

report^{4.18}

Zeitschrift für Bäckereien und Konditoreien



Liebe Leserinnen, liebe Leser,



in unseren Branchen gib es viele Unternehmen, die hervorragende Arbeit im Arbeitsschutz leisten. Wettbewerbe, Auszeichnungen und Anreizsysteme sind hier ein Gradmesser, wie es um das Thema steht: Was wird eingereicht? Wie viele Betriebe machen mit?

Unsere Bilanz nach der kürzlichen Verleihung des BGN-Präventionspreises lautet: Es sieht gut aus. Die sieben prämierten Unternehmen sind die besten Beispiele für guten und kreativen Arbeitsschutz. Gleiches gilt für unseren Azubi-Preis „Querdenker“. Er ging diesmal an drei Unternehmen, die junge Menschen für den Arbeitsschutz begeistern und sie motivieren, neue und frische Ideen für eine präventive Arbeitsgestaltung zu entwickeln und umzusetzen.

Auch unser Prämienverfahren zeigt das hohe Arbeitsschutzniveau in vielen Betrieben. Diese Betriebe nutzen unsere Anregungen, wie sie ihren Arbeitsschutz weiter verbessern können. Wir belohnen sie jährlich für ihren sehr guten Arbeitsschutz mit einer Geldprämie.

Ab dem kommenden Jahr lohnt sich erfolgreicher Arbeitsschutz noch mehr. Die Guten werden dann auch beim BGN-Beitrag profitieren. In unserem neuen Rabattsystem erhalten Unternehmen – ähnlich wie bei der Kfz-Versicherung – einen Beitragsnachlass, wenn ihre Unfallbelastung niedriger als der Branchendurchschnitt ist (siehe dazu S. 8).

Neu ist auch unser Integrationspreis. Belohnt und ausgezeichnet werden Unternehmen, die einen Beschäftigten mit einer bleibenden Behinderung nach einem Arbeitsunfall wieder dauerhaft integrieren und dies mit außergewöhnlichem Engagement verfolgen (siehe S. 11). Ich wünsche mir, dass uns viele Bewerbungen mit Beispielen gelungener Integration erreichen.

Mit diesen Anreizen wollen wir unsere Unternehmen motivieren, mit uns gemeinsam das Arbeitsschutzniveau weiter anzuheben – für eine produktive, gesundheitsgerechte und inklusive Arbeit.

In diesem Sinne wünsche ich Ihnen frohe und geruhsame Weihnachten sowie ein wirtschaftlich erfolgreiches und persönlich gesundes Jahr 2019.

*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: Bäckerei Happ, Neuhof (S. 5); Lutz Ebhardt, Gotha (S. 9); Oliver Rüther, Wiesbaden (Titel, S. 2, 3, 4, 5, 6/7, 8, 9, 10, 12); stock adobe: contrastwerkstatt (S. 5), photocrew (S. 8), Alexander Rochau (S. 8), WavebreakMediaMicro (S. 11) / **Cartoon:** Mynd GmbH, Frankfurt (S. 4); Ralf Butschkow, Berlin (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.



Schauplatz Treppe

Rund 700 Treppenstürze im Backgewerbe / „Lauf mal schnell runter ins Kühlhaus einen Karton Sahne holen“ ... Mit dieser Anweisung könnte eine Ungeschichte beginnen, die für den Treppenläufer im Krankenhaus endet und eine längere Ausfallzeit im Betrieb nach sich zieht.

Rund 700 Sturzunfälle auf Treppen meldete allein das Backgewerbe der BGN im Jahr 2017. Die Heilbehandlungskosten für diese Unfälle betragen rund 1,35 Mio. Euro. Hinzu kommen die Verletztenrentenzahlungen, denn eine Reihe von Treppenstürzen ist immer wieder folgenschwer.

Die Ursachen

Treppenstürze haben ganz unterschiedliche Ursachen. Bauliche Mängel oder beschädigte Stufen spielen in den wenigsten Fällen eine Rolle.

Häufig kommt es aus Unachtsamkeit, großer Eile, Unkonzentriertheit oder Ungeschick des Treppenbenutzers zum Sturz. Aber auch das Tragen ungeeigneter Schuhe mit zu glatten oder fettbehafteten Sohlen, beidhändiges Tragen von Lasten sowie auf der Treppe abgestellte Gegenstände können Treppenstürze (mit)verursachen. Gleiches gilt für schlecht erkennbare Stufenkanten. Das kann an einer Schattenbildung oder Blendung durch ungünstige Beleuchtung liegen oder am fehlenden Farbkontrast zwischen Tritt- und Setzstufen und/oder Boden.

