue Entwicklungen kennenzulernen, um sie im Wettbewerb zu nutzen. Außerdem sind unsere Seminare ein Ort, um Erfahrungen mit anderen Betrieben auszutauschen.

Zusammen mit dieser report-Ausgabe erhalten Sie wieder das neue Programm unserer regionalen Seminare für Kleinbetriebe. Seit vielen Jahren nutzen Betriebe dieses vielfältige Fortbildungsangebot. Jedes Jahr werden es mehr. Sie schätzen die kurzen Wege, den überschaubaren Zeitrahmen von einem oder einem halben Tag, unsere Themen und den Austausch mit Kollegen. 2017 haben 6.532 Teilnehmer insgesamt 287 regionale Seminare in 14 Regionen besucht.

Schauen Sie mal rein in das Programm. Ich bin sicher, es gibt darin Themen, die Sie oder Ihre Mitarbeiter interessieren könnten und für die es sich lohnt, sich einen Tag freizuschaufeln.

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); Oliver Behrendt, SW MEDIA, Oberhausen (S. 6); Philip Haarmann, Münster (S. 8); Picture Alliance: Marius Becker (S. 9); Fotolia: v.poth (S. 11); Friso Gentsch (S. 9); Oliver Rüther, Wiesbaden (Titel, S. 2, 3, 4/5, 6, 7, 10); privat (S. 4, 5); SW MEDIA, Oberhausen (S. 12)

Verlag: BC GmbH Verlags- und Mediengesellschaft, Wiesbaden

Gestaltung: Agentur 42, Bodenheim

Druck und Versand: Bonifatius GmbH, Paderborn

© BGN 2018 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.



Der Handschuh-Hygiene-Irrtum

BGN-Untersuchung: Keimbelastung von Münzen und Geldscheinen ist ungefährlich

Das Verkaufspersonal in Bäckereien wird immer wieder mit der Forderung von Kunden konfrontiert, beim Umgang mit Backwaren Handschuhe zu benutzen. Das sei hygienischer, als mit bloßen Händen abwechselnd Geld und Brötchen anzufassen. Viele Unternehmer geben dem Kundendruck nach und führen – entgegen ihrer eigenen Überzeugung – Handschuhe im Verkauf ein.

Sie selbst, die Arbeitsschutzbehörden, die Lebensmittelüberwachung und die Arbeitsmedizin fordern alle diese Handschuhe nicht. Sie wissen: Für das Verkaufspersonal gilt das Infektionsschutzgesetz. Im Bäckereiverkauf darf also keiner tätig sein, bei dem ein Risiko besteht, dass Krankheitserreger auf die Ware gelangen könnten.

Die Beschäftigten können ihrer Verantwortung am besten nachkommen, wenn ihre Haut gesund und intakt ist. Wenn sie Verschmutzungen spüren und bei Bedarf die Hände waschen – also eine gute Hygienepaxis gemäß den Leitlinien der Verbände umsetzen.

Aber das Geld ...

Kein Aber. Es ist weniger belastet als angenommen. Die BGN hat zusammen mit dem Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks und dem Verband Deutscher Großbäckereien in 99 Verkaufsstellen die Keimbelastung auf Geld untersucht*. Das Ergebnis: Auf Münzgeld und Banknoten sind zwar Keime nachweisbar – aber in so geringer Anzahl, dass kein Risiko für eine Infektion gegeben ist.

Handschuhe töten keine Keime ab

Deshalb bringen Handschuhe keine Verbesserung. Sie täuschen eine gute Hygienepaxis nur vor. Weder töten sie Keime ab, noch bieten sie zusätzlichen Schutz. So wie Handschuhe eingesetzt werden, ist eine Übertragung natürlich auftretender Keime genauso möglich wie ohne Handschuhe. Aber: Das Handschuhtragen kann die Haut der Beschäftigten auf Dauer belasten, schädigen und krank machen. Und genau das kann für die Hygiene zum Problem werden. Denn eine Grundvoraussetzung, um Hygienemaßnahmen richtig anwenden zu können, ist eine gesunde, intakte Haut.

