


report^{4.17}

Zeitschrift für Bäckereien und Konditoreien



**In staubarmer Luft
viel leistungsfähiger
Erfahrungen mit
HT-Trennmehlen**

Liebe Leserinnen, liebe Leser,



Weihnachten und der Jahreswechsel sollen ja eigentlich eine Zeit der Besinnung und des Innehaltens sein. Eine Zeit, den Blick auf das vergangene Jahr zurückzuwerfen und zu überlegen, was besser werden kann und wie das nächste Jahr sinnvoll und erfolgreich angegangen werden kann. Die meisten von uns haben aber das Gefühl, dass diese Zeit der Muße und Reflektion immer mehr verloren geht.

Eine der Ursachen ist die Arbeitswelt, die sich mit einer ungeheuren Dynamik entwickelt. Die Fristen für Projekte scheinen immer enger zu werden, die Anforderungen werden immer kurzatmiger. Die Arbeit lässt uns nicht mehr los und zieht zu Hause ein. Der Arbeitsdruck steigt und die Prozesse werden immer digitaler und virtueller. Die Personaldecke wird dünner (oder auch dünner gemacht) und der Fachkräftemangel erleichtert die Situation nicht.

Gesund ist das nicht – und trotzdem geht es vielen wirtschaftlich gut. Es geht voran und wir haben gute Perspektiven. Beides merken wir als BGN deutlich. Die psychischen Belastungen der Führungskräfte und Beschäftigten steigen, aber die wirtschaftlichen Kennzahlen unserer Mitgliedsbetriebe könnten schlechter aussehen.

Jammern – eine Eigenschaft, in die wir alle immer wieder gerne mal verfallen – hilft uns aber gar nicht. Wir können die Entwicklungen und Megatrends wie die digitale Transformation oder den Fachkräftemangel nicht aufhalten. Wir können unsere Arbeit aber gestalten. Wir können sie gesünder und sicherer machen. Wir können alles daransetzen, dass wir alle Ressourcen, die uns zur Verfügung stehen, sinnvoll nutzen und einsetzen. Wir können Gefährdungen und Belastungen analysieren und Maßnahmen festlegen. Wir können Risiken vorausschauend erkennen und unsere Prozesse sicher sowie störungsfrei gestalten. Wir können uns alle wertschätzend behandeln und Rücksicht auf unsere Befindlichkeiten und Interessen nehmen. Wir können versuchen, alles systematisch zu beeinflussen, was wir beeinflussen können. Wer das tut, weiß, dass es geht.

Wir, Ihre BGN, wir wollen Sie dabei unterstützen, dem Arbeitsdruck und der Atemlosigkeit der Entwicklungen eine aktive Antwort zu geben und die Prozesse sicher und gesund zu gestalten.

Wir wünschen Ihnen frohe und besinnliche Festtage und ein erfolgreiches 2018. Wir freuen uns auf die weitere Zusammenarbeit.

*Herzlichst
Ihr Klaus Marsch*
Direktor 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 & Cartoon: Ralf Butschkow, Berlin (S. 12); Fotolia/peshkova (S. 11); Fotolia/ub-foto (S. 6); Stephan Gawlik, Mannheim (S. 11); Oliver Rüter (Titel, S. 2, 3, 4/5, 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 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.



Noch sicher?

Täglicher Check bei Brotschneidemaschinen mit Sichel- oder Kreismesser / Hält das Messer während des Brotschneidens sofort an, wenn man die Haube öffnet? Mit diesem einfachen Test lässt sich überprüfen, ob diese Sicherheitsfunktion der Brotschneidemaschine noch funktioniert. Unbemerkte Ausfälle können zu schweren Unfällen führen.

Eine junge Bäckereifachverkäuferin hat an einer Brotschneidemaschine mehrere Finger verloren. Die Sicherheitsfunktion der Haube war ausgefallen und beim Öffnen der Haube war das Messer weitergelaufen.