Sicheres Verhalten auf Treppen ansprechen

Sicheres Verhalten beim Treppengehen sollte stets Thema bei den regelmäßigen Unterweisungen der Mitarbeiter sein. Dazu gehört:

- Konsequent den Handlauf benutzen – auch beim Transport von Gegenständen
- Rutschfeste Schuhe mit Fersenhalt tragen
- Beim Transport von Gegenständen auf freie Sicht achten
- Aufmerksam gehen, keine Stufen überspringen
- Keine zusätzlichen Aktivitäten wie Telefonieren, Nachrichten-Tippen

Für sichere Treppen sorgen

- Gute Beleuchtung der Treppen sicherstellen – ohne Schattenbildung
- Verschmutzungen umgehend beseitigen lassen, nach Nassreinigung Warnschild aufstellen
- Defekte Stufen/Handläufe umgehend instandsetzen lassen
- Tritt- und Setzstufen gegebenenfalls farblich voneinander absetzen bzw. kennzeichnen – z. B. mit Trittstreifen an der Vorderkante der Stufe (mindestens bei der ersten und letzten Stufe)

INFO

Arbeitssicherheitsinformation „Treppen“ (ASI 4.06), Download: www.bgn.de
Shortlink = 1637

Hygienisch arbeiten im Imbiss- und Marktstand

AKTUALISIERTE LEITLINIE „LEBENSMITTELHYGIENEPRAXIS“

TEUERSTER UNFALL

340.270

Euro hat die BGN im Jahr 2017 für den teuersten Arbeitsunfall im **Bäckgewerbe** gezahlt. Der Unfall ereignete sich 2016. Die Gesamtkosten bis Ende 2017 betragen 562.000 Euro.

Der Verletzte war bei der Störungsbeseitigung am automatischen Be- und Entlader eines Etagenbackofens zwischen Maschinenteilen eingeklemmt worden. Er erlitt schwere Quetschungen am ganzen Körper. Die Minderung der Erwerbsfähigkeit aufgrund der Verletzungsfolgen beträgt 100 Prozent. Die BGN zahlt ihm eine lebenslange Verletztenrente und übernimmt weiterhin alle Maßnahmen der Rehabilitation und zur Teilhabe am Leben in der Gemeinschaft.



Betreiber von mobilen Imbiss- und Verkaufsständen für Lebensmittel sind zur Einhaltung einer „Guten Hygienepraxis“ verpflichtet. Eine praktische Orientierungshilfe ist die Leitlinie „Gute Lebensmittelhygienepraxis in ortsveränderlichen Betriebsstätten“. Die BGN hat sie gerade zusammen mit mehreren Bundesverbänden überarbeitet.

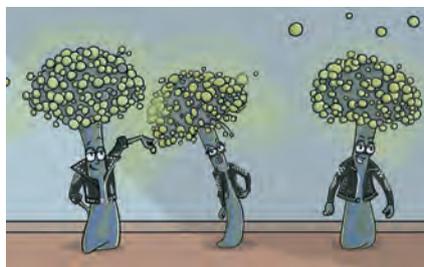
Die aktuelle Fassung entspricht dem Konsens von Bund, Bundesländern und herausgebenden Verbänden. Das Themenspektrum der Leitlinie reicht von Transport und Lagerung von Lebensmitteln über die Verarbeitung bis hin zur Personalhygiene.

➔ Download (PDF): <https://lebensmittelhygiene.portal.bgn.de>

➔ Broschüre anfordern: medienbestellung@bgn.de

Setz den Schimmel an die Luft!

BGN-ERKLÄRFILM FÜR ALLERGIKER



Schimmelpilzbefall stellt insbesondere für Allergiker ein erhebliches Gesundheitsrisiko dar. Jeder fünfte Bäcker mit Bäckerasthma oder Bäckerschnupfen ist auch gegen Schimmelpilze sensibilisiert oder allergisch.