Oft werden Hygienemaßnahmen aus Unwissenheit oder falscher Annahmen gefordert, die – wenn man mal genau überlegt – das Gegenteil von Hygiene bewirken.

INFO



Geld ist weniger keimbelastet als bisher angenommen.

* Studie „Hygieneregeln beim Umgang mit Bargeld im Verkauf“



Arbeitsicherheit ist für uns ein wichtiges Anliegen. Nur gesunde Mitarbeiter und intakte Maschinen können gute Qualität herstellen. Wenn ein Mitarbeiter einen Unfall hat und ausfällt, kostet das Geld und Zeit. Und es demotiviert andere, weil sie seine Arbeit mitmachen müssen. Es gibt immer etwas, was man bei der Arbeitsicherheit noch besser machen kann, um Unfälle zu verhindern. Gemeinsam mit unseren Mitarbeitern arbeiten wir daran. Anregungen liefert auch der Prämienfragebogen.«



Thorsten Philippi / Inhaber von Philippi's Backstube in Nidderau, 66 Beschäftigte



„Unser guter Arbeitsschutz wird jetzt honoriert“

Stimmen zum Prämienverfahren 2017 / 14.352 Betriebsstätten sind „Prämierter Betrieb 2017“. Die BGN hat sie für ihren sehr guten Arbeitsschutz ausgezeichnet und mit Geldprämien von insgesamt rund 9,1 Mio. Euro belohnt. Rund 1,47 Mio. Euro davon gingen an 267 prämierte Unternehmen des Backgewerbes mit 6.112 Betriebsstätten. Die BÄCKER Görtz GmbH in Ludwigshafen hat zum zweiten Mal erfolgreich am Prämienverfahren teilgenommen.

Betriebe, die viel in Arbeitsschutz und damit in die Qualität der Arbeitsbedingungen in Produktion und Verkauf investieren, haben weniger Ausfälle und Unfälle“, davon ist Peter Görtz (Bild oben rechts) überzeugt. Er ist Geschäftsführer der BÄCKER Görtz GmbH, einem regionalen und handwerklich arbeitenden Familienunternehmen in Ludwigshafen mit rund 1.700 Beschäftigten, das er zusammen mit seinem Bruder Frank führt. Das Unternehmen investiert fortlaufend in moderne Technik und gute Arbeitsbedingungen.

Peter Görtz erklärt: „Unser Handwerksberuf ist schwere Arbeit und Nacharbeit. Wir setzen moderne Technik ein, um die handwerkliche Qualität und Vielfalt unserer Produkte zu verbessern und um unseren Bäckern die Arbeit zu erleichtern. Zum Beispiel haben wir viel in eine gute Lüftungsanlage investiert, die für ein angenehmes Klima in der Backhalle sorgt. Die Wartung der Anlage ist zwar

ein großer Aufwand, der aber in der Sache äußerst sinnvoll ist.“

Über das Prämienverfahren der BGN sagt er: „Es ist gut, dass es das gibt. Im Backgewerbe ist die Bandbreite zwischen wenig und viel Arbeitsschutz groß. Ich finde es nicht gerecht, beim BG-Beitrag mit Betrieben in einen Topf geworfen zu werden, die im Arbeitsschutz nicht gut sind. Sie verursachen bei der BGN mehr Kosten, zahlen aber keine höheren Beiträge. Mit der Prämie wird unser guter Arbeitsschutz jetzt ein Stück weit honoriert.“

Viele Maßnahmen aus dem Prämienbogen setzt das Unternehmen bereits seit Längerem um. Görtz: „Arbeitsschutz ist für uns schon immer eine ganz normale Aufgabe. Durch das Prämienverfahren haben wir noch einmal einen anderen Blick darauf. Es schärft unser Bewusstsein dafür, was wir noch verbessern können. Natürlich wollen wir damit auch Geld sparen. Unfälle bedeuten für den Betrieb hohe Kosten.“



Deshalb ist Arbeitsschutz beim BÄCKER Görtz auch immer ein Thema in den innerbetrieblichen E-Learning-Fortbildungen, die die Beschäftigten in Produktion und Verkauf beim Einstieg ins Unternehmen und danach regelmäßig absolvieren müssen. Görtz: „Es bleibt manchmal trotzdem ein Stück Arbeit und braucht Zeit, bis alle von einer Sicherheitsmaßnahme überzeugt sind und sie anwenden. So war es zum Beispiel mit dem Gehörschutz.“

