

# report<sup>4.17</sup>

Zeitschrift für Hotels, Gaststätten und Schausteller

A photograph showing three people working in a food truck kitchen. In the foreground, a woman with her hair pulled back, wearing a dark long-sleeved shirt and a brown apron, looks off to the side. To her right, a man wearing a dark baseball cap and a brown apron also looks in the same direction. In the background, another man with a beard, wearing a dark shirt and a brown apron, is partially visible. The kitchen has stainless steel walls and equipment. A clear plastic barrier with white text is in the foreground.

Food Trucks –  
Küchen auf Rädern

ME BURRITO

BUD SF

**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](http://www.bgn.de),  
[info@bgn.de](mailto: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](mailto:report@bgn.de)

**Fotos & Cartoon:** BGN (S. 6, 11); Ralf Butschkow,  
Berlin (S. 12); Fotolia/peshkova (S. 11); Fotolia/  
ub-foto (S. 7); Stephan Gawlik, Mannheim (S. 11);  
Oliver Rüther (Titel, S. 2, 3, 4/5, 6, 7, 8/9, 10, 12)

**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 Personen-  
bezeichnungen gleichermaßen auf Frauen und  
Männer, auch wenn dies in der Schreibweise  
nicht immer zum Ausdruck kommt.*

---



## Viele Shishas – viel Kohlenmonoxid

**E**rst Kopfschmerzen, dann Schwindel und Bewusstlosigkeit: Das sind die ersten Anzeichen einer Rauchgasvergiftung durch CO, die im schlimmsten Fall tödlich sein kann. Die Gäste und Mitarbeiter vor gefährlichen Konzentrationen dieses geruchlosen und hochgradig giftigen Gases zu schützen, hat in jeder Shisha-Bar oberste Priorität.

Dies geht am besten, wenn im Gastraum und im Vorbereitungsraum für die Kohle eine leistungsfähige bzw. ausreichend dimensionierte technische Zu- und Abluftanlage vorhanden ist, wie BGN-Messungen gezeigt haben. Eine natürliche Lüftung über offene Fenster und Türen reicht in der Regel nicht aus.

### Wichtig: leistungsfähige Lüftung und CO-Warngerät

Viele gleichzeitig brennende Shishas erzeugen viel CO. Und damit steigt die Gefahr einer Rauchgasvergiftung. Die Lüftungsanlage einer vorher z. B. als Speisegaststätte genutzten Räumlichkeit kann eventuell nur für sehr wenige brennende Shishas ausreichen. Die BGN hat herausgefunden, dass für jede Shisha 130 m<sup>3</sup> Frischluft pro Stunde benötigt werden. Zusätzlich sind CO-Gaswarngeräte eine Hilfe, um gesundheitsschädliche Konzentrationen rechtzeitig zu erkennen. Solche Geräte (Foto) gibt es schon für 30 bis 40 Euro. Das Gaswarngerät schlägt Alarm, wenn die CO-Konzentration in gefährliche Höhen steigt. Im Alarmfall muss man stoßlüften, rauchende Shishas reduzieren und alle müssen den Raum verlassen. Darüber sollten alle Beschäftigten instruiert sein.

**Glühende Kohlen von Shishas erzeugen giftiges Kohlenmonoxid (CO)** / In der Vergangenheit gab es in Shisha-Bars eine ganze Reihe von Rauchgasvergiftungen. Damit es so weit nicht kommt, ist eine ausreichende Be- und Entlüftung extrem wichtig.