Stefan Müller von der BGN-Maschinenprüfstelle erklärt: „Fällt die Sicherheitsfunktion der Haube unbemerkt aus, erhöht sich das Verletzungsrisiko erheblich. Kommt es zum Unfall, dann sind meist Fingeramputationen die Folge. Mit einer täglichen Überprüfung lässt sich eine defekte Sicherheitsfunktion direkt aufdecken.“

Dazu öffnet man bei einem Probelauf vorsichtig die Haube und überprüft, ob das Messer sofort stillsteht. Müller: „Wenn das nicht so ist, darf die Maschine auf keinen Fall mehr betrieben werden, bis sie fachmännisch repariert wurde und die Sicherheitsfunktion wieder einwandfrei funktioniert.“

Von Vorteil: Maschinen mit automatischer Überprüfung

Seit ein paar Jahren gibt es Brotschneidemaschinen mit automatischer Überprüfung. Sie basiert darauf, dass nach jedem Schneidvorgang die Haube geöffnet werden muss, um das geschnittene Brot zu entnehmen und/oder neues Brot einzulegen. Ob eine Maschine diese automatische Überprüfungsfunktion besitzt, lässt sich meist einfach herausfinden: Dazu lässt man das fertig geschnittene Brot nach dem Schneiden in der Maschine liegen – öffnet und schließt die Haube **NICHT** – und versucht, durch erneutes Drücken des Startknopfes, ein weiteres Schneiden auszulösen.

Je nach verbauter Überprüfung geht das gar nicht oder nur wenige Male. Läuft die Maschine nach dem fünften bis zehnten Startvorgang immer noch an, ohne dass die Haube geöffnet wurde, hat sie wahrscheinlich keine automatische Überprüfung der Sicherheitsfunktion. In diesem Fall muss die Überprüfung täglich manuell durchgeführt werden.

Die Prüf- und Zertifizierungsstelle bei der BGN hat für Hersteller eine Prüfanforderung entwickelt, um die Überprüfung der Sicherheitsfunktion zu automatisieren. Bei Neukauf sollte man auf diese Funktion achten.



In staubarmer Luft viel leistungsfähiger

Erfahrungen mit HT-Trennmehlen / Das Trennmehl ist eine der Hauptquellen für Mehlstaub in der Atemluft des Bäckers. Eine staubarme Alternative sind HT-Trennmehle. Damit bleiben Backstubenluft und Atemwege der Bäcker frei von feinem Schwebstaub. Bäckermeister Hans Gebert schwört auf HT-Trennmehl: „Wenn man nicht im Staub steht, ist man viel leistungsfähiger und arbeitet besser.“

„Bestimmt hilfreich, aber zu teuer“ – mit diesem Argument entscheiden sich viele Unternehmer gegen den Einsatz von HT-Trennmehlen in ihrer Backstube. HT-Mehle kosten drei- bis viermal so viel wie native Mehle. Dass man aber weniger Trennmehl verbraucht, wenn man HT-Mehl benutzt, wissen viele jedoch nicht.

Kranke Bäcker sind teurer als die Mehrkosten für HT-Mehl

Ganz zu schweigen von weiteren Vorteilen, die HT-Mehle gegenüber herkömmlichen Trennmehlen haben. Allen voran die deutliche Senkung des Risikos, an Bäckerasthma zu erkranken. Bäckermeister Hans Gebert, Chef einer Bäckerei im unterfränkischen Gnodstadt mit 7 Bäckern und 2 Auszubildenden in der Backstube, setzt seit mehreren Jahren sein selbst hergestelltes HT-Mehl ein.

Er erzählt: „Kranke Bäcker sind für einen Betrieb teurer als die Mehrkosten für HT-Mehl. Ich habe in 30 Jahren noch nie einen Bäcker mit Bäckerasthma gehabt. Meine Mitarbeiter bleiben 15 bis 20 Jahre im Betrieb. Ich habe auch keine Probleme, Auszubildende zu finden. Unsere gute Backstubenluft spricht sich herum.“

Bäckermeister Hans Gebert: „Wenn alle Bäcker HT-Trennmehl einsetzen würden, müssten wir langfristig weniger BGN-Beitrag zahlen. Noch immer verursachen die Bäckerasthmaerkrankungen jährliche Kosten von rund 40 Mio. Euro. Jeder 10. Bäcker ist irgendwann betroffen.“





Heino Hambrecht, Bäckermeister und Sicherheitsfachkraft bei Topback in Stuttgart, ist ein großer Befürworter von HT-Trennmehl.