1,47 MIO. EURO AN BACKGEWERBE

Rund 1,47 Mio. Euro Geldprämie hat die BGN an 6.112 Betriebsstätten des Backgewerbes mit 58.809 Vollbeschäftigten (= rechnerische Größe) gezahlt. In Wirklichkeit profitieren natürlich deutlich mehr Beschäftigte vom guten bis sehr guten Arbeitsschutz der prämierten Backbetriebe.



›Schäfer Dein Bäcker‹ wurde zum dritten Mal in Folge prämiert. Die wiederholte Auszeichnung unterstützt maßgeblich das Image unseres Unternehmens als Arbeitgeber, dem sichere und gesunde Arbeitsbedingungen wichtig sind. Arbeits- und Gesundheitsschutz ist bei uns ein sehr wichtiger und stetiger Prozess. Das kommt bei allen Mitarbeitern sehr gut an und auch bei denen, die sich bei uns bewerben.«



Anja Kaltenbrunner / Sicherheitsfachkraft und Qualitätsmanagerin bei Schäfer Dein Bäcker GmbH & Co. KG in Limburg, 867 Mitarbeiter in Voll- und Teilzeit sowie als Aushilfen

Gesunde Hände – weniger Fehlzeiten

INTERNET-FORTBILDUNG ZUR HAUTGESUNDHEIT

Hauterkrankungen sind mit 56 % die am häufigsten angezeigte Berufskrankheit im Backgewerbe (2017: 598 Fälle). In 90 % der Fälle leiden die

In diesen 6 Wochen können Sie – wann immer Sie Zeit finden – einzelne Seminarinhalte online durcharbeiten. Insgesamt brauchen Sie ca. 2 bis 3 Stunden.

Konkret geht es darum, wie Sie mögliche Hautgefährdungen am Arbeitsplatz erkennen, geeignete Maßnahmen zum Hautschutz umsetzen, einen Hautschutzplan erstellen und Unterweisungen zum Hautschutz durchführen. Beste Voraussetzungen, um Hauterkrankungen in Ihrem Betrieb entgegenzuwirken und damit meist lange Fehlzeiten oder im schlimmsten Fall eine Berufsaufgabe zu vermeiden.

Übrigens: Eine gesunde Haut ist auch die Grundvoraussetzung, um Hygienemaßnahmen der Hände überhaupt richtig anwenden zu können. Für die erfolgreiche Seminarteilnahme gibt es 4 Prämiendpunkte.

Infos/Anmeldung:
<http://hautschutz.fsa.bgn-akademie.de>

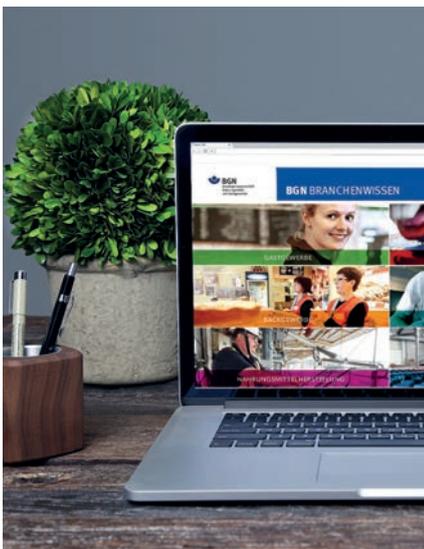


Betroffenen an einem Handekzem. Was Sie in Ihrem Betrieb zur Gesunderhaltung des wichtigsten „Werkzeugs“ Ihrer Beschäftigten tun können, erfahren Sie jetzt im BGN-Online-Seminar „Hautschutz im Betrieb“. Es startet am 10. September und läuft bis 19. Oktober.