Wenn Bäcker mit Bäckerasthma oder auch andere Allergiker einem hohen Schimmelpilzbefall in Räumen ausge-

setzt sind, besteht die Gefahr einer Verschlechterung der allergischen Atemwegsentszündung. Der neue BGN-Erklärfilm „Setz den Schimmel an die Luft“ (3:09 Min.) zeigt, wie man zu Hause eine Schimmelbildung minimieren kann. Die vorgestellten Maßnahmen sind eine sinnvolle und notwendige Ergänzung zu präventiven Maßnahmen am Arbeitsplatz.

Die BGN setzt den Film bei Beratungen von Bäckern in ihren Bäckersprechstunden und Gesundheitsseminaren ein. Übrigens: Fast jede 10. Wohnung in Deutschland hat Schäden durch Schimmelbildung.

➔ Erklärfilm auf YouTube und unter www.mehlstaub-nein-danke.de (Downloads)



Kompetenzen stärken

SEMINARPROGRAMM 2019



2019 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.

Unternehmer und Beschäftigte, die an einer BGN-Fortbildung teilnehmen, punkten doppelt: mit Wissenszuwachs und beim Prämienverfahren.

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



Prüfen Sie Ihre Prämien-Chance

JETZT NOCH PUNKTE SAMMELN



Zum Jahreswechsel endet das Prämienverfahren 2018. 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 für Ihre Branche auf unserer Internetseite. Eine Reihe von Maßnahmen lässt sich auch noch „last minute“ umsetzen.

Alle Infos zum Prämienverfahren und wie Sie Ihre Prämie beantragen: www.bgn.de, Shortlink = 1386

Win-win-Situation beim Brandschutz

BÄCKEREI HAPP ALS LOKALITÄT FÜR FEUERWEHRGROSSÜBUNG

Großfeuer im Produktionsbereich einer Bäckerei: Wäre man für einen solchen „Worst Case“ vorbereitet? In der Bäckerei Happ im osthessischen Neuhof wollte man bei der Beantwortung dieser Frage nichts anbrennen lassen. Das Unternehmen stellte sich auf Anfrage der örtlichen Feuerwehr für eine Feuerwehrgroßübung zur Verfügung. Hierbei wird das Zusammenspiel mehrerer Löschzüge und Löschgruppen trainiert.

Das Übungs-Szenario: Die Brandmeldeanlage der Bäckerei und mehrere Anrufe wegen starker Rauchentwicklung alarmieren die Feuerwehr in Neuhof. Nach kurzer Lagebesprechung vor Ort wird der Vollalarm für die Großgemeinde ausgelöst. 15 Löschfahrzeuge rücken an. Zu diesem Zeitpunkt steht der Produktionsbereich bereits im Vollbrand. Als Erstes müssen 5 noch im Gebäude befindliche Mitarbeiter von Feuerwehr-

leuten mit Atemschutz gerettet werden. Dann erst beginnen die Löscharbeiten.

15 Löschfahrzeuge, 75 Einsatzkräfte, davon 35 mit Atemschutz, 4 Sanitäter für die Erstversorgung der Verletzten, 15 C-Rohre, 8 Wasserpumpen, 1 Wasserwerfer und 180.000 Liter Wasser pro Stunde waren im Einsatz. Ein Einsatz, der den Verantwortlichen der Bäckerei Happ und den Feuerwehren bestätigte: Auch der „Worst Case“ ist beherrschbar. Geschäftsführer Christoph Happ: „Es war gut zu sehen, wie leistungsstark die Feuerwehren sind. Wir fühlen uns nach der Übung deutlich sicherer.“

Die Bäckerei Happ führt jedes Jahr eine Übung kleineren Umfangs mit der örtlichen Feuerwehr aus Neuhof durch. Christoph Happ: „Es ist von Vorteil, wenn die Feuerwehr im Ernstfall die Laufwege im Betrieb kennt, damit sie schnell agieren kann.“ Außerdem führt



die Bäckerei Happ jährlich einen Brandschutz-Workshop für ihre Brandschutzhelfer durch.



Beliebtes Alternativmodell

Das BGN-Branchenmodell ist in Betrieben fest etabliert / Der Chef selbst nimmt die betriebsärztliche und sicherheitstechnische Betreuung seines Betriebs in die Hand. Bei Bedarf fordert er die kostenlose Unterstützung bei einem BGN-Kompetenzzentrum an. So funktioniert das BGN-Branchenmodell. Es ist ein Modell für Betriebe mit bis zu 10 Beschäftigten und eine maßgeschneiderte Alternative zur kostenpflichtigen Regelbetreuung.