### WEITERE SICHERHEITSTIPPS

- ⇨ Kohle nach Gebrauch sofort löschen – am besten in einem mit Wasser gefüllten Metalleimer
- ⇨ Elektrische Kohlenanzünder benutzen, z. B. Gerät mit Heizschlangen und möglichst aus dem Fachhandel; keine Gasbrenner (Verpuffungsgefahr)
- ⇨ Anzündgerät auf nicht brennbaren Untergrund stellen und keine brennbaren Materialien in Gerätenähe lagern
- ⇨ Niemals Brennspritus zum Anzünden verwenden (= Brandbeschleuniger)
- ⇨ Nur Feuerstellen und Kohleschalen aus nicht brennbarem Material verwenden
- ⇨ Feuerlöscher (Brandklasse A) bereitstellen
- ⇨ BGN-Flyer „Rauchgasvergiftungen in Shisha-Bars vermeiden“, ab Januar 2018 zu bestellen: [medienbestellung@bgn.de](mailto:medienbestellung@bgn.de) oder Download unter: [www.bgn.de](http://www.bgn.de), Shortlink = 1586



CO-Gaswarngeräte im Gastraum und Vorbereitungsraum warnen rechtzeitig. Ein Muss in Shisha-Bars insbesondere in Keller-Bars.

# Food Trucks – Küchen auf Rädern

**Effizient und sicher arbeiten auf engstem Raum** | Man findet sie auf Wochenmärkten, in Industrieparks, auf Festen, Festivals und Parkplätzen: Food Trucks. Wenn sie anrollen, ist leckeres Essen nicht weit. Die Bandbreite der kulinarischen Kreationen ist enorm. Allen gemeinsam: Die rollenden Küchen sind Betriebsstätten und müssen die Arbeitsschutzanforderungen erfüllen.



## GUT ZU WISSEN

*Bei Fragen zu sicherem und gesundem Arbeiten sowie der sicheren Ausstattung Ihres Food Trucks helfen wir Ihnen gerne weiter. Fon 0621 4456-3517*

**F**ood Trucks sind auf dem Vormarsch. Viele Betreiber sind Quereinsteiger und/oder Existenzgründer. Unsere Empfehlung: Widmen Sie der Arbeitssicherheit und dem Gesundheitsschutz von Anfang an Ihre Aufmerksamkeit. Es wird sich für Ihr Unternehmen auszahlen. Denn Arbeitsunfälle, kranke Mitarbeiter, gesundheitsgefährdende Arbeitsplätze und Abläufe können den wirtschaftlichen Erfolg erheblich schmälern. Für kleine Unternehmen können sie sogar zur Existenzbedrohung werden.

### **Auf engem Raum: ergonomische Arbeitsgestaltung und sichere Ausstattung**

Gut gestaltete Arbeitsplätze ermöglichen effektive Arbeitsabläufe und verringern Belastungen und Beanspruchungen. Eine sicher gestaltete Arbeitsumgebung hilft, Unfälle zu verhindern.

#### **Check:**

- Auf ausreichend Bewegungsraum für jeden Mitarbeiter achten. Die Arbeitsaufgaben sind so verteilt, dass man sich nicht gegenseitig behindert.
- Arbeitsraum und Arbeitstisch haben eine ausreichende Höhe, dass alle ohne Zwangshaltungen (krummer Rücken) arbeiten können.

- Der Fußboden ist rutschhemmend ausgeführt (Rutschhemmung R12).
- Es ist für einen sicheren Zugang/Aufstieg in den Fahrzeuginnenraum gesorgt (vorzugsweise am Fahrzeug befestigte zusätzliche Trittstufe aus Lochblech oder als Rost ausgeführt).
- Die Beleuchtung an den Arbeitsplätzen ist blendfrei und überall hell genug (i. d. R. 500 Lux).
- Die Elektrik ist in Feuchtraumausführung installiert und wurde von einem Fachmann geprüft und abgenommen. Auf dem Boden liegende Anschlussleitungen im Innen- und Außenbereich sind mit Kabelbrücken gesichert.
- Es gibt eine zentrale Abschaltung der Energiezufuhr (Gas, Strom).
- Das Raumklima ist angenehm. Beim Betrieb von Fritteusen, Brat- und Grillgeräten ist in der Regel eine professionelle Abluftanlage mit Aerosolabscheidern vorhanden.
- Fritteusen und Woks haben einen ausreichenden Abstand zu Wasserzapfstellen und Warmwasserbädern.
- Zum Ablassen und zum Abtransport von Fett steht ein geeigneter Behälter (hitzebeständig, formstabil, mit arretierbarem Deckel) bereit.