Jetzt im Internet

BGN-BRANCHENWISSEN

Viele Betriebe kennen und schätzen die jährlich aktualisierte BGN-DVD als das Standardwerk für ihren betrieblichen Arbeitsschutz mit Praxishilfen, Fachinfos und Rechtstexten. Neu seit der aktuellen Ausgabe 2018/2019: Die Inhalte der DVD sind im Internet verfügbar.



www.bgn-branchenwissen.de

Sie können jetzt zwischen verschiedenen Nutzungsangeboten auswählen:

- Online- und Offline-Version (Download) für PCs
- Laufend optimierte Online-Version für Tablets & Smartphones



Warnung vor Benutzung

FETTBRANDLÖSCHER DES TYPES MONO F60

Die BGN warnt **dringend** vor der Benutzung von Fettbrandlöschern des Typs Mono F60. BGN-Brandschutzexperte Gerhard Sprenger erklärt: „Es besteht der begründete Verdacht, dass ein Mono-F60-Löschler nicht das Originallöschmittel enthält. In diesem Fall ist er zur Fettbrandbekämpfung völlig ungeeignet und würde beim Einsatz zu lebensbedrohlichen Brandverletzungen führen.“

Die BGN hat mehrere dieser in Betrieben vorgefundenen Löschler von Sachverständigen überprüfen lassen: Nur einer war in Ordnung. Sprenger: „Wegen der Ungewissheit, ob ein Mono-F60-Löschler das richtige Löschmittel enthält oder nicht, warnen wir generell vor der Benutzung dieses Löschers. Betriebe sollten ihn sofort entfernen.“

Man erkennt den Löschler an seinem ungewöhnlichen Griff und der Löschanze. Er enthält den Schriftzug des ehemaligen Herstellers Werner oder auch „GERMANIA“.

Fragen? Rufen Sie unsere Hotline an:
0621 4456-3517



Selbstcheck „Sicherheit und Gesundheit im Betrieb“

NEUE BGN-APP



Welchen Stellenwert haben Sicherheit und Gesundheit in Ihrem Unternehmen und wie sind Sie hier im Vergleich zu anderen Unternehmen Ihrer Branche aufgestellt (Benchmark)? Das alles können Sie jetzt mit einem neuen Selbstcheck in Form einer Web-App herausfinden.

Bearbeitung und Auswertung des Checks dauern ca. 30 Minuten. Der Check besteht aus 8 kurzen Checklisten (jeweils 4 bis max. 7 Fragen) für verschiedene Betriebsgrößen und fragt folgende Themen ab:

- Wahrnehmung von Arbeitssicherheit und Gesundheit im Betrieb
- Standards und Vorgaben in den Bereichen Arbeitssicherheit und Gesundheit
- Maßnahmen zu Arbeitssicherheit und Gesundheit

- Arbeitsgestaltung
- Partizipation und Kooperation
- Kommunikation
- Führungsverantwortung
- Soziale Unterstützung durch die Führungskraft

Im Anschluss an die Bearbeitung schlägt Ihnen die App Angebote und Maßnahmen zur Verbesserung von Gesundheit und Sicherheit vor. Die App ist ein Angebot der BGN zur kommitch-mensch-Kampagne.

- App: www.bgncheck.de
- www.bgn.de/kommitchmensch



komm **mit** mensch

Lauge im Auge. Schnell und viel spülen

ERSTE HILFE BEIM DRINGENDSTEN AUGENNOTFALL

Eine Verätzung der Augen durch Laugenspritzer ist einer der dringendsten Augennotfälle. Jetzt kommt es auf richtige Erste Hilfe an: ganz schnell mit viel Wasser spülen.

- Am besten helfen 2 Personen. Ein Ersthelfer sollte dem Verletzten die Lider sanft, aber mit Nachdruck öffnen und dann aufhalten. Ein weiterer Helfer schüttet das Wasser. Immer und immer wieder. Minimum sind 15 Minuten.
- Der Verletzte soll das Auge während des Spülens in alle Richtungen drehen.
- Wenn nur ein Auge verätzt ist, vermeiden, dass das mit Lauge versetzte Wasser ins andere Auge läuft. Deshalb beim Spülen im Liegen den Kopf des Verletzten etwas zur betroffenen Seite drehen.
- Wenn man bei dem Laugenunfall alleine ist und keiner helfen kann: mit dem Kopf unter den Wasserhahn oder am besten unter eine am Wasserhahn installierte Augennotdusche, Auge weit öffnen und ausreichend lang Wasser drüberlaufen lassen. Das erfordert viel Disziplin, ist aber absolut notwendig.
- Notarzt rufen, wenn möglich Sicherheitsdatenblatt der Chemikalie mitgeben.

