

report^{4.18}

Zeitschrift für Hotels, Gaststätten und Schausteller

BRANCHEN
MODELL

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: Lutz Ebhardt, Gotha (S. 9); Oliver Rütter, 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), VRD (S. 4), WavebreakMediaMicro (S. 11)

Cartoon: 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 2191-8767

Nachdrucke erwünscht, aber nur mit schriftlicher Genehmigung der Redaktion.

In dieser Zeitschrift beziehen sich Personenbezeichnungen gleichermaßen auf Frauen und Männer, auch wenn dies in der Schreibweise nicht immer zum Ausdruck kommt.

Der Nudel-Kran

eks Evangelischer Krankenhaus Service erhält BGN-Präventionspreis 2018 / Ein Kran in der Küche: ungewöhnlich, aber sehr hilfreich und effektiv. Damit kommen die Nudeln rüchenschonend und schneller aus dem Kochkessel.



BGN Präventionspreis

3.500 Essen kochen die Mitarbeiter der eks Evangelische Krankenhaus Service GmbH in Bad Zwischenahn täglich. An Nudeln oder Reis sind das pro Arbeitsgang 40 und mehr Kilogramm im Kochkessel – und das mehrmals am Tag.

Bis vor Kurzem war das Nudelkochen eine körperlich anstrengende und langwierige Prozedur: 40 Kilo gekochte Nudeln mussten aus dem Kochkessel mit einem Sieb herausgeschöpft, zum schnellen Abkühlen in einen zweiten Kochkessel mit Eiswasser gegeben und daraus wieder herausgehoben und in eine Wanne geschüttet werden.

Rüchenschonender und viel schneller stehen Nudeln und Reis als Cook-&Chill-Produkte in der eks-Küche bereit, seitdem man dort den Nudel-Kran einsetzt. Es handelt sich um ein großes Sieb von nahezu Kochkesseldurchmesser, das an einer elektrischen Hebevorrichtung hängt und per Knopfdruck angehoben und gesenkt wird. Die Hebevorrichtung befindet sich an einem Schwenkarm, mit dem das Sieb mit den gekochten Nudeln zum Abkühlen in einen zweiten Kessel gesetzt wird. Der Boden des Siebs ist aufklappbar. Die Nudeln gelangen bequem in eine bereitstehende Wanne.

Küchenchef Daniel Richter (Bild): „Die körperliche Belastung durch das Heben und mühsame Ausschöpfen entfällt. Die Kochkessel sind schneller wieder einsetzbar und Wasser sparen wir auch noch.“ Eine clevere, preiswürdige Maßnahme, die zur Gesunderhaltung der Mitarbeiter beiträgt, urteilte die Jury des BGN-Präventionspreises.



Die ungekochten Nudeln kommen mit dem Sieb in den Kochkessel. Das Sieb hängt an der elektrischen Hebevorrichtung.



Während des Kochens bleibt das Sieb im Kochkessel. Die Hebevorrichtung ist zur Seite geschoben.



Mithilfe des Schwenkarms wird das Sieb mit den gekochten Nudeln zum Kochkessel mit Eiswasser umgesetzt.



Nach der Schnellkühlung im Eisbad wird der Siebboden aufgeklappt, die Nudeln rutschen in die bereitstehende Wanne.

Hygienisch arbeiten in Bierzelt, Imbiss & Food-Truck

AKTUALISIERTE LEITLINIE „LEBENSMITTELHYGIENEPRAXIS“

TEUERSTER UNFALL

412.854

Euro betragen die Kosten der BGN für einen Flüssiggasunfall im **Gastgewerbe** im Jahr 2017. Beim Wechsel einer Flüssiggasflasche war es zur Explosion gekommen. Die Verletzte erlitt Verbrennungen am ganzen Körper. Es war der drittteuerste Arbeitsunfall im Gastgewerbe 2017.

Auf Platz eins und zwei der teuersten Unfälle im Gastgewerbe 2017 steht jeweils eine Gewalttat. 492.953 Euro betragen die Leistungen der BGN 2017 für das Opfer einer Gewalttat aus dem Jahr 1996. Die Gesamtkosten bis November 2018 betragen rund 3,5 Mio. Euro. Platz zwei: 435.590 Euro in 2017, Gesamtkosten aktuell: 874.484 Euro.



Betreiber von Food-Trucks, Bierzelten, Imbissständen und mobilen 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 allen zuständigen 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

Zu viele Zündversuche

VERPUFFUNG IN GLÜHWEINHÜTTE



In einer Weihnachtsmarkt-Glühweinhütte war durch unverbranntes Gas eine explosionsfähige Atmosphäre entstanden, die eine Verpuffung auslöste. Zwei Mitarbeiter erlitten Verbrennungen im Gesicht. Zwei Passanten wurden durch die Wucht der Verpuffung zu Boden gerissen.