HT-TRENNMEHLE: VORTEILE & ERFAHRUNGEN

- Senkung des Bäckerasthma-Risikos, Beitrag zur Gesunderhaltung der Mitarbeiter
- Geringerer Trennmehlverbrauch (Gebert: 1/3 weniger, Topback 75 % weniger)
- Deutlich geringerer täglicher Reinigungsaufwand, da weniger Zwischenreinigungen notwendig, dadurch effektivere Arbeitsabläufe
- Deutlich längere Reinigungsintervalle bei Maschinen/Anlagen und Gebäudeteilen
- Verlängerung der Reinigungsintervalle der Brotkörbchentücher und Stikkenwagen von 14-tägig auf alle 2 Monate
- Längere Standzeiten der Gärgutträger; kein Schimmel mehr (sagt ein Unternehmer)
- Keine Motten mehr in Brötchenanlage (Erfahrung eines Unternehmers)
- Zufriedene und leistungsfähige Mitarbeiter
- 10 Punkte beim BGN-Prämienverfahren



Statt 220 kg Trennmehl am Tag nur noch 40 kg HT

Ein weiterer Befürworter von HT-Trennmehlen ist Heino Hambrecht, Bäckermeister und Sicherheitsfachkraft bei Topback in Stuttgart mit 118 Mitarbeitern. Das Unternehmen arbeitet seit Juli 2016 in der Brotabteilung mit HT-Trennmehl. Hambrecht berichtet: „Früher mussten viele Mitarbeiter mit Staubmaske arbeiten. In der Brotabteilung aushelfen galt als Strafversetzung. Da wollte keiner freiwillig hin. Seitdem wir HT-Mehl einsetzen, ist das kein Problem mehr.“

Früher habe man in der Brotaufarbeitung jeden Tag 200 bis 220 kg Streumehl zusammengekehrt, heute liegt der tägliche Verbrauch bei 40 kg. Da HT-Mehl extrem wenig staubt, ist der Reinigungsaufwand deutlich geringer als vorher. Einen Qualitätsverlust bei den Backwaren kann Heino Hambrecht auch nicht feststellen. Ganz im Gegenteil: „Der Ausbund der Brötchen und Brote ist schöner.“

Die Bäcker bei Topback sind sich nach einigen Monaten mit dem alternativen Trennmehl einig: HT muss bleiben. Einer droht sogar: „Wenn es wieder geht, gehe ich auch.“

STECKBRIEF HT-TRENNMEHL

- HT steht für hydrothermisch. HT-Trennmehle sind nur mit Wasser und Wärme (also hydrothermisch) behandelt. Der Effekt dieses rein physikalischen Verfahrens: Die sehr feinen, einatembaren Partikel des Mehls verklumpen zu größeren Partikeln mit geringer Staubneigung und hoher Trennwirkung. HT-Trennmehle enthalten keine weiteren Zusätze (Clean-Label-Produkte).
- HT-Trennmehle sind untereinander nicht identisch, sondern haben unterschiedliche Eigenschaften. Es gibt HT-Mehle, die besonders für automatische Streuer geeignet sind, andere eignen sich besonders für die manuelle Teigaufarbeitung. Deshalb sollte man sich vom Lieferanten beraten lassen, welches HT-Mehl sich für den vorgesehenen Einsatz am besten eignet. „Einfach HT besorgen und loslegen, das klappt oft nicht“, weiß Siegfried Döbler, BGN-Branchenkoordinator für das Backgewerbe. Beispielsweise ist es bei manchen HT-Mehlen erforderlich, die Siebeinsätze in den Mehlstreuern zu tauschen, bei anderen wiederum nicht.“
- Anbieterliste und mehr Infos: www.mehlstaub-nein-danke.de

Qualitätskontrolle mit Fettmanagement

FETTÜBERPRÜFUNG BEIM BERLINERBACKEN NACH PLAN



Weil Berliner und Krapfen an der Oberfläche schwimmend gebacken werden, kommt das Backfett intensiv mit dem Luftsauerstoff in Kontakt. Dadurch verdirbt das Backfett schneller als beim

Frittieren von Lebensmitteln, die komplett ins Fett eingetaucht sind. Lebensmittel, die in verdorbenem Backfett frittiert wurden, schmecken nicht. Und die dabei entstehenden Wrasen können die Gesundheit der Beschäftigten erheblich beeinträchtigen. Deshalb muss die Qualität des Backfetts regelmäßig überprüft werden.

Zu empfehlen ist, die Qualität des Backfetts mit einer systematischen und standardisierten Überwachung sicherzustellen (Fettmanagement). Dazu gehören:

- sensorische Prüfung (Geruchs- und Geschmacksängel, kratzender, ranziger Geschmack, beginnende Rauchentwicklung, verstärkte Schaumbildung),
- Filtration und Reinigung am Ende jedes Betriebstages,



Tägliche Dokumentation der Überwachung des Fettbackgeräts

- Temperaturprüfung einmal täglich,
 - Frischfettzugabe nach Bedarf.
- Für die Dokumentation der Überwachung des Backfetts gibt es 4 Punkte beim Prämienv erfahren. Eine Muster-Prüfaufzeichnung enthält die Broschüre „Optimal frittieren“ der Deutschen Gesellschaft für Fettwissenschaft (DGF).
- PDF: www.bgn.de, Shortlink = 1481

Vom Profi falsch geprüft

AUF RICHTIGEN PRÜFGRUNDSATZ ACHTEN

88,66 Euro berechnete der Gas-Wasserinstallateur einem Unternehmer für die Prüfung der Flüssiggasanlage in seinem Betrieb. Dumm nur, dass der Prüfer die Anlage nach dem falschen Prüfgrundsatz prüfte, nämlich nach dem für privat betriebene Flüssiggasanlagen. Für seine gewerblich betriebene Flüssiggas-Verbrauchsanlage ist eine umfassendere Prüfung nach DGUV Grundsatz 310-005 vorgeschrieben (siehe auch Tabelle).

Die Aufsichtsperson der BGN hatte beim Unternehmer die bereits überfällige Prüfung angemahnt. Dieser hatte sich umgehend gekümmert und die vom Prü-

fer ausgestellten Prüfunterlagen der BGN geschickt. Der Unternehmer staunte nicht schlecht, als er von der falschen Prüfung erfuhr.

„Leider ist die falsche und damit unvollständige Prüfung gewerblicher Flüssiggasanlagen kein Einzelfall“, weiß BGN-Flüssiggasexperte Thomas Real und rät: „Wenn Sie Ihre Verbrauchsanlage prüfen lassen, sprechen Sie beim Prüfer vorher den richtigen Prüfgrundsatz an.“

Ein weiterer Tipp von Thomas Real: „Wer einen Prüfer sucht, der kann in unsere Prüfer-Datenbank im Internet schauen.“



REGELMÄSSIGE PRÜFUNG

| | | |
|---|--|-------------------------|
| Ortsfeste Flüssiggasanlagen wie stationärer Herd, Kocher und Grill | DGUV Grundsatz 310-005 (ehemals BGG 937) | Spätestens alle 4 Jahre |
| Ortsveränderliche Flüssiggasanlagen wie Heizstrahler, Katalyofen und Anlagen in fliegenden Bauten | DGUV Grundsatz 310-005 (ehemals BGG 937) | Spätestens alle 2 Jahre |
| Flüssiggasanlagen in oder an Fahrzeugen | DGUV Grundsatz 310-003 (ehemals BGG 935) | Spätestens alle 2 Jahre |

Mit Aktionsbox punkten

PRÄMIENVERFAHREN

Bestellen Sie Ihre Aktionsbox zum Thema „Mehlstaub – nein danke!“ und sichern Sie sich 6 Prämienpunkte. Die Box enthält Materialien zur Unterweisung Ihrer Mitarbeiter im staubarmen Arbeiten: kurze Erklärungsfilme auf CD-ROM, illustrierte Arbeitsblätter mit den wichtigsten

Techniken für staubarmes Arbeiten, eine Checkliste mit allen relevanten Maßnahmen zur Mehlstaubreduzierung und weiteres Infomaterial.

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



BÄCKERASTHMA

1.270

BGN-Versicherte, überwiegend Bäcker, werden derzeit im Präventionsprogramm der BGN für an Bäckerasthma oder Bäckerschnupfen Erkrankte betreut. Es handelt sich um eine Langzeitbetreuung über viele Jahre und Jahrzehnte. Einige Teilnehmer sind schon seit über 28 Jahren dabei.