Rund 9.000 Unternehmer aus Kleinbetrieben des Backgewerbes nehmen am BGN-Branchenmodell teil. Das entspricht einer Quote von rund 70 Prozent. Die teilnehmenden Unternehmer haben per Fernlehrgang Arbeitsschutzwissen erworben, das sie für die Betreuung ihres Betriebs in Eigenregie brauchen.

INFO

Mehr Infos zum Branchenmodell: www.bgn.de
Shortlink = 1282

Vorteile der Branchenbetreuung

Für das Branchenmodell haben sie sich entschieden, weil sie die Vorteile und den Nutzen sehen:

- Sie sparen Betreuungskosten. Denn sie müssen keine Spezialisten für eine regelmäßige betriebsärztliche und sicherheitstechnische Betreuung einkaufen (= kostenpflichtige Regelbetreuung).
- Sie haben Qualität und Aufwand der Betreuung selbst in der Hand.
- Sie nutzen ihr Arbeitsschutzwissen für eine gute Arbeitsgestaltung im Betrieb.
- Sie können bei Arbeitsschutzproblemen die kostenlose Beratung ihres BGN-Kompetenzzentrums nutzen – u. a. bei der Gefährdungsbeurteilung,



was gerne angenommen wird. Die Spezialisten der BGN-Kompetenzzentren bilden sich regelmäßig branchenspezifisch fort und sind immer auf dem aktuellen Stand.

Optimale Lösung

Kleinbetriebe ticken anders als große. Das BGN-Branchenmodell ist genau auf die Bedürfnisse von Kleinbetrieben zugeschnitten. Es ist praktikabel und wirtschaftlich interessant. Untersuchungen der BGN zeigen zudem, dass sich eine Teilnahme am Branchenmodell überdurchschnittlich positiv auf das Unfallgeschehen im Betrieb auswirken kann.

Jeder Betrieb ab einem Beschäftigten muss eine betriebsärztliche und sicherheitstechnische Betreuung haben. Das ist gesetzliche Pflicht. Keine Betreuung haben – das gibt es also nicht. Unternehmen, die zu Beginn ihrer Mitgliedschaft bei der BGN und nach Ablauf einer 6-Monats-Frist keine Betreuung nachweisen können, werden kostenpflichtig vom Arbeitsmedizinischen und Sicherheitstechnischen Dienst der BGN (ASD*BGN) betreut. Ein Umstieg ins Branchenmodell ist auch dann jederzeit möglich.

DAS BRANCHENMODELL

- Teilnehmen können Betriebe mit bis zu 10 Beschäftigten.
- Teilnahmevoraussetzung: Der Unternehmer eignet sich das Know-how für die Betreuung in Eigenregie an – mit dem Fernlehrgang (siehe unten) oder durch Teilnahme an einem regionalen Arbeitsschutzprogramm (RAP; www.regionale-seminare.de)
- Der Einstieg/Umstieg ins Branchenmodell ist jederzeit möglich.
- Unternehmer und Mitarbeiter mit Branchenbetreuung können den kostenlosen Beratungsservice ihres regionalen BGN-Kompetenzzentrums nutzen. Dort erhalten sie zeitnah und unbürokratisch Hilfe. Entweder telefonisch oder in der Regel auch bei Bedarf vor Ort im Betrieb.

→ Kompetenzzentrum-Suche nach Postleitzahl:
www.bgn.de, Shortlink = 383



DER FERNLEHRGANG

Er enthält je nach Branche unterschiedliche Themen. Der Fernlehrgang für das Backgewerbe besteht aus 9 Themen, u. a. Transportieren, Heben und Tragen, Belastung der Atemwege, Hautschutz, Technik in Bäckereien und Konditoreien sowie Verkaufsräume. Wenn Sie die Themen durchgearbeitet haben, sind Sie über die wichtigsten möglichen Gefährdungen in Ihrem Unternehmen informiert. Sie sind dann in der Lage, selbst einzuschätzen, ob Sie Beratungsbedarf haben.

Zu allen Themen gibt es Kontroll- und Überprüfungsfragen. Wenn Sie das Kontrollfragenblatt korrekt beantwortet und an die BGN geschickt haben, erhalten Sie ein Zertifikat. Es berechtigt Sie, beim Branchenmodell mitzumachen.