Sekunden oder gar Minuten, die verloren werden, bis die Augenspülung einsetzt, können später nicht wieder gut gemacht werden.

An diesen Anforderungen müssen sich mobile Augenduschen und Augenspülbeutel messen lassen. Gegenüber dem fast überall vorhandenen Wasserhahn kann man beim Öffnen der Verpackungen, Zusammenstecken von Einzelteilen und wegen des oft sehr geringen Inhalts an Spülflüssigkeit wertvolle Zeit verlieren. Außerdem: Die Haltbarkeit der Spüllösungen ist begrenzt.



Am besten geht das schnelle Augenspülen mit einer fest installierten Augennotdusche mit Wasseranschluss (Bild rechts).





Schnelle Hilfe in der Krise

BGN kümmert sich um traumatisierte Beschäftigte nach Amokfahrt / Vielen sind die Bilder vom April dieses Jahres noch präsent. Sie erinnern an die Amokfahrt im Außenbereich des Restaurants „Großer Kiepenkerl“ in der Münsteraner Altstadt. Zwei Menschen wurden getötet. Viele erlitten körperliche und psychische Verletzungen – auch Mitarbeiter des Restaurants und umliegender Mitgliedsbetriebe. Die BGN bot allen umgehend professionelle Hilfe an.

Innehalten vor der Rückkehr in den Alltag: Nur wenige Tage nach der Amokfahrt in unmittelbarer Nähe ihres Arbeitsplatzes nahmen die Mitarbeiter des „Großen Kiepenkerl“ auf eigenen Wunsch ihre Arbeit wieder auf. Zuvor hatten sie sich noch einmal am Ort des Geschehens versammelt und der Opfer gedacht. Auch sie, die die schreckliche Tat und/oder ihre Folgen mit angesehen haben, gehören zu den Opfern.

BGN-Team setzt umgehend unbürokratische Hilfe in Gang

Mit den ersten Meldungen setzten sich die Mechanismen der Opferschutzorganisationen in Gang. Auch die BGN half. Dort ist man auf sogenannte Großschadensereignisse gut vorbereitet. Die ersten Abstimmungen liefen schon am Wochenende. Am Montagmorgen nahm ein BGN-Krisenteam die Arbeit auf und leitete alle notwendigen Schritte ein: u. a. Kontaktaufnahme zu einem psychologischen Dienst zwecks schneller psychologischer Betreuung, Einrichtung eines Krisentelefon, Kontaktaufnahme mit dem Unternehmen und Information über die Hilfe der BGN, Information über das BGN-Hilfsangebot in den sozialen Medien, Ermittlung

INFO

Wissenswertes und Ansprechpartner enthält der Flyer: „Wenn die Seele verletzt ist: Psychische Probleme nach Arbeitsunfall und Überfall – Die BGN hilft“, www.bgn.de, Shortlink = 1632



Ein Mann war am 7. April mit einem Kleinbus in die Menschen im Außenbereich des Restaurants gerast. Zwei Menschen wurden getötet, viele erlitten körperliche und psychische Verletzungen.



Trauer und Fassungslosigkeit bei Mitarbeitern des Restaurants „Großer Kiepenkerl“ in der Münsteraner Altstadt nach der Amokfahrt.

aller Mitgliedsbetriebe im Umfeld des Tatorts, um auch ihren Mitarbeitern umgehende psychologische Hilfe anzubieten.

Am Montagmittag war bereits ein BGN-Beratungsteam aus Reha- und Präventionsexperten und einer Psychologin vor Ort. Sie boten den Inhabern und Mitarbeitern der direkt betroffenen Betriebe ihre Hilfe an. Die persönliche Präsenz der BGN und das Angebot schneller Hilfe nahmen hier alle sehr positiv auf.