### Flüssiggas-Flaschenanlage – professioneller Betrieb

Flüssiggas ist potenziell zu gefährlich, als dass man laienhaft damit umgehen könnte. Daher sollte man sich unbedingt vom Fachmann beraten lassen, welche Komponenten eine gewerblich genutzte Flüssiggas-Flaschenanlage haben muss. Vor allem die Montage und erstmalige Inbetriebnahme gehören ausschließlich in die Hände von Fachleuten. Sonst riskiert man schnell mal falsche Anschlüsse, undichte Verbindungen und fehlende Sicherheitseinrichtungen.

#### Check:

- Die Flüssiggasanlage ist für die gewerbliche Nutzung geeignet und verfügt über alle erforderlichen Sicherheitseinrichtungen.
- Es ist sichergestellt, dass die Flüssiggas-Flaschenanlage sachgemäß und sicher betrieben wird, z. B. dokumentiert in der Prüfbescheinigung ohne Mängel.
- Die Mitarbeiter sind im sicheren Umgang mit der Flüssiggasanlage, insbesondere im sicheren Flaschenwechsel unterwiesen. Sie führen nach jedem Flaschenwechsel eine Dichtheitsprüfung mit einem Lecksuchspray durch.

- Reservegasflaschen und die in Gebrauch befindlichen Flaschen sind in einem abgeschlossenen, belüfteten Flaschenschrank untergebracht.
- Flüssiggasflaschen sind während der Fahrt gegen Umfallen und Verrutschen gesichert.

➔ BGN Wissen kompakt: Flüssiggasanlagen – u. a. mit ASI 8.04 „Sichere Verwendung von Flüssiggas auf Märkten, Volksfesten sowie in stationären Betrieben“ und FAQs: [www.bgn.de](http://www.bgn.de), Shortlink = 948

### Organisatorisches

#### Check:

- Der Unternehmer hat alle potenziellen Gefährdungen ermittelt und Maßnahmen zu ihrer Vermeidung getroffen (Gefährdungsbeurteilung).
- Die Beschäftigten werden regelmäßig über mögliche Gefährdungen und die notwendigen Verhaltensweisen unterwiesen (Themen: allgemeine Verhaltenshinweise, Hygiene, Umgang mit Geräten und Messern, Reinigung).
- Das Fahrzeug, die Arbeitsmittel (Abluftanlage, Geräte, Flüssiggasanlage, Elektrik) werden regelmäßig geprüft (Prüffristen sind festgelegt, befähigte Personen sind ermittelt und beauftragt, Prüfungen werden dokumentiert).
- Die Toilettenbenutzung ist sichergestellt.
- Es ist für geeignete Sitzgelegenheiten gesorgt.

### Für den Notfall vorgesorgt

#### Check:

- Die Notfallnummern hängen aus.
- Die erforderlichen Maßnahmen der Ersten-Hilfe sind getroffen.
- Die erforderlichen Maßnahmen zum Brandschutz sind getroffen (z. B. Feuerlöscher, bei Fritteusen und Woks Löscher mit Brandklasse F)

➔ Hilfreiche Infos finden Sie auf der für Sie kostenlosen BGN-DVD im Portal Gastgewerbe (anfordern: [www.bgn.de](http://www.bgn.de), Shortlink = 1272 oder [medienbestellung@bgn.de](mailto:medienbestellung@bgn.de)) und auf unserer Internetseite [www.bgn.de](http://www.bgn.de)