Ziel des Präventionsprogramms ist es, Beschäftigten, die in ihrem Beruf bleiben möchten, dies zu ermöglichen. Dazu betreut sie die BGN bei der Umsetzung technischer und organisatorischer Maßnahmen zur Allergenminimierung. In Kooperation mit den betreuenden Ärzten erhalten sie eine individuell zugeschnittene Therapie. Alles zusammen verhilft zu einer guten Asthmakontrolle und mehr Lebensqualität.

➔ www.mehlstaub-nein-danke.de

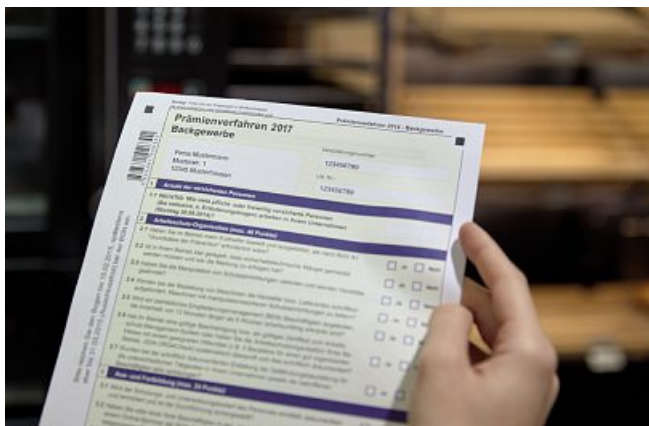
Original-Fragebogen 2017

PRÄMIENVERFAHREN

Prüfen Sie Ihre Prämien-Chance

JETZT NOCH PUNKTE SAMMELN

Zum Jahreswechsel endet die vierte Runde des BGN-Prämienverfahrens. Wieder erhalten Unternehmen pro Vollbeschäftigten 25 Euro Prämie von der BGN, wenn sie für 2017 genügend Prämienpunkte zusammenbekommen. Noch bleibt Zeit, die eigenen Chancen auf eine Prämie zu prüfen und Prämienpunkte zu sammeln.



Wenn Sie für 2017 eine Prämie beantragen möchten, brauchen Sie den Original-Fragebogen 2017 für Ihre Branche. Er ist seit 1. Oktober abrufbereit. Bereits prämierte Betriebe bekommen ihn automatisch zugeschickt.

Original-Fragebogen anfordern:

➔ Web-Formular ausfüllen: www.bgn.de, Shortlink = 1434

➔ Anrufen: 0621 4456-3636

➔ E-Mail schicken: praemienverfahren@bgn.de

Alternativ können Betriebe den Originalbogen ab 1.1.2018 im BGN-Extranet ausfüllen.

➔ Mehr Infos zum Prämienverfahren: www.bgn.de, Shortlink = 1386



Welche Maßnahmen Prämienpunkte bringen, steht im aktuellen Fragebogen und Erläuterungsbogen. Sie werden feststellen, dass Sie eine Reihe von Maßnahmen auch noch „last minute“ umsetzen können.

➔ www.bgn.de, Shortlink = 1386



AKADEMIE
Deutsches
Bäckerhandwerk

Weinheim

Wichtig für Ihren Erfolg: gesunde Mitarbeiter

BGN-Branchentagung „Teamgesundheit“ / Der Wettbewerb um die Fachkräfte im Backgewerbe wird härter, Auszubildende sind kaum zu finden. Es kommt immer mehr darauf an, das vorhandene Personal zu binden sowie seine Gesundheit und Leistungsfähigkeit zu fördern und zu erhalten. Was der Arbeitsschutz dabei leisten kann, war Thema auf einer BGN-Tagung mit Unternehmern und Führungskräften der Branche in der Akademie des Deutschen Bäckerhandwerks.

Wenn Siegfried Döbler, BGN-Branchenkoordinator für das Backgewerbe (Bild), über Arbeitsschutz in Backbetrieben spricht, reichen ihm die Finger einer Hand, um die entscheidenden Themen aufzuzählen. Die „Big Five“ nennt er sie. Die Vermeidung von Bäckerasthma, die Vermeidung beruflicher Hauterkrankungen und die Verhütung von Maschinenunfällen gehören dazu. Sie nämlich führen in den Betrieben zu langwierigen bis kompletten Personalausfällen. Und sie verursachen vor allem die hohen BGN-Beiträge für das Backgewerbe. Allein für Bäcker mit Bäckerasthma zahlt die BGN jährlich rund 40 Mio. Euro an Sach- und Geldleistungen.

Das Staubproblem in die Köpfe der Bäcker bringen

Hauptverursacher von Bäckerasthma ist die Mehlstaubbelastung. Das weiß man in der Branche. Dennoch hapert es mancherorts noch an der Durchführung der Basismaßnahmen, mit denen die Staubbelastung drastisch gesenkt werden kann. Dazu gehören unter anderem

- ❖ dicht ausgeführte Anlagen zum Lagern und Fördern von Mehl (Silos),
- ❖ ein langer Füllschlauch von der Silowaage in den Kneterbottich oder eine Absaugung,
- ❖ Knetmaschinen mit dicht schließendem Deckel – dazu gehört auch die Revisionsöffnung,
- ❖ bei der Reinigung auf geringe Fallhöhen von Mehl achten, besser Staubsaugen statt Kehren,

- keine Druckluftreinigung,
- beim Maschinenkauf solche mit automatischen Mehlstreuern bevorzugen,
- grundsätzlich behutsamer mit Trennmehl umgehen, nicht werfen und
- die Verwendung von HT-Trennmehlen.

Siegfried Döbler: „Es ist schwer, das Staubproblem in die Köpfe der Bäcker zu bringen. Mit HT-Trennmehl aber spielt Mehlstaub keine Rolle mehr. Die Fehlerquelle Mensch ist so gut wie ausgeschaltet. Einige große Betriebe haben inzwischen auf HT-Mehle umgestellt.“

Einer von ihnen ist Topback in Stuttgart. Bäckermeister und Sicherheitsfachkraft Heino Hambrecht berichtet über die positiven Erfahrungen mit HT-Mehlen bei Topback. Er hat heute zufriedene und motivierte Mitarbeiter in der Brotabteilung. Bäckermeister Hans Gebert erläutert, wie er es in seinem Kleinbetrieb mit sicheren und gesunden Arbeitsbedingungen schafft, seine Fachkräfte im Betrieb zu halten. Die nahezu mehlstaubfreie Backstube ist dabei ein entscheidender Faktor. (Siehe auch S. 4/5)

Potenziale des Arbeitsschutzes nutzen

Als Nummer vier und fünf der „Big Five“ nennt Siegfried Döbler die Gefährdungsbeurteilung sowie die betriebsärztliche und sicherheitstechnische Betreuung. Beide helfen Unternehmern dabei, sichere und gesunde Arbeitsbedingungen zu schaffen.

Für Iris Graßhoff, Geschäftsführerin vom Graßhoff Backhaus in Witten (Bild), ist die Gefährdungsbeurteilung DAS Instrument eines erfolgreichen Verbesserungsprozesses bei ihrer Arbeitsgestaltung. Sie berichtet: „Wir leben bei uns Gefährdungsbeurteilung, weil uns die Menschen, die bei uns arbeiten, wichtig sind. Wir schauen systematisch nach, wo es hakt und was wir dagegen tun können. In der Backstube sind das andere Themen als im Verkauf, wo z. B. Stress ein wichtiges Thema ist. Hier haben uns die regionalen Stress-Seminare der BGN viel gebracht.“

Für die Unternehmerin ist die BGN heute ein hilfreicher Partner. Das war nicht immer so. „Als ich vor 30 Jahren mit meinem Mann eine Bäckerei übernahm, leitete ich den Verkauf. Wenn jemand von der BG kam, fühlte sich keiner angesprochen. Irgendwann wollte ich dann mal wissen, worum es im Arbeitsschutz eigentlich geht.“ Iris Graßhoff ließ sich zur Sicherheitsfachkraft und zur Brandschutzbeauftragten ausbilden. „Ich erkannte das Potenzial eines gut organisierten Arbeitsschutzes für ein gut funktionierendes Unternehmen.“



Unternehmerin Iris Graßhoff: „Wir leben bei uns Gefährdungsbeurteilung, weil uns die Menschen, die bei uns arbeiten, wichtig sind.“

Der Betrieb ist inzwischen gewachsen, moderner geworden – auch bei den Arbeitsplätzen und Arbeitsbedingungen. Auf sie hat Iris Graßhoff heute als Geschäftsführerin weiterhin einen prüfenden Blick. Sie ist überzeugt: „Gesunde Beschäftigte sind die Basis für ein gesundes Unternehmen.“



Apropos INFORMATIONSPORTAL FÜR ARBEITGEBER Durchblick bei Meldepflichten

BGN-VERSICHERT

84.000

Euro beträgt ab 1.1.2018 die **Höchstversicherungssumme** für die Unternehmensversicherung/freiwillige Versicherung bei der BGN (bisher 72.000 Euro). Die Erhöhung wurde von der Vertreterversammlung im Oktober 2017 beschlossen. Unternehmer, die weiterhin die höchstmöglichen Geldleistungen im Versicherungsfall in Anspruch nehmen wollen, müssen die neue Höchstversicherungssumme beantragen.

Auch die **Mindestversicherungssumme** wird zum 1.1.2018 auf fortan 30.000 Euro angehoben (bisher 28.800 Euro). Alle bestehenden Versicherungen mit der bisherigen Mindestversicherungssumme werden automatisch auf die neue umgestellt.



Das Thema Sozialversicherung ist nicht immer einfach zu durchschauen. Seit diesem Jahr unterstützt ein Online-Informationportal des Bundesministeriums für Arbeit und Soziales Arbeitgeber bei der Umsetzung der Vorgaben des Sozialversicherungsrechts. Insbesondere Existenzgründern sowie kleinen und mittleren Unternehmen soll das Angebot helfen, sich im Meldewesen der Sozialversicherung besser zurechtzufinden.

Die Steuerung erfolgt durch Frage-Antwort-Kataloge. Ziel ist es, alle Anfragenden darin zu unterstützen, ihre Meldungen zur Sozialversicherung korrekt und vollständig abzugeben. Bei weitergehendem Informationsbedarf verweist das Portal an fachkundige Ansprechpartner bei den Sozialversicherungsträgern.

➔ www.informationsportal.de

Generalprobe für den *Lohnnachweis DIGITAL*

2017: HERKÖMMLICHE UND DIGITALE MELDUNG PFLICHT



Im Januar 2018 steht wieder in allen Unternehmen der Lohnnachweis für das abgelaufene Jahr an. Wie bereits im Januar 2017 müssen die Unternehmen ihren Entgeltnachweis an die BGN auf herkömmlichem Weg (auf Papier oder über Extranet) einreichen und paral-

lel über das neue digitale UV-Meldeverfahren. Beide Meldungen – herkömmlich und digital – sind verpflichtend. Stichtag ist der 16. Februar 2018.

Das Besondere diesmal: Die digitale Meldung ist die Generalprobe für den *Lohnnachweis DIGITAL*. Danach ist die zweijährige Erprobung abgeschlossen. Ab 1. Januar 2019 ist nur noch die digitale Meldung möglich. Und die geht schon jetzt wie folgt:

Unternehmen mit Entgeltabrechnungsprogramm müssen vor Abgabe des digitalen Lohnnachweises in ihrem

Programm einen automatisierten Stammdatenabgleich durchführen. Für das Beitragsjahr 2017 ist das seit 1. Dezember 2016 möglich.

Unternehmen ohne Entgeltabrechnungsprogramm müssen den *Lohnnachweis DIGITAL* über die systemgeprüfte Ausfüllhilfe sv-net/standard oder sv.net/comfort abgeben. Der Stammdatenabruf erfolgt hier automatisch und zwar unmittelbar vor Abgabe des Lohnnachweises. Eine eigenständige Abfrage ist nicht notwendig.

➔ Mehr Infos: www.bgn.de, Shortlink = 1527 und in der Broschüre „Beschreibung zum UV-Meldeverfahren“, Download: www.dguv.de/uv-meldeverfahren

Bernd Fellmer sagt Adieu – Dirk Ellinger übernimmt

WECHSEL AN BGN-VORSTANDSSPITZE



Dirk Ellinger (2.v.l.) ist neuer Vorstandsvorsitzender der BGN. Der Hauptgeschäftsführer des DEHOGA Thüringen und langjähriges Mitglied des BGN-Vorstands übt das Amt abwechselnd mit Hans-Ulrich Fäth (2.v.r.), Betriebsratsvorsitzender des Inter-Continental Hotels in Frankfurt am Main, aus, der im Amt bestätigt wurde. Ellinger löst Bernd Fellmer (Mitte), der nicht mehr zur Wahl gestanden hatte, an der Spitze des BGN-Vorstands ab. Er verabschiedete sich nach 33 Jahren ehrenamtlicher Tätigkeit bei der BGN, davon die letzten 12 Jahre als alternierender Vorstandsvorsitzender. Die bisherigen Vorsitzenden der Vertreterversammlung Dierk Kraushaar und Karl-Heinz Lühr wurden in ihrem Amt bestätigt.

v. l. n. r.: BGN-Hauptgeschäftsführer Klaus Marsch, Dirk Ellinger, Bernd Fellmer, Hans-Ulrich Fäth und Jürgen Schulin, stellvertretender BGN-Hauptgeschäftsführer

Seminar-Programm 2018 online

FORTBILDUNGSANGEBOT

2018 bietet Ihnen die BGN wieder viele Qualifizierungs- und Fortbildungsmöglichkeiten im Arbeitsschutz an: regionale 1-Tages-Seminare speziell für Kleinbetriebe, Seminare zum Unternehmermodell, Seminare für Unternehmer, betriebliche Sicherheitspersonen, Betriebsräte und Betriebsärzte sowie Online-Seminare.

Das Programm auf einen Blick:
www.bgn.de > Qualifizierung



Gute Ideen & Konzepte im Arbeitsschutz entwickeln, umsetzen, dokumentieren



BGN **Präventionspreis**



MITMACHEN UND BIS ZU 10.000 EURO GEWINNEN

Beispiele prämierter Ideen, Bewerbungsunterlagen,
 Infos zum BGN-Präventionspreis und Azubi-Förderpreis:
www.bgn-praeventionspreis.de
 Bewerbungsschluss 31. Januar 2018



Wie sich Milben aus dem Staub machen

TERMINE

Internationale Grüne Woche
19.–28.01.2018 / Berlin

ISM

28.–31. 01. 2018 / Köln

INTERGASTRA & GELATISSIMO

3.–7.02.2018 / Stuttgart

Besuchen Sie den BGN-Stand in Halle 3,
Stand 3E65.

BIOFACH

14.–17.02.2018 / Nürnberg

Weltleitmesse für Bio-Lebensmittel

INTERNORGA

9.–13.03.2018 / Hamburg

Besuchen Sie uns am BGN-Stand in Halle
B6, Stand 127.

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

BGN-ERKLÄRFILM ZUR HAUSSTAUBMILBENALLERGIE

Bäcker mit Bäckerasthma und Bäcker-
schnupfen haben häufig auch eine Haus-
staubmilbenallergie. Auch hier gehören
Niesreiz, Schnupfen, Husten und Atem-
not zu den Krankheitssymptomen. Ein
neuer Erklärfilm der BGN in Comicform
informiert über Präventionsmöglichkei-
ten bei Hausstaubmilbenallergie.

Er zeigt zeigt, was Allergiker – neben
einer eventuell notwendigen Medika-
mententherapie – tun können, um die
Allergenbelastung zu reduzieren. Die
wichtigsten Maßnahmen zur Verhinde-
rung und Behandlung der Krankheit
sind, die Milbenzahl zu verringern und
den Kontakt mit dem Allergen (Milben-
kot) zu vermeiden. Zusätzlich zum Er-
klärfilm enthält eine gleichnamige Bro-
schüre weiterführende Informationen.



→ Erklärfilm auf YouTube
www.bgn.de
Shortlink = 1582 oder
direkt mit dem QR-Code



→ Download der Broschüre (PDF):
www.bgn.de
Shortlink = 1583 oder
direkt mit dem QR-Code



Eine schöne
Adventszeit, frohe
Festtage und aus-
reichend Zeit der
Muße in 2018
wünscht Ihre BGN