Fernlehrgang für das Backgewerbe

- in Deutsch
- in Türkisch

So bekommen Sie den Fernlehrgang

- Download: www.bgn.de, Shortlink = 1537 (Eingabe oben rechts). Hier wählen Sie zuerst Ihren Gewerbezweig aus.
- Anforderung Fernlehrgang in Papierform: per E-Mail fernlehrgang@bgn.de oder über die Hotline 0621 4456-3333
- im BGN-Extranet (Anmeldung erforderlich)

Das ändert sich ab 1. Januar 2019

NEUER BGN-GEFAHRTARIF & NEUES RABATTSYSTEM

Zum Jahresanfang treten zwei wesentliche Änderungen in Kraft, die alle Unternehmer interessieren sollten: Zum einen wurde der Gefahrtarif, also die Grundlage für die Berechnung des BGN-Beitrags, überarbeitet. Er ist nun näher am Risiko und näher an der Wirtschaft orientiert. Was sich genau geändert hat, erklärt der Film zum neuen Gefahrtarif.

➔ Ausführliche Infos und Erklärfilm:
www.bgn.de/gefahrtarif



Zum anderen hat die BGN ein neues Rabatssystem eingeführt, das ähnlich funktioniert wie die Kfz-Versicherung: Wer bei seiner Unfallbelastung über dem Branchendurchschnitt liegt, zahlt mehr, wer darunter liegt, erhält einen Nachlass. In beiden Fällen können das bis zu 15 Prozent sein. Prävention zahlt sich aus, auch finanziell. Wie das System funktioniert, zeigt ein kurzer Erklärfilm:

➔ Ausführliche Infos und Erklärfilm:
www.bgn.de/bav

➔ Siehe dazu auch „5. Nachtrag zur Satzung der BGN“, S. 2 bis 6 (§ 30 Beitragsausgleichsverfahren“)
www.bgn.de, Shortlink = 1633



Lohnnachweis nur noch digital

LOHNSUMMENMELDUNG BIS 16.2.2019

Schwierige Wege gemeinsam gehen

LÄNGER KRANK – WAS TUN?



Als Arbeitgeber längerfristig oder wiederholt erkrankten Mitarbeitern dabei helfen, ihre Gesundheit und Leistungsfähigkeit zu stabilisieren und sie im Unternehmen zu halten – das ist das Ziel des Betrieblichen Eingliederungsmanagements (BEM). Ein neuer BGN-Flyer enthält eine Handlungsanleitung insbesondere für Kleinbetriebe, wie sie ein BEM erfolgreich angehen und umsetzen. Der Flyer ergänzt die Internetseite mit Infos zum BEM und zur Unterstützung durch die BGN.

➔ Download Flyer (PDF) und BGN-Website zum BEM:
www.bgn.de, Shortlink = 1496



Diesmal wird's ernst: Der jährliche Lohnnachweis an die BGN kann nur noch digital übermittelt werden. Lohnsummenmeldungen in Papierform oder über Extranet sind gesetzlich nicht mehr zulässig.

Das heißt: Alle Betriebe müssen ihre Lohnsumme des Jahres 2018 über ihr Entgeltabrechnungsprogramm oder über „sv.net“ (<https://standard.gkvnet-ag.de/svnet/>) an die BGN melden. Meldeschluss ist am 16. Februar 2019.

Wer den digitalen Lohnnachweis 2018 übermittelt, braucht dazu seine Stammdaten für 2018 vom Stammdatendienst der Unfallversicherung. Sie stehen dort schon seit Ende 2017 zum Abruf bereit.

➔ Mehr Infos: www.bgn.de, Shortlink = 1527
und www.dguv.de/uv-meldeverfahren

Ausgezeichnete Ideen

BGN-PRÄVENTIONSPREIS 2018 VERLIEHEN

Am 9. Oktober hieß es wieder „And the winner is ...“ bei der Verleihung des BGN-Präventionspreises. Die Preise gingen diesmal an sieben Unternehmen. Zwei Gewinner kommen aus dem Backgewerbe: Die **erlenbacher backwaren GmbH** im hessischen Groß-Gerau wurde für die sicherheitstechnische Verbesserung eines Tortentransportbandes an einer Altanlage ausgezeichnet. Die **ARYZTA Bakeries Deutschland GmbH** im thüringischen Nordhausen erhielt den Präventionspreis für umfassende Brandschutzmaßnahmen an einer 3.000 Liter fassenden Fettbackanlage.

Die weiteren Präventionspreise gingen an Kaufland Fleischwaren Heiligenstadt, eks Evangelischer Krankenhaus Service, Privatbrauerei Hoepfner, Lübzer Brauerei – Carlsberg Supply Company Deutschland und Coca-Cola.

Die Preisträger und ihre ausgezeichneten Ideen wurden in einer Feierstunde während der Arbeitsschutztagung in Mannheim vorgestellt und gewürdigt. Insgesamt hatten Mitgliedsunternehmen 150 Beiträge in den Wettbewerb um den BGN-Präventionspreis geschickt.

➔ Die prämierten Ideen und Projekte ausführlich:
www.bgn-praeventionspreis.de



BGN Präventionspreis

Querdenker präsentieren ihre Ideen

AZUBIS MIT BGN-FÖRDERPREIS 2018 AUSGEZEICHNET

Die BGN hat drei Azubi-Projekte im Bereich Arbeitsschutz mit ihrem Förderpreis „Querdenker“ ausgezeichnet. Die klugen Köpfe hinter den prämierten Ideen sind Auszubildende beim Schinkenhersteller Bell in Barßel-Harkebrügge, bei Bahlsen in Barsinghausen und im DEVAU-GE Gesundkostwerk Deutschland in Lüneburg.

Die Preisverleihung fand im September im BGN-Ausbildungszentrum Reinhardtsbrunn in Thüringen statt. Dorthin hatte die BGN alle Azubis qualifizierter Bewerbungen zusammen mit ihren Ausbildern und Sicherheitsfachkräften drei Tage lang eingeladen. Insgesamt hatten 23 Projekte mit kreativen Lösungen im Arbeitsschutz aus 20 Betrieben um den BGN-Azubi-Preis „Querdenker“ konkurriert.



Als besondere Wertschätzung ihrer Ideen und ihres Engagements im Arbeitsschutz hatten alle Bewerber reihum die Gelegenheit, ihre Ideen und Projekte in Reinhardtsbrunn zu präsentieren und sich darüber auszutauschen. Anschließend zeichnete BGN-Vorstandsvorsitzender Dirk Ellinger die Preisträger für ihre

vorbildlichen Arbeitsschutzprojekte aus. Er sagte: „Der Arbeitsschutz braucht junge und engagierte Leute wie Sie. Bleiben Sie dran. Wir wünschen uns viele Nachahmer der vorgestellten Ideen und wieder viele gute Bewerbungen in 2020.“

➔ Die prämierten Ideen und Projekte ausführlich:
www.bgn-praeventionspreis.de

Nachgefragt bei Klaus Marsch



DER BGN-DIREKTOR ZUM NEUEN INTEGRATIONSPREIS



Warum ein Integrationspreis?

Mit dem BGN-Integrationspreis möchten wir positive Beispiele besonders gelungener Integration von Mitarbeitern mit Behinderung nach Arbeitsunfall oder bei Berufserkrankung auszeichnen – und publik machen. Ziel ist es zu verdeutlichen, dass auch Menschen trotz ihrer Behinderung einen wertvollen Beitrag für das Unternehmen leisten können. Dass beide Seiten also einen Nutzen davon haben. Der Preis soll bei unseren Mitgliedsbetrieben das

Bewusstsein schärfen, dass es sich lohnt, eine passende Wiedereingliederung zu ermöglichen.

Eine Art Aufklärung und Anstoß?

Es ist keineswegs alltäglich und auch nicht selbstverständlich, dass ein Unternehmen seinen Mitarbeiter mit bleibender Behinderung nach einem Arbeitsunfall wieder dauerhaft integriert. Oftmals fehlt es an Willen, Strukturen oder Abläufen. Vielfach kennen sich Betriebe nicht aus, wie sie

am besten bei einer Wiedereingliederung vorgehen, damit sie Erfolg hat. Vielleicht kennen sie sogar Beispiele, bei denen es nicht geklappt hat. Auch wissen Betriebe nicht immer, welche Unterstützung sie von der BGN bekommen.

Wie sieht diese Unterstützung konkret aus?

Neben finanziellen Leistungen und Sachleistungen im Rahmen der beruflichen Rehabilitation zeigen wir auch erfolgreiche Lösungsansätze auf. Der Integrationspreis soll dabei helfen, solche Lösungsansätze und Hilfestellungen für zielführende Wiedereingliederungsmaßnahmen zu verbreiten.

Was zeichnet künftige Preisträger aus?

Ihr außergewöhnliches Engagement als Arbeitgeber, die Beschäftigungsfähigkeit ihrer Arbeitnehmer zu erhalten. Betriebe, die bereit sind, Mitarbeiter mit Behinderung wieder in den Arbeitsprozess zu integrieren, und dies mit außergewöhnlichem Engagement verfolgen, sind Vorreiter für andere. Für dieses Engagement möchten wir sie auszeichnen.

Betriebe und BGN im Dialog

VOLLES HAUS BEI BGN-ARBEITSSCHUTZTAGUNG

Bis zum letzten Platz waren die Reihen der BGN-Arbeitsschutztagung besetzt. 280 Teilnehmer, darunter rund 170 Sicherheitsfachkräfte, außerdem Betriebsärzte, Unternehmer, Betriebsräte und Sicherheitsbeauftragte verfolgten Referate zu aktuellen Arbeitsschutzthemen und Präventionsangeboten der BGN. Zwei Drittel der Teilnehmer, darunter viele junge,



waren zum ersten Mal dabei. Die Betriebsvertreter und Dienstleister nutzten die Arbeitsschutztagung zum intensiven Austausch mit der BGN und untereinander – auf dem Marktplatz Prävention und bei den Pausengesprächen.

BGN-Integrationspreis 2019

Gute Beispiele erfolgreicher
beruflicher Integration gesucht /
Jetzt bewerben

Bewerbungsschluss 31.1.2019



Der Preis

Ein Arbeitsunfall im Betrieb – eine bleibende Behinderung – eine sehr erfolgreiche Wiedereingliederung im Betrieb: Arbeitgeber mit außergewöhnlichem Engagement bei der Wiedereingliederung von Mitarbeitern nach Arbeitsunfall oder bei Berufserkrankung sollen jetzt ausgezeichnet werden: mit dem BGN-Integrationspreis und einem Preisgeld bis zu 5.000 Euro. Insgesamt stehen 15.000 Euro bereit.

Ihre Bewerbung

Bewerben können sich alle Mitgliedsbetriebe. Besonders erwünscht sind gute Beispiele aus kleinen und mittleren Betrieben.

Voraussetzung ist die erfolgreiche Integration BGN-Versicherter nach Arbeitsunfall oder bei Berufserkrankung zwischen dem 01.01.2015 und dem 30.09.2018.

Infos, Kontaktdaten, Bewerbungsfragebogen und Teilnahmebedingungen:
www.bgn-integrationspreis.de



Wir wünschen
Ihnen eine schöne
Weihnachtszeit
und ein unfall-
freies Jahr 2019.
Ihre BGN



Sichtbar ist, wer reflektiert

TERMINE

HOGA

13.-15. Januar 2019 / Nürnberg
BGN-Stand Nr. B 54 in Halle 4

Internationale Grüne Woche
18.-27. Januar 2019 / Berlin

BARCAMP Betriebliches Gesundheitsmanagement

12./13. Februar 2019 in Reinhardsbunn/Friedrichroda

➔ Mehr Infos: www.bgn.de, Shortlink = 1634

BIOFACH

13.-16. Februar 2019 / Nürnberg
Weltleitmesse für Bio-Lebensmittel

INTERNORGA

15.-19. März 2019 / Hamburg
BGN-Stand Nr. B6.512 in Halle B6

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

GEFAHR DUNKLER KLEIDUNG OFT UNTERSCHÄTZT

Ein dunkel gekleideter Fußgänger ist bei Dunkelheit für einen Autofahrer erst aus ca. 25 m Entfernung wahrnehmbar. Sein Anhaltweg bei einer Gefahrbremung beträgt bei Tempo 50 aber rund 28 m. Mit

retroreflektierendem Material wird man schon aus ca. 140 m Entfernung gesehen. Also helle Kleidung tragen; sich am besten mit retroreflektierenden Utensilien oder blinkenden Lampen sichtbar machen.