# BGN-Urkunde kann bei Platzbewerbung helfen

---

## SCHAUSTELLER LUDWIG MEEß AUS AUGSBURG ZUM PRÄMIENVERFAHREN



„Das Prämienv erfahren ist eine klasse Sache, weil es einen Anreiz für Unternehmer schafft, den Arbeitsschutz im Betrieb weiter zu verbessern. Im Prämienvog en finde ich dazu Vorschläge und Impulse. Insofern spielt mir das Prämienv erfahren in die Karten. Die Geldprämie investiere ich in einen neuen Werkstattcontainer, weil Ladungssicherung ein großes Thema ist.“

„Ich kann das Prämienv erfahren nur jedem empfehlen. Übrigens: Bei einer Platzbewerbung kann sich die beigelegte Urkunde ‚Prämierter Betrieb‘ schon mal positiv auswirken.“



## Original-Fragebogen 2017

---

### PRÄMIENVERFAHREN



## Prüfen Sie Ihre Prämien-Chance

---

**JETZT NOCH PUNKTE SAMMELN**

Zum Jahreswechsel endet die vierte Runde des BGN-Prämienv erfahrens. 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](http://www.bgn.de), Shortlink = 1434

• Anrufen: 0621 4456-3636

• E-Mail schicken: [praemienverfahren@bgn.de](mailto:praemienverfahren@bgn.de)

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

• Mehr Infos zum Prämienv erfahren: [www.bgn.de](http://www.bgn.de), Shortlink = 1386



# Immer wieder Wäschebrände

## SELBSTENTZÜNDUNG VON FETTRÜCKSTÄNDEN

45 Wäschebrände, bei denen sich frisch gewaschene Textilien selbst entzündet haben, sind der BGN seit 2004 bekannt geworden. Zwei dieser Brände haben sich im Sommer in einem Weinheimer Hotel und in einem Seniorenheim im Westerwald ereignet.

Verantwortlich für die Selbstentzündung sind Rückstände ungesättigter Fettsäuren z.B. von Sonnenblumenöl, Mohnöl oder Sesamöl in gewaschenen Textilien. Unter bestimmten Voraussetzungen kann es bei diesen Textilien – Handtücher, Geschirrtücher, Putzlap-



45 bekannte Wäschebrände durch Selbstentzündung.  
Hinzu kommt eine hohe Dunkelziffer.

pen, Wischmopps, Küchenschürzen – zur Selbsterwärmung bis hin zur Selbstentzündung kommen. Dann, wenn direkt nach dem Trocknen im Trockner oder nach dem Heißmangeln die noch warmen Wäschestücke übereinandergestapelt oder verpackt werden. Auch in Trocknern kam es zu solchen Wäschebränden.

Die BGN hat Infos und Tipps zur Vermeidung von Textilbränden in einer DGUV Information zusammengestellt.

Download: [www.bgn.de](http://www.bgn.de), Shortlink = 1573

## Vom Profi falsch geprüft

### AUF RICHTIGEN PRÜFGRUNDSATZ ACHTEN

88,66 Euro berechnete der Gas-Wasserinstallateur einem Gastwirt 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.

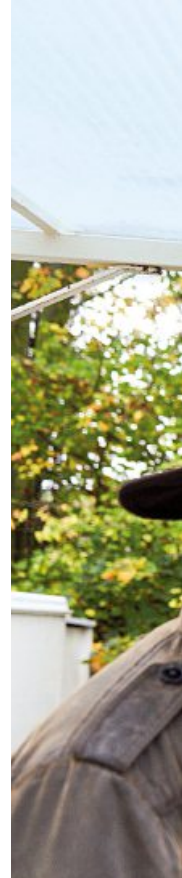
„Leider ist die falsche und damit unvollständige Prüfung gewerblicher Flüssiggasanlagen kein Einzelfall“, weiß BGN-Flüssiggasexperte Thomas Real und rät: „Wenn Sie Ihre Verbrauchsanlage prüfen lassen, sprechen Sie beim Prüfer vorher den richtigen Prüfgrundsatz an.“ Ein weiterer Tipp von Thomas Real: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