Bis zum späten Nachmittag hatte das Beratungsteam auch die umliegenden rund 20 Mitgliedsbetriebe besucht und mit den Mitarbeitern über die Ereignisse gesprochen und erste Fragen geklärt. Positiv überrascht von dieser unbürokratischen Vorgehensweise nahmen sie die angebotene Unterstützung gern in Anspruch.

In den folgenden Tagen kam das Krisenteam der BGN regelmäßig zusammen, um sich über den aktuellen Stand auszutauschen und das weitere Vorgehen abzustimmen. Thorsten Becker, Teamleiter des zuständigen Reha-Managements in der BGN-Bezirksverwaltung in Dortmund: „Das eingerichtete Krisentelefon war jederzeit für die Sorgen und Nöte aller Beteiligten erreichbar.“

Seine Kollegin Petra Meissner nahm als zuständige Reha-Managerin Kontakt zu allen Versicherten auf, die medizinische Hilfe in Anspruch genommen haben. Sie betreute sie bis zu ihrer Genesung intensiv weiter. Sie koordinierte die einzelnen Heilverfahren individuell und stand während der gesamten Zeit Betroffenen und Behandlern zur Seite. Auch bei zukünftigen Fragen bleibt das Reha-Management der BGN weiterhin ihr Ansprechpartner.

BGN-Hilfe krisenerprobt

Aus den Erfahrungen der Attentate von München und Berlin hat die BGN eine Vorgehensweise bei Großschadensereignissen entwickelt, damit schnell gehandelt und vor allem schnell geholfen werden kann. Dies hat sich im Fall der Amokfahrt von Münster bewährt.

Thorsten Becker: „Auch die schnelle Hilfe der Notfallseelsorger vor Ort und die Weiterbetreuung in einer Fachklinik haben reibungslos funktioniert. Niemand möchte, dass sich solch schreckliche Ereignisse, in welcher Form auch immer, wiederholen. Doch jeder sollte wissen, dass die BGN auch für diese besondere Art von Arbeitsunfällen ein zuverlässiger Partner ist und sich um schnelle Hilfe kümmert.“



Vier Tage nach der Amokfahrt öffnete das Restaurant „Großer Kiepenkerl“ wieder – auf Wunsch der Mitarbeiter. Die BGN hat ihnen nach dem traumatischen Erlebnis schnell und unbürokratisch geholfen.

Internet-Fortbildung „Sicher ausliefern“

BGN-ONLINE-SEMINAR

Ladungssicherung, Umgang mit Zeitdruck, rückenfreundlich sitzen und heben, Notfallmanagement: Das sind u.a. die Themen des BGN-Online-Seminars „Verkehrssicherheit: Sicher unterwegs mit dem Transporter“. Es startet am **1. Oktober** und läuft bis **9. November**.

Während dieser sechs Wochen können sich interessierte Auslieferungsfahrer, Tourenplaner und Unternehmer in Sachen



sicheres Ausliefern mit dem Transporter fortbilden. Zeit, Ort und Umfang des Lernens können sie selbst bestimmen. Die Seminar-Teilnehmer können sich auch untereinander und mit BGN-Mitarbeitern austauschen. Die Teilnahme am Online-Seminar bringt **4 Punkte** beim Prämienverfahren.

➔ Mehr Infos und Online-Anmeldung:
<http://verkehrssicherheit.bgn-akademie.de> und
bgn-akademie.de

BACKGEWERBE 2017 IN ZAHLEN

471.249

Beschäftigte im Backgewerbe waren 2017 bei der BGN versichert. (Alle BGN-Branchen 2017: rund 3,8 Mio. Versicherte)

BGN-Mitgliedsunternehmen BACKGEWERBE:	14.484 (-1,6 %)*
Betriebsstätten:	48.877 (-1,6 %)
Versicherte:	471.249 (-0,7 %)
Vollarbeiter:	317.552 (-0,1 %)

Gemeldete Unfälle:	25.041
Davon meldepflichtige Unfälle:	11.683
Anteil der meldepflichtigen Unfälle an den gemeldeten:	47 %
Arbeitsunfälle:	9.536 (-1,8 %)
Wegeunfälle:	2.147 (+1,6 %)
Häufigste Unfallart:	Stolper-, Rutsch- und Sturzunfälle 36 %

