

report^{4.17}

Zeitschrift für Betriebe der Fleischwirtschaft



**Arbeitsschutzmanagement-
system und GDA-ORGCheck**

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: BGN (S. 7, 10); Ralf Butschkow, Berlin (S. 12); Fotolia/peshkova (S. 11); Fotolia/ubfoto (S. 3); Stephan Gawlik, Mannheim (S. 11); Oliver Rütter (Titel, S. 2, 4/5, 6, 10, 11, 12); Scheuren, ukb (S. 8/9)

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.



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 Prüfer 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, Katalytofen 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



Besser werden mit System

Freiwillige Begutachtung der Arbeitsschutzorganisation durch die BGN und die Selbstbewertungshilfe GDA-ORGCheck / Arbeitsschutz kann zur Verbesserung des Wertschöpfungsprozesses beitragen. Denn eine gute Organisation des Arbeitsschutzes hilft immer auch, den ganzen Betriebsablauf störungsfrei und damit wirkungsvoll und effizient zu gestalten. Mit einem Arbeitsschutzmanagementsystem (AMS) und auch mit dem GDA-ORGCheck können Betriebe eine systematische Arbeitsschutzorganisation realisieren.

„**F**leischbetriebe, die ein Arbeitsschutzmanagementsystem haben, sind auch wirtschaftlich immer sehr gut aufgestellt. Diese Erfahrung mache ich immer wieder“, sagt Robert Schlosser, BGN-Branchenkoordinator Fleischwirtschaft und AMS-Begutachter. Er ist einer von mehreren AMS-Fachberatern, die sich Fleischbetriebe anschauen. Sie prüfen und bewerten die Qualität der Organisation ihres Arbeits- und Gesundheitsschutzes und zeigen ihnen auf, wie sie die Organisation verbessern können. Über 130 handwerkliche und industrielle Fleischbetriebe haben diese freiwillige und kostenfreie Überprüfung und Bewertung durch die BGN bisher in Anspruch genommen.

Gütesiegel „Sicher mit System“

Genügen die Prüfungsergebnisse den Anforderungen eines AMS, wird ein Betrieb mit dem anerkannten Gütesiegel „Sicher mit System“ ausgezeichnet.

Unternehmen können so die hohe Qualität und den Wert, den sie dem Arbeits- und Gesundheitsschutz beimessen, dokumentieren. Sofern ein Betrieb die Prüfkriterien nicht erfüllt, zeigen die BGN-Fachberater Verbesserungsmöglichkeiten auf und unterstützen ihn dabei, sie umzusetzen.

INFOS ZU AMS/GÜTESIEGEL

AMS/Gütesiegel: <http://ams.portal.bgn.de>
Im Portal „Wissen kompakt: Arbeitsschutzmanagementsysteme“ informiert die BGN über die AMS-Begutachtung und das Gütesiegel „Sicher mit System“ (Verfahrensbeschreibung, Teilnahmevoraussetzungen, Checkliste für die interne Prüfung, „Der Weg zum Gütesiegel“). Außerdem gibt es eine Liste mit Unternehmen, die die BGN mit dem Gütesiegel ausgezeichnet hat.



INFOS ZUM GDA-ORGACHECK

GDA-ORGacheck: www.gda-orgacheck.de
Hier finden Sie das Online-Tool des GDA-ORGachecks (Bild oben), weitere Praxishilfen und die gleichnamige Broschüre zum Downloaden.

Schlösser: „Ziel unserer Unterstützung ist, die AMS-Bescheinigung ausstellen und das Gütesiegel verleihen zu können.“

Vorteile für Unternehmen

AMS-zertifizierte Unternehmen profitieren von folgenden Vorteilen:

- ...→ Verbesserte Arbeitsbedingungen und Arbeitsprozesse
- ...→ Höhere Effizienz und Produktqualität
- ...→ Motivierte und produktive Beschäftigte
- ...→ Weniger Unfälle, weniger Ausfallzeiten, weniger ausfallbedingte Kosten
- ...→ Positiver Stellenwert beim Umgang mit Behörden, Banken und bei der Rekrutierung von Arbeitskräften
- ...→ Hohe Qualität des Arbeitsschutzes für Kunden sichtbar

Auch Handelszertifizierer wie QS, IFS oder BRC nehmen AMS-zertifizierte Unternehmen anders wahr.