Prüfer-Datenbank, Prüfgrundsätze und weitere Infos finden Sie online in „Wissen kompakt: Flüssiggasanlagen“, [www.bgn.de](http://www.bgn.de), Shortlink = 754



## „Ein Vertrauter der Schausteller“

**Peter Roie und Helmut Marker schätzen die kostenlose Beratung von Oliver Katzenberger / Katzenberger besucht im Auftrag der BGN Schausteller auf dem Festplatz und schaut, was sie in Sachen Sicherheit und Gesundheitsschutz noch verbessern können. Auch bei der Gefährdungsbeurteilung unterstützt er sie.**

**D**er Taumler steht. Letzte Reinigungsarbeiten laufen noch, bevor am Nachmittag die Kappeskerb in Eltville im Rheingau startet. Peter Roie junior (Bild S. 9) aus der Frankfurter Schaustellerfamilie hat seinen letzten Inspektionsrundgang beendet. Jetzt trifft er sich mit Oliver Katzenberger vom regionalen BGN-Kompetenzzentrum (KPZ).

Katzenberger ist Sicherheitsfachkraft. Er kommt vorbei, um Peter Roie bei Fragen zum sicheren und gesunden Arbeiten zu beraten. Aus Erfahrung weiß er: „Die Fragen ergeben sich beim Gedankenaustausch während des Gesprächs und am Ende gibt es immer ein gutes Ergebnis.“

### **Kostenlose Beratung**

Peter Roie junior kann das bestätigen und erklärt: „Man wird irgendwann betriebsblind und dann hilft der Blick eines Fachmanns von außen. Wenn dann zwei, drei Dinge direkt vor Ort besprochen werden, bleibt das haften und man kümmert sich. Das ist dann besser als ein Schreiben oder ein Flyer.“

Er und sein Vater haben Oliver Katzenberger auf dem Festplatz in Limburg beim Abbau des Disco-Express kennengelernt. Dort hatte Katzenberger ih-

nen erstmals angeboten, nach Verbesserungsmöglichkeiten beim Arbeitsschutz zu schauen. Peter Roie erzählt: „Mein Vater hat diese kostenlose Beratung gerne angenommen. Er arbeitet sehr akribisch und hat es gerne richtig. Diese Einstellung hat er an mich und meinen Bruder weitergegeben.“

Oliver Katzenberger war mit dem, was er in Limburg beim Abbau beobachtete, zufrieden. Einige wenige Verbesserungsvorschläge hatte er aber: beim Einlagern der Achsen wegen der Quetschgefahr Schutzhandschuhe tragen und beim Einsatz von Schlagschraubern Gehörschutz. Er weiß: Beides ist nicht einfach durchzusetzen bei den Mitarbeitern.

### **Hilfe bei Aktualisierung der Gefährdungsbeurteilung**

Nach dem ersten Treffen haben sich Peter Roie senior und Oliver Katzenberger zusammen die bestehende Gefährdungsbeurteilung angesehen und geprüft, ob sie noch vollständig ist. Oliver Katzenberger: „Eine aktuelle Gefährdungsbeurteilung bedeutet Rechtssicherheit. Das kann bei einem Unfall





Sicherheitsfachkraft  
Oliver Katzenberger vom  
BGN-Kompetenzzentrum  
berät Schausteller Peter  
Roie junior.

wichtig sein.“ Aktuell steht bei vielen Schaustellern noch an, das Thema Lärm bei den Musikanlagen der Fahrgeschäfte in die Gefährdungsbeurteilung aufzunehmen und die durchgeführten Maßnahmen zu dokumentieren.