Anzeigen auf Verdacht einer Berufskrankheit (BK):	1.068
Am häufigsten angezeigte BK:	Hauterkrankungen 597 (= 56 %)
Anerkannte Berufskrankheiten insgesamt:	217
Am häufigsten anerkannte BK:	Atemwegserkrankungen 179 (= 82 %)

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 2017

Rund

1,3 Mio. Euro

pro Kalendertag gab die BGN 2017 für Entschädigungsleistungen aus. Das sind jede Stunde 54.615 Euro und 910 Euro jede Minute. Insgesamt waren es rund **478 Mio. Euro**.

Fast die Hälfte, nämlich 225,6 Mio. Euro, waren Rentenzahlungen an Unfallverletzte und Menschen mit Berufskrankheit. Weitere Posten: Kosten für Heilbehandlung (180,9 Mio. Euro), Verletztengeld (38,8 Mio. Euro) sowie Teilhabe am Arbeitsleben und in der Gemeinschaft (24,6 Mio. Euro).

Gerechterer Beitrag durch moderne Konditionen

2019: NEUER GEFAHRTARIF UND NEUES RABATTSYSTEM



Die Vertreterversammlung der BGN hat im Juni 2018 neue, moderne Konditionen für die zukünftige Berechnung des BGN-Beitrags beschlossen. Dazu gehören der neu geordnete Gefahrarif sowie ein neues Rabattsystem, die beide – vorbehaltlich der Genehmigung der Aufsichtsbehörde – am 1.1.2019 in Kraft treten werden.

Im neuen Gefahrarif sinkt die Gefahrklasse für das Backgewerbe von derzeit 5,63 auf 5,34. Weitere Faktoren der Beitragsberechnung sind der Beitragsfuß und die Lohnsumme. Eine niedrigere Gefahrklasse führt nicht zwangsläufig zu einem niedrigeren Beitrag.

Gefahrarif 2019: Verursacherprinzip stärker berücksichtigt

Die Neuordnung des Gefahrarifs der BGN schafft mehr Gerechtigkeit. Denn entscheidend für die Gefahrarifstelle einer Branche/Gewerbegruppe ist jetzt stärker als bisher die von ihr tatsächlich verursachte Belastung. Belastung – das sind die Ausgaben der BGN für Unfälle und Berufskrankheiten in dieser Branche.

Die Gefahrarif-Neuordnung im Einzelnen:

→ Der Gefahrarif 2019 gilt für alle BGN-Branchen. Der bisher noch separate Gefahrarif der Fleischwirtschaft wurde integriert.

→ Verschiedene Branchen/Gewerbegruppen, die man heute anhand ihrer Produkte oder eingesetzten Technik kaum noch unterscheiden kann, wurden zu gemeinsamen Gewerbegruppen zusammengefasst. Die bisherige Zusammenfassung von Gewerbegruppen mit verwandten Technologien, aber teilweise sehr unterschiedlichen Belastungen, wurde abgeschafft.



→ Eine Gefahrarifstelle enthält nun Gewerbegruppen mit ähnlicher Belastung. Die Abweichungen von der durchschnittlichen Belastung der Tarifstelle betragen maximal 10 Prozent.

In welcher Gewerbegruppe Ihr Unternehmen zukünftig zu finden sein wird, darüber gibt eine alphabetische Liste oder die Suche in unserer Datenbank Auskunft: www.bgn.de/gefahrarif

Neues Rabattsystem: Die Guten werden belohnt

Sie kennen das von Ihrer Autoversicherung: Je länger Sie unfallfrei fahren, desto höher der Schadenfreiheitsrabatt – und desto niedriger Ihr Beitrag. Wer besonders viele Unfälle verschuldet hat, kann in Malusklassen eingestuft werden. In der untersten Klasse muss ein Versicherungsbeitrag mit teilweise hohem Aufschlag bezahlt werden.