An diesem Tag hatte der gasbetriebene Katalytenofen gestreikt: Zwei Mitarbeiter hatten kurz hintereinander mehrfach ver-



sucht, den Ofen in Gang zu setzen. Durch die vielen Fehlversuche war unverbranntes Gas in die Hütte ausgeströmt. Als die kritische Menge erreicht war, genügte ein Funke der Piezozündung am Ofen, um das Gas-Luft-Gemisch zu zünden.

Die Unfalluntersuchung ergab folgende Fehler und Mängel:

- ➔ Zwischen den Zündversuchen gab es keine ausreichenden Pausen zur Lüftung des Arbeitsplatzes und zum Abzug des Gases.
- ➔ Die Mitarbeiter waren nicht unterwiesen – weder im Aufbau noch in der Inbetriebnahme und Benutzung von Flüssiggasanlagen.
- ➔ Außerdem war das Gewinde am Gasflaschenventil beschädigt.

Nach wenigen fehlgeschlagenen Zündversuchen muss die Verbrauchseinrichtung belüftet werden, um eine Ansammlung unverbrannten Gases zu entfernen.

- ➔ **Infos zum Arbeiten mit Flüssiggas:**
<https://fluessiggasanlagen.portal.bgn.de>

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 Prämienv erfahren.

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



Prüfen Sie Ihre Prämien-Chance

JETZT NOCH PUNKTE SAMMELN



Zum Jahreswechsel endet das Prämienv erfahren 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 Prämienv erfahren und wie Sie Ihre Prämie beantragen: www.bgn.de, Shortlink = 1386

Schauplatz Treppe

VIELE TREPPENSTÜRZE

Rund 2.600 Sturzunfälle auf Treppen meldete allein das Gastgewerbe der BGN im Jahr 2017. Die Heilbehandlungskosten für diese Unfälle betragen rund 2,32 Mio. Euro. Hinzu kommen die Verletztenrentenzahlungen, denn eine Reihe von Treppenstürzen ist immer wieder folgenschwer.

Treppenstürze haben ganz unterschiedliche Ursachen. Bauliche Mängel wie beschädigte Stufen oder ein fehlender Handlauf spielen kaum 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 beim Treppengehen sollte stets Thema bei den regelmäßigen Unterweisungen der Mitarbeiter sein. Dazu gehört:

- Konsequent den Handlauf benutzen – auch beim Materialtransport
- 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



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 100.000 Unternehmer aus Kleinbetrieben des Gastgewerbes nehmen am BGN-Branchenmodell teil. Das entspricht einer Quote von rund 60 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 Gastgewerbe besteht aus 10 Themen, u. a. Heben und Tragen, Hautschutz, Frittieren, Flüssiggas, Klima und Gefahrstoffe. 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.

Wählen Sie Ihren Fernlehrgang

- für Gaststätten, Küchenbetriebe und Hotels (Deutsch, Chinesisch oder Türkisch)
- für Fahrgeschäfte und größere Geschäfte, für ambulante Gastronomie, für kleinere Schausteller
- für Eiscafé

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. Ein Gewinner kommt aus dem gastronomischen Bereich: Die eks Evangelischer Krankenhaus Service GmbH in Bad Zwischenahn wurde für ihren Nudel-Kran (s. S. 3) ausgezeichnet. Die weiteren Präventionspreise gingen an Kaufland Fleischwaren Heiligenstadt, Privatbrauerei Hoepfner, Lübzer Brauerei – Carlsberg Supply Company Deutschland, Coca-Cola, erlenbacher backwaren und ARYZTA Bakeries.

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 Reinhardsbrunn 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 Reinhardsbrunn 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

TERMINE

HOGA

13.–15. Januar 2019 / Nürnberg

BGN-Stand Nr. B 54 in Halle 4

Bundesverbandstag des BSM

14.–16. Januar 2019 / Berlin

Internationale Grüne Woche

18.–27. Januar 2019 / Berlin

**BARCAMP Betriebliches
Gesundheitsmanagement**

12./13. Februar 2019 in Reinhardt-
brunn/Friedrichroda

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

BIOFACH + VIVANESS

13.–16. Februar 2019 / Nürnberg

Weltleitmesse für Bio-Lebensmittel / Inter-
nationale Fachmesse für Naturkosmetik

INTERNORGA

15.–19. März 2019 / Hamburg

BGN-Stand Nr. B6,512 in Halle B6

ProWein

17.–19. März 2019 / Düsseldorf

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



Sichtbar ist, wer reflektiert

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 Gefahrbremmung 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.