Katzenberger: „Häufig haben die Betriebe die Vielzahl der gesetzlichen Forderungen nicht auf dem Schirm.“ Dazu gehören neben der Gefährdungsbeurteilung auch die regelmäßigen Unterweisungen der Mitarbeiter und die Betriebsanweisungen, in denen kurz und übersichtlich die Gefahren und Schutzmaßnahmen aufgelistet sind.

Beim heutigen Rundgang schauen sich Katzenberger und der gelernte Elektriker Peter Roie u. a. die Elektroanlage an. Alles in Ordnung. Zum Schluss noch der Hinweis Katzenbergers: „Die regelmäßige Elektroprüfung umfasst auch die Kabelprüfung.“

### Mit den Fragestellungen der Schausteller vertraut

Dann geht es für Oliver Katzenberger weiter nach Kaiserslautern. Auf der Lautrer Oktoberkerwe besucht er Helmut Marker (Bild S. 8 und rechts unten). Marker sitzt an diesem Tag im Fahrgeschäft Mini Jet an der Kasse. In einer Stunde wird er sie öffnen. Seine Frau Susanne Henn-Marker hat in der Nähe in ihrem Süßwarenstand Dienst. Oliver Katzenberger ist bei den Markers ein willkommener Besucher. Helmut Marker erklärt: „Herr Katzenberger ist ein Vertrauter der Schausteller. Mit ihm kann man über alle Anliegen reden. Er ist sehr sachlich und kennt

sich mit unseren Fragestellungen gut aus.“

Deshalb nimmt Marker das Angebot der kostenlosen Beratung in Sachen Sicherheit und Gesundheit gerne in Anspruch. Er sagt: „Sicherheit ist für uns entscheidend und Unfälle sind vermeidbar. Herr Katzenberger erläutert mir, was ich noch besser machen kann, um Unfälle zu verhindern.“

Heutige Gesprächsthemen sind Ladungssicherung sowie Zeitdruck und Stress. Die regional zuständige Sicherheitsfachkraft gibt hilfreiche Tipps. Helmut Marker: „Jedes Treffen mit Herrn Katzenberger hilft mir weiter. Ich kann eine solche Beratung meinen Kollegen nur empfehlen.“



### GUT ZU WISSEN

Die kostenlose Beratung durch eine Sicherheitsfachkraft oder einen Betriebsarzt eines regionalen BGN-Kompetenzzentrums (KPZ) können Schaustellerbetriebe in Anspruch nehmen, die am BGN-Branchenmodell teilnehmen. Das sind Betriebe mit bis zu 10 Vollbeschäftigten, deren Unternehmer sich für die Teilnahme am Branchenmodell qualifiziert hat (z. B. über den BGN-Fernlehrgang oder im BGN-Seminar „Modul 1 für Aufsichtführende technisch schwieriger fliegender Bauten“).

➔ KPZ-Suche: Hier PLZ des Veranstaltungsorts eingeben: [www.bgn.de](http://www.bgn.de), Shortlink = 383

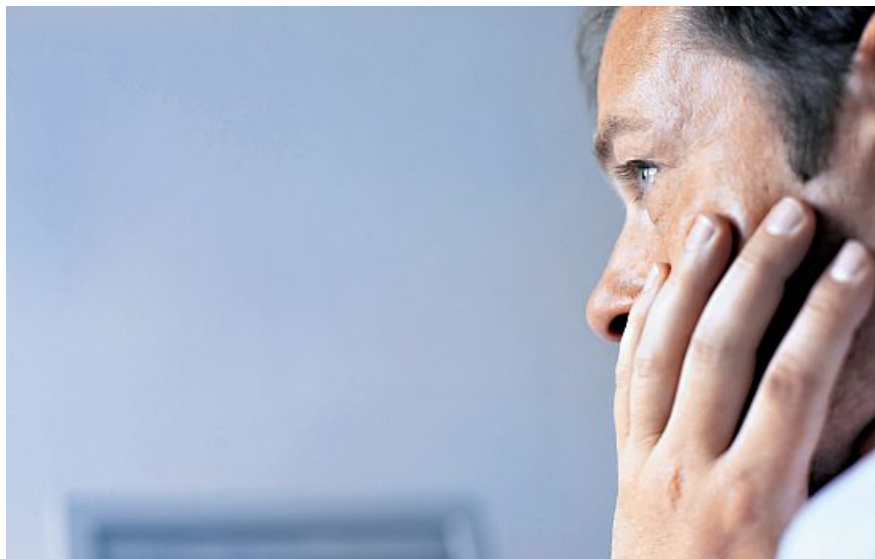
## Apropos INFORMATIONSPORTAL FÜR ARBEITGEBER Durchblick bei Meldepflichten