GDA-ORGacheck – selbst einsteigen

Fleischbetriebe, die erst beginnen, sich über eine systematische Organisation des Arbeitsschutzes Gedanken zu machen, können auch selbst einsteigen: mit dem GDA-ORGacheck. Die Abkürzung GDA steht für Gemeinsame Deutsche Arbeitsschutzstrategie. Dahinter stehen die Berufsgenossenschaften, die Ämter für Arbeitsschutz der Bundesländer und die Sozialpartner.

Die GDA hat einen Selbstbewertungscheck erarbeitet. Damit können Betriebe u. a. zentrale Fragen wie Verantwortung und Aufgabenübertragung im Arbeits- und Gesundheitsschutz, den Zustand ihrer betriebsärztlichen und sicherheitstechnischen Betreuung, die erforderlichen Qualifikationen, die Organisation und Durchführung der Gefährdungsbeurteilung, die Unterweisung der Beschäftigten checken. Den Check gibt es als Broschüre zum Downloaden und als interaktives Online-Tool. Er besteht aus 15 kurzen Checklisten mit maximal zwei bis fünf Fragen.

Der GDA-ORGacheck ermöglicht es Fleischbetrieben, sich systematisch über die Möglichkeiten einer guten Organisation ihres Arbeitsschutzes zu informieren und Gedanken zu machen. Bei Fragen hilft die BGN gerne weiter. Robert Schlösser: „Wir helfen unseren Fleischbetrieben gerne dabei, die Möglichkeiten der systematischen Organisation ihres Arbeits- und Gesundheitsschutzes für ihren Geschäftserfolg zu nutzen.“

10 PRÄMIENPUNKTE

...erhalten Unternehmen mit einer gültigen AMS-Bescheinigung und Unternehmen, die den GDA-ORGacheck durchgeführt und die Ergebnisse dokumentiert haben.



Viel gestresste Haut

HAUTPROBLEME VERHINDERN – MIT PLAN FÜR GESUNDE HAUT



Hauterkrankungen sind die am häufigsten angezeigte Berufskrankheit in Fleischbetrieben (2016: 201 / = 48 %). In den meisten Fällen sind es Handekzeme, die sich entwickeln, wenn zwischen der Belastung der Haut durch äußere Einflüsse und der natürlichen Regeneration der Haut ein Ungleichgewicht entsteht.

Solche Hautprobleme können neben hautschonenden Arbeitsweisen mit konsequentem Hautschutz und regelmäßiger Hautpflege verhindert oder verringert werden. Hier ist der Arbeitgeber gefragt, die Hautmittel bereitzustellen und weitere Maßnahmen zum Hautschutz durchzuführen. Hilfreich ist z. B. ein Hautschutz- und Hygieneplan.

Darin steht, wann, wie und mit welchem Produkt die Hände gewaschen oder desinfiziert werden, wann Hautschutz- und Hautpflegemittel aufgetragen oder Schutzhandschuhe getragen werden. Der Plan erhöht die Chancen, dass die Mitarbeiter in Sachen Handhygiene und Hautschutz alles richtig machen und ihre Haut trotz Belastungen bei der Arbeit gesund bleibt.

Kein Chef verliert gerne einen wertvollen Mitarbeiter, weil dieser krankheitsbedingt seinen Beruf aufgeben muss. Bei beruflichen Hauterkrankungen kann er viel Einfluss auf die Arbeitsgestaltung nehmen, damit es so weit nicht kommt.

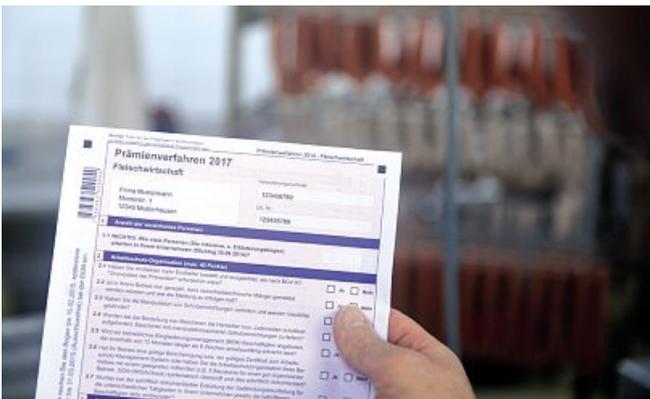
•••• www.bgn.de, Shortlink = 1392

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.

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

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



BGN beim Deutschen Fleischer-Verbandstag

ARBEITSSCHUTZ BEIM WICHTIGSTEN BRANCHENTREFFEN



Auch DFV-Präsident Herbert Dohrmann (re.) informierte sich bei BGN-Branchenkoordinator Robert Schlosser (li.) über die Kampagne und nahm gleich eine Aktionsbox für seinen Betrieb mit nach Hause.

Als Partner der Branche präsentierte die BGN beim diesjährigen Verbandstag in Potsdam Beispiele einer modernen und sicheren Arbeitsgestaltung, die in jedem Betrieb umsetzbar sind. Viel beachtetes Thema am BGN-Stand: die Kampagne „Sicher unterwegs. Richtig transportieren“ mit ihrer Aktionsbox für Betriebe.

Die Box enthält sieben wesentliche Informationen, etwa zur richtigen Unterweisung, wenn es um Ladungssicherung geht, eine Gefährdungsbeurteilung zur Verkehrssicherheit, Unterweisungskurzgespräche und auch einen Gutschein für ein Fahr sicherheitstraining.

Außerdem warben die BGN-Branchenexperten für den BGN-Präventionspreis. Er wird alle zwei Jahre vergeben und innovative Ideen rund um den Arbeitsschutz werden mit einer Geldprämie belohnt.

Quiek! Hier ist eine ruhige Hand gefragt

Beim Ausbeinen ist eine ruhige und präzise Messerführung gefragt. Wie gut man die beherrscht, konnten die Besucher der BGN-Stände auf der evenord in Nürnberg und der SÜFFA in Stuttgart (Bild re.) an einem Übungsschwein testen, das sich als Publikumsmagnet erwies. Rutschte bei der Schnittführung das Messer ab und produzierte einen Fehlschnitt, dann quitierte die hölzerne Sau den Vorfall mit einem lauten Quieken.



Auf beiden Fachmessen nutzten viele Besucher den direkten Kontakt zu den BGN-Präventionsfachleuten am Stand, um Fragen zu stellen oder fachlichen Rat zu ganz unterschiedlichen Arbeitsschutzthemen einzuholen. Gezielt informierten die BGN-Mitarbeiter diesmal über die Kampagne „Sicher unterwegs – Richtig transportieren“ und das Prämienvorhaben. Derweil sich auch schon der Nachwuchs auf der evenord für das Übungsschwein interessierte.

BGN AUF EVENORD UND SÜFFA





Einzigartig: der Brain Check

Diagnostikverfahren der BG Kliniken stellt optimale Therapie nach Schädel-Hirn-Trauma sicher / Bei Arbeits- und Wegeunfällen kommt es häufig zu einem Schädel-Hirn-Trauma. Die Verletzungen sind komplex, die möglichen Schäden vielfältig. Oft aber werden neurologische Störungen nach einer Kopfverletzung nicht richtig oder nicht vollständig erkannt. Anders beim Brain Check. Dieses neue Verfahren ermöglicht eine präzise Diagnostik und eine optimale Therapie. So auch bei Miriam M.

Miriam M. hat auf dem Weg zu ihrer Arbeit in einem Hotel einen schweren Unfall. Mit einer Skalpierungsverletzung, mehreren Distorsionen und Stauchungen sowie einem Schädel-Hirn-Trauma (SHT) 1. Grades wird sie ins Krankenhaus eingeliefert.

An die stationäre Behandlung schließt sich eine ambulante Behandlung bei einem Durchgangsarzt (D-Arzt) an. Ihm schildert Miriam M. nach einiger Zeit, dass sie seit dem Unfall an Gedächtnisstörungen leide. Sowohl das Kurz- als auch das Langzeitgedächtnis seien beeinträchtigt.

Das merke sie auch deutlich während der gerade laufenden Arbeits- und Belastungserprobung.

Der Reha-Manager der BGN veranlasst daraufhin, dass bei Miriam M. ein Brain Check in einer BG Klinik durchgeführt wird. Gedächtnisstörungen gehören neben Wesensveränderungen, Lähmungen und Schwindel zu den vielfältigen und auch

langfristig drohenden Auswirkungen eines SHT. Schon ein leichtes SHT wie bei Miriam M. birgt viele Risiken, wenn weniger offensichtliche neurologische Verletzungen nicht rechtzeitig erkannt und somit auch nicht zielgerichtet behandelt werden. Der Brain Check soll bei ihr die relevanten neurologischen Defizite ermitteln, damit darauf abgestimmt stationäre Rehabilitationsmaßnahmen eingeleitet werden können.

Größtmöglicher Heilerfolg, signifikante Kostenreduzierung

Die Stärke des Brain-Check-Verfahrens ist die äußerst präzise und umfassende Diagnostik. Dazu werden u. a. systematische neuropsychologische, psychiatrische und psychotraumatologische Tests durchgeführt. „Nur der Brain Check schafft es, die Komplexität eines Schädel-Hirn-Traumas und dessen Folgen zu erfassen“, sagt Dr. Ingo Schmehl,

INFO

Bei fortbestehenden Beschwerden und anhaltender Arbeitsunfähigkeit nach scheinbar leichten Hirnverletzungen dient das Brain-Check-Verfahren zur Neubewertung.

Direktor der Klinik für Neurologie am Unfallkrankenhaus Berlin (ukb). Er hat dieses einzigartige Diagnostikverfahren entwickelt, das derzeit exklusiv in sechs BG Kliniken angewandt wird.

Die Patienten profitieren durch den Brain Check von einer optimierten Therapie und einem größtmöglichen Heilerfolg. Gravierende persönliche und wirtschaftliche Folgen wie Berufsunfähigkeit, Frührente und jahrelange Fehlbehandlung können verhindert werden. Auch die gesetzliche Unfallversicherung profitiert: Der Brain Check ermöglicht eine signifikante Kostenreduzierung.

Brain Check leitet durchgreifende Besserung ein

Der bei Miriam M. durchgeführte Brain Check bestätigt ihre Wahrnehmungen: Es werden deutliche kognitive Störungen festgestellt, die die Aspekte der Aufmerksamkeit und ihr Arbeitsgedächtnis betreffen. Das beeinträchtigt auch erheblich ihre berufliche Leistungsfähigkeit. Eine weitere vierwöchige neuropsychologische Therapie, die genau auf die Erkenntnisse des Brain Check abgestimmt ist, wird in Angriff genommen. Miriam M. geht es zunehmend besser.

An den stationären Aufenthalt schließt sich noch eine zweiwöchige Erweiterte Ambulante Physiotherapie (EAP) an. Danach startet sie eine erneute Arbeits- und Belastungserprobung und wird wieder arbeitsfähig.

BRAIN-CHECK-KLINIKEN

Derzeit wird der Brain Check in folgenden sechs BG-Kliniken des Klinikverbunds der gesetzlichen Unfallversicherung angeboten:

- ➔ Unfallkrankenhaus Berlin (ukb)
- ➔ BG Universitätsklinikum Bergmannsheil Bochum
- ➔ BG Klinikum Duisburg
- ➔ BG Klinikum Bergmannstrost Halle
- ➔ BG Klinikum Hamburg
- ➔ BG Unfallklinik Murnau

Durchgangsarzte und Reha-Manager der gesetzlichen Unfallversicherung können Versicherte zum Brain-Check-Verfahren – auch kurzfristig – anmelden. Die wichtigste Zielgruppe sind Versicherte mit scheinbar leichtem SHT, die über anhaltende Beschwerden klagen oder arbeitsunfähig sind. Das stationäre Brain-Check-Verfahren dauert ein bis zwei Wochen.



Erfolgreiche AMS-Reaudits

AUS DEN UNTERNEHMEN

Zwei Mitgliedsbetriebe haben kürzlich ihr AMS von der BGN erfolgreich reauditieren lassen und wieder das Gütesiegel „Sicher mit System“ erhalten. Wir gratulieren.

Das AMS der Meister feines Fleisch – feine Wurst GmbH in Gäufel-



den (Bild oben) wurde zum dritten Mal erfolgreich begutachtet. Wie bereits bei den ersten beiden Begutachtungen konnten die Auditoren keinerlei Mängel in der Organisation und Durchführung des Arbeits-

schutzes feststellen. Aufsichtsperson Franz-Gustav Winkler (3. v.l.) übergab die Urkunde an Geschäftsführer Achim Scherle (l.), Fachkraft für Arbeitssicherheit Joachim Haag (2. v.l.) und Produktionsleiter Gerold Gutekunst (r.).

Bei EDEKA Südwest Fleisch in Rheinstetten (Bild unten) freuen sich (v.l. n.r.) Fachkraft für Arbeitssicherheit Peter Amann, die beiden Geschäftsführer Jürgen Sinn und Jürgen Mäder über die zweite AMS-Urkunde, die ihnen BGN-Aufsichtsperson Franz-Gustav Winkler übergab.

Apropos Durchblick bei Meldepflichten

ARBEITGEBERINFOPORTAL

Das Thema Sozialversicherung ist nicht immer einfach zu durchschauen. Seit diesem Jahr unterstützt ein Online-Informationsportal 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



– und ihre Meldungen zur Sozialversicherung korrekt und vollständig abzugeben.

➔ 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-Meldevfahren. 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-Meldevfahren“, Download: www.dguv.de/uv-meldevfahren

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 InterContinental 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 Löhr 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



Mutter, Chefin und Mädchen für alles! BGN-WORKSHOP FÜR UNTERNEHMERFRAUEN

Zeitnot, Unvorhergesehenes, Ärger und das Gefühl, jetzt bloß nicht ausfallen zu dürfen – welche Unternehmerfrau in der Fleischerei kennt solche Situationen nicht? Und oft sind sie eher Dauerzustand als Ausnahme.

Die BGN möchte Unternehmerfrauen und weiblichen Führungskräften in einem Workshop Raum und Zeit des Ausgleichs ermöglichen. Sie können untereinander Erfahrungen austauschen, sich entspannen und auch einfach mal bedienen lassen.

Die Teilnehmerinnen erfahren, welche Möglichkeiten sie haben, gesundheitsbelastende Auswirkungen zu vermeiden und frühzeitig auszugleichen. Außerdem lernen sie Ideen zur Gesundheitsförderung im Betrieb kennen.

Der Workshop findet im BGN-Ausbildungszentrum in Mannheim statt und ist für Mitgliedsbetriebe kostenlos.



Termin:

29. Januar 2018 (Beginn 13 Uhr) bis

31. Januar 2018 (Ende 13 Uhr)

Anmeldung bitte bis 15. Januar:

❖ Online direkt mit Formular:

www.bgn.de, Shortlink = 1585

❖ E-Mail: regionale-seminare@bgn.de

❖ Fon 0621 4456-3180

TERMINE

Internationale Grüne Woche
19.–28.01.2018 / Berlin

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



Eine schöne
Adventszeit, frohe
Festtage und ausreichend
Zeit der Muße in 2018
wünscht Ihre BGN