Nach diesem Prinzip arbeitet das neue System der BGN. Berücksichtigt werden meldepflichtige und nicht meldepflichtige Unfälle, Betriebswegeunfälle, jedoch keine Wegeunfälle und Berufskrankheiten. Bewertet werden Kosten sowie Schwere der Unfälle über einen Zeitraum von zwei Jahren. Wie das neue Beitragsberechnungssystem genau funktioniert, lesen Sie im nächsten report.

→ Erklärfilm zum neuen Gefahrarif



TERMINE

iba

15.–20. September 2018 in München

Die führende Weltmesse für Bäckerei, Konditorei und Snacks. Die BGN empfängt Sie in Halle B3 am Stand B3.161.

BGN-Arbeitsschutztagung

9./10. Oktober 2018 in Mannheim

mit Verleihung des BGN-Präventionspreises 2018. Tagung für Mitgliedsbetriebe und Dienstleister. Programm, Infos und Anmeldung:

www.bgn.de

Shortlink = 1268



Arbeitsschutz Aktuell 2018

23.–25. Oktober 2018 in Stuttgart

Arbeitsschutz-Messe mit Kongress. Besuchen Sie die BGN am Gemeinschaftsstand der Deutschen Gesetzlichen Unfallversicherung J1.020. Kostenlose Eintrittskarten für die Messe können BGN-Mitgliedsbetriebe im Internet abrufen:

www.bgn.de

Shortlink = 1619

Geben Sie dort diesen Gutscheincode ein: AA18_BGN



25. Erfurter Tage

6.–8. Dezember 2018

Wissenschaftliches Symposium „Prävention von arbeitsbedingten Gesundheitsgefahren und Erkrankungen“

...> www.erfurter-tage.de

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

HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH

Jutta Budesheim-Heil, Sicherheitsfachkraft beim Mineralbrunnen RhönSprudel in Ebersburg-Weyhers gewann bei der letztjährigen Verkehrssicherheits-Schwerpunktaktion „Risiko-Check Wind & Wetter“ den 3. Preis. Der Gewinn war ein Satz hochwertiger Winterreifen inklusive Montage. Wir gratulieren.



RISIKO-CHECK

Emotionen im Straßenverkehr

Fatal emotional

UK/BG/DVR-SCHWERPUNKTAKTION MIT GEWINNSPIELEN

Wer kennt nicht die aufsteigende Wut im Bauch, wenn ein anderer Fahrer drängelt oder einen behindert, oder auch das Gefühl von Kraft und Überlegenheit beim Beschleunigen? Emotionen wie Ärger, Frust, Wut, Aggression, Angst, Kummer bis hin zur Euphorie wirken sich auf unser Verhalten im Straßenverkehr aus. Sie können dann gefährlich werden, wenn wir uns von ihnen zu unbedachten Handlungen hinreißen lassen. Wenn wir z. B. selbst zur Behinderung oder Gefahr für andere Verkehrsteilnehmer werden.

Die diesjährige Verkehrssicherheitsaktion Risiko Check „Emotionen im Straßenverkehr“ macht auf die Gefahren gefühlsgesteuerten Verhaltens im Straßenverkehr aufmerksam. Und sie zeigt auf, wie man mit Emotionen im Straßenverkehr umgehen kann. Auf der Aktionsseite im Internet und in Broschüren für

Auto-/Motorradfahrer, Radfahrer/Fußgänger sowie Transporter-/Lkw-Fahrer findet man dazu Infos und Tipps.

Die Aktion mit zwei Gewinnspielen läuft vom 1. Juni 2018 bis 28. Februar 2019.

Online-Gewinnspiel:

www.risiko-check-emotionen.de

Zu gewinnen gibt es ein Notebook „2-in-1-System“, einen QLED-Fernseher, Smartphones u. v. m.

Printmedien-Gewinnspiel in den Broschüren zur Aktion

Der Hauptpreis ist ein zweiwöchiger Wellness-Aktiv-Urlaub mit Halbpension für zwei Personen in einem Vier-Sterne-Hotel auf Sylt. Der zweite Preis ist ein Pedelec.

...> Infos zur Aktion und Printmedien mit Gewinnspiel anfordern: www.bgn.de, Shortlink = 1621 oder verkehrssicherheit@bgn.de

...> Aktionsseite: www.risiko-check-emotionen.de