### 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](http://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](http://www.bgn.de), Shortlink = 1527 und in der Broschüre „Beschreibung zum UV-Meldeverfahren“, Download: [www.dguv.de/uv-meldeverfahren](http://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

## Gut investierte Zeit

### SICHERHEITSTRAINING

Täglich liefert Robin Berger (Bild) mit einem dreirädrigen, 350 ccm starken Quadro-Roller Pizza aus. Im Sommer hat er an einem Seminar mit Fahrsicherheitstraining von BGN und ADAC speziell für Motorradfahrer teilgenommen. Er sagt: „Die drei Tage waren eine gut investierte Zeit. Es hat sich absolut gelohnt, hierherzukommen. Ich habe meine Kurventechnik verbessert und richtiges Bremsverhalten vor allem bei Nässe trainiert.“

Auch 2018 führt die BGN im Ausbildungszentrum Reinhardsbrunn vom 14.–16.05.2018 ein dreitägiges Seminar/Sicherheitstraining für Motorradfahrer durch. Für BGN-Mitglieder ist es kostenlos. 🌱 Infos: [www.bgn.de](http://www.bgn.de), Shortlink = 1584



## 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](http://www.bgn-praeventionspreis.de)  
Bewerbungsschluss 31. Januar 2018



## TERMINE

**Internationale Grüne Woche**  
19.–28. 01. 2018 / Berlin

**69. DSB-Delegiertentag**  
27.–30.01.2018 in Neumünster

**ISM**  
28.–31.01.2018 / Köln

**INTERGASTRA & GELATISSIMO**  
13.–7.02.2018 / Stuttgart  
Besuchen Sie den BGN-Stand in Halle 3,  
Stand 3E65.

**FRUIT LOGISTICA**  
7.–9.02.2018 / Berlin

**BIOFACH + VIVANESS**  
14.–17.02.2018 / Nürnberg

**INTERNORGA**  
9.–13.03.2018 / Hamburg  
Besuchen Sie uns am BGN-Stand in Halle  
B6, Stand 127.

**ProWein**  
18.–20.03.2018 / Düsseldorf

... Links/Infos zu den Veranstaltungen:  
[www.bgn.de](http://www.bgn.de), Shortlink = 760

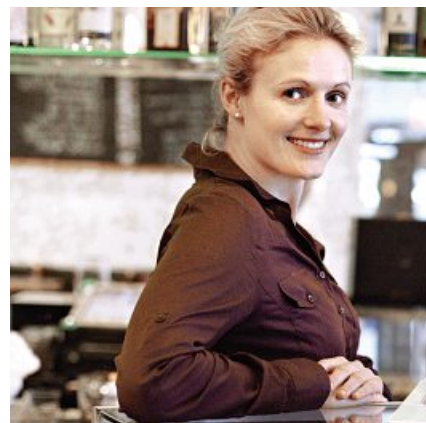
## Mutter, Chefin und Mädchen für alles! **BGN-WORKSHOP FÜR UNTERNEHMERFRAUEN**

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](http://www.bgn.de), Shortlink = 1585

... E-Mail: [regionale-seminare@bgn.de](mailto:regionale-seminare@bgn.de)

... Fon 0621 4456-3180